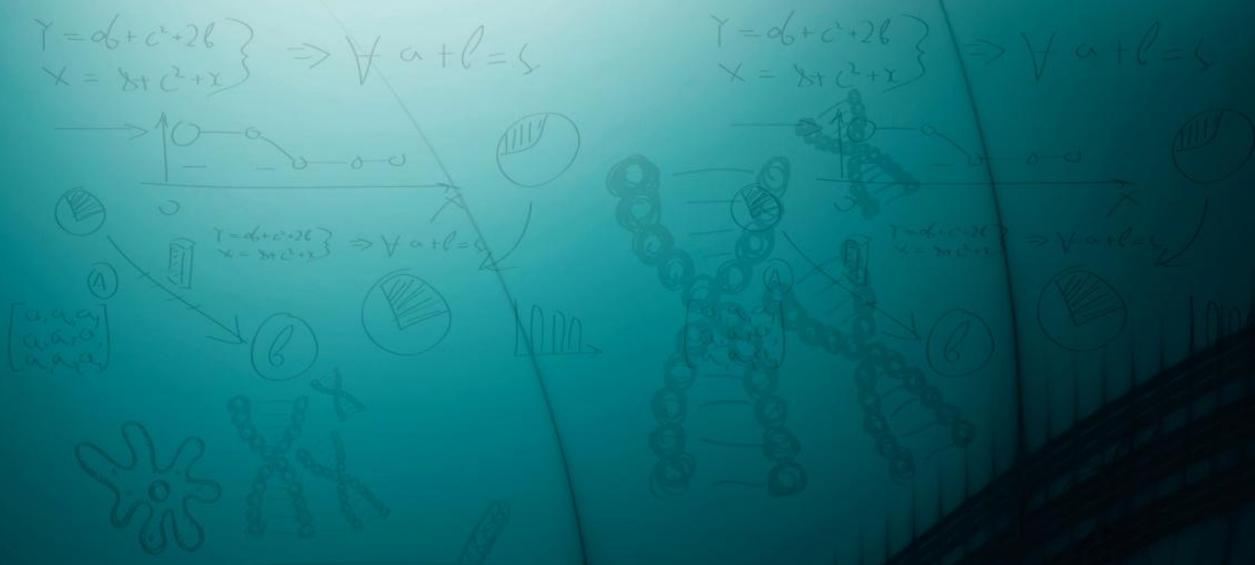


CRN3

CrN
3ª Região

Ano 2- Nº4
Dezembro 2012



Premiação Científica

CRN-3 premia os melhores trabalhos profissionais de nutrição



INFORMAÇÃO
DE QUALIDADE
DESDE
1982

REVISTA CRN-3, INFORMAÇÃO DE QUALIDADE HÁ QUASE 30 ANOS



Toda categoria profissional tem o direito e o dever de estar informada sobre o que acontece em seu segmento. Uma das maneiras mais eficazes para levar informações sérias e importantes aos profissionais é por intermédio de um veículo de comunicação como a Revista CRN-3.

Durante sua trajetória, a revista passou por várias etapas que representaram degraus evolutivos, e contribuíram para que ela se consolidasse como um veículo que mantém uma linha editorial que prima pela credibilidade, trazendo um conteúdo rico e abrangente.

Na década de 1980, um grupo de nutricionistas, movidos por convicção, se mobilizou para a criação do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região. Dado o primeiro passo, era momento de prestar contas aos associados e à própria categoria a respeito de suas realizações. A criação de um boletim informativo se mostrou a ideia mais atraente para este fim. O veículo teria também o intuito

de manter os leitores atualizados sobre as novidades do segmento. Esta iniciativa foi uma importante oportunidade de estreitar o relacionamento entre o CRN-3 e os nutricionistas e técnicos em nutrição inscritos.

Em pouco tempo, o informativo se transformou em uma revista, o CRNócias. A quantidade maior de matérias e um projeto gráfico mais moderno e atraente foram algumas das mudanças.

Esta foi a primeira de várias transformações que viriam a acontecer no decorrer dos anos. Todas elas representaram importantes aprimoramentos até chegar à Revista CRN-3 de hoje, que cumpre seu papel de informar de maneira simples e objetiva, através de notícias, entrevistas, artigos técnicos, pesquisa e conteúdo orientativo.

