

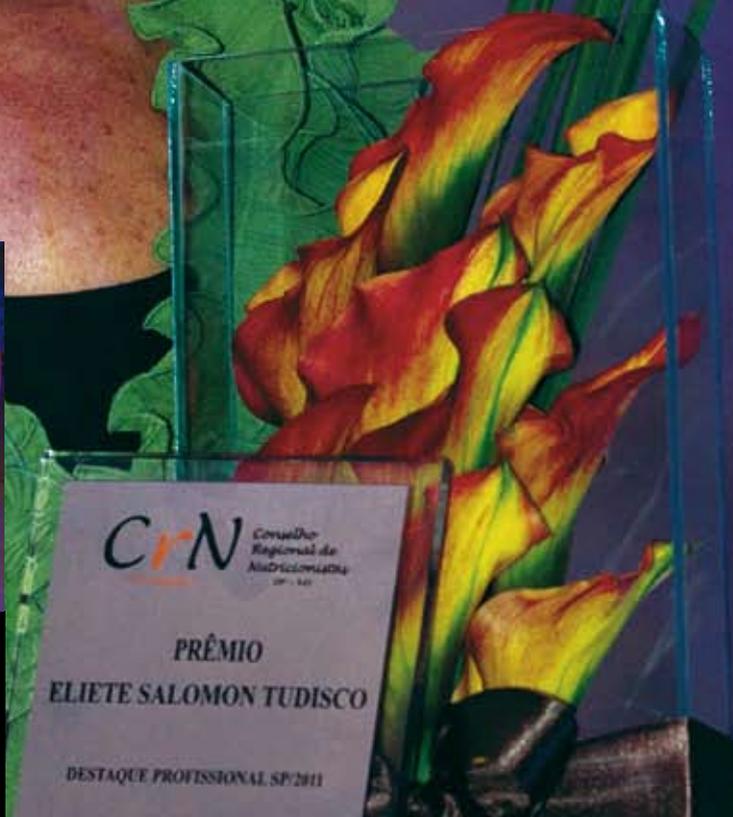
CRN3

Terceiro setor:
um novo e promissor
mercado de trabalho

Campanhas do CRN-3
levam informações
para diferentes públicos
e incentivam os bons
hábitos alimentares



CRN-3 premia os melhores trabalhos dos profissionais de nutrição e estudantes de técnico em nutrição e dietética



Revista CRN-3, informação de qualidade há quase 30 anos



A comunicação é uma parte fundamental do trabalho realizado pelo CRN-3, que utiliza, para isso, diferentes instrumentos, como boletins, campanhas de utilidade pública, divulgação na mídia e seu portal na internet.

Sobressai entre esses canais de comunicação com os profissionais e a sociedade a revista CRN-3, em circulação desde agosto de 1982, sempre com reportagens de interesse dos nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética.

Nossa revista nasceu como *CRN Notícias*, o veículo de comunicação oficial da entidade, criado com a proposta de esclarecer e difundir o papel dos Conselhos Federal e Regional de Nutricionistas. Sua pauta estava centrada na divulgação de legislações da área e no esclarecimento de dúvidas sobre o exercício profissional.

Produzida ininterruptamente durante 27 anos, a *CRN Notícias* incorporou, durante esse período, modernizações para seu aprimoramento. A principal delas ocorreu em 1997, quando passou a ser denominada CRN-3 Notícias. Nas edições seguintes, novas transformações foram implementadas, acrescentando-

se páginas e recursos na programação visual, com maior número de imagens e a impressão em cores.

Em maio de 2009, nossa revista ganhou um novo título: *Nutrir*. Esta mudança veio acompanhada de projeto gráfico comparável às revistas de grande circulação no País e seu conteúdo foi ampliado para abranger reportagens capazes de dimensionar a nova e expandida realidade da área de Nutrição.

Em 2011, nossa revista chega às mãos dos leitores com novo título: *CRN3*. A publicação com linguagem simples e conteúdo informativo busca consolidar-se como revista essencial para os nutricionistas, técnicos em nutrição e dietética e estudantes. Este era o ingrediente que faltava em nossa comunicação: a identificação imediata com o Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região, órgão que, há 30 anos vem cumprindo seu papel de orientar e garantir o contínuo reconhecimento público da atividade como ciência, prática e instrumento de garantia à saúde e qualidade de vida.

Trabalho reconhecido

Nos últimos anos, nós - nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética – estamos consolidando nossa presença no mercado de trabalho e perante a sociedade – uma conquista que é reflexo do reconhecimento da importância de nossa atividade. Neste cenário, vale ressaltar a presença de muitos colegas na área da pesquisa, o que possibilita a contínua identificação de novos procedimentos e produtos que contribuem com a melhoria da saúde e da qualidade de vida das pessoas. Também não podemos deixar de mencionar a relevância daqueles que optaram pela carreira acadêmica. São os professores, mestres e doutores que se encarregam diariamente da missão de preparar novos profissionais, cada vez mais conscientes de seu papel.

Por estes e muitos outros motivos, o calendário hoje reserva espaço para celebrar o Dia do Nutricionista, em 31 de agosto, e o Dia do Técnico em Nutrição e Dietética, em 27 de junho. Como forma de reconhecimento do empenho destes profissionais, o CRN-3 promove, junto com o evento em comemoração dessas duas datas, suas premiações aos profissionais e estudantes, e homenagens especiais àqueles que se destacaram durante o ano.

Além das premiações do CRN-3, esta edição da revista apresenta um diversificado conteúdo, abordando um tema ainda controverso: a publicidade de alimentos, em

entrevista com Edgard Rebouças, professor doutor em Comunicação na UFES, que demonstra as diferenças que existem entre o nosso país e outras nações, no que diz respeito à regulamentação e à legislação.

Outro tema abordado é a recente determinação da Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS), que permitiu ampliar o número de consultas aos nutricionistas nos planos de saúde privados.

Matéria especial apresenta a realidade da alimentação escolar em diferentes cidades de São Paulo e do Mato Grosso do Sul, a partir de depoimentos de nutricionistas que atuam em Três Lagoas e Jateí (MS), e em Jardinópolis e Santos (SP).

Outro assunto de extrema relevância nesta edição diz respeito à atuação dos nutricionistas em Organizações Não-Governamentais voltadas ao atendimento de comunidades carentes e de baixa renda.

Conheça, ainda, a importância do trabalho de fiscalização de estabelecimentos que manipulam, preparam e servem alimentos. E saiba mais sobre as realizações do CRN-3 com as notícias sobre as ações desenvolvidas em nossas delegacias do interior de São Paulo e em Campo Grande (MS), assim como por nossas comissões da capital paulista.

Aproveite a leitura!

Dra. Beatriz Tenuta Martins, presidente





Revista do Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região SP/MG

EXPEDIENTE

RICARDO VIVEIROS & ASSOCIADOS – OFICINA DE COMUNICAÇÃO
www.viveiros.com.br
Fone: (11) 3675-5444

Direção:

Ricardo Viveiros

Coordenação editorial:

Marco Antonio Eid

Editora:

Ada Caperuto (MTB 24082)

Projeto gráfico

Cesar Mangiacavalli

Redação e reportagem:

**Clarissa Domingues,
Milena Prado Neves
e Tainá Ianone**

Revisão:

Ada Caperuto

Editoração eletrônica:

Cesar Mangiacavalli

Contato:

imprensa@crn3.org.br

Impressão:

Gráfica Posigraf

Tiragem:

33.700 exemplares

CRN3

Conselheiras:

**Dra. Giorgia Castilho
Russo Tavares** (Coordenadora)

Dra. Natália Mayara Albano

Dra. Vera Helena Lessa Villela

Dra. Viviane Fagundes Piatecka

Assessora de Comunicação:

Alessandra Gaidargi
(MTB 576205P)

Encarregada do Setor

de Comunicação e de Eventos:
Marta Regina Gomes

Auxiliar Administrativo:

Caio Colagrande Castro



Sumário



48

Fazendo História

CRN-3 premia nutricionistas, técnicos e estudantes de São Paulo e Mato Grosso do Sul

6

Entrevista

Edgard Rebouças fala sobre a falta de regulamentação na publicidade de alimentos no Brasil



26

Sustentabilidade

“Cozinhas verdes” promovem adoção de práticas ambientalmente corretas



12

Carreira

PNAE: um mesmo programa de diferentes maneiras



42

Campanhas

Eventos socioeducativos gratuitos incentivam bons hábitos alimentares



17

Parecer Técnico

Restrição ao consumo do glúten



46

Pesquisa

Thiago Sacchetto de Andrade apresenta artigo sobre cirurgia bariátrica



18

Espaco CRN-3

Comissões do CRN-3 atuam para melhorar as condições de trabalho e as oportunidades profissionais



54

CRN-3

Delegacias em Campo Grande e no interior de São Paulo trabalham em prol do profissional



22

Atuação

Fiscais do CRN-3 garantem a qualidade dos alimentos



58

Responsabilidade Social

Nutricionistas conquistam espaço no terceiro setor



32

Utilidade Pública

Medida da ANS amplia atendimento dos nutricionistas à população



66

Fique por Dentro

Eventos e obrigações dos profissionais da nutrição em 2012



36

Tecnologia

Ultracongelador traz mais praticidade e segurança na conservação dos alimentos

ERRATA

As informações constantes entre a 11ª e a 17ª linha do minicurriculo da dra. Maria Helena Villar se referem às atividades que ela realizou ao longo de sua carreira, não exercendo mais estas funções.

Informação publicada na página 58 da edição nº 1 da revista CRN3

Publicidade de alimentos: é preciso regulamentar e informar

Em evento do CRN-3, o especialista Edgard Rebouças apresentou um tema ainda controverso que, por isso mesmo, merece muita atenção dos nutricionistas.

Milena Prado Neves

É

só ligar a televisão, folhear uma revista ou um jornal para se deparar com os mais diversos anúncios de alimentos e bebidas com belas imagens e textos que recomendam o valor nutritivo desses produtos. Em sentido quase oposto, há também a publicidade de chás, milkshakes, sopas e

preparados similares que prometem queimar gorduras, reduzir medidas ou mesmo resolver problemas gastrointestinais. Mas será que tudo é assim tão saudável ou “milagroso”?

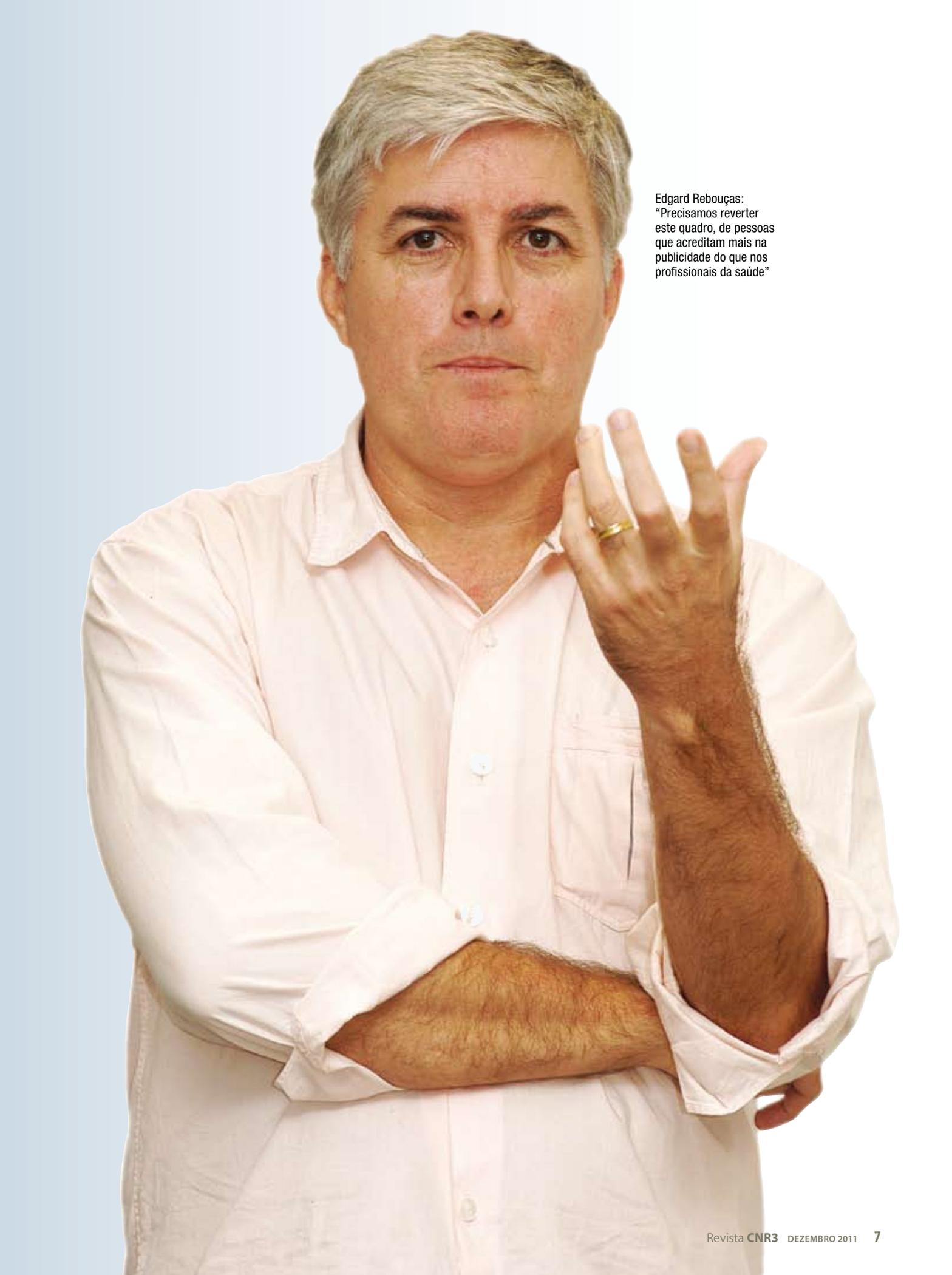
A primeira resposta para esta pergunta está na própria embalagem. Basta ler para verificar que a maioria dos produtos industrializados contém altos índices de gordura, sódio ou açúcar, os principais causadores das epidemias modernas, como a obesidade e a hipertensão arterial. Porém, para trazer mais luz sobre o tema da publicidade de

alimentos e discutir o impacto das mídias na alimentação da sociedade, o Sistema CFN/CRN organizou, em fevereiro deste ano, a 1ª Jornada de Comunicação, em Brasília (DF).

Em sua palestra “O nutricionista e a regulamentação da publicidade de alimentos”, Edgard Rebouças – professor doutor em Comunicação na Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes) e coordenador do “Observatório da Mídia Regional: direitos humanos, política e sistemas” – trouxe amplas e consistentes informações sobre o assunto. Dentre as muitas propostas para aprimorar a publicidade de alimentos e bebidas, o especialista recomendou aos nutricionistas um envolvimento efetivo nos estudos e discussões, para estarem aptos a informar os consumidores a respeito da realidade dos produtos, e não deixar essa tarefa apenas para a publicidade.

NEM TUDO É O QUE PARECE

Os anúncios informam que as pesquisas e os médicos recomendam: consuma este produto, pois fará bem para a sua saúde! Será que este conselho é totalmente seguro? Em sua palestra, Edgard Rebouças demonstrou dois dos recursos mais comuns

A portrait of Edgard Rebouças, a middle-aged man with short, light-colored hair, wearing a light pink button-down shirt. He is looking directly at the camera with a neutral expression. His right hand is raised, showing a gold ring on his ring finger. The background is a plain, light blue-grey color.

Edgard Rebouças:
“Precisamos reverter
este quadro, de pessoas
que acreditam mais na
publicidade do que nos
profissionais da saúde”

para adicionar certa “credibilidade” à publicidade de alimentos. O primeiro deles, estratégia recorrente, é o uso da imagem de “profissionais da saúde” para enumerar os benefícios do consumo de determinados produtos.

O que ninguém revela ao consumidor é que, na maioria dos casos, se não em todos, trata-se de um ator. De acordo com Edgard, a prática dos anunciantes explica-se pelo fato de que algumas categorias, como a dos médicos e dos nutricionistas, estão impedidas de participar de comerciais. “Para ambos profissionais, isso traz consequências graves. Um nutricionista pode até perder seu registro. Para driblar essa proibição, muitas agências colocam em seus filmes publicitários um ator vestindo jaleco branco. Parece, mas não é um cientista ou médico”.

Igualmente comum é a alegação, baseada em “pesquisa” que determinado produto é benéfico para a saúde ou eficiente em sua proposta. Para confirmar, diversas empresas de fato agregam os resultados de estudos aos seus anúncios. O grande problema, segundo Edgard, é o uso de considerações genéricas sobre pesquisas circunstanciais. “Os fabricantes apresentam resultados gerais como sendo frutos de uma análise abrangente. Entretanto, são estudos muito específicos, realizados com um grupo pequeno de pessoas, e de acordo com determinadas características”. No anúncio, porém, o entendimento que fica para o consumidor é que se trata de uma pesquisa válida para qualquer tipo de pessoa ou situação. “O fabricante sequer menciona qual a metodologia usada. Ao mesmo tempo em que é uma propaganda enganosa, porque não está identificado facilmente os

métodos de estudo, não é exatamente uma mentira, porque, de certa maneira, existe mesmo uma pesquisa”, acrescenta o especialista.

Outro artifício amplamente utilizado é assegurar a devolução do dinheiro gasto com a compra do produto, caso os resultados não sejam os anunciados e/ou desejados. Correto até certo ponto: a mecânica está dentro da lei, não existindo qualquer regulamentação que a proíba. O problema, ressalta o especialista, é que dificilmente os consumidores têm como provar que o produto foi ineficiente; fica a palavra do cliente contra a do fabricante. “Um artigo interessante no Código de Defesa do Consumidor é aquele que atribui a responsabilidade pela produção da prova ao anunciante, não ao consumidor. Se o cliente disser que o produto não deu certo, ele terá a garantia da devolução do dinheiro”, explica Edgard.

O caminho até o êxito, porém, pode ser longo. “Nestes casos, em geral, recorre-se à justiça, e o cliente recebe uma indenização”.

SEM REGRAS, NEM FISCALIZAÇÃO

Ainda não existe regulamentação oficial para a publicidade de alimentos no Brasil. O mais próximo disso é o Código de Defesa do Consumidor, no breve item que menciona: “toda publicidade para criança é abusiva”. Parece pouco? E, certamente, é óbvio: “A princípio, qualquer publicidade direcionada para o público infantil está se valendo da inexperiência da criança”, diz Edgard Rebouças.

Na opinião do especialista, também o Conselho Nacional de Autorregulamentação Publicitária (Conar) deixa a desejar, pois estaria fiscalizando apenas as empresas filiadas a ele. Embora exista a

participação de representantes da população, são pessoas convidadas pela entidade. "Em geral, são advogados das próprias empresas ligadas ao órgão. Assim, a maior parte dos processos é arquivada", declara Edgard.

Quem busca apoio legal tem o Ministério Público (MP), como um dos organismos que atua na defesa dos consumidores. O MP, entre outras atribuições, fiscaliza a aplicação das leis e o efetivo respeito aos direitos assegurados pela Constituição. Apesar de ter poder para tanto, o órgão não consegue atuar como deveria nesta batalha. "São poucos os procuradores e promotores especializados nesta área, um número irrisório para cobrir o Brasil inteiro, uma vez que seu trabalho abrange todo tipo de comunicação, não apenas a publicidade. São tantos os artifícios usados nas campanhas, que instâncias como o MP e o Procon não conseguem fiscalizar todas as irregularidades. O ideal seria que a própria população fizesse mais denúncias", reflete Edgard.

PARTICIPAÇÃO DA SOCIEDADE

Em sua palestra, o professor da Ufes demonstrou outro aspecto deste cenário: entidades representantes da população, como Organizações Não Governamentais (ONGs) e associações de classe, assim como o próprio Ministério Público e a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), participam do processo de pesquisa de possíveis irregularidades na publicidade e nos produtos. "A Agência tem um departamento que se ocupa de analisar as embalagens, as informações dos rótulos e os anúncios que recebem um volume considerável de críticas por parte da mídia e do mercado. Mas muitas de suas



decisões são questionadas pelo Conar e pelas empresas", revela Edgard.

Aparentemente positiva, esta ação está longe de ser suficiente. Para o especialista, o consumidor deveria ter um espírito crítico mais apurado, buscando informações a respeito dos produtos com mais frequência, indo além do que está escrito na embalagem ou no texto publicitário. "A população brasileira tem pouca informação imparcial disponível. Por isso, as pessoas devem lembrar que o objetivo ali é vender o produto, não ensinar a se alimentar de maneira saudável", afirma.

O poder público, por sua vez, deveria investir na educação da sociedade, implantando nas escolas disciplinas relacionadas ao tema, como a de educação alimentar. "As empresas alegam que fazem a parte delas, que é fabricar e vender produtos, e que as pessoas têm liberdade de escolha. Mas essas informações, em especial sobre produtos alimentícios, são transmitidas principalmente via publicidade, em revistas que se dizem sérias.



Ou seja, o consumidor se torna uma vítima de tudo isso”, reflete Edgard.

MUDANÇAS NA LEI

Sinais fracos de que existe algum tipo de interesse em oferecer alimentos mais saudáveis surgem no horizonte. É pouco, mas pode ser um começo. Neste rol podem ser mencionadas as redes de fast-food que começam a oferecer em seus cardápios opções, como saladas e frutas. “A grande publicidade, no entanto, continua sendo a do sanduíche, do bacon, do queijo, dos quatro andares de carne e da batata frita. Os itens mais saudáveis quase não recebem incentivo ao consumo”, aponta Edgard Rebouças.

Para ele, a aparente preocupação com a qualidade dos produtos oferecidos aos consumidores seria, na verdade, mera estratégia de vendas. “As empresas acabaram transformando isso em marketing. Com a sociedade tão mal informada, o poder público deveria assumir esse papel de alertar sobre o que é ou não saudável. A mais recente Constituição da República, de 1988, incluiu em seu texto a regulamentação da publicidade de bebidas alcoólicas, cigarros, medicamentos e agrotóxicos.



“Nossos nutricionistas podem contribuir muito para evitar que tenhamos uma geração de pessoas obesas”.

Se fosse elaborada hoje, com os dados que temos sobre obesidade e outros problemas decorrentes da má alimentação, com certeza traria um conteúdo mais amplo sobre divulgação e comercialização de alimentos. Essa adequação é necessária, porque existe o risco de termos gerações com problemas de saúde muito mais cedo”, complementa.

Ainda assim, Edgard acredita que há uma movimentação maior dos políticos brasileiros em torno da revisão das leis, para atender as atuais necessidades. “Há alguns projetos tramitando sobre a questão da produção e publicidade de alimentos, mas a pressão do mercado sobre os parlamentares é muito grande. E, infelizmente, muitos de nossos deputados e senadores são facilmente influenciáveis”.

Ele acena positivamente para a portaria 24/2010 da Anvisa – que dispõe sobre a oferta, propaganda, publicidade, informação e outras práticas correlatas, cujo objetivo seja a divulgação e a promoção comercial de alimentos considerados com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional.

No entanto, a indústria questionou a competência da Agência enquanto autora da portaria sob a alegação de que “quem deve legislar são os deputados”. O caso foi parar na justiça e a resolução, que pode ser consultada no site da Anvisa, deveria ter entrado em vigor em 27 de dezembro de 2010, mas aguarda decisão. “Se aprovado, este documento mudará o mercado, já que toda publicidade deverá conter um alerta de que o excesso de consumo de determinados produtos pode causar obesidade, problemas cardíacos e pressão alta; algo parecido com a mensagem dos maços de cigarro”, explica o especialista.

Em 2009, Edgard Rebouças e o grupo do Observatório da Mídia Regional, em parceria com o

Instituto Alana, iniciaram um levantamento sobre o impacto da propaganda nas crianças, em três datas comemorativas: Dia das Crianças, Natal e Páscoa. Nos próximos cinco anos, a pesquisa terá continuidade com o acompanhamento das ações publicitárias de diferentes produtos voltados ao público infantil, como brinquedos e alimentos. Através deste estudo, será possível ter uma amostragem da influência causada neste grupo social em todo o País. “Os resultados permitirão aos deputados e senadores conhecer o volume e as características da publicidade voltada às crianças. Com tais subsídios, queremos, ao menos, promover a redução no número de campanhas”, revela.

Analisando a situação atual, ele acredita que é possível melhorar, e enumera algumas das atitudes que devem ser tomadas. A primeira delas é extinguir a publicidade direcionada ao público infantil em todas as suas vertentes: desde aquela que “fala” diretamente com a criança até a que busca influenciar os pais. “A criança é um foco muito fácil, pois ela não tem filtros para diferenciar bom e ruim”. O segundo passo, em qualquer tipo de anúncio, é ter mais responsabilidade e criatividade, deixando de lado o objetivo único da venda imediata. “Fidelizar o cliente, incentivar para que tenha uma alimentação saudável, e manter esse consumidor por um longo tempo, me parece muito mais interessante. Mas não podem faltar os alertas sobre a periculosidade e a nocividade de determinados alimentos”, opina.

EM OUTROS PAÍSES

Para Edgard Rebouças, há, ainda, um viés cultural. E mudar hábitos leva tempo. Assim, diante da verdadeira enxurrada de publicidade de alimentos, nem todos eles exatamente saudáveis, estaria distante o dia em que o brasileiro terá uma alimentação equilibrada. Para se ter uma ideia, em algumas nações as normas já estão definidas desde a década de 1970.

Depois de cursar especialização no Canadá e na França, e construir suas tese de doutorado sobre o tema do lobby nas políticas de comunicação, ele possui vivência na maneira como o tema é tratado fora do Brasil. “Muitos países europeus já entenderam que esta é uma questão de saúde pública. Lá o interesse público fala mais alto do que



o privado. Nesses lugares foi dado poder ao governo, ao legislativo e ao judiciário, de decidir o que é melhor para o interesse público”, explica o professor. Portanto, para provocar uma transformação profunda na realidade brasileira, um caminho é se espelhar em quem dá exemplo quando o assunto é regulamentação da publicidade de alimentos. “Por lá, essas discussões já estão superadas na sociedade”, argumenta.

O PODER DO NUTRICIONISTA

Entidades de classe, como o Sistema CFN/CRN, também podem e devem atuar nesta batalha pela regulamentação da publicidade de alimentos e bebidas em geral.

O professor ressalta que, além dos Conselhos, cada profissional deve estar atento e praticar o esclarecimento. “Os nutricionistas são a ponta de lança do mercado. Eles atuam nas cozinhas industriais de fábricas, que servem refeições para um grande número de pessoas, como nas cantinas escolares, que atendem as crianças e jovens. Eles acompanham os hábitos de consumo. Nossos nutricionistas podem contribuir muito para evitar que tenhamos uma geração de pessoas obesas, que surja uma epidemia a sobrecarregar a saúde pública. É também deles a responsabilidade de alertar sobre o que representa esse excesso de consumo de alimentos com alto teor de gordura, açúcar e sódio”, afirma.

Para Edgard, os nutricionistas deveriam ter mais contato com o público, escrever mais artigos no jornal, aparecer mais na TV e fazer mais campanhas, para atuar na conscientização da sociedade. “Precisamos reverter este quadro, de pessoas que acreditam mais na publicidade do que nos profissionais da saúde”, conclui o especialista.

Alimentação escolar: um programa de abrangência nacional

Na última década, o Programa Nacional de Alimentação Escolar cresceu e se consolidou, colaborando para oferecer alimentação equilibrada a milhões de crianças em todo o Brasil. Conheça um pouco mais sobre a metodologia de aplicação do PNAE, a partir do depoimento de quatro nutricionistas de diferentes cidades.

Da Redação.
Colaborou:
Clarissa Domingues

Crianças de uma das unidades escolares do município de Santos: merenda é preparada de acordo com as normas do PNAE

Com origens na década de 1940, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), mais conhecido como Merenda Escolar, é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa à transferência de recursos financeiros da União, aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios, destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos.

Ao longo desses 70 anos, o PNAE passou por muitas transformações, consolidando-se de fato, a partir de 1995. Naquele ano, o governo federal repassava recursos financeiros de R\$ 590 milhões ao programa, para atender 33,2 milhões de alunos em todo o Brasil. Em 2010, o montante subiu para mais de R\$ 3 bilhões e o número de crianças beneficiadas atingiu 45,6 milhões. Por isso mesmo, o programa é considerado um dos maiores na área de alimentação escolar no mundo e o único com atendimento universalizado.

O FNDE transfere a verba às Entidades Executoras (EE), em contas correntes específicas abertas

pelo próprio órgão. As EE são as Secretarias de Educação dos estados e do Distrito Federal, prefeituras municipais e escolas federais. Com autonomia para administrar o dinheiro, essas instituições devem fazer a complementação financeira para a melhoria do cardápio escolar, conforme estabelece a Constituição Federal, por meio da Resolução nº 38/2009 (veja box na página 16).

Quem administra e fiscaliza estes recursos é o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) – colegiado deliberativo e autônomo, composto por representantes do Executivo, do Legislativo e da sociedade, professores e pais de alunos. O CAE também zela pela qualidade dos produtos, desde a compra até a distribuição nas escolas, cuidando sempre das boas práticas sanitárias e de higiene.

Esta estrutura organizacional garante certa flexibilidade às escolas para aplicarem o PNAE de maneira a respeitar os hábitos alimentares e cultura locais. É exatamente isso o que fazem as prefeituras das cidades paulistas de Santos e Jardinópolis, e dos municípios de Três Lagoas e Jateí, no Mato



Grosso do Sul, cujas ações podem ser conhecidas com mais detalhes adiante. Dessa experiência, o que pode ser concluído é que, independentemente do tamanho ou porte econômico das cidades, o programa vem sendo cumprido com total atenção e respeito aos parâmetros determinados em lei.

COMPRA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

De acordo com as regras do PNAE, a aquisição dos gêneros alimentícios é de responsabilidade dos estados e municípios, que devem obedecer a todos os critérios estabelecidos pela Lei nº 8.666, que trata de licitações e contratos na administração pública, caso desejem terceirizar os serviços.

É que ocorre em Jardinópolis (SP), cidade de pouco mais de 37 mil habitantes, cujo trabalho de coordenação do PNAE está a cargo da nutricionista dra. Maria Amélia D'Ávila Machado. Ela esclarece que a gestão é centralizada, com os recursos administrados pela prefeitura, mas as compras são feitas por uma empresa terceirizada, contratada por meio de licitação. Atualmente, a responsável é a Eldorado Refeições, que faz a aquisição de gêneros alimentícios para a preparação da merenda escolar e distribui às escolas, de acordo com as necessidades de cada uma delas. É a mesma situação de Três Lagoas, que tem aproximadamente 101 mil moradores, cuja prefeitura contratou a Nutrisaúde Refeições Coletivas, empresa prestadora de serviços de alimentação, como explica a dra. Vania Mara Borges de Almeida, responsável pelo programa.

Em Santos (SP), cidade com população estimada em 420 mil pessoas, a dra. Carla Duarte Alonso esclarece que as compras são realizadas por pregão eletrônico, de acordo com os recursos repassados pelo FNDE. "O gênero alimentício é detalhadamente descrito, de acordo com as características desejadas, o que inclui não só os teores nutricionais e sensoriais do produto, como também o tipo de embalagem, prazo de validade, condições de transporte, armazenamento e locais de entrega", revela a nutricionista, acrescentando que os produtos estocáveis ficam centralizados no almoxarifado da merenda escolar, enquanto que os perecíveis são entregues ponto a ponto.

Em Jateí (MS), com população de cerca de 4 mil pessoas, de acordo com a dra. Carla Sobral, coordenadora das ações, a gestão é centralizada: o departamento da merenda escolar envia todos alimentos às unidades municipais. Aqui vale uma ressalva: no pequeno município, as iniciativas para execução do PNAE foram dignas de reconhecimento nacional. Em 2009 a cidade foi contemplada com o



"Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar", concedido pela "Ação Fome Zero", por seus projetos inovadores para a merenda escolar.

(E/D) Dra. Vania Maria, de Três Lagoas (MS), ao lado das nutricionistas Larissa e Fernanda, que atuam em sua equipe

DEFINIÇÃO DOS CARDÁPIOS

O PNAE estipula a obrigatoriedade de que o cardápio da alimentação escolar, assim como a compra dos alimentos, seja responsabilidade de um nutricionista capacitado, com a participação do CAE. Deverão ser adquiridos os alimentos definidos pelo programa, respeitando os hábitos alimentares de cada localidade, sua vocação agrícola e preferência por produtos básicos, dando prioridade, dentre esses, aos semielaborados e aos in natura.

Caso o município não possua nutricionista capacitado, deverá solicitar ajuda ao Estado, que prestará assistência técnica aos municípios, em especial na área de pesquisa em alimentação e nutrição e na confecção de cardápios. Dentre as cidades analisadas, o município de Jateí conta com apenas uma profissional, a dra. Carla, que define e faz o acompanhamento do cardápio, avaliação do estado nutricional, trabalhos de educação e cursos de capacitação para cozinheiras e auxiliares de cozinha. Em Jardinópolis, além da dra. Maria Amélia, que é funcionária da prefeitura, a empresa contratada possui uma nutricionista. "Fazemos juntas os cardápios e o acompanhamento do preparo da merenda, visitações nas unidades escolares, além de participar das reuniões do CAE", diz ela.

Bem maior, a cidade de Santos é a que possui mais profissionais. "Somos uma equipe de 12 nutricionistas", diz a dra. Carla. Em Três Lagoas, este número é de quatro pessoas, que cuidam da produção de cardápio, previsão de compras, custos, tabelas quantitativas, organização, acompanhamento e orientação técnica do serviço executado nas unidades escolares. "A empresa contratada fica responsável por toda a logística do processo, desde a compra até a distribuição para consumo escolar. Para administração do serviço, a equipe é formada por uma gerente de área e duas supervisoras de unidade escolar, todas elas nutricionistas,

além de 50 merendeiras, um auxiliar de almoxarifado, um motorista e uma secretária”, detalha a dra. Vania Mara.

De acordo com as normas do PNAE, em termos de sua composição, o cardápio deve suprir, no mínimo, 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos das creches e escolas indígenas e das localizadas em áreas remanescentes de quilombos, e 15% para os demais alunos matriculados em creches, pré-escolas e ensino fundamental.

Em Santos, as nutricionistas preparam o cardápio de acordo com a faixa etária, seguindo as orientações do FNDE quanto ao período de permanência na escola. “O CAE não participa da elaboração, mas é informado nas reuniões do conselho sobre a definição e eventuais alterações, para fins de aprovação”, diz a dra. Carla. Em Jardinópolis, porém, o conselho acaba tendo participação, pois a dra. Maria Amélia integra o órgão. “Quem faz o cardápio do município é a nutricionista da empresa contratada, mas sou eu quem autoriza, pois faço parte do CAE”, diz ela.

A mesma situação pode ser verificada em Três Lagoas, onde a equipe técnica da empresa de serviços de alimentação prepara o cardápio sob supervisão, análise e aprovação do Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação, chefiado pela dra. Vania Mara, que mensalmente pede a aprovação do CAE. “O Conselho é informado de todas as ações realizadas pela equipe de alimentação escolar, porém os conselheiros necessitam de capacitação periódica para terem condições de acompanhar o trabalho e até mesmo emitir parecer sobre a execução”, destaca ela.

A dra. Carla, de Jateí, responsável direta pela elaboração do cardápio escolar, menciona que

este é feito de modo a respeitar as individualidades dos grupos de alunos, seja na área urbana ou na rural. “As refeições são preparadas na própria cozinha de cada unidade escolar seguindo todos os critérios de higiene e manipulação, tanto no preparo quanto na distribuição”.

Em relação aos valores nutricionais presentes na alimentação escolar, a dra. Carla, da cidade de Santos, esclarece que, nas creches, são servidas quatro refeições diárias com o Valor Energético Total (VET) de 848 kcal. Nas unidades de período integral, o total é de 1.500 kcal na soma das quatro refeições servidas diariamente. Já nas unidades de período parcial, as duas refeições servidas somam a média de 780 kcal.

A dra. Carla Sobral, de Jateí, informa o VET diário de 336,6 kcal nas refeições servidas aos alunos da pré-escola, enquanto que as crianças da creche contam com cardápio de 1.062,5 kcal de VET diariamente.

Sem apresentar números, a dra. Vania Mara, de Três Lagoas garante que sua equipe trabalha com valores acima do recomendado pelo PNAE. “O programa preconiza apenas um complemento suprimindo 30% das necessidades diárias do aluno, nós trabalhamos com refeições completas, suprimindo 50% das necessidades nutricionais diárias em escolas e 90% em creches”, afirma.

Também atendendo as exigências do FNDE, a dra. Maria Amélia, de Jardinópolis, menciona que o cardápio oferece carne e legumes todos os dias; frutas quatro vezes na semana, arroz com feijão três, e saladas duas. Risoto, macarronada e doce como sobremesa entram nas refeições uma vez na semana.

APLICAÇÃO DOS RECURSOS

De acordo com a Resolução nº 38, a transferência de recursos do FNDE é feita em dez parcelas mensais, para a cobertura de 200 dias letivos – cada parcela corresponde a vinte dias de aula. O valor a ser repassado para a EE é calculado da seguinte forma: $TR = \text{Número de alunos} \times \text{Número de dias} \times \text{Valor per capita}$, onde TR é o total de recursos a serem recebidos.

Os recursos transferidos só podem ser usados na compra de gêneros alimentícios para a merenda escolar. E esta deve ser fornecida aos alunos matriculados na educação infantil (creches e pré-escolas), no ensino fundamental e médio bem como na educação de jovens e adultos das escolas públicas, inclusive as localizadas em áreas indígenas e em áreas remanescentes de quilombos.



Crianças de Jateí (MS): em 2009 a cidade foi contemplada com o “Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar”, concedido pela “Ação Fome Zero”, por seus projetos inovadores para a merenda escolar

Em Santos, de acordo com a dra. Carla, além do FNDE, existe o repasse do DSE (Departamento de Suprimento Escolar) do Estado de São Paulo, pois são atendidas as unidades de ensino estadual, e uma contrapartida do município. “Em 2011, foram repassados pelo FNDE R\$ 3,8 milhões, do DSE vieram R\$ 966 mil, e o município complementou com cerca de R\$ 3 milhões”, revela, referindo-se ao valor anual.

Em Jardinópolis, a nutricionista Maria Amélia declara que são gastos, em média, R\$ 171 mil por mês. “Neste montante, existem recursos do PNAE e de outros órgãos, como a prefeitura”, diz.