E assim como o próprio CRN-3, há mais de 30 anos, orienta e colabora para o reconhecimento público do trabalho de toda a categoria que representa. **CRN3**

Um Futuro Promissor



Início este editorial parabenizando os vencedores das premiações científicas deste ano. Na matéria principal vocês poderão conhecer melhor os trabalhos vencedores e seus autores, e notarão que o futuro de nossa profissão está sendo levado a sério. Caminhamos para uma ciência cada vez mais completa, e é muito gratificante a dedicação e o empenho dos estudantes de graduação em nutrição na realização dos trabalhos, bem como dos técnicos em nutrição e dietética já formados que dedicaram seu tempo a estes estudos. A cada dia, mais jovens optam pelas formações na área de Nutrição, enquanto profissionais já formados investem em especializações, trazendo inovação e ousadia a um mercado competitivo e repleto de possibilidades.

Os destaques profissionais laureados este ano também são motivo de orgulho para nossa categoria. O nutricionista destaque do Mato Grosso do Sul, Antonio José Passoni, desenvolve há dez anos, trabalho exemplar em saúde indígena, e a nutricionista destaque de São Paulo, Sandra Chemin, carrega em sua história profissional muitas outras, de todos aqueles que passaram por suas aulas e orientações em universidades. Exemplos como estes prestigiam nossa profissão e nos fazem vislumbrar a nutrição como uma área de contínua superação de limites.

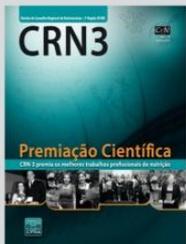
Destacamos também nesta edição uma matéria especial sobre alimentos fritos sem a utilização de óleo. A tecnologia hoje nos permite elaborar uma alimentação saudável sem dispensar os sabores preferidos do público, ultrapassando barreiras como a das frituras, uma das principais vilãs no quesito saúde, mas muito apreciada pelos consumidores. O projeto, lançado em novembro último, despertou a curiosidade dos profissionais da área da alimentação em geral, incluindo chefs como Alex Atala, que já promove testes com o equipamento.

O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, recentemente publicado pelo Ministério da Saúde, também é pauta desta edição. Elaborado de forma interdisciplinar, o documento articula conceitos, reflexões e práticas de Educação Alimentar e Nutricional, para embasar as ações desenvolvidas no Brasil – sobretudo na área pública. Para assegurar a construção de um documento completo houve colaboração de representantes de ministérios, e também de representantes da sociedade civil, por meio da Associação Brasileira de Nutrição e do Conselho Federal de Nutricionistas, além de outros agentes ligados às políticas públicas e à educação.

A Campanha Alimentação Fora do Lar do CRN-3, que contou com inserções em diversos pontos de grande concentração de restaurantes comerciais durante o segundo semestre de 2012, tem feito sucesso com o público que se alimenta nas ruas. Esta edição traz o conceito da ação e alguns dos resultados já alcançados. Orientando e auxiliando o consumidor a fazer estas refeições de forma saudável com as opções possíveis, tal iniciativa vem ao encontro de uma grande necessidade da sociedade: encontrar caminhos para manter uma alimentação correta, apesar da rotina acelerada. 

Boa leitura!

Dra. Beatriz Tenuta Martins - Presidente CRN-3



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

Expediente

justlayout

www.justlayout.com.br

Fone: (11) 2186-5599

Direção executiva
Alexandre Mazega

Coordenação editorial
Mariana Maciel

Redação e Reportagem
Andréa Guedes
Renata Rode

Arte
Flavio Pavan
Matheus Chacon Mazega
Maurício Braga

Tratamento de imagens
Laércio Roda | Higor Magnani
Rodrigo Araujo

Revisão
Laura Arrienti

Fotos
Rafael Melo

Tiragem
37.000 exemplares

CRN-3
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 57.620SP)

Encarregada do Setor de
Comunicação e de Eventos:
Marta Regina Gomes

Estagiários de Comunicação:
Anderson Marinho
Bruna Padilha



SUMÁRIO



6 Entrevista

Destaque profissional 2012, a Profª Sandra Maria Chemin Seabra da Silva, em entrevista exclusiva, fala sobre os desafios da carreira

10 Ética

Análise sobre a participação de nutricionistas em propagandas de produtos e empresas

12 Atuação

Conheça o dia a dia dos nutricionistas que atuam na Fórmula 1



16 Parecer CRN-3

CRN-3 emite parecer sobre a prescrição de probióticos

18 Utilidade Pública

Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas

22 Tecnologia

A favor da alimentação saudável, Ecofry Gourmet, prepara alimentos fritos sem a utilização de óleo



26 Campanhas

Alimentação fora do lar é tema de campanha de conscientização popular do CRN-3

28 Pesquisa

Confira os indicadores Vigitel sobre alimentação, nutrição e estilo de vida e sua relação com DCNT's

30 Matéria de Capa

CRN-3 promove encontros em São Paulo e Mato Grosso do Sul para premiar destaques profissionais do ano

38 Espaço CRN-3

As últimas ações das Comissões do CRN-3 no sentido de contribuir para o desenvolvimento e aprimoramento da categoria

42 Portaria Técnica

Portaria CRN-3 nº 262/2012 dispõe sobre responsabilidade técnica dos Técnicos em Nutrição em Dietética

44 Fique por Dentro

No 2º semestre de 2012 o CRN-3 participou de eventos do segmento. Nesta seção, confira também dicas de leitura para quem busca constante atualização

CRN-3

DESTAQUE P

Apaixonada pela carreira acadêmica, a Prof^a Ms. Sandra Maria Chemin Seabra da Silva, ganhadora como nutricionista destaque profissional de São Paulo deste ano, resume a profissão em uma frase, dedicada aos vencedores das premiações científicas: “Os premiados devem se comprometer ainda mais com a evolução da Ciência da Nutrição. Para ser nutricionista é preciso gostar de ser humano e gostar do ser humano”.

Alegria, satisfação, compromisso e renovação, essas foram as sensações descritas pela Prof^a Ms. Sandra Maria Chemin Seabra da Silva, paulistana, 56 anos, mestre em Ciências dos Alimentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, especialista em Gestão Universitária pelo Centro Universitário São Camilo e Graduada em Nutrição pela Faculdade de Saúde Pública da USP, ao ser premiada como nutricionista destaque profissional de São Paulo em 2012.

A cerimônia aconteceu no dia 31/08, no Museu da Casa Brasileira. Foi a terceira premiação da profissional, e segundo a nutricionista, todas as pessoas que trabalharam ao seu lado e que ela ajudou a formar motivaram sua indicação. “Todos foram fundamentais. Amigos abnegados que acreditaram na minha verdade e me apontaram a realidade. A minha maior motivação foi mostrar que os problemas que ocorreram na minha trajetória profissional foram oportunidades para evoluir”, conta realizada. De acordo com a professora, cada profissional premiado deverá comprometer-se ainda mais com o desenvolvimento da Nutrição. “Eles devem ter em seu coração que, para ser nutricionista é preciso gostar de ser humano e gostar do ser humano”, afirma.

VIDA PESSOAL E CARREIRA

Sandra Chemin, detentora de um vasto e respeitado currículo, é mãe de dois filhos, ambos engenheiros, e sua nomeação também foi comemorada com muita alegria pelos familiares. Ela é categórica quanto ao que pretende fazer para se destacar dos demais profissionais nos próximos anos: “Ter humildade, persistência e perseverança. Nunca esquecer dos amigos e familiares que sempre me apoiaram e estão sempre ao meu lado”.

PROFISSIONAL

Por Andréa Guedes Fotos: Rafael Melo





ENTREVISTA

Segundo a profissional, não é complicado conciliar o trabalho acadêmico, a participação nos Conselhos e a vida pessoal, mas é fundamental o apoio e a compreensão dos amigos e familiares.

TRAJETÓRIA

A irmã de Sandra foi sua principal referência na carreira em nutrição. “Minha irmã, 9 anos mais velha, é Dietista Equiparada, e quando estudava sempre me levava para a ETE Carlos de Campos. Adorava ver suas amigas no laboratório, estudando e discutindo alimentos. Acho que fui contaminada desde criança”, brinca. Sua outra irmã é Técnica em Nutrição.

Na época em que estava na faculdade, o curso era visto como promissor. “Sempre nos ensinavam que era a profissão do futuro. O futuro é hoje. Naquela época os empregadores se dirigiam à faculdade para nos oferecer emprego, pois o mercado era bastante promissor e estava escasso de profissionais. Como ainda não era uma profissão regula-

mentada, comecei a trabalhar antes de minha formatura”, conta.

Após a graduação foi trabalhar na CESP (Cia Energética de São Paulo), como responsável pela alimentação dos funcionários. Visitava os restaurantes cadastrados, fazia avaliação de pontos críticos de controle, dos cardápios, e a partir da análise, credenciava ou descredenciava os estabelecimentos. Foi responsável também pela unidade empresarial ADRILSPA Ind. e Comércio de Alimentos Ltda que servia 800 refeições/dia. “Acredito que o principal aprendizado foi não acumular serviços e registrar tudo para que outra pessoa, caso tivesse necessidade, pudesse dar continuidade. Aprendi que devemos formar líderes, pois eles sempre nos ajudarão em nossas dificuldades e darão continuidade aos nossos sonhos”, revela.