Em Três Lagoas, o FNDE encaminha ao município dez parcelas de R\$ 70 mil em média/mês, mas a administração municipal aplica, também mensalmente, outros R\$ 150 mil, de acordo com a dra. Vania Mara.

Em Jateí, a dra. Carla informa que a média mensal é de aproximadamente R\$ 5,3 mil, mas a prefeitura sempre entra com contrapartida, para complementar os recursos do PNAE.

Em 2011, esses valores foram dirigidos aos programas de merenda escolar dos municípios, atendendo 68.533 alunos ou 117.102 refeições/dia, em Santos; 7.343 alunos ou 948.344 refeições em Jardinópolis (total do ano, computado até setembro); 12.000 alunos ou 3,6 milhões de refeições no total do ano, em Três Lagoas; e 396 crianças ou o total anual de 79.200 refeições em Jateí.

Dividindo-se o volume de recursos recebidos pelo número de refeições servidas, o custo médio por refeição difere muito de cidade para cidade. Em Jateí, o valor é de R\$ 0,26; em Santos varia entre R\$ 1,07 e R\$ 1,24; em Jardinópolis fica entre R\$ 1,55 e R\$ 2,14. Em Três Lagoas, a variação é mais marcante, com média de R\$ 1,36 (Fundamental e Pré-escola), R\$ 2,22 (área rural), R\$ 3,43 (creches) e R\$ 5,15 (berçário).

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E CONTROLE DE QUALIDADE

A flexibilidade de aplicação do PNAE também se refere aos métodos de avaliação nutricional das crianças, que são de responsabilidade das nutricionistas. Em Santos são realizados diagnósticos em parceria com estagiários de universidades. “Os últimos resultados significativos são de 2008, quando verificou-se uma deficiência em ferro. Logo modificamos o cardápio, passando a oferecer maior aporte de carnes vermelhas”, explica a dra. Carla. Também no município é realizada a capacitação periódica de funcionários e a avaliação criteriosa das unidades de alimentação. A EE santista



Normas do PNAE estipulam a obrigatoriedade de respeitar os hábitos alimentares e a vocação agrícola de cada localidade

participa de projetos em união com instituições de ensino para promover orientação nutricional e a prática de técnicas de higiene e manipulação, por meio de palestras para conscientizar a população. “Fazemos parcerias constantes com a Unifesp para implantação de projetos, visando a melhoria dos serviços. As principais ações são educação nutricional e acompanhamento de dietas especiais conforme patologia”, afirma a nutricionista.

Em Jardinópolis, a dra. Maria Amélia informa que, em 2010, a empresa realizou o programa “Formas e Movimentos”, com os alunos das creches e berçários, quando estes foram pesados, medidos e avaliados. De acordo com os resultados, 73% das crianças foram classificadas como eutróficas, 18% com risco de sobrepeso, 4% com sobrepeso, 2% com obesidade e 3% com magreza. Após esses resultados foram ministradas reuniões com um responsável pela criança para passar as informações necessárias ao controle de cada situação percebida.

Em Três Lagoas, a dra. Vania Mara aponta que o departamento trabalha com avaliação nutricional há dez anos, sendo que, a cada ano, é feito levantamento de uma determinada faixa etária. Em Jateí, os alunos são medidos, pesados e avaliados, porém não são realizados exames laboratoriais. Aqueles que estão sob risco nutricional são encaminhados para avaliações mais complexas com o nutricionista na clínica municipal de reabilitação.

PROGRAMAS ADICIONAIS

As Entidades Executoras também têm liberdade para adotarem ou não programas adicionais ao PNAE, como atividades lúdicas e educativas, ou mesmo modificar alguns parâmetros, como ocorreu em Santos. “Adaptamos os horários das refeições de maneira mais funcional e mais próximos do hábito alimentar das crianças. Neste ano, foi



Dra. Maria Amélia, de Jardinópolis (SP). Trabalho da nutricionista é realizado em conjunto com a profissional da empresa contratada.

publicada uma portaria normatizando as modificações”, afirma a dra. Carla.

Em Jateí, a grande inovação é a horta municipal, que é cultivada exclusivamente para as escolas. “Isso foi um diferencial para o prêmio ‘Gestor Eficiente da Merenda Escolar’, que ganhamos em 2009, justamente por fornecer uma alimentação de qualidade aos alunos da rede municipal de ensino”, diz a nutricionista Carla Sobral.

Em Três Lagoas, a dra. Vania Mara informa que a Cargill trabalha com o programa “Grão em grão”, nas escolas municipais, há sete anos, em parceria com os projetos educativos desenvolvidos pelo

departamento. A empresa do ramo agrícola fornece material didático, capacitação aos professores, materiais e insumos para desenvolverem atividades de horticultura no ambiente escolar, voltados para atender a merenda e desenvolver atividades de educação nutricional com os alunos. “A cada ano procuramos acrescentar, inovar ou alterar ações dentro do PNAE. Neste ano, o foco foi agricultura familiar, mas os projetos educativos continuaram com oficinas de produção de receitas pelos alunos, atendimento aos pais dos casos de risco, inovação de cardápio, gincanas com o 1º ano, que é a faixa etária do projeto de avaliação nutricional desse ano letivo”, conclui ela.

RESOLUÇÃO Nº 38/2009

Com base na premissa de garantir a segurança alimentar de estudantes matriculados nas instituições de ensino públicas, a Resolução Nº 38, de 16 de julho de 2009 - que institui as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), por meio do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia vinculada ao Ministério da Cultura -, determina a transferência de recursos financeiros do Governo Federal, aos estados, Distrito Federal e municípios, para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

O PNAE beneficia alunos de unidades da educação infantil, como creches e pré-escolas, ensino fundamental, da educação indígena e os alunos da educação especial, matriculados em escolas públicas dos estados, Distrito Federal e dos municípios, ou em estabelecimentos mantidos pela União e alunos de escolas filantrópicas, em conformidade com o Censo Escolar do ano anterior.

É responsabilidade do FNDE a normatização, assistência financeira, coordenação, acompanhamento, monitoramento, cooperação técnica e fiscalização da execução do programa. O montante dos recursos financeiros é calculado com base no número de alunos matriculados em instituições públicas de ensino.

A administração dos recursos é feita pelas Entidades Executoras do programa. Compete a elas a complementação financeira para melhoria do cardápio escolar. Todos os estados, Distrito Federal e Municípios podem participar do PNAE, desde que haja o cumprimento de algumas exigências:

- A aplicação dos recursos deve ser feita exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios;
- A entidade executora deve instituir um Conselho de Alimentação Escolar (CAE), como órgão

deliberativo, fiscalizador e de assessoramento, do qual devem integrar um representante do poder Executivo, um do Legislativo, dois representantes dos professores, dois representantes de pais de alunos e um representante de outro segmento sociedade civil;

- Realizar a prestação de contas dos recursos recebidos;

- Cumprir normas estabelecidas pelo FNDE na aplicação dos recursos.

O não cumprimento dessas exigências implica na suspensão do repasse de recursos financeiros.

Os alimentos a serem adquiridos devem ser definidos por nutricionistas em conjunto com o CAE para os cardápios do PNAE. Os hábitos alimentares de cada localidade, sua vocação agrícola devem ser respeitados. A preferência é dada a produtos básicos, como os semielaborados e os in natura. É necessário que seja aplicado um teste de aceitabilidade nas instituições de ensino, com exceção das creches, sempre que ocorrer introdução de novo alimento no cardápio.

Além disso, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, 30% deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar Rural ou suas organizações, com prioridade aos assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o artigo 14, da Lei nº 11.947/2009.

Cabe às entidades e unidades executoras e às escolas de educação básica adotar medidas aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem, preparo e manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa.

Restrição ao consumo de glúten

A recomendação para a restrição de consumo de glúten vem sendo adotada de maneira indiscriminada por inúmeros nutricionistas, o que levou o Conselho Regional de Nutricionistas (CRN-3) a promover um encontro científico (Projeto Ponto e Contra Ponto) para discussão do tema. Este encontro reuniu adeptos de diferentes condutas envolvendo o tema “Quando Retirar o Glúten da Dieta”, que foi amplamente exposto e discutido, tendo sido acordado que a eliminação do glúten da dieta só deve acontecer mediante diagnóstico clínico confirmado de doença celíaca, de dermatite herpetiforme, de alergia ao glúten, ou quando, eliminada a hipótese de doença celíaca, haja diagnóstico clínico confirmado de sensibilidade ao glúten (também denominada como intolerância ao glúten–não celíaca).

ESTA CONCLUSÃO ESTÁ RESPALDADA POR:

- Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2007. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunopatologia. Rev. Bras. Alerg. Imunopatol. – Vol. 31, Nº 2, 2008. Disponível em: <http://www.funcionali.com/php/admin/uploaddeartigos/Consenso%20Brasileiro%20sobre%20Alergia%20Alimentar.pdf>
- American Dietetic Association (ADA). Celiac disease (CD). Evidence based nutrition practice guideline. Chicago (IL): American Dietetic Association (ADA); 2009. Various p. [341 references]. Disponível em: <http://www.guideline.gov/content.aspx?id= 14854>

- Ciclitira PJ. Management of celiac disease in adults. UpToDate. Last literature review version 19.3: 2011. Disponível em: <http://www.uptodate.com/contents/management-of-celiac-disease-in-adults>

Diante destas evidências este Regional determina aos nutricionistas inscritos no CRN-3, a adoção das seguintes diretrizes quanto às recomendações para consumo de glúten:

A recomendação indiscriminada para restrição ao consumo de glúten não encontra atualmente respaldo na ciência da nutrição e está em desacordo com o Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar (2007);

A recomendação de restrição de consumo de glúten deve ser destinada aos pacientes com diagnóstico clínico confirmado de doença celíaca, de dermatite herpetiforme, de alergia ao glúten, ou quando, eliminada a hipótese de doença celíaca, haja diagnóstico clínico confirmado de sensibilidade ao glúten (também denominada como intolerância ao glúten–não celíaca). Deve-se salientar que o diagnóstico clínico é de competência exclusiva do médico;

O descumprimento dessa diretriz oferece indícios de infringência ao Código de Ética do Nutricionista por desrespeito ao Princípio Fundamental explicitado no seu artigo 1º e pelo descumprimento do artigo 6º, inciso VI, sujeitando os infratores a Processo Disciplinar e às penalidades previstas na legislação.

**Plenário do CRN-3
Gestão 2011-14**



Ações em prol do profissional

Conheça as novidades de cada Comissão do CRN-3, que atuam para melhorar as condições de trabalho e oportunidades da profissão.

COMISSÃO DE ÉTICA

A Comissão de Ética, coerente com a política adotada pela atual gestão do CRN-3, tem se dedicado a orientar aspectos éticos da prática do nutricionista nas diferentes áreas em que este atua, traduzindo as determinações do Código de Ética para a realidade específica de cada uma dessas vivências.

Para a Comissão, o exercício ético da profissão exige o cumprimento do seu compromisso com a ciência da nutrição, assumido em seu juramento de formação. A partir dessa premissa e, com a finalidade de agilizar a resposta aos inúmeros questionamentos que chegam ao CRN-3, a área está

estruturando um Banco de Informes Técnicos que será a base para atender a essa demanda.

A prescrição dietética em relação a suplementos nutricionais e aos fitoterápicos são dois dos temas com os quais a Comissão tem trabalhado e cujo resultado estará expresso em parecer do Conselho, que será divulgado em breve.

A Comissão aproveita o espaço para agradecer a inestimável ajuda recebida de nutricionistas colaboradores, comprometidos com o aperfeiçoamento da atuação do Conselho e com a competência dos profissionais inscritos, para o cumprimento da função social da entidade: oferecer à sociedade

serviços de qualidade, que representem efetivo benefício para a saúde individual e coletiva.

COMISSÃO DE COMUNICAÇÃO

A Comissão de Comunicação, visando promover o conhecimento como ferramenta de acesso para uma prática profissional competente, atualizada e ética, desenvolve diversos projetos para tornar os canais de compartilhamento de informação e conhecimento do CRN-3 cada dia mais eficazes.

Dentre seus objetivos, estão a criação e renovação de meios de interação, promovendo o diálogo entre o Conselho e os nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética. Para tanto, está reformulando as newsletters, divulgando cursos e eventos de interesse profissional, e o site da entidade. A Comissão também tem atuado em projeto de inserção do CRN-3 nas redes sociais, além da criação de um blog, que trará novidades do universo da nutrição e opiniões de conceituados profissionais da área sobre assuntos atuais.

Alessandra Gaidargi, jornalista com ampla experiência nos segmentos de nutrição e gastronomia, desenvolve agora o trabalho de assessoria de comunicação do CRN-3, promovendo a inserção da entidade em diversos veículos de mídia, no intuito de orientar a população e demonstrar o trabalho desenvolvido pelos nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética.

A Comissão de Comunicação agradece a todos os conselheiros e profissionais atuantes na Câmara

Técnica do CRN-3, que disponibilizam seu tempo para representar a profissão perante as diversas solicitações de entrevistas e participações da entidade na mídia.

COMISSÃO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL

O início do trabalho da Comissão de Formação Profissional foi marcado pela orientação às Instituições de Ensino Superior (IES) e Escolas Técnicas (ET) dos estados de São Paulo e do Mato Grosso do Sul, sobre a sua nova composição e o interesse em fortalecer, cada vez mais, o diálogo com as instituições formadoras de nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética. Através de suas ações, a Comissão demonstra sua parceria na tarefa de oferecer à sociedade, profissionais competentes, que atuam dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética.

Muitos dos pareceres do Sistema CF/CRNs informados às IES e ET pela Comissão são originados nas ações de fiscalização dos conselhos, de modo a contribuir efetivamente para aproximar a teoria e a prática, reconhecidamente um dos principais problemas enfrentados no processo de formação dos profissionais.

Outra importante ferramenta, foi o cronograma de trabalho estabelecido para a elaboração e realização de atividades conjuntas, destinadas à Associação Paulista de Nutrição (APAN) e à Associação Sulmatogrossense de Nutrição (ASMAN)



- entidades responsáveis pela educação continuada dos nutricionistas. A iniciativa visa promover a adequada qualificação e especialização dos profissionais.

A Comissão pretende, ainda, aprofundar a discussão sobre os títulos de especialização com o sistema CFN e a Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN), considerando a diversidade de áreas de atuação do nutricionista. Também objetiva considerar com as entidades o compromisso de uma atuação pautada em evidências científicas, a fim de evitar a hiperespecialização, que distancia o profissional do desejado atendimento integralizado.

COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO

A Responsabilidade Técnica (RT) é de grande importância nas diversas profissões presentes no mercado de trabalho. Ciente desta relevância, o CFN tem publicado legislações que definem a responsabilidade técnica do nutricionista nas suas áreas de atuação e de sua competência, sempre guiado pela finalidade maior do Sistema CFN/CRN, de orientar os profissionais.

A Resolução CFN 419/2008 dispõe exatamente sobre esse assunto, para conscientizar o profissional que assume o papel de responsável técnico, que preconiza:

ART. 1º: a Responsabilidade Técnica exercida pelo nutricionista é o compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando a qualidade dos serviços prestados à sociedade.

ART. 2º: o Nutricionista Responsável Técnico (RT) é o profissional habilitado que assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição.

ART. 3º: a Responsabilidade Técnica do nutricionista deverá pautar-se: I) em Normas Técnicas sobre o exercício da profissão; e II) no Código de Ética dos Nutricionistas.

O CFN também aborda o tema na Resolução CFN 378/2005, que trata inicialmente do registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos CRNs, mas que tem relação direta com a atuação do nutricionista. E, nessa Resolução, o artigo que aborda a responsabilidade técnica afirma que:

Art. 12: a responsabilidade técnica no campo da alimentação e nutrição humanas é exclusiva do nutricionista, não podendo ser assumida por outro profissional ou por preposto da pessoa jurídica.





Parágrafo único: responsável técnico é o nutricionista habilitado que assume integralmente a responsabilidade profissional e legal pela execução das atividades técnicas de alimentação e nutrição desenvolvidas nas pessoas jurídicas referidas nos artigos 1º e 2º desta Resolução.

Portanto, o nutricionista que assume responsabilidades técnicas com as pessoas jurídicas, deve estar ciente da sua atribuição maior como profissional de saúde, que é de contribuir para o bem estar de indivíduos sadios ou enfermos, respeitando sempre os direitos do consumidor, alvo da sua prestação de serviço.

É importantíssimo, também, que o nutricionista entenda o grau de comprometimento frente às responsabilidades técnicas e se informe junto ao CRN-3 sobre os procedimentos para assumir a posição de RT, bem como para o seu desligamento dessa função.

O nutricionista que não assume a integralidade da sua RT compromete a imagem de toda a categoria, refletindo de maneira negativa no processo de valorização da profissão frente à sociedade, prejudicando, assim, a sua própria inserção no mercado de trabalho.

Ponto e Contraponto

Programa do CRN-3 promove debates entre profissionais da saúde, visando à produção de pareceres técnicos sobre questões da atualidade.

O CRN-3 está desenvolvendo, junto com renomados profissionais da área da nutrição e da saúde, o programa Ponto e Contraponto. As reuniões técnicas, com participação de expositores potenciais dos temas, abordarão assuntos atuais para as diversas áreas de saúde.

A partir dos resultados obtidos nos debates de pontos e contrapontos da saúde, advindos de assuntos polêmicos da ciência da nutrição, o CRN-3 irá elaborar pareceres técnicos sobre estes tópicos de interesse. A publicação destas conclusões tem o intuito de orientar o profissional inscrito, de maneira ampla e embasada, sobre temas polêmicos, preparando-o para questionamentos que possa vir a enfrentar.

A série inicial prevista será formada por cinco encontros, com a participação de nutricionistas e outros profissionais da área da saúde acerca dos temas: vegetarianismo, glúten, lactose, fitoterápicos e lactobacilos.



Fiscalizar para melhorar

Dariamente, o Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região, que possui abrangência nos estados de São Paulo e do Mato Grosso do Sul, envia representantes para vistoriar o trabalho realizado por nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética em diversos espaços de atuação.

A fiscalização do exercício profissional, estabelecida pela Resolução CFN 378/05 (veja box na página 24), tem como principal objetivo verificar a atuação de profissionais e de empresas relacionadas a alimentação e nutrição, além de prestar um trabalho de orientação. Os fiscais também realizam

Fiscais do CRN-3 atuam em São Paulo e no Mato Grosso do Sul, orientando profissionais e verificando estabelecimentos quanto à qualidade dos serviços prestados.

Milena Prado Neves

análises de documentos para licitações públicas, recebem denúncias para apuração de irregularidades e prestam apoio direto às delegacias que representam a entidade em outras cidades, nas questões administrativas e técnicas.

Na sede do CRN-3, na capital paulista, e nas delegacias, os fiscais elaboram o cronograma de visitas – em média quatro por dia – motivadas por denúncias, rotina (caso o local já conte com um nutricionista), ou por convocação (quando o estabelecimento não dispõe de um profissional ou ainda não formalizou sua contratação junto ao Regional).

Desde abril de 2004, a dra. Selma de Britto Gonçalves é uma das fiscais da Sede/SP, representando o CRN-3 em suas visitas técnicas e ações



Dra. Ana Lucia: “O fiscal realiza palestras e pode participar de ações educativas”.

fiscalizatórias: “Informamos ao proprietário do estabelecimento quais são as atribuições do nutricionista, de acordo com a legislação vigente. E, ao nosso profissional, fornecemos orientações técnicas. Desta maneira, estamos contribuindo com o bem da saúde pública, para garantir que os consumidores tenham acesso à refeição de qualidade”, esclarece.

Segundo a dra. Ana Lucia Saraiva da Cunha Ganci, nutricionista fiscal da Delegacia de Campo Grande (MS) há cinco anos, quando já existe um nutricionista no local, a ação fiscal se concentra em orientá-lo quanto às atividades obrigatórias a serem desenvolvidas, verificando se os controles de qualidade sanitária ou nutricional adequados ao tipo de estabelecimento visitado estão

implantados. Ela destaca, ainda, o papel orientativo de seu trabalho. “O fiscal também realiza palestras a acadêmicos, informando sobre o exercício profissional e, eventualmente participa de ações educativas em parceria com outras entidades”.

Mais uma atribuição, acrescenta a nutricionista Selma, é analisar documentos enviados por profissionais e empresas. “Neste processo, avaliamos se a quantidade de nutricionistas que compõem o quadro técnico, bem como a carga horária que cumprem, estão adequados e se todos os profissionais estão devidamente inscritos no CRN-3”, explica a fiscal paulista.

COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO

O CRN-3 conta com uma Comissão de Fiscalização, que coordena todas as atividades relativas à fiscalização de empresas e profissionais. O início de suas atividades, constituída em caráter experimental, foi em 1984, contando com uma conselheira designada para integrar um grupo de trabalho ao lado do CFN, para estudos do processo de fiscalização.

Incumbida de propor as normas iniciais e executar a fiscalização do Regional em nível administrativo, a Comissão oficializou-se e, graças ao empenho voluntário de oito profissionais, em abril de 1985 assumiu plenamente as atividades a que se propõe.

Ao longo do tempo, a Comissão de Fiscalização passou por modificações para que se ajustasse às mudanças nas leis e nas necessidades da profissão. Atualmente, este núcleo coordena o trabalho de 22 fiscais, que atendem a Capital, interior do estado de São Paulo e o Mato Grosso do Sul.

Para fortalecer a interface com os profissionais, em contínua orientação, desde 2008, o CRN-3 promove e participa de diversas atividades, como a Oficina Nacional de Capacitação de Fiscais, o Encontro Anual Técnico-Administrativo da Equipe de Fiscais e a Orientação Sobre Recadastramento Anual, além de encontros periódicos realizados nas delegacias.

É HORA DE CORRIGIR

Uma das práticas rotineiras nas ações dos fiscais do CRN-3 é a verificação da presença de não-conformidades, tanto no âmbito sanitário, quanto no atendimento clínico nutricional. Para tanto, o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), órgão representante dos Conselhos Regionais da profissão, estabeleceu dois critérios: "Padrão Mínimo" (PM) e "Meta Padrão" (MP), que servem de parâmetros para a qualificação do trabalho desenvolvido pelo nutricionista em cada item avaliado durante a visita. "A partir dessa classificação, o profissional que atua no estabelecimento inspecionado consegue classificar o trabalho que vem desenvolvendo, uma vez que recebe, no momento da visita fiscal, as orientações de como melhorá-lo

e adequá-lo às atividades obrigatórias previstas em legislação", relata a dra. Ana Lucia.

"As não-conformidades mais encontradas são franquias provisórias vencidas, atuação sem inscrição ou inscrição em outro Regional, e nutricionistas que atuam sem a autorização para assumir responsabilidades técnicas. Além disso, encontramos profissionais que não implantaram os controles técnicos previstos em legislação, ou que, apesar de estarem formalizados como responsáveis técnicos, não exercem efetivamente suas atividades", acrescenta a dra. Selma, explicando que,

caso seja necessário solicitar alguma adequação do local fiscalizado, o CRN-3 concede, em geral, um prazo de 30 dias para manifestação do proprietário, com argumentos que justifiquem as não-conformidades. Se não houver qualquer comunicação deste, segue-se o trâmite previsto pela legislação: o local receberá um Termo de Notificação. Caso nenhuma providência seja tomada, segue-se um Auto de Infração, que, em alguns casos, pode culminar em um Processo de Infração.

"De maneira geral, observamos com maior frequência não-conformidades como área física não apropriada à produção de refeições, ou que exige adaptações; ausência de implantação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padrões (POP); e ausência de registros em prontuário de pacientes atendidos pelo profissional na área clínica. Nos casos extremos, os nutricionistas são orientados a buscar parceria com a vigilância sanitária local, com o intuito de obter soluções viáveis para correção de possíveis riscos à saúde", descreve a nutricionista Ana Lucia.

OBRIGADO, VOLTE SEMPRE!

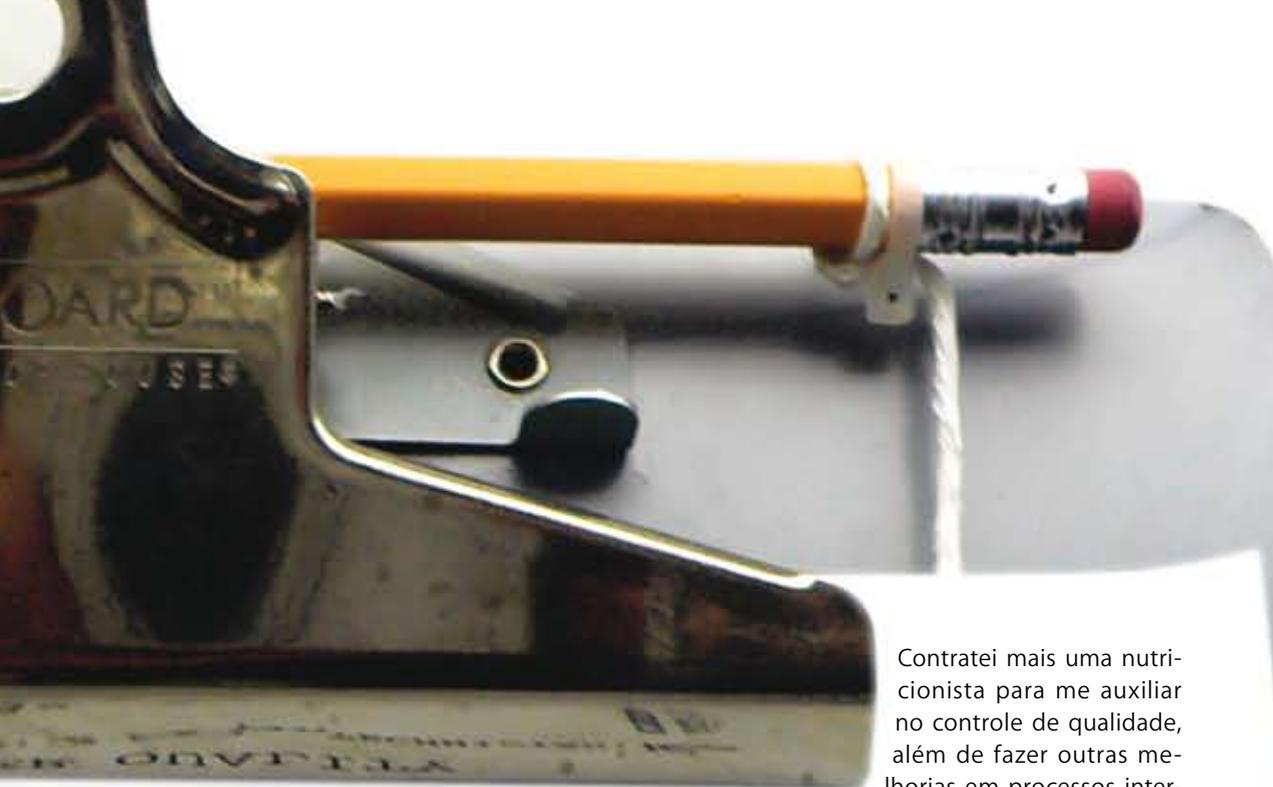
A dra. Vanessa Cristina Pavan Brandini Sanches é coordenadora e responsável técnica, desde 2005, do restaurante da empresa Termomecânica, de São Bernardo do Campo, município da Grande São Paulo. A empresa fornece cerca de 110 mil pratos por mês, entre refeições principais e intermediárias, incluindo as transportadas. Para ela, o trabalho realizado pelos fiscais do CRN-3 é de grande valia na orientação aos profissionais. "Principalmente para os recém-formados, que não possuem vivência diária da maioria dos problemas encontrados em uma unidade de alimentação e nutrição, e, por isso mesmo, não sabem como contornar as

RESOLUÇÃO CFN 378/2005

A Resolução CFN 378/2005, estabelecida pelo Conselho Federal de Nutricionistas em dezembro de 2005, dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas. Tal resolução define as ações que devem ser realizadas, sob a supervisão de um profissional da área, assim como as empresas que devem ser cadastradas na entidade e contar com o trabalho de um nutricionista.

O documento também formaliza o passo a passo para o registro das empresas perante o órgão, para que, através dele, sejam realizadas as visitas técnicas dos fiscais. Por meio desta resolução, o profissional e o empresário têm acesso à informações detalhadas do trabalho que deverá ser empreendido ou gerido pelo nutricionista.

Para ter acesso a todas as informações desta e outras resoluções, visite www.cfn.org.br



Contratei mais uma nutricionista para me auxiliar no controle de qualidade, além de fazer outras melhorias em processos inter-

nos. E, claro, venho obtendo atualização sobre as legislações vigentes, pois os fiscais entregam um CD com todas essas informações e demais esclarecimentos”, diz.

Nutricionista responsável pela cozinha da Associação Casa dos Deficientes de Ermelino Matarazzo, a dra. Ana Ribeiro Nunes Polilo, serve 300 cafés da manhã e 1,8 mil almoços diários. Ela acredita que as fiscalizações trazem muitos benefícios ao profissional. “Vejo as visitas com bons olhos, porque transmitem, de maneira sutil, orientações sobre como realizar tarefas do dia a dia, que, sem esse respaldo, pareciam impossíveis de serem realizadas”, opina a nutricionista. De acordo com ela, a fiscalização é importante para ter parâmetros em relação à atividade desenvolvida. “Em muitas situações, os fiscais apontaram estratégias para que o nosso trabalho, que já tinha qualidade, ficasse ainda melhor”, complementa.

No entanto, nem sempre é assim que funciona. “Quando a visita é acompanhada pelo nutricionista contratado, em geral é tranquilo, com boa receptividade, pois ele já sabe que a nossa ação foca a orientação técnica”, diz a fiscal Selma. Porém, quando a vistoria é de convocação – e quando o local ainda não conta com um profissional – tudo muda de figura. “O proprietário do estabelecimento não quer nem ouvir as nossas informações sobre as atribuições do nutricionista”.

A dra. Ana Lucia já percebe evolução no modo como seu trabalho é visto pelas empresas visitadas no Mato Grosso do Sul. “No nosso estado, em particular, observamos uma mudança na mentalidade de gestores e empresários. Diferentemente da realidade de cinco anos atrás, hoje a maioria deles já reconhece a importância do trabalho do nutricionista nos diversos setores”, esclarece a fiscal.



Dra. Vanessa: “Trabalho dos fiscais é de grande valia na orientação aos profissionais”.

situações para minimizá-las ou solucioná-las”. Ela destaca, entre os objetivos da fiscalização, a possibilidade de verificar in loco a atuação do nutricionista em seu segmento específico. “Essa checagem permite verificar se esses profissionais estão atuando de maneira correta, tanto com relação à carga horária de trabalho, quanto às atividades principais de sua responsabilidade, que, muitas vezes, pode ser vetada pelo proprietário do estabelecimento ou por seu superior”.

Com a ajuda dos fiscais, a nutricionista Vanessa conseguiu alcançar importantes progressos em seu cotidiano. “Pude adequar melhor nosso layout quanto à ventilação no estoque de armazenamento de alimentos não perecíveis.

Práticas que alimentam a sustentabilidade

O conceito de “cozinhas verdes” vem sendo adotado como modelo pelos profissionais para minimizar os impactos ambientais na área de refeições coletivas

Clarissa Domingues

Nos dias de hoje, o tema da sustentabilidade está presente em todos os núcleos da sociedade. Identificar soluções e adotar medidas que minimizem o impacto ambiental de nossas atividades do dia a dia é um exercício colocado em prática por diferentes segmentos econômicos e áreas de atuação, da indústria ao terceiro setor. No âmbito da alimentação coletiva, esta postura tem como parâmetro o conceito de Green Kitchen ou, literalmente, Cozinha Verde.

Nos Estados Unidos e em países da Europa, as também chamadas “cozinhas sustentáveis” ou “restaurantes ecologicamente corretos” já existem em grande número, presentes, em geral, em redes hoteleiras, instituições de ensino e cadeias de fast food. No Brasil, o conceito não está amplamente

disseminado, mas é possível classificar alguns estabelecimentos deste modo. Isso porque, para ser sustentável, um ambiente que atue na área de refeições coletivas pode adotar todo um conjunto de ações ou apenas parte dele. O nutricionista José Aurélio Claro Lopes, da Precx Consultoria em Alimentação, explica que um local que coloque em prática ao menos 30% dos critérios que definem uma “cozinha verde”, já pode ser categorizado como tal.

Para ser considerado sustentável, um ambiente profissional destinado ao preparo de alimentos segue as regras básicas de qualquer outro setor: Reduzir (economizar insumos), Reutilizar (aproveitar melhor os alimentos) e Reciclar (materiais de descarte ou lixo orgânico). No entanto, mesmo que a





Na cozinha sustentável, a preferência é por ingredientes naturais, sem conservantes, espessantes e similares.

prioridade seja minimizar os impactos ambientais na cozinha, é preciso respeitar uma norma primordial: a segurança alimentar.

A atuação do nutricionista é fundamental em uma “cozinha verde”. O papel deste profissional em relação às suas atividades técnicas e administrativas é o mesmo. Porém, para trabalhar em um ambiente deste tipo, ele deverá ter uma visão abrangente, incluindo conhecimentos sobre a arquitetura ideal. Precisar de capacitação adicional, além das habilidades tradicionalmente requeridas para gerenciar um restaurante comercial, uma cozinha industrial ou qualquer outro local voltado à alimentação coletiva.

O motivo é que o conceito não está limitado à questão alimentar, inclui o planejamento espacial da área de preparo e de serviço; a racionalização de insumos, como água e energia elétrica; a escolha de equipamentos mais eficientes e econômicos; e as corretas práticas de reciclagem e destinação de resíduos.

O nutricionista pode, ainda, ter agregadas às suas tarefas a participação em pesquisas sobre novos produtos, instalações mais eficientes e alternativas ao tratamento de resíduos. Eventualmente, poderá fazer a disseminação de conhecimentos e coordenar ações educativas sobre o tema ambiental junto à comunidade onde está inserido o seu local de trabalho.

ALIMENTOS E GESTÃO

As ações sustentáveis na área de refeições coletivas vão além da redução dos impactos ambientais, refletindo fortemente na qualidade de vida das pessoas. Na opinião do nutricionista José Aurélio, as refeições elaboradas são, também, mais saudáveis para quem as consome. “Nesses espaços, tanto quanto atender aos preceitos da sustentabilidade, enfatiza-se o uso de ingredientes isentos de substâncias químicas”, informa ele.

Esses princípios se traduzem, por exemplo, na eliminação de produtos industrializados que têm a finalidade de realçar o sabor dos pratos. Neste grupo estão, principalmente, aqueles que contêm em sua formulação o glutamato monossódico e seus agregados, comumente encontrados em caldo de carne, caldos de legumes ou similares.

Por isso mesmo, na cozinha sustentável utilizam-se somente os ingredientes naturais, como salsa, cebolinha, louro, cebola, alho e sal. Outra prática é o uso de legumes e vegetais orgânicos, bem como carnes que não receberam, em qualquer etapa da produção, antibióticos, conservantes, espessantes, anti-oxidantes etc.

Os benefícios são percebidos rapidamente, como a diminuição da sensação de plenitude gástrica, gases e indisposições de maneira geral. “O problema dos condimentos químicos é a dificuldade que o organismo tem de eliminá-los. Com o

tempo, os efeitos de seus elementos ficam acumulados nos órgãos internos, como fígado e pâncreas”, comenta José Aurélio.



A gestão de uma cozinha sustentável implica em observar diferentes aspectos, a começar pela programação de compras. O planejamento deve prever até mesmo itens atípicos, como a localização dos fornecedores. Recomenda-se que estes estejam o mais próximo possível do estabelecimento. Além da economia financeira, a compra local, em intervalos maiores de tempo, reduz o impacto ambiental do transporte, como a queima de combustível e a dispersão de poluentes na atmosfera. Outros quesitos, como a compra à granel e a redução do volume de embalagens que serão descartadas, devem ser avaliados.

É essencial, portanto, trabalhar com objetivos e programas definidos anualmente, valendo-se de um sistema de monitoramento e registro do consumo diário de materiais, insumos e até mesmo do volume de lixo descartado.

ARQUITETURA E EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Um ambiente de alimentação coletiva classificado, efetivamente, como sustentável começa com o projeto do próprio prédio, seja ele construído ou apenas reformado para esta finalidade. A execução é feita por meio da chamada arquitetura natural, que privilegia a economia de energia elétrica e água, bem como proporciona menores custos de manutenção.

Para poupar energia, alguns projetos são orientados para aproveitar a luz natural durante a maior parte do dia, a partir de recursos como pés-direitos mais altos, claraboias e quebra-sóis. Na iluminação artificial, a melhor opção são as lâmpadas de led, que oferecem baixo consumo e alta durabilidade.

Fritadeiras, fogões, fornos combinados, cafeteiras, chapas, caldeirões e outros equipamentos elétricos devem ser escolhidos de acordo com a melhor eficiência energética apresentada. Para a seleção dos refrigeradores, geladeiras, freezers e congeladores, a preferência é por modelos que fazem uso de fluídos de reduzido impacto ambiental, como o chamado “gás ecológico” (HFC - Hidro Flúor Carbono), inofensivo à camada de ozônio.

Enfim, todos os utensílios devem ser objetos de constante pesquisa e desenvolvimento no sentido de baixar consumo e aumentar a eficiência. “Isso é uma típica medida de sustentabilidade, que implica também em economia”, diz José Aurélio.



Economia de insumos: o uso de gás, energia elétrica e água é totalmente planejado, para evitar desperdícios e minimizar impactos ambientais.



Georgia Tech Institute: excelência no ensino de engenharia e na adoção de práticas sustentáveis.

Para manter o gasto de água sob controle, recomenda-se aos profissionais que gerenciam cozinhas ecologicamente corretas o monitoramento frequente das médias de consumo hídrico per capita. Uma prática comum é a instalação de redutores de fluxos em torneiras, mas o correto é fazer estudos de alternativas para implantar programas específicos para substituição de equipamentos hidráulicos convencionais por modelos de menor consumo.

É possível inovar em formas de reaproveitamento de água de processo, a chamada água de reuso – normalmente utilizada em descargas de banheiros e lavagem de áreas externas.

Além da economia, a qualidade da água é essencial. Por isso mesmo, as instalações podem ter características peculiares. As torneiras e encanamentos são usuais, mas a água é submetida a diferentes processos de filtragem – preferencialmente, com sistemas que empregam o carvão ativado para eliminar o cloro.