Sandra Maria foi responsável pelo Centro de Informação ao Consumidor e toda a divulgação e marketing dos produtos, no Centro Arrozina de Informação ao consumidor

Sandra e seus alunos: “Gosto muito de formar profissionais. Esta satisfação não tem preço”





ÉTICA

ÉTICA NO COTIDIANO

O nutricionista pode participar de propaganda de produtos e empresas?

A sociedade está em constante e crescente busca por informações sobre alimentos e sua relação com a saúde e, diante desse contexto, o nutricionista pode e deve usar os meios de comunicação para orientar o público sobre alimentação e nutrição.

Várias empresas dos segmentos da Indústria e do Comércio já contam com o nutricionista como membro da sua equipe de Marketing. Dentre as atividades do nutricionista em Marketing na área de Alimentação e Nutrição está previsto elaborar informações e materiais técnicos científicos a respeito de produtos alimentícios (Resolução CFN nº 380/2005), desde que o profissional atenda às determinações do Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 334/2004). É importante destacar que nessa abordagem, o conteúdo deverá ser “técnico científico”, e nunca de apelo para a promoção comercial. Recomenda-se ao nutricionista que ao encaminhar à empresa o material técnico científico elaborado, documente a exigência de que seu nome e identificação profissional

não deverão fazer parte das peças publicitárias que divulgam marcas de produtos e ou nomes de empresas, veiculadas em qualquer tipo de mídia, visto que tal conduta viola o Código de Ética em seu Artigo 22, inciso III.

É imprescindível que o nutricionista atente para que sua identificação profissional não esteja vinculada às ações promocionais das empresas para aumento de vendas e ainda, que recuse propostas para propaganda de produtos e de empresas em todo tipo de mídia, como exemplos televisão, revistas, jornais, folhetos, cartazes, sites, redes sociais, blogs e outros similares.

São exemplos de condutas caracterizadas como infrações ao Código



de Ética do Nutricionista que estão relacionadas a este tema:

- > elaborar conteúdo para divulgação de produtos que não atendam às exigências legais para comercialização;
- > elaborar conteúdo sensacionalista para divulgação de produtos alegando benefícios à saúde sem critério científico e legal, visto que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária é a responsável por padronizar e aprovar alegações de propriedades funcionais e de saúde para produtos alimentícios com base em evidências científicas;
- > divulgar modelos de dietas contendo as marcas dos produtos prescritos;
- > permitir que seu nome circule em qualquer tipo de mídia com participação em anúncios de

empresas de produtos e serviços ligados à alimentação e nutrição;

- > utilizar a propaganda com objetivos de sensacionalismo e de autopromoção para angariar clientela e induzir a promessas de resultados.

Essas condutas violam o código em seu Artigo 7º, incisos IX e X; Artigo 21 e Artigo 22, incisos I, III e V, sujeitando os infratores a Processo Disciplinar e às penalidades previstas na legislação.

O CRN-3 está empenhado na orientação sobre este tema a fim de que o nutricionista preserve o decoro profissional, estabelecendo limites entre as atribuições previstas para sua atuação na área de marketing e as solitações de caráter promocional que venha a receber por parte das empresas.

A principal atribuição do CRN-3 é fiscalizar o exercício profissional e, portanto, estão previstas as ações de aplicação das penalidades facultadas no Código de Ética, quando da infração das normas legais. 



Nutrição na Fórmula 1

Profissionais renomadas cuidam da alimentação dentro e fora da pista

Por Renata Rode

A nutrição está presente em diversas áreas, mas muitos não conseguem imaginar a dimensão que a consultoria nutricional pode tomar. Exemplo de que o trabalho do nutricionista é sem fronteiras é a atividade das especialistas Dra. Vera Megumi Kawasaki e Dra. Adriana Kuchar Florentino, que atuam no mundo de encanto e glamour da Fórmula 1. É necessário que estas profissionais apresentem diversos diferenciais de trabalho para a atuação neste segmento, que exige muitos detalhes independentemente do local do mundo onde acontecem os GPs.