Em cozinhas profissionais sustentáveis evita-se o uso de objetos descartáveis: pratos, copos e talheres são lavados e reutilizados. Essa atitude também gera economia de recursos, mesmo considerando os gastos decorrentes do uso de máquina lavadora e água quente. Hoje, é possível encontrar

no mercado nacional lavadoras de louças eficientes nesse sentido, ainda assim é importante, antes de tomar uma decisão, comparar as vantagens entre o processo mecanizado e o manual.

Um caso de sucesso neste sentido é o do Georgia Tech Institute, localizado em Atlanta, Georgia (EUA), que recebe anualmente mais de 20 mil alunos em seus cursos universitários de engenharia. Parte de seu programa de sustentabilidade é realizado em parceria com a Sodexo, empresa fornecedora de alimentos e serviços integrados de gestão de instalações.

Visando minimizar o consumo de energia elétrica e de água, a universidade substituiu máquinas usadas na lavagem de equipamentos de cozinha por modelos mais novos e tecnologicamente eficientes. Apenas esta simples medida contribuiu para reduzir em mais de 60%, a quantidade do insumo utilizado e poupar cerca de US\$ 23 mil dólares/ano em contas de água e de energia.

GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS

Os profissionais responsáveis pelo gerenciamento de cozinhas industriais sustentáveis devem incluir em seus planejamentos as normas a serem adotadas para o descarte de materiais.

Horta orgânica do Unique Garden Hotel & Spa produz alimentos para os hóspedes.



Os resíduos de carnes, gorduras em geral e restos preparados de alimentação podem ser encaminhados ao lixo comum. No caso de papelões, latas, vidros, madeiras e plásticos das embalagens de alimentos, que são passíveis de reciclagem, uma das

práticas usuais é a separação e envio aos postos de coleta, a exemplo das cooperativas de catadores.

Essas entidades também podem apresentar a solução para outro tipo de descarte comum em cozinhas: o óleo de frituras. Algumas delas trabalham apenas com a coleta deste item, que, em geral, é destinado ao fabrico de sabão ou transformado em biocombustível.



Eco 100: processadora de detritos da Topema reduz em até 90% o volume e o peso do material orgânico descartado.

Já o material orgânico – as folhas e cascas de legumes e frutas – pode ser empregado na compostagem, processo que resulta em adubo natural.

Um bom exemplo é o da Universidade de New Hampshire, nos Estados Unidos. Seus dois campi, nas cidades de Durham e Manchester, congregam juntos cerca de 14.500 estudantes anualmente, além de mais de mil professores e funcionários.

Comprometida com o modelo “desperdício zero”, a instituição mantém um programa complexo de sustentabilidade, que



Salão de serviço do restaurante The Fifties, na Alameda Santos, capital paulista.

A loja da rede é uma das primeiras do País a receber a certificação do programa "Green Kitchen".



inclui um projeto de compostagem. Uma parte do adubo resultante do processo é empregado em agricultura orgânica, em programa da própria universidade. Outra é vendida aos paisagistas e jardineiros locais, o que ajuda a financiar o programa.

O projeto começou com a compra de equipamentos que compactam e drenam os resíduos, instalados nos refeitórios dos campi. Este sistema reduz em cerca de 90% o volume gerado em cada refeição servida, resultando em uma polpa desidratada. Isso facilita e minimiza os custos e os impactos do transporte até a unidade de compostagem. Anualmente, o programa recolhe mais de 92 toneladas de resíduos pré e pós-consumo.

A Topema, fabricante nacional de equipamentos para cozinhas industriais, lançou recentemente um equipamento com tecnologia de reciclagem orgânica. A Linha Eco 100, disponível em cinco modelos (de 30, 200, 300, 500 ou até 1.500 kg) é uma processadora de detritos capaz de reduzir em até 90% o volume e o peso do lixo. Totalmente automatizada, não utiliza água, enzimas ou qualquer produto químico; não emite gases, detritos ou substâncias tóxicas nocivas ao meio ambiente. Também não necessita de água de reposição

ou filtros orgânicos, minimizando os custos de funcionamento.

No Brasil, a Precx e a Fundação para Pesquisa em Arquitetura e Ambiente (Fupam) criaram o Green Kitchen, um programa de orientação e certificação de restaurantes que queiram aprimorar seus padrões de qualidade. Dentre algumas das unidades certificadas estão o Hospital 9 de Julho, o Unique Garden Hotel & Spa e o restaurante The Fifties. No âmbito do projeto são oferecidos cursos que ensinam técnicas para tornar cozinhas de estabelecimentos mais profissionais. As aulas abrangem temas como o dimensionamento de área até a toxicologia ambiental.

ANS amplia
número de
consultas aos
nutricionistas
cobertas pelos
convênios
médicos
nacionais, mas
as restrições
ainda existem.

Tainá Ianone



Nutricionistas conquistam mais espaço nos planos de saúde

Se por um lado os convênios são aliados dos profissionais, por ajudarem a difundir e ampliar o atendimento prestado pelos serviços particulares de saúde, por outro prejudicam os pacientes por oferecerem quantidade limitada de procedimentos. Devido a estas restrições, alguns profissionais acabam enfrentando dificuldades para conseguir atender plenamente seus pacientes, como é o caso dos nutricionistas.

Apesar de ser uma profissão reconhecida desde a década de 1960, somente em 2 de abril de 2008 os planos médicos passaram a incluir em suas coberturas as consultas com nutricionistas entre os outros 99 procedimentos e serviços médicos. Uma conquista que se deve à determinação da Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS), por intermédio do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), com apoio dos Conselhos Regionais, a exemplo do CRN-3.

Assim, os contratos assinados após 1999 começaram a oferecer aos conveniados seis consultas por ano com nutricionistas. Porém, diante da necessidade de se contemplar um número maior de atendimentos, as entidades de defesa do consumidor reivindicaram e conquistaram, neste ano, o acréscimo de seis consultas obrigatórias, que passam a valer a partir de 1º de janeiro de 2012, por meio da Resolução Normativa 262. “Essa mudança é importantíssima, pois assim o nutricionista pode dar uma atenção constante, com esclarecimento de dúvidas e o recurso de orientação”, afirma a dra. Vera Lúcia Barreto, coordenadora da Comissão de Fiscalização do CRN-3.

A Resolução Normativa 262 incluirá ainda a cobertura para cerca de 60 novos procedimentos. O Rol de Procedimentos e Eventos de Saúde da ANS constitui a referência básica para a cobertura assistencial nos convênios contratados a partir de 1º de janeiro de 1999, e é revisado a cada dois anos.

NOVAS DETERMINAÇÕES

Conheça quais são os pacientes que terão direito às 12 consultas anuais, de acordo com a Resolução 262 da ANS.

- Crianças com até dez anos em risco nutricional (menor percentil 10 ou maior percentil 97 do peso / altura);
- Jovens entre 10 e 20 anos em risco nutricional (menor percentil 5 ou maior percentil 85 do peso / altura);
- Idosos (maiores de 60 anos) em risco nutricional (IMC menor 22 Kg/m);
- Pacientes com diagnóstico de Insuficiência Renal Crônica;
- Pacientes de Diabetes Mellitus em uso de insulina ou no primeiro ano de diagnóstico (obrigatório o mínimo de 18 sessões/ano)



De acordo com a ANS, a inclusão de novos procedimentos dá ao consumidor a oportunidade de acesso a um tratamento multiprofissional, a integralidade das ações em todos os níveis de complexidade, a incorporação de ações de promoção de saúde e a prevenção de riscos e doenças, além do uso da epidemiologia para monitoramento da qualidade da saúde.

A atuação do CFN, durante as audiências públicas na Câmara dos Deputados, em Brasília (DF) e na consulta pública promovida pela ANS, foi essencial para os avanços conquistados. A entidade encaminhou a Tabela de Referência Nacional de Procedimentos Nutricionais, contendo 43 procedimentos, e solicitou o aumento para 24 atendimentos anuais, pleito não atendido inteiramente, apesar de todo o empenho.

Na opinião da nutricionista Vera, a determinação para que apenas os pacientes com diagnóstico médico de doenças pré-existentes tenham direito à consulta com nutricionistas é uma barreira para um acompanhamento que vise o tratamento

CRENCIAMENTO

A fim de garantir o atendimento de pacientes por meio dos planos de saúde, algumas exigências de credenciamento devem ser cumpridas pelos nutricionistas:

- Os consultórios dos profissionais liberais e as clínicas de pessoas jurídicas deverão ser inscritos na Fazenda Estadual e no Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (CNES);
- As clínicas de pessoas jurídicas precisam estar, também, credenciadas no Conselho Regional de Nutricionistas de sua jurisdição;
- Atender às normativas da Vigilância Sanitária do município, de modo a possibilitar a emissão de recibos, notas fiscais e faturas;
- O cadastramento em empresas prestadoras de serviço, operadoras de saúde ou seguradoras deve ser negociado diretamente pelo nutricionista com a contratante;
- Os profissionais que atuam em uma clínica já cadastrada em algum plano só precisam apresentar à operadora a documentação exigida, e solicitar o credenciamento, que será aceito conforme as regras da operadora;
- Os nutricionistas autônomos devem fazer seu registro na prefeitura da sua cidade, como profissional liberal de curso superior na área da saúde.

Dra. Vera Lúcia contribui com os profissionais, apresentando palestras a respeito deste e de outros temas.



e a educação alimentar, agindo como uma medida preventiva de diversas enfermidades. “Estamos vivendo uma verdadeira epidemia de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, hipertensão arterial e diabetes. Uma orientação bem feita muitas vezes evita o agravamento de quadros e internações hospitalares, e garante uma melhor qualidade de vida e maior conforto aos pacientes”, alerta.

Mais um empecilho no quesito prevenção é a necessidade da prescrição prévia por um médico, como um endocrinologista ou um clínico geral. “A exigência das operadoras de saúde, para que haja um encaminhamento de um outro médico para as consultas aos nutricionistas, acaba por impedir alguns pacientes que poderiam procurar o atendimento para cuidados com alimentação como uma ação preventiva, e não corretiva como hoje os planos pregam”, ressalta a dra. Vera Lúcia.

A solicitação de exames e os valores recebidos são também assuntos que sempre geram insatisfação com as operadoras de saúde. “Os pagamentos que recebemos hoje dos convênios, por consulta, são 80% inferiores aos que cobramos em uma consulta particular”, declara a nutricionista.

Segundo a coordenadora da Comissão de Fiscalização do CRN-3, em geral, as seguradoras criam algumas barreiras que dificultam o atendimento pleno. “Existe um certo controle para que não haja exagero, mas é preciso ressaltar que são exceções os casos em que precisamos ter medidas mais drásticas. Os obstáculos dependem dos planos médicos, cada um tem a sua política. É preciso equilibrar isso para um atendimento melhor”, afirma.

A nutricionista sustenta ainda que, para a população ser atendida de maneira satisfatória e ampla, o governo precisa investir na contratação de nutricionistas no Sistema Único de Saúde (SUS), pois só a cobertura pelos convênios não é suficiente, tendo em vista que uma pequena parcela da população tem acesso a este serviço.

“A sociedade é muito carente deste tipo de apoio profissional”, completa.

PARA UMA MELHOR CONSULTA

Com o intuito de subsidiar o Conselho nas discussões com a ANS, sobre a rede de assistência disponibilizada pelas operadoras e seguradores de Planos Privados de Assistência à Saúde, no segundo semestre de 2010 o CFN deu início ao cadastramento de nutricionistas que atuam na área clínica.

Atuante na área clínica há mais de 30 anos, a dra. Vera Lúcia também contribui com os profissionais a respeito deste e outros temas, apresentando palestras promovidas pelo CRN-3 com a proposta de orientar os nutricionistas, dos estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul, sobre as melhores condutas em um atendimento.

Para realizar consultas pelos planos de saúde não é preciso possuir especialização em Nutrição Clínica, porém, com o objetivo de informar os nutricionistas sobre as práticas mais adequadas, o CRN-3 montou um Grupo de Trabalho com foco na orientação. A equipe formada por 14 profissionais desenvolveu, em 2008, documento com informações sobre a instalação do consultório (documentação básica, legislação e tributos exigidos ao profissional), equipamentos mínimos e como utilizá-los, além de dados sobre procedimentos, registros em prontuário e avaliação física.



Ultracongeladores: mais agilidade no resfriamento

Equipamento é capaz de congelar comidas, mantendo as propriedades e frescor dos alimentos por muito mais tempo, com toda a segurança que o rápido resfriamento permite.

Milena Prado Neves e Tainá Ianone





As nutricionistas dra. Rosicler e dra. Sandra durante a conversa sobre ultracongeladores.

Nos anos 1990, o Brasil entrou na rota de comércio dos equipamentos para cozinha industrial que antes só eram distribuídos nos Estados Unidos e Europa. Foi naquela década que chegaram por aqui os primeiros fornos combinados, que ofereciam novas possibilidades na arte de cozinhar, mantendo a qualidade e nutrição dos alimentos, com otimização de tempo e trabalho.

Porém, para concluir as etapas de produção de um restaurante, ainda faltava uma máquina de resfriamento que possibilitasse manter as mesmas características do produto por muito mais tempo. Assim, naquele momento, foram lançados os ultracongeladores, equipamentos capazes de diminuir a temperatura drasticamente, em um curto período, completando o processo chamado de cook & chill.

Estas máquinas congeladoras atingem a temperatura de -40°C em cinco minutos e, por este motivo, permitem o rápido congelamento de todos os tipos de alimentos, até mesmo os mais delicados. A chegada dos ultracongeladores fechou o ciclo da qualidade na produção de alimentos.

A Revista CRN-3 promoveu um bate-papo entre a nutricionista da área institucional, dra. Rosicler Dennanni Rodriguez, e a dra. Sandra Aparecida Gomes, gerente de contas da Klimaquip, empresa brasileira do segmento de refrigeração.

Rosicler: Explique o que é e como funciona o ultracongelador.

Sandra: Os ultracongeladores funcionam por meio de circulação forçada de ar. Existe uma troca, em que ele retira o calor e distribui o ar frio para fazer a mudança de temperatura e promover o processo de resfriamento e congelamento rápido.

Rosicler: Qual a vantagem da circulação de ar forçada em relação ao nitrogênio, que é um sistema de resfriamento mais comum e conhecido?

Sandra: A grande vantagem da circulação forçada de ar dos ultracongeladores é o custo. O equipamento pode ser usado quantas vezes for necessário, sem despesas adicionais. Já o nitrogênio, além da necessidade de comprar o equipamento, exige o reabastecimento do gás a cada uso. Assim, os ultracongeladores são mais econômicos. Entretanto, vale ressaltar que o resultado final é o mesmo nas duas opções de resfriamento.

Rosicler: Quais tipos de alimentos podem ser acondicionados nos ultracongeladores?

Sandra: Hoje, os ultracongeladores podem ser usados em todos os tipos de alimentos, isso porque eles têm a função hard & soft (resistente e delicado), que pode ser aplicada de acordo com a comida.

Rosicler: Em quais estabelecimentos estes equipamentos podem ser utilizados?

Sandra: Na gastronomia, em padarias e em indústrias de alimentos, independentemente do tamanho, desde um restaurante pequeno até uma cozinha industrial.

Rosicler: Qual é o tempo médio para resfriar e congelar os alimentos?



“A grande vantagem dos ultracongeladores é o custo, pois pode ser usado quantas vezes for necessário, sem despesas adicionais.”

Sandra

Sandra: O resfriamento rápido vai de 65 a 3°C em até 90 minutos e o congelamento vai de 65 a -18°C em até 240 minutos (quatro horas), conforme resolução da Rede Brasileira de Calibração (RBC).

Rosicler: Qual a temperatura que o equipamento atinge no congelamento?

Sandra: O equipamento, no congelamento, trabalha a -40°C. Então, para garantir que o alimento atingirá -18°C, temperatura ideal para evitar o risco de contaminação, é usada a sonda de núcleo.

Rosicler: E o que é uma sonda de núcleo?

Sandra: É um termômetro que vem acoplado ao equipamento e é inserido nos alimentos que serão resfriados ou congelados para informar a temperatura

Chef Richardson Mendonça e um dos modelos de equipamentos da Klimaquip para resfriamento rápido.



interna da comida. Então a câmara trabalha a -40°C e o alimento a -18°C.

Rosicler: Quais as vantagens do processo de ultracongelamento? O que ele traz de benefícios para o alimento e para o consumidor?

Sandra: A primeira grande vantagem é a manutenção das propriedades nutricionais. O processo não afeta a cor, sabor, textura e odor dos alimentos, ou seja, todas as características organolépticas. Além disso, proporciona menor desperdício porque será aquecida, ou regenerada, somente a quantidade que o estabelecimento realmente precisar. Desta maneira, é possível produzir uma quantidade grande de comida, resfriar e só regenerar o necessário. O restante

poderá ser utilizado dentro da validade que o alimento oferece: resfriado, em até cinco dias e congelado, até seis meses. Este processo de ultracongelamento garante melhor qualidade dos alimentos, pois são criados microcristais de gelo que evaporam quando o alimento é regenerado, reduzindo o risco de contaminação e mantendo as propriedades organolépticas, pois não acumula água. No congelamento tradicional, os freezers caseiros produzem macro cristais que,



Um dos modelos de ultracongelador.

“A importância desses equipamentos é exatamente pela segurança que traz ao consumidor e à qualidade final do produto.”
Rosicler

ao descongelar, transformam-se em água, fazendo com que o alimento fique aguado e perca o sabor original.

Rosicler: Qual é a capacidade dos equipamentos?

Sandra: Hoje, nós temos a linha profissional, com equipamentos que têm 5, 7, 14 e 24 gigmetro (Gm), atendendo de 15 até 90 quilos por ciclo. E a linha industrial, que são túneis de congelamento com capacidade de armazenamento de um a seis carros. Nos túneis de congelamento, a

ao descongelar, transformam-se em água, fazendo com que o alimento fique aguado e perca o sabor original.



unidade é remota. Na linha profissional o motor é acoplado.

Rosicler: E qual é a principal fonte de energia desses equipamentos? Eles permitem economia de energia?

Sandra: Os ultracongeladores são todos elétricos, com baixo consumo de energia, porque só precisam estar ligados na tomada quando há produtos para serem resfriados, depois eles podem ser transferidos para a câmara fria, com o ultracongelador desligado. Outra grande vantagem do equipamento é a possibilidade de programar para que o ultracongelador passe de congelador para freezer. Neste caso, quando atingir a temperatura de congelamento de -18°C , ele entra automaticamente em um processo de conservação, permitindo que os responsáveis pela cozinha deixem o local e façam a transferência dos alimentos para outro equipamento apenas no dia seguinte.

Rosicler: Como deve ser a conservação dos produtos no pós-resfriamento e pós-congelamento?

Sandra: Devem ser embalados a vácuo, em recipientes

com tampa ou envoltos com filmes plásticos. Esses alimentos precisam ser resfriados a uma temperatura de até 5°C e, se congelados, armazenados em freezers à -18°C .

Rosicler: E quanto ao descongelamento dos alimentos, deve seguir o processo convencional?

Sandra: Uma vez que o alimento necessite ser descongelado, antes de ser utilizado, deve ser retirado do freezer e mantido em geladeira por 24 horas.

Rosicler: Fale um pouco sobre o mercado de ultracongelados.

Sandra: Desde os anos 1990, o processo de alimentos prontos, congelados, tem crescido bastante. Os ultracongeladores estão dentro deste novo desenho de mercado, justamente porque há muitas indústrias congelando para poder fazer a distribuição. Atendem também cozinhas pequenas que precisam otimizar a sua produção e o seu ambiente de preparo, produzindo grandes quantidades em um espaço pequeno.

Rosicler: Como o mercado se comporta em relação a estes equipamentos?

Sandra: O mercado de utilização de ultracongeladores



“A utilização de ultracongeladores vem crescendo muito, porque oferece grandes vantagens para otimizar a produção.”

Rosicler



“Os ultracongeladores comportam todos os tipos de alimentos, porque têm a função hard & soft.”

Sandra

vem crescendo muito, porque oferece grandes vantagens para otimizar a produção. A tendência é que cresça cada vez mais, justamente para ganhar este nicho de produção de alimentos em pequenos espaços.

CRN3: Dra. Rosicler qual a sua opinião sobre os ultracongeladores?

Rosicler: Assim como a dra. Sandra falou, a importância desses equipamentos é exatamente pela segurança que traz ao consumidor e à qualidade final do produto, que sofre poucas alterações em suas características. Os ultracongeladores também permitem economia de valores e de tempo. É possível comprar produtos com um custo menor durante a safra e usá-los no período de entressafra, eliminando um ônus que, do contrário, recairia no preço ao consumidor. Há, ainda, economia na mão de obra, pois os pratos podem ser preparados em escala maior, tendo em vista que há a possibilidade de serem congelados e usados conforme a necessidade. Os ultracongeladores vieram para apoiar um processo crescente de produção de alimentos em larga escala, mas assegurando as características

organolépticas. Assim como os fornos combinados, presentes em boa parte das cozinhas, os ultracongeladores

são um suporte essencial dentro de um restaurante e na indústria de alimentos.



Equipamento com tecnologia para resfriar e congelar alimentos.

Informação ao alcance de todos

CRN-3 promove diversos eventos socioeducativos gratuitos ao longo do ano, visando incentivar a população a adotar bons hábitos alimentares, além de orientar sobre a prevenção de doenças e práticas diárias que garantam mais qualidade de vida.

Tainá Ianone

Campanha "Fome, Obesidade e Desperdício - Não Alimente este Problema", na CPTM, em agosto.



Uma das atividades de maior importância para o CRN-3 são suas campanhas de utilidade pública, realizadas para levar orientação à sociedade. Neste sentido, a entidade organiza anualmente diversos eventos, em diferentes regiões dos estados de São Paulo e do Mato Grosso do Sul, que têm como objetivo proporcionar à população conhecimento acerca das boas práticas relacionadas à alimentação. Promovidas exclusivamente em espaços públicos de grande circulação, as atividades são gratuitas e totalmente abertas à participação.

Na opinião da dra. Celi Maiyumi Kussumoto, conselheira das Comissões de Eventos, Fiscalização e CTC, as iniciativas do CRN-3, em conjunto ao CFN e os CRNs de outros estados, têm a finalidade de informar a sociedade sobre as discrepâncias entre fome e obesidade, que tem ocorrido em todo o Brasil. "Quanto mais divulgarmos esse assunto, mais a população se conscientizará de como está o cenário deste problema", alertou a nutricionista.

Entre as ações que recebem o maior número de adeptos estão as realizadas em conjunto com a Companhia Paulista de Trens Metropolitanos (CPTM). A edição mais recente da Campanha Semana da Saúde, que ocorreu em 27 de maio, da estação Brás, aferiu o Índice de Massa Corporal (IMC)

de quase três mil usuários das linhas do Metrô e da CPTM, entregando também um folder explicativo que visa informar, orientar e esclarecer dúvidas da população quanto à alimentação saudável, diabetes, hipertensão, dislipidemias e obesidade.

O atendimento contou com a participação de conselheiras do CRN-3, profissionais das Câmaras Técnicas, professores e estagiários do SENAC; Universidade Anhembi Morumbi (UAM); Faculdades



Acima e ao lado, campanha Semana da Saúde, realizada em maio, na estação Brás da CPTM.

Metropolitanas Unidas (FMU); e Universidade Bandeirantes de São Paulo (UNIBAN). “A ação foi muito bem sucedida. Houve uma aceitação excelente por parte das pessoas”, contou a dra. Vera Villela, conselheira da Comissão da Ética e Comunicação.

A estação Pinheiros da CPTM foi a próxima a receber o projeto, em 31 de agosto, com a campanha



CPTM em agosto:
4.500 pessoas atendidas.

“Fome, Obesidade e Desperdício – Não Alimente Este Problema”, que permitiu aos passageiros conhecer mais sobre hábitos alimentares saudáveis.

Pensando em atrair o maior número de participantes, além de ações de divulgação na mídia, no dia anterior à campanha foi realizada divulgação na TV Minuto do Metrô, nas linhas vermelha e verde. Na própria estação Pinheiros, a divulgação foi feita por dois promotores e duas artistas circenses com pernas-de-pau, que distribuíram folders sobre o assunto para todos que passaram por lá.

O atendimento a mais de 4,5 mil pessoas, das 14 às 20h, foi possível graças a colaboração de 46 estagiários das universidades Anhembí Morumbi, FMU e São Camilo, alunos do sexto semestre do curso de Nutrição. “A ação surtiu o efeito positivo que sempre esperamos deste tipo de evento”, descreveu Celi.

Em comemoração ao Dia do Nutricionista e do Profissional de Educação Física, nessa mesma data, foi organizado evento, durante todo o dia, na Orla Morena, popular complexo de lazer de Campo Grande (MS). O encontro teve o objetivo de associar as práticas de alimentação saudável e atividades físicas, na promoção da saúde dos campo-grandenses, além de comemorar o dia destes profissionais, tão importantes à saúde.

Higienização de alimentos foi o tema abordado por acadêmicos da Universidade Católica Dom Bosco (UCDB), em palestra demonstrativa promovida no Parque Ayrton Senna, também localizado



Campanhas contam com apoio de estudantes de Nutrição de diversas universidades para distribuir folders e levar informação às pessoas.

na capital. Além da apresentação informativa, foi realizada a aferição de dados antropométricos, avaliação física simplificada e triagem com cerca de 200 pessoas que praticam basquete no local, para levantamento de informações e análises nutricionais. Os participantes também receberam orientações relativas aos aspectos preventivos da obesidade, dislipidemias e diabetes.



A iniciativa recebeu apoio dos cursos de Nutrição e Educação Física da UCDB, Comando Militar do Oeste (CMO), Serviço Social do Comércio (SESC) e Secretaria Municipal de Saúde de Campo Grande (SESAU). “O resultado foi muito compensador. Pudemos constatar a satisfação dos participantes”, disse dra. Ana Lucia Saraiva da Cunha Ganci, nutricionista fiscal do CRN-3, da Delegacia de Campo Grande.

A Ceagesp foi outro lugar de grande movimentação escolhido para mais uma campanha sobre o desperdício de alimentos. Realizado no dia 18 de outubro, para os funcionários e visitantes da Ceagesp, o evento informou cerca de 1.300 pessoas sobre hábitos alimentares saudáveis, aferindo o IMC de 900 delas. “O CRN tem papel de utilidade



Campanha na Ceagesp teve como tema o desperdício de alimentos.

pública, por isso, temos que prestar orientação referente à alimentação e mostrar a importância do trabalho do nutricionista”, afirmou a dra. Giorgia Castilho Russo Tavares, coordenadora das Comissões de Eventos e Comunicação.

“Ações como essas são de extrema importância, pois servem para alertar as pessoas de que um simples gesto pode modificar seus hábitos alimentares, melhorar sua saúde e qualidade de vida”, disse a dra. Natália Mayara Albano, conselheira da Comissão de Eventos e Comunicação.

O nutricionista na equipe multidisciplinar de cirurgia da obesidade

A obesidade é caracterizada pelo acúmulo anormal de gordura corporal em relação ao tamanho do corpo, sendo considerada uma doença crônica, com etiologia multifatorial, resultante da interação de fatores genéticos, hormonais, ambientais e emocionais. Atualmente, a obesidade é considerada o maior problema de saúde pública mundial.

Segundo a última Pesquisa de Orçamento Familiar (POF 2008-2009), a prevalência de excesso de peso é de aproximadamente metade dos homens e das mulheres. O sobrepeso e a obesidade cresceram continuamente ao longo dos quatro inquéritos populacionais realizados no Brasil (ENDEF 1974-1975; PNSN 1989; e das POF 2002-2003 e 2008-2009). No decorrer destes 35 anos, a prevalência de obesidade aumentou em mais de quatro vezes nos homens (de 2,8% para 12,4%) e em mais de duas vezes nas mulheres (de 8% para 16,9%).

O melhor caminho para combater qualquer problema de saúde pública, é a prevenção; mas ao que parece, o mundo ainda não está preparado para tal ação contra o crescimento expressivo da obesidade. Enquanto isso, diversas formas de tratamento são propostas, em especial medicamentos e dietas diversas, prometendo “milagres”.

O tratamento clínico da obesidade é complexo e multidisciplinar, incluindo restrição dietética, mudanças de hábitos alimentares, atividade física, modificações comportamentais, medicamentos e suporte psicológico. Os resultados frequentemente são limitados e mantidos em curtos períodos de tempo; dados atuais mostram que 95% desses pacientes recuperam seu peso inicial em até dois anos.

Diante dos insucessos dos tratamentos clínicos nutricionais convencionais e da necessidade de uma intervenção mais eficaz na condução clínica de obesos graves, o tratamento cirúrgico da obesidade, mais conhecido como cirurgia bariátrica ou gastroplastia, é o mais efetivo no controle da obesidade severa.

Atualmente, a cirurgia bariátrica é indicada para indivíduos com o Índice de Massa Corporal (IMC) maior que 40 kg/m² ou com IMC superior a 35 kg/m² com doenças associadas (apnéia do sono, diabetes mellitus tipo 2, hipertensão arterial, dislipidemias, esteatose hepática, doenças respiratórias, doenças musculoesqueléticas, entre outras) e contra indicada para pacientes portadores de psicose grave, retardo mental, hepatopatias graves, insuficiência renal crônica e dependentes de álcool e drogas.

As técnicas cirúrgicas diferenciam-se pelo mecanismo de funcionamento, sendo as técnicas aprovadas pelo Conselho Federal de Medicina (CFM): Duodenal Switch (disabsortiva), Banda Gástrica, Gastrectomia Vertical (restritivas) e Derivação Gástrica em Y de Roux (mista), além do Balaço Intragástrico, que não é considerado um procedimento cirúrgico.

A avaliação dos pacientes candidatos à cirurgia bariátrica deve ser realizada por uma equipe multidisciplinar composta por: cirurgião, endocrinologista, nutricionista, psicólogo, fisioterapeuta, psiquiatra e cardiologista. A definição da técnica é de competência do cirurgião, porém, o ideal é que esta escolha aconteça em conjunto com a equipe.

A avaliação nutricional no pré-operatório tem como objetivo iniciar a perda de peso (recomendado entre 5% e 10% do peso inicial), orientar o

paciente para as implicações nutricionais inerentes ao pós-operatório e a necessidade ao acompanhamento para o sucesso da cirurgia. Nestas consultas que antecedem a cirurgia, a adesão às orientações nutricionais devem ser avaliadas criteriosamente, pois é o início de uma série de mudanças que terão como consequência o sucesso da cirurgia a médio e longo prazo.

A orientação nutricional no pós-operatório imediato consiste na evolução gradativa da consistência e do volume da dieta, respeitando a cicatrização das linhas de sutura, evitando intercorrências gastrointestinais como náuseas, vômitos e "entalos", e prevenindo a síndrome de dumping.

Durante todas as etapas do acompanhamento nutricional deve-se evitar deficiências nutricionais (proteínas, ferro, zinco, cobre, cálcio, vitamina D, vitaminas do complexo B, em especial, tiamina, riboflavina, ácido fólico e vitamina B12) e contribuir por meio da orientação dietética, da educação alimentar e da suplementação nutricional, com a perda de massa gorda e manutenção e/ou ganho de massa muscular.

Cabe salientar que, em momento algum o nutricionista deve abrir mão das suas principais ferramentas de trabalho, os inquéritos alimentares (recordatório 24 horas, dia alimentar habitual, questionário de frequência alimentar, registro alimentar, dentre outros), que serão responsáveis pelo entendimento dos aspectos comportamentais, qualitativos e quantitativos da alimentação destes pacientes, permitindo uma orientação dietética individualizada, respeitando as condições clínicas, psicológicas e metabólicas do paciente.

Mudanças de hábitos alimentares e estilo de vida, incluindo educação alimentar ao paciente e à família, e a prática de atividade física regular, devem ser trabalhadas e incentivadas durante todas as etapas do acompanhamento, contribuindo assim com a melhora da qualidade e da expectativa de vida destes pacientes.

A portrait of a man with dark hair, wearing a dark suit, white shirt, and a light blue and yellow striped tie. He is looking slightly to the left of the camera with a neutral expression.

*Dr. Thiago Sacchetto de Andrade, Mestre em Ciências da Saúde e Especialista pela Unifesp/EPM, Nutricionista do Hospital Israelita Albert Einstein - Centro de Cirurgia da Obesidade e Docente do Centro Universitário SENAC.



Presidente do CRN-3, dra. Beatriz Tenuta Martins, discursa na abertura do evento, que teve recorde de inscrições.

Noite de premiaç

Nutricionistas, técnicos em nutrição e dietética e estudantes foram premiados em evento organizado pelo CRN-3.

*Milena Prado Neves
e Tainá Ianone*

E

m comemoração ao Dia do Nutricionista (31/8) e ao Dia do Técnico em Nutrição e Dietética (27/6), na noite de 30 de setembro, o CRN-3 promoveu cerimônia de premiação aos profissionais da área. O evento, realizado na Assembleia Legislativa de São Paulo, contou com a presença de cerca de 200 pessoas, entre elas a dra. Aline Pereira da Fonseca, representando o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN); dra. Elke Stedefeldt, pela ASBRAN; dra. Celeste Cosme Pacheco, do SINTENUTRI; dra. Marli Brasioli, presidente da APAN; e dr. Ernane Silveira Rosas, presidente do SINESP, além da ex-presidente do CRN-3, dra. Avany Maria Xavier Bon.

Em seu discurso, a atual presidente do CRN-3, dra. Beatriz Tenuta Martins, destacou a grande evolução que já ocorreu na carreira. "Hoje, observando o espaço que nossa profissão ocupa na mídia, sinto-me recompensada por perceber que o trabalho do nutricionista é reconhecido e valorizado. Esse esforço deve ter continuidade, envolvendo aspectos que precisam avançar e se desenvolver. Neste sentido, uma das missões do nosso novo colegiado é ampliar os canais de contato com os profissionais de nutrição".

Como resultado da abrangência das ações de comunicação, a premiação de 2011 registrou número recorde de trabalhos inscritos. O Prêmio Maria Lúcia Ferrari Cavalcanti recebeu 49 projetos, e o Prêmio Zarife Nacle totalizou 20 inscrições. "Obtivemos um aumento superior a 100% na quantidade de trabalhos concorrentes, pois intensificamos o contato com os profissionais e com as universidades e cursos técnicos, para que os professores e coordenadores incentivassem os alunos a participar de um dos eventos mais importantes do segmento", relata Giorgia Castilho Russo, coordenadora da Comissão de Eventos do CRN-3.

O primeiro prêmio a ser entregue foi o "Maria Lúcia Ferrari Cavalcanti", nome dado em homenagem à presidente do 1º Colegiado do Conselho (1980-1983), que se destacou pela grandeza de sua atividade profissional e dedicação ao reconhecimento da categoria. A láurea foi criada no ano 2000 para incentivar o desenvolvimento científico de novos trabalhos, em diferentes segmentos. Antes anual, passou a ser bienal a partir de 2005. Na edição 2011, a nona, foram entregues dez troféus aos primeiros e segundos colocados em cinco categorias: Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Saúde Pública, Nutrição Esportiva e Nutrição Experimental.

Em "Alimentação Coletiva", o grande prêmio foi Diogo Thimoteo da Cunha. "O nutricionista

ões e homenagens



Equipe do CRN-3 se reúne para comemorar o sucesso de mais um ano de trabalho.

deve ser incentivado a desenvolver pesquisas dentro do seu campo de trabalho para favorecer a classe e a comunidade de cientistas”, afirmou. Mestrando da Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), ele se diz duplamente feliz, pois teve laureado um estudo que realizou com total dedicação. “Acredito que a pesquisa também engrandece o próprio profissional”.

Maria Ayako Kamimura foi a vencedora na categoria “Nutrição Clínica”. Veterana, ela já conquistou um troféu no mesmo segmento em 2003, com seu trabalho de mestrado. “Eventos como este do CRN-3 são exemplos da valorização do nutricionista. Estou imensamente alegre com este reconhecimento que consegui por meio do trabalho que desenvolvi no meu pós-doutorado”, disse.

A ganhadora na categoria “Saúde Pública” foi Aline de Piano Ganen. “É indescritível a sensação de ver meu nome anunciado como primeira colocada em

um evento tão representativo da nossa classe profissional. Para mim foi a coroação e o reconhecimento de um trabalho desenvolvido com muita seriedade, responsabilidade e respeito pelo paciente obeso, e feito, acima de tudo, com extremo empenho e carinho”, declarou.

Na sequência foi anunciada Desire Ferreira Coelho como vencedora da categoria “Nutrição Esportiva”. Ela, que já participou como estudante de outras edições, avalia que pesquisas como as inscritas na premiação são essenciais para desmistificar e trazer inovações da área científica para a prática diária.

Na última categoria, “Nutrição Experimental”, a premiada foi Vanessa Dias Capriles, que se inscreveu pela primeira vez no concurso. Bastante surpresa e contente, ela declarou que o prêmio é de extrema importância e um grande incentivo para a minha carreira. “Com certeza, irá valorizar minha trajetória profissional. Estou honrada”.

Em seguida, as estudantes Marianne Ribeiro André e Mayara Trindade Silva receberam as laureas, respectivamente, como primeira e segunda colocadas no Prêmio Zarife Nacle. Criado em 2007, e organizado bianualmente, recebe a inscrição de trabalhos em caráter de pesquisa científica, dos estudantes dos cursos técnicos em Nutrição e Dietética.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) desenvolvido por Marianne, em parceria com as colegas Akemi Setani e Andreia Bueno da Silva, garantiu a distinção às estudantes. Akemi conta que o grupo só se inscreveu por incentivo da professora. “Foi empolgante, porque eu não imaginava que ficaríamos em primeiro lugar. Isso representa a compensação por uma grande dedicação a um trabalho árduo”, declarou.

Zarife Nacle, a profissional que dá nome ao prêmio, foi pioneira ao divulgar no rádio os preceitos de educação alimentar, apresentando programas nas

emissoras América e Bandeirantes. Presente nesta, que foi a terceira edição do prêmio, ela declarou que este é um momento que simboliza a justa recompensa ao incentivo dado pelos educadores. "Os trabalhos laureados são também um resultado da dedicação de diretores, coordenadores e professores de escolas técnicas de nutrição e dietética. Tenho certeza que as pesquisas e estudos apresentados são de grande valia para o desempenho da carreira de cada um dos estudantes", disse Zarife.

Além dos troféus e do reconhecimento, os vencedores do Prêmio Maria Lúcia Ferrari Cavalcanti receberam R\$ 3 mil e R\$ 1,8 mil, respectivamente, para o primeiro e segundo colocados. No Prêmio Zarife Nacle, o valor foi de R\$ 1,3 mil para o primeiro colocado e R\$ 800 para o segundo colocado.

PROFISSIONAIS DO ANO

Após o anúncio dos ganhadores, foram entregues três outras laureas, duas para o Destaque Profissional do Ano 2011 e uma Homenagem Especial. Esta foi a primeira vez que, depois de selecionados os finalistas, os profissionais puderam participar da votação e escolher os homenageados.

Com quase 46% dos votos, a escolhida para receber o Prêmio dra. Eliete Salomon Tudisco, voltado ao destaque como Nutricionista, foi a dra. Denise Giácomo de Motta. "Ver o meu trabalho reco-

nhecido, aceito e valorizado pela categoria é a possibilidade de resgatar os ideais de uma profissão pela qual sou apaixonada. A emoção é muito grande", disse a profissional com 40 anos de experiência, e aposentada há cinco.

Elzi Bruhns de Faro conquistou, com 58% dos votos, o Prêmio Neide Gaudenci de Sá - Destaque Profissional do Ano. A laurea prestigia um Técnico de Nutrição e Dietética (TND) do Estado de São Paulo.

A Homenagem Especial da noite foi para Lúcia Ypiranga de Souza Dantas e Rodriguez. "Fico comovida com este evento, que une técnicos e nutricionistas. Por esse motivo, quero cumprimentar o CRN-3 pela garra e pelo trabalho bonito que faz", declarou a homenageada.

"Esta festa é um incentivo para quem trabalha e faz pesquisa. É também uma maneira de gratificar os profissionais que fizeram parte da história da nossa profissão, que trilharam um caminho que ainda não estava pronto. Hoje desfrutamos de diversas conquistas graças a esse trabalho", afirmou dra. Vera Lucia Barreto, coordenadora da Comissão de Fiscalização do CRN-3.

no Novotel, onde cerca de 90 profissionais assistiram ao anúncio do vencedor do Prêmio dra. Eliete Salomon Tudisco - Destaque Profissional do Ano.

A homenageada, entre as três indicadas, foi a dra. Elda Regina Leite Galvão de Ávila. Formada há apenas sete anos, a nutricionista acredita que o reconhecimento decorre do trabalho que desenvolve na Associação dos Celíacos, em Campo Grande. "Fiquei extremamente emocionada, pois faço meu trabalho porque gosto, nunca esperei uma recompensa", afirmou.

Com a presença da presidente do CRN-3, dra. Beatriz Tenuta Martins, o evento contou com palestra do dr. Thia-



Equipe da Delegacia de Campo Grande (MS). Cerca de 90 profissionais participaram da entrega do Prêmio dra. Eliete Salomon Tudisco.

Ao finalizar as premiações e homenagens os convidados puderam desfrutar da festa com coquetel e apresentação musical.

PREMIAÇÃO EM CAMPO GRANDE

O CRN-3 também organizou evento de homenagem ao Dia do Nutricionista e ao Dia do Técnico em Nutrição e Dietética, na cidade de Campo Grande (MS). A celebração ocorreu em 23 de setembro,

go Sacchetto de Andrade, que abordou o tema da cirurgia bariátrica. Um jantar para os nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética encerrou a festa de premiação. "Este encontro foi importante para o CRN-3 estreitar os laços com os profissionais de Mato Grosso do Sul", declarou a dra. Viviane Fagundes Piatecka, da Comissão de Eventos do CRN-3, também presente na solenidade.



**IX Prêmio Maria Lucia Ferrari Cavalcanti
Alimentação Coletiva**
1º Colocado - Diogo Thimoteo da Cunha



**IX Prêmio Maria Lucia Ferrari Cavalcanti
Nutrição Clínica**
1º Colocado - Maria Ayako Kamimura Kaneko



**IX Prêmio Maria Lucia Ferrari Cavalcanti
Nutrição Clínica**
2º Colocado - Valdirene Francisca Neves dos Santos



**IX Prêmio Maria Lucia Ferrari Cavalcanti Saúde
Pública** 1º Colocado - Aline de Plano Ganen



**IX Prêmio Maria Lucia Ferrari Cavalcanti
Saúde Pública** 2º Colocado - Samira Campos
Abraão e Juliana Brandão da Mata



**IX Prêmio Maria Lucia Ferrari Cavalcanti
Nutrição Esportiva**
1º Colocado - Desire Ferreira Coelho



**IX Prêmio Maria Lucia Ferrari Cavalcanti
Nutrição Esportiva**
2º Colocado - Marina Yazigi Solis



**IX Prêmio Maria Lucia Ferrari Cavalcanti
Nutrição Experimental**
1º Colocado - Vanessa Dias Capriles



**IX Prêmio Maria Lucia Ferrari Cavalcanti
Nutrição Experimental**
2º Colocado - Vivian Fernandes Cunha Luiz



III Prêmio Zarife Nacle
1º Colocado - Marianne Ribeiro André,
Akemi Setani e Andreia Bueno da Silva



III Prêmio Zarife Nacle
1º Colocado - Mayara Trindade Silva



Prêmio dra. Eliete Salomon Tudisco
Destaque Profissional do Ano – Nutricionista SP:
Dra. Denise Giácomo de Motta



Prêmio dra. Eliete Salomon Tudisco
Destaque Profissional do Ano – Nutricionista MS:
Dra. Elda Regina Leite Galvão de Ávila



Prêmio Neide Galdenci de Sá
Homenagem Especial: Lúcia Ypiranga de Souza
Dantas e Rodriguez

IX PRÊMIO MARIA LUCIA FERRARI CAVALCANTI

CATEGORIA: ALIMENTAÇÃO COLETIVA

1º Colocado

Diogo Thimoteo da Cunha

Tema: Condições higiênicas-sanitárias das unidades de alimentação e nutrição das creches e escolas de educação infantil do programa nacional de alimentação escolar - PNAE: um estudo da Baixada Santista

2º Colocado

Claudia Hitoni Yokomizo Hoff

Tema: T.A.G. – Times autogeridos e sua aplicação na administração de restaurantes industriais

CATEGORIA: NUTRIÇÃO CLÍNICA

1º Colocado

Maria Ayako Kamimura Kaneko

Tema: Razão da gordura visceral sobre a subcutânea como preditor de eventos cardiovasculares nos pacientes com doença renal crônica

2º Colocado

Valdirene Francisca Neves dos Santos

Tema: Avaliação da qualidade nutricional e na osmolalidade de dietas enterais não industrializadas destinadas a pacientes pediátricos em terapia nutricional domiciliar

CATEGORIA: SAÚDE PÚBLICA

1º Colocado

Aline de Piano Ganen

Tema: O papel do perfil nutricional na secreção de neuropeptídeos orexígenos em adolescentes obesos com esteatose hepática não alcoólica (EHNA)

2º Colocado

Samira Campos Abraão

e Juliana Brandão da Mata

Tema: Avaliação da segurança alimentar de famílias atendidas em projeto de responsabilidades social de hospital particular

CATEGORIA: NUTRIÇÃO ESPORTIVA

1º Colocado

Desire Ferreira Coelho

Tema: Suplementação de creatina aliada ao exercício físico em indivíduos com Diabetes Tipo II

2º Colocado

Marina Yazigi Solis

Tema: A perda rápida de peso seguida por um período de recuperação não afeta o desempenho de lutadores

CATEGORIA: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

1º Colocado

Vanessa Dias Capriles

Tema: Efeito dos frutanos na qualidade tecnológica e na resposta glicêmica de pães sem glúten

2º Colocado

Vivian Fernandes Cunha Luiz

Tema: Colite experimental induzida pelo ácido trinitrobenzenosulfônico

III PRÊMIO ZARIFE NACLE

1º Colocado

Marianne Ribeiro André, Akemi Setani

e Andreia Bueno da Silva

Tema: Lancheira: análise para melhorar a alimentação durante o período escolar

2º Colocado

Mayara Trindade Silva

Tema: Administração e controle higiênico-sanitário em padarias

PRÊMIO DRA. ELIETE SALOMON TUDISCO

DESTAQUE PROFISSIONAL DO ANO – NUTRICIONISTA – SÃO PAULO

Dra. Denise Giácomo de Motta

DESTAQUE PROFISSIONAL DO ANO – NUTRICIONISTA – MATO GROSSO DO SUL

Dra. Elda Regina Leite Galvão de Ávila

PRÊMIO NEIDE GAUDENCI DE SÁ

DESTAQUE PROFISSIONAL DO ANO – TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Elzi Bruhns de Faro

HOMENAGEM ESPECIAL

Lúcia Ypiranga de Souza Dantas e Rodriguez

Delegacias do CRN-3 ampliam atendimento aos nutricionistas

Desde a instalação da primeira Delegacia do CRN-3, em Campo Grande (MS), em 2006 e, posteriormente, a abertura de mais oito Delegacias no interior do Estado de São Paulo, o Conselho constatou um número crescente de cursos de graduação em Nutrição e cursos técnicos em Nutrição e Dietética. Esse resultado reflete diretamente no aumento da quantidade de profissionais inscritos no Regional.



Delegacia de Bauri, São Paulo.



Delegacia de Santos, São Paulo.



Delegacia de Campinas, São Paulo.

Por outro lado, com o trabalho da Comissão de Fiscalização houve, também, um aumento significativo, atingindo 200% em algumas regiões, no número de pessoas jurídicas inscritas no CRN-3. A maior presença de profissionais no Conselho gera um grande número de procedimentos internos e externos (técnicos e administrativos) para as Delegacias, assim como para a sede, em São Paulo.



Delegacia de Presidente Prudente, São Paulo.



Delegacia de Campo Grande, Mato Grosso do Sul.

Visando atender melhor as demandas de cada Delegacia, anualmente é elaborado pela Comissão de Fiscalização do CRN-3 um Plano de Metas, cujas atividades envolvem:

Visitas fiscais: realizadas para profissionais (Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética) e pessoas jurídicas que desenvolvem atividades nas áreas de Alimentação e Nutrição;

Semanas de Interiorização: atividade promovida durante o ano, nas quais o nutricionista fiscal permanece uma semana em determinada região, realizando, além das visitas fiscais, algumas palestras de orientação, para alunos dos cursos de graduação e cursos técnicos;

Palestras de orientação profissional: atividade dirigida aos formandos, realizada pelo nutricionista fiscal, nas escolas e nas Delegacias;

Encontros Técnicos com profissionais da região da Delegacia: neste ano foram realizados encontros em todas as Delegacias, sendo apresentadas três palestras com os temas: "Rotulagem Nutricional – Uma abordagem legal e Técnica. Como fazer?"; "O Nutricionista X Consultório X Planos de Saúde"; e "Prescrição Dietética de Produtos Alimentares".



Delegacia de São José do Rio Preto, São Paulo.

Vale ressaltar que, em média, são feitas 20 visitas fiscais durante cada Semana de Interiorização, distribuídas nos diversos segmentos de atuação de nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética, segmentos estes previstos na Resolução CFN 378/2005.

Além das atividades já descritas, todas as Delegacias realizam atendimentos a profissionais e pessoas jurídicas, tanto de caráter administrativo, quanto técnico. A cada ano, esse contato entre os profissionais e o Conselho tem aumentado, principalmente por e-mails.



Delegacia de Ribeirão Preto, São Paulo.



Delegacia de Sorocaba, São Paulo.

REGIÕES VISITADAS DURANTES AS SEMANAS DE INTERIORIZAÇÃO/2011 (TOTAL DE 46 REGIÕES).



Delegacia de São José dos Campos, São Paulo.

Em suma, o trabalho desenvolvido pelas Delegacias tem colaborado não somente para facilitar o recebimento e entrega de documentos a profissionais e empresas, mas também tem ampliado o mercado de trabalho, uma vez que os fiscais têm procurado visitar novas pessoas jurídicas, além de contribuir para uma atuação profissional com mais qualidade, por meio de orientações técnicas, sempre pautadas em legislações. Assim, reforça a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional perante a sociedade e garante o reconhecimento das duas profissões (nutricionistas e técnicos).

DELEGACIA	REGIÃO VISITADA	PERÍODO
CAMPO GRANDE/MS	TRÊS LAGOAS/MS	14 A 18/03/2011
CAMPINAS	VARGEM GRANDE DO SUL	
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO	JALES	
PRESIDENTE PRUDENTE	ANDRADINA	
RIBEIRÃO PRETO	SÃO CARLOS	
SÃO JOSÉ DOS CAMPOS	CAMPOS DO JORDÃO	11 A 15/04/2011
CAMPO GRANDE/MS	NOVA ANDRADINA/MS	
CAMPINAS	MOCOCA	
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO	VOTUPORANGA	
PRESIDENTE PRUDENTE	ILHA SOLTEIRA	
SOROCABA	JUNDIAÍ	16 A 20/05/2011
CAMPO GRANDE/MS	AQUIDAUANA/MS	
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO	CATANDUVA	
SOROCABA	JUNDIAÍ	
PRESIDENTE PRUDENTE	ADAMANTINA	
SANTOS	REGISTRO	13 A 17/06/2011
CAMPO GRANDE/MS	DOURADOS/MS	
CAMPINAS	SÃO JOÃO DA BOA VISTA	
SOROCABA	BRAGANÇA PAULISTA	
RIBEIRÃO PRETO	JABOTICABAL	
SOROCABA	JUNDIAÍ	11 A 15/07/2011
CAMPO GRANDE/MS	CHAPADÃO DO SUL/MS	15 A 18/08/2011
PRESIDENTE PRUDENTE	PENÁPOLIS	
BAURU	LINS	
SANTOS	REGISTRO	
RIBEIRÃO PRETO	FRANCA	
CAMPO GRANDE/MS	PONTA PORÃ/MS	12 A 15/09/2011
CAMPINAS	MOCOCA	
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO	SANTA FÉ DO SUL	
SOROCABA	TAQUARITUBA	
BAURU	MARÍLIA	
SÃO JOSÉ DOS CAMPOS	UBATUBA	17 A 21/10/2011
CAMPO GRANDE/MS	COXIM/MS	
CAMPINAS	SÃO JOÃO DA BOA VISTA	
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO	FERNANDÓPOLIS	
PRESIDENTE PRUDENTE	ARAÇATUBA	
BAURU	TUPÃ	07 A 11/11/2011
CAMPO GRANDE/MS	RIO VERDE/MS	
SOROCABA	APIAÍ	
RIBEIRÃO PRETO	JABORANDI	
BAURU	TAGUAÍ	
SÃO JOSÉ DOS CAMPOS	BANANAL	12 A 16/12/2011
SANTOS	REGISTRO	
CAMPO GRANDE/MS	DOURADOS/MS	
PRESIDENTE PRUDENTE	ANDRADINA	

* Lúcia Helena Lista Bertonha, Coordenadora Técnica do Setor de Fiscalização do CRN-3.

Alimento para o corpo e para a alma

Unindo a atitude socialmente responsável a uma perspectiva promissora de carreira, nutricionistas ganham espaço no mercado de trabalho atuando no terceiro setor.

Milena Prado Neves





Há 20 anos, quando o terceiro setor ainda não estava consolidado em todo o mundo, exercer um trabalho que beneficiasse milhares de pessoas e, ao mesmo tempo, fosse bem remunerado, era praticamente uma utopia. Na época, as atividades nessa área estavam praticamente restritas ao voluntariado. De 1990 para cá, centenas de entidades não-governamentais sem fins lucrativos surgiram no Brasil, conquistaram espaço, respeito e admiração da sociedade, assumindo perfil semelhante ao de grandes corporações.

Atualmente, profissionais de qualquer área são requisitados para atuar no terceiro setor. Em muitos casos, o candidato possui sólida experiência e, por isso mesmo, recebe um bom salário e todos os benefícios, para, em contrapartida, contribuir com suas habilidades e competências na profissionalização dessas organizações.

Em 2005, existiam 338 mil Fundações Privadas e Associações sem Fins Lucrativos (Fasfil) em todo o País, de acordo com estudo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em parceria com o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), a Associação Brasileira de Organizações Não-Governamentais (Abong) e o Grupo de Institutos, Fundações e Empresas (Gife), feito a partir do Cadastro Central de Empresas (Cempre). Entre essas fundações, 35,2% atuavam na defesa dos

direitos e interesses dos cidadãos, 24,8% eram instituições religiosas e 7,2% desenvolviam ações de saúde, educação e pesquisa. A idade média desses organismos naquele ano era de 12,3 anos, sendo que a maior parte (41,5%) foi criada na década de 1990.

No período do estudo, as Fasfil empregaram 1,7 milhão de pessoas no Brasil - 22,1% do total dos funcionários na administração pública nacional. Cada instituição tinha, em média, 5,1 trabalhadores, que ganhavam cerca de 3,8 salários mínimos por mês.

DESPERDÍCIO X FOME

Há seis anos, a nutricionista Isabel Marçal atua na ONG Banco de Alimentos, em São Paulo, entidade que realiza o trabalho de “colheita urbana”, arrecadando alimentos que são sobras de comercialização e excedentes de produção para distribuí-los em instituições filantrópicas. “Estes alimentos, que teriam o lixo como destino, constituem-se na matéria-prima do nosso trabalho. Contamos com 100 doadores de alimentos entre extras e fixos”, explica a gerente da ONG. De janeiro de 1999 a dezembro de 2010, a entidade arrecadou cerca de 4,4 mil toneladas de alimentos, complementou mais de 42 milhões de refeições e realizou por volta de 8,5 milhões de atendimentos.



Em sentido horário: as nutricionistas da ONG Banco de Alimentos: dra. Isabel Marçal, gerente; dra. Camila Kneip, responsável pela área de nutrição, e dra. Aline Rissatto, da área de culinária.

Os alimentos arrecadados todas as manhãs pela ONG são in natura - quando ainda não foram manipulados ou processados - ou industrializados embalados, não violados e dentro do prazo de validade.

O quadro de nutricionistas da Banco de Alimentos é integrado por mais duas profissionais. Uma atua especialmente na área de culinária e outra em nutrição. Dra. Isabel, que foca seu trabalho na gestão da entidade, revela que exerceu suas atividades no mercado de trabalho convencional, ou seja, o segundo setor, antes de migrar para o terceiro. "Atuei por um tempo como nutricionista em um hospital. Mas, para mim, nutrição tem caráter muito mais preventivo do que curativo. No meu último ano de faculdade, fiz estágio curricular na ONG Banco de Alimentos e apaixonei-me pelas



ações desenvolvidas, que colaboram ativamente em prol da segurança alimentar. Com isso percebi que esta seria a área em que poderia realizar meus anseios de utilizar os conhecimentos da Nutrição para melhorar a saúde de milhares de pessoas. Atualmente, estou fazendo uma pós-graduação em Gestão de Projetos Sociais para poder me



TERCEIRO SETOR

O termo é uma tradução de *third sector*, conforme denominação no inglês, muito utilizado nos Estados Unidos para definir as organizações que englobam as entidades com fins públicos e não-lucrativos sem vínculos diretos com o chamado primeiro setor (o Estado, responsável pelos serviços públicos) e o segundo setor (âmbito privado, o mercado em geral, que visa ao lucro em suas atividades).

Sendo assim, o terceiro setor não é público nem privado, mas sim uma junção do setor estatal e do setor privado com uma finalidade maior: suprir as possíveis falhas do Estado e do setor privado no atendimento às necessidades da população, em uma relação conjunta.

No Brasil, o terceiro setor é formado por organizações não governamentais, entidades filantrópicas, condomínios em edifícios, entidades de mediação e arbitragem e outras formas de associações civis sem fins lucrativos.



Colaboradores de entidades assistidas pela Banco de Alimentos recebem educação nutricional para preparar refeições

especializar nesta área, já que grandes ONGs não chegam ao topo sem profissionalização e trabalho de bons gestores”.

A dra. Isabel comenta que há muitas vagas para nutricionistas no terceiro setor. “A ideia do banco de alimentos se disseminou. Hoje há tantos profissionais atuando em alimentação e nutrição, quanto em casas de atendimento a doentes carentes. As áreas de saúde coletiva e pesquisa populacional ainda são pouco trabalhadas”, descreve.





VOLUNTARIADO

O voluntariado é o conjunto de ações de interesse social e comunitário em que toda a atividade desempenhada reverte ao próximo, sem que nenhuma espécie de pagamento seja feita. O voluntário ajuda quem precisa onde quer que seja, sem se preocupar com lucros. Para este profissional do bem, não existe hora, nem local e, muito menos, preço para levar uma palavra, ação ou atenção a quem necessita.

Graças ao apoio e colaboração do voluntário, as ONGs e entidades sem fins lucrativos têm crescido consideravelmente. É também graças a estas pessoas que muitas carências sociais são supridas, seja na saúde, na educação ou no lazer.

Atualmente, o número de voluntários no Brasil já ultrapassa a marca de dois milhões de pessoas.



Dra. Alessandra dos Santos Barbosa Sarto em uma das ações em prol da saúde pública.

AÇÃO SOCIAL NO INTERIOR DE SÃO PAULO

Há vinte anos trabalhando na área pública, a dra. Alessandra dos Santos Barbosa Sarto, diretora da Secretaria de Inclusão e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Hortolândia (SP), cursou técnico em nutrição e dietética e prestou concurso para a área de saúde pública. “Trabalhando na área, fiz a graduação em nutrição. Quando iniciei minha atuação, a formação acadêmica, este nicho ainda muito novo e restrito, exigia um alto grau de conhecimento sobre os programas institucionais nos níveis municipal, estadual e federal, além da legislação específica e de todo o fluxo de procedimentos e processos próprios do setor público”, explica.

Às segundas e terças-feiras, o banco de alimentos da prefeitura de Hortolândia recebe itens do convênio Programa de Aquisição de Alimentos, que consiste na compra direta de produtos da agricultura familiar para doação às entidades. Às



Banco de Alimentos: alimentação para mais de 5 mil pessoas.

quartas-feiras, os alimentos são distribuídos às entidades, que hoje, são em número de 49, totalizando 5,2 mil pessoas atendidas. “Às quintas e sextas trabalhamos com a entrega e doações de gêneros não perecíveis ou perecíveis, eventualmente angariadas. Temos um calendário mensal com a realização de, no mínimo, uma atividade por mês em cada entidade atendida”, complementa.

Uma equipe operacional, sob supervisão de uma nutricionista, analisa todos os alimentos que chegam em doação e verificam as características físicas, organolépticas, data de validade e a propriedade ou não do alimento para o consumo. “São criadas, então, receitas com base nos alimentos doados e desta forma procuramos desenvolver pratos econômicos, saudáveis e em formas não usuais de consumo”, comenta a nutricionista Alessandra.

Em Hortolândia também são aceitos todos os tipos de alimentos. “Porém, atualmente os perecíveis representam 85% do volume captado. O volume mensal de arrecadados é de 50 toneladas e nossa margem de descarte de apenas 3%”.

Paralelo ao trabalho de acompanhamento de doações, as nutricionistas do projeto realizam visitas técnicas às entidades, fornecendo orientações sobre a manipulação dos alimentos doados, visando ao melhor aproveitamento. São alimentos para o corpo, mente e alma, que fazem bem para a saúde de quem come e para o coração de quem ajuda!



Mãos à obra: equipe do Banco de Alimentos, de Hortolândia, recebe alimentos perecíveis e não perecíveis.



NUTRICIONISTA X TERCEIRO SETOR: PARCERIA INTELIGENTE EM PROL DA SOCIEDADE

Elmis Santos *

O aumento da população brasileira e a projeção da expectativa de vida cada vez maior trazem diversos problemas para a sociedade. Um dos principais é o colapso da gestão pública no setor assistencial. Com isso, surgem instituições formalmente constituídas, com estruturas básicas não-governamentais, autogeridas e sem fins lucrativos, denominadas terceiro setor. Estas entidades tornam-se cada dia mais expressivas, reconhecidas e creditadas, com reais possibilidades de ascensão para o nutricionista.

Este profissional, em decorrência da sua formação generalista, humana e crítica, desempenha um importante papel no terceiro setor, principalmente na melhoria da qualidade de vida de indivíduos e da coletividade.

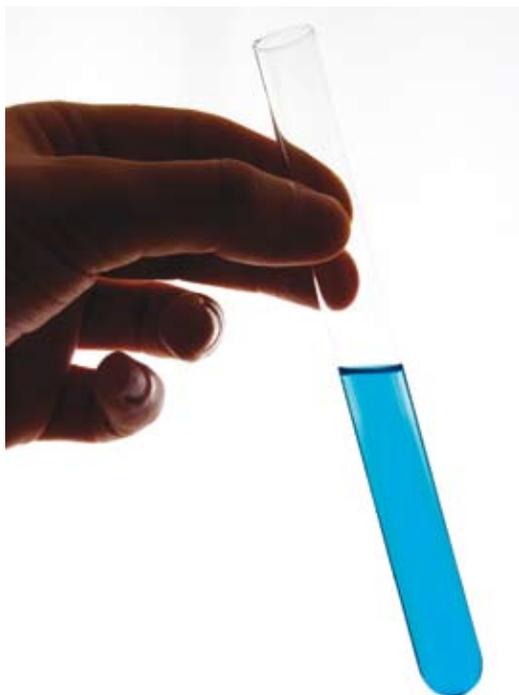
A inserção do nutricionista no terceiro setor é uma oportunidade ímpar de ganho para todos.

Para as entidades sem fins lucrativos, o nutricionista contribui sistematicamente, não só com a gestão de custos, elaboração de projetos, participação de campanhas e outras iniciativas, mas também com o suporte técnico especializado, capaz de promover melhorias e projetar a imagem da instituição frente à sociedade.

Ganha o nutricionista, que tem não só o perfil técnico comum a sua prática, mas, em especial, visão humanística e engajamento social necessários nesse novo nicho. Desempenhando suas atividades profissionais, ele adquire aprendizado e experiência no exercício da responsabilidade social.

Por fim, ganham indivíduos e coletividade, que têm acesso a direitos universais e básicos como: moradia, segurança, alimentação, saúde, educação, trabalho, transporte e lazer de qualidade, traduzidos numa melhora da qualidade de vida.

* Nutricionista da ONG + Vida, Centro de Apoio aos Portadores de Câncer, e especialista em nutrição humana e saúde pela Universidade Federal de Lavras (UFLA).



Premiações Científicas CRN3

Em 2012, o CRN3 promoverá mais uma edição das premiações científicas para profissionais técnicos em nutrição e dietética e estudantes de graduação em nutrição. As inscrições poderão ser feitas entre abril e maio de 2012. Participe!

- **Premiação Científica para Profissionais – Técnicos em Nutrição e Dietética:**
- **4º Prêmio “Beatriz Aparecida Edméa Tenuta Martins” (desde 2006)**
- **Premiação Científica para Alunos dos Cursos de Graduação em Nutrição (3º e 4º anos):**
- **4º Prêmio “Linda Jorge Kalil Bussadori” (desde 2006)**

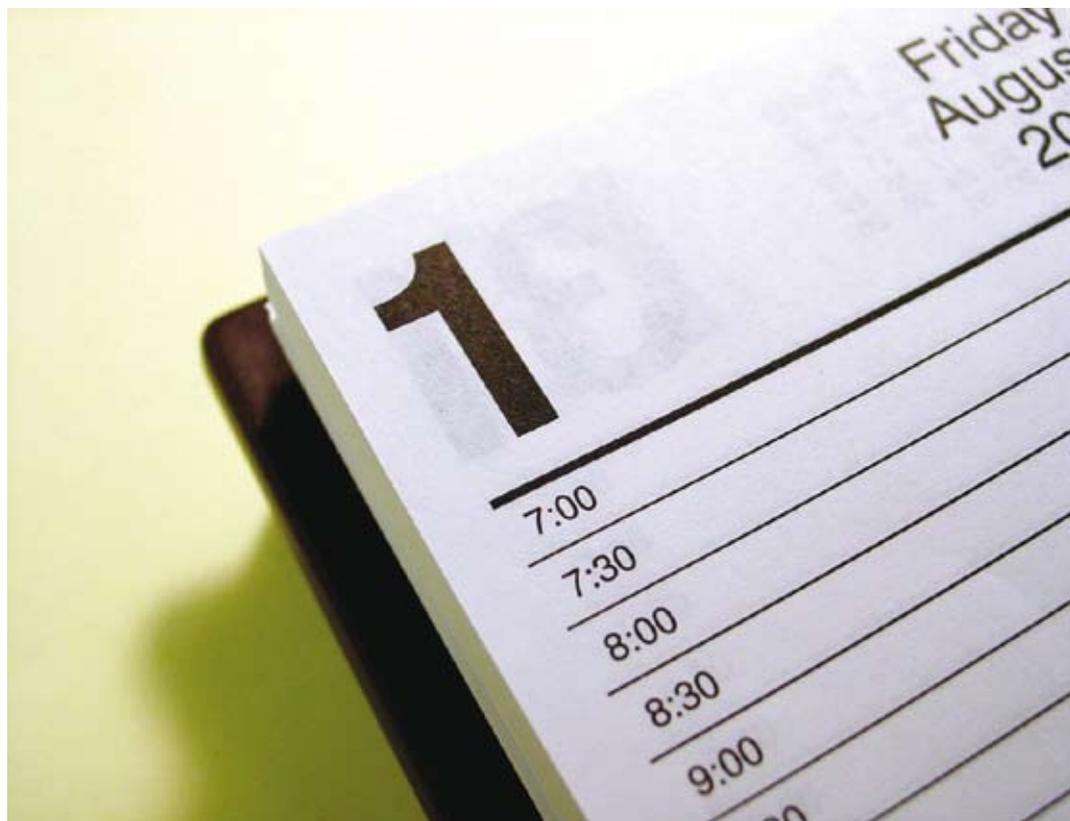
Recadastramento de Pessoa Física

O CRN3 convoca todos os profissionais (nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética, com inscrições ativas no Regional a participar do recadastramento de dados. Com essas informações tabuladas, será possível traçar um panorama fidedigno da atuação dos profissionais em nossa jurisdição. Essa será mais uma ferramenta para auxiliar o CRN-3 na organização de novas propostas com base nas respostas fornecidas pelos profissionais e que envolvem as áreas de trabalho onde atuam ou já atuaram.

Participe! Preencha todos os campos do formulário que será disponibilizado no site do CRN-3 (www.crn3.org.br) e incentive outros colegas a participar. Quanto mais profissionais cadastrados, maior será o diagnóstico da nossa realidade profissional. Isso faz muita diferença. Colabore!

O CRN-3 está mudando para aprimorar ainda mais os serviços prestados. Este processo pode ser feito com a sua participação. Entre em contato conosco e contribua com a sua sugestão. Saiba mais em nosso site: www.crn3.org.br.





Agenda de Eventos

Acompanhe a agenda de eventos e encontros promovidos pelo CRN-3, na sede e nas delegacias no interior de São Paulo e em Campo Grande (MS), pelo site da entidade www.crn3.org.br.

Baixa temporária ou cancelamento de inscrição com isenção da anuidade 2012

O CRN3 informa que o profissional que não estiver atuando na área poderá solicitar baixa temporária ou cancelamento de sua inscrição até a data limite para a quitação da anuidade do ano em exercício. Essa prerrogativa é concedida pela Resolução CFN nº 466/2010, artigo 24, que estabelece: "O profissional ficará isento do pagamento da anuidade em exercício, se o requerimento de baixa ou cancelamento for protocolado até a data limite para a correspondente quitação da anuidade em exercício. Após esse período, o valor da anuidade será proporcional ao mês de protocolo do requerimento".

Portanto, se o profissional encontra-se em situação de solicitar baixa ou cancelamento de sua inscrição, deve proceder dentro do prazo estipulado, para que possa ficar isento do pagamento da anuidade 2012. Após esta data, a anuidade será considerada devida, embora proporcional, mesmo que não haja atuação profissional.

O formulário e outros esclarecimentos podem ser obtidos no site do CRN-3 (www.crn3.org.br), nos links Inscrição - Pessoa Física - Procedimentos para Baixa Temporária ou Cancelamento, ou ainda por meio do CRN-3 24 horas.

Corpo de Conselheiros – Colegiado 2011-2014

Efetivos

Beatriz Aparecida Edméa Tenuta Martins
Cristina Rebolho da Silva
Celi Maiyumi Kussumoto
Giorgia Castilho Russo Tavares
Monica Inez Elias Jorge
Renata Caires Borba
Thiago Sacchetto de Andrade
Vera Barros de Leça Pereira
Vera Lúcia Barreto

Suplentes

Elaine Monteiro Maielo Occhialini
Eliana de Aquino Bonilha
Maria Helena Villar
Miriam Pereira Soares
Marta Cecília Soli Alves Rochelle
Natália Mayara Albano
Vera Helena Lessa Villela
Viviane Fagundes Piatecka

Diretoria

Presidente: Beatriz A. Edméa Tenuta Martins
Vice-Presidente: Vera Barros de Leça Pereira
Tesoureira: Giorgia Castilho Russo Tavares
Secretária: Vera Lúcia Barreto

Comissões Permanentes

Tomada de Contas:

Celi Maiyumi Kussumoto (Coordenadora)
Cristina Rebolho da Silva
Monica Inez Elias Jorge
Dra. Elaine Monteiro Maielo Occhialini

Fiscalização:

Vera Lúcia Barreto (Coordenadora)
Monica Inez Elias Jorge
Celi Maiyumi Kussumoto
Miriam Pereira Soares

Thiago Sacchetto de Andrade

Elaine Monteiro Maielo Occhialini

Ética:

Vera Barros de Leça Pereira (Coordenadora)
Cristina Rebolho da Silva
Renata Caires Borba
Maria Helena Villar
Vera Helena Lessa Villela
Miriam Pereira Soares

Formação Profissional:

Monica Inez Elias Jorge (Coordenadora)
Eliana de Aquino Bonilha
Marta Cecília Soli Alves Rochelle
Thiago Sacchetto de Andrade
Maria Helena Villar

Comunicação:

Giorgia Castilho Russo Tavares
(Coordenadora)
Natália Mayara Albano
Vera Helena Lessa Villela
Viviane Fagundes Piatecka

Licitação:

Eliana de Aquino Bonilha (Coordenadora)
Magda Regina Rocha (func. - GA)
Solange de Oliveira Saavedra (func. - GT)
Edison de Araújo Vicente (func. - Adm/
Financ.)

Comissões Transitórias

Eventos:

Viviane Fagundes Piatecka (Coordenadora)
Giorgia Castilho Russo Tavares

Celi Maiyumi Kussumoto
Natália Mayara Albano
Miriam Pereira Soares

Concursos:

Vera Barros de Leça Pereira (Coordenadora)
Cristina Rebolho da Silva
Solange de Oliveira Saavedra (GT)
Magda Regina Rocha (GA)

Patrimônio:

Vera Barros de Leça Pereira (Coordenadora)
Solange de Oliveira Saavedra (GT)
Magda Regina Rocha (GA)
Célio Herrera Simioni (Cont)
Edison de Araújo Vicente (Func)

Gerência Administrativa:

Magda Regina Rocha

Gerência Técnica:

Solange de Oliveira Saavedra

Assessoria de Comunicação:

Alessandra Maria Martins Gaidargi

Assessoria Contábil:

Célio Herrera Simioni

Assessoria Jurídica:

Célia Aparecida Lucchese

Atendimento

Administrativo (Sede e Delegacias):

de 2ª a 6ª feira das 9h às 16h

Técnico (Delegacias):

de 4ª a 6ª feiras das 9h às 16h

Sede

Av. Brigadeiro Faria Lima, 1461 3º andar
Torre Sul Jardim Paulistano São Paulo SP
CEP 01452-002
Telefones (11) 3474-6190 / 3474-6191
www.crn3.org.br / crn3@crn3.org.br

Delegacias

Bauru: R. Rio Branco, 5-38 sala 51
Centro Bauru SP
CEP 17010-190 Fone (14) 3227-9105
del.bauru@crn3.org.br

Fiscal: Dra. Vivian Miziara de Assis Cassetari

Campinas: R. Tiradentes, 446

2º andar conj. 23

Vila Itapura Campinas SP CEP 13023-190

Fone (19) 3232-2421 del.campinas@crn3.org.br

Fiscais: Dras. Zélia Maria Alfares

e Hilda Francisca Chiqueto

Presidente Prudente: R. Dr. José Foz, 323

sala 501 Centro Presidente Prudente SP

CEP 19010-041

del.presidenteprudente@crn3.org.br

Fiscal: Dra. Anete Cristina Soares Correia

Ribeirão Preto: R. Visconde de Inhaúma, 490

2º andar conj. 1206 Centro Ribeirão Preto SP

CEP 14040-903 Fone (16) 3635-3055

del.ribeiraopreto@crn3.org.br

Fiscal: Dra. Lígia Mara Ivanov

Santos: R. Euclides da Cunha, 11 3º andar

sala 307 Gonzaga Santos SP CEP 11065-900

Fone (13) 3288-1203 del.santos@crn3.org.br

Fiscal: Dra. Karina Nunes de Simas

São José do Rio Preto: R. XV de Novembro,

3171 2º andar sala 25 Centro São José do Rio

Preto SP CEP 15015-110 Fone (17) 3232-6917

del.sjriopreto@crn3.org.br

Fiscal: Dra. Luciana Brazoloto Guimarães

São José dos Campos: Av. Dr. João

Guilhermino, 261 9º andar sala 95 Centro

São José dos Campos SP CEP 12210-131

del.sjcampos@crn3.org.br

Fiscal: Dr. Odísaél Vieira de Siqueira

Sorocaba: R. Riachuelo, 460 sala 806

Vila Adonias Sorocaba SP CEP 18035-330

Fone (15) 4009-5655 del.sorocaba@crn3.org.br

Fiscal: Dra. Renata Aparecida da Rocha

Campo Grande: Av. Afonso Pena, 3504

10º andar sala 105 Centro Campo Grande/MS

CEP 79002-075 Fone (67) 3383-6608

crn3.ms@crn3.org.br

Fiscal: Dra. Ana Lúcia Saraiva da Cunha Ganci

Conselho de Nutricionistas reafirma defesa da atuação ética

O Sistema CFN/CRN manifesta seu permanente empenho em cumprir as atribuições legais que lhe competem, exercendo sua ação de fiscalização e orientação da profissão de nutricionista pautada pela ética. Ao mesmo tempo repudia as práticas inadequadas da profissão, que comprometem a saúde da população e a credibilidade da categoria.

Contudo reafirma a valorização profissional e defende a prática competente da maioria dos 75 mil nutricionistas que atuam em hospitais, na alimentação escolar, em restaurantes institucionais e comerciais, na saúde coletiva e em outros setores. Essa se apresenta como o diferencial reconhecido pela sociedade para a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável e para a qualidade de vida dos brasileiros, assim como para a plena inserção e prestígio social do nutricionista.