A Fórmula 1 apresenta muitos desafios, sendo talvez o maior deles a padronização de serviços e equipes de uma cozinha itinerante, que muda a cada final de semana, com clientes mais do que exigentes. Vera Megumi é a consultora responsável da empresa organizadora do GP de Fórmula 1 Brasil (INTERPRO – International Promotions) desde 1999. É de sua responsabilidade a elaboração de um sistema de controle higiênico-sanitário e a padronização dos serviços prestados pelas empresas fornecedoras de refeições nas áreas VIP do autódromo de Interlagos. “Desde então venho trabalhando na seleção e qualificação dos mesmos, além de realizar a sua supervisão durante o evento no autódromo”, relata a nutricionista.

Os cardápios servidos nas áreas especiais (VIP) são bastante sofisticados, e para o atendimento do padrão de qualidade exigido são contratados buffets de alto padrão da cidade de São Paulo. São servidas 3 refeições ao longo do dia: café da manhã, almoço e chá da tarde, todos com serviço de buffet.

Na seleção dos cardápios são utilizados critérios gastronômicos, e os buffets passam por avaliação quanto a sua capacidade de produção, organização e adequação às normas técnicas e legislação vigente. “Uma condição para o fornecimento para as áreas VIP é que seja utilizada a metodologia *cook chill*, pois toda refeição é produzida na cozinha central do buffet e apenas reaquecida e finalizada nas cozinhas do autódromo.





A foto foi tirada por / Shutterstock.com

Shutterstock

Divulgação



Divulgação



Os cardápios servidos nas áreas VIP's são bastante sofisticados, e para atender ao padrão de qualidade exigido são contratados buffets diferenciados

Atualmente já existem buffets que utilizam a metodologia *sous vide*", explica Vera. Nestas áreas especiais existem vários setores, e o volume de refeições servidas em cada um deles pode variar de 200 a 1000 por dia.

Já as refeições servidas para equipes e pilotos são totalmente diferentes das apresentadas nos camarotes, adequadas à rotina de cada um durante o evento. Vera revela: "Eu e minha equipe de nutricionistas atuamos nos bastidores, assim não poderia dizer que existe glamour e sim muita responsabilidade e dedicação durante os 3 dias do evento. Além do mais, este trabalho não se inicia e termina nos dias da corrida, ele se prolonga ao longo do ano, quando são feitos todos os preparativos: seleção dos fornecedores, escolha dos cardápios, orientação dos for-

necedores para padronização do serviço e ajustes para adequação às exigências da legislação sanitária vigente".

Durante um grande prêmio são produzidas toneladas de alimentos e para tanto são mobilizadas centenas de trabalhadores. Segundo Vera Megumi, "é difícil precisar números, pois os cardápios são muito extensos, chegando a dezenas de itens por dia. Como já foi dito, a produção é realizada parte na cozinha central dos buffets e parte no autódromo". A nutricionista ressalta ainda que a estrutura montada no Brasil para Alimentos e Bebidas atende somente o GP local. Após o evento toda estrutura móvel é desmontada.

Em Interlagos existem cozinhas fixas também para alguns setores. Assim, o armazenamento de alimentos não é muito diferen-



Rafael Melo



Vera Megumi Kawasaki: "Os alimentos das áreas VIP's são produzidos na cozinha central e apenas reaquecidos na cozinha do autódromo"

te de uma cozinha fixa, utilizam-se câmaras frias, geladeiras, containers refrigerados, etc. Quanto aos equipamentos de cocção, tradicionais como fogões e fritadeiras, dividem espaço com um grande número de fornos combinados, e em função da necessidade de regeneração das preparações, trabalham em potência máxima. Vera explica: "Dentre os controles que realizamos, um de grande importância é da temperatura dos alimentos

em todas as etapas da produção: transporte, armazenamento, reaquecimento e distribuição. Existe por parte da INTERPRO uma grande preocupação em oferecer instalações adequadas e arrisco em dizer que no Brasil não existe nenhum evento que disponha de uma estrutura semelhante para um evento de apenas 3 dias".

NAS ARQUIBANCADAS CORPORATIVAS

Se na área VIP todo cuidado é pouco, nas arquibancadas corporativas o serviço tem que estar perfeito também. Afinal, ali também estão formadores de opinião importantes. "Presto serviço para a empresa que organiza a Fórmula 1 no Brasil (International Promotions - INTERPRO) desde 2008 no setor das Arquibancadas Corporativas. Sou responsável pela qualificação dos fornecedores de Alimentos e Bebidas destas arquibancadas, com diferentes capacidades de público. Este trabalho é desenvolvido ao longo do ano com acompanhamento integral da operação nos três dias do evento", relata Adriana Florentino.

No caso das arquibancadas corporativas, o serviço é bem diferente do oferecido nos camarotes e áreas especiais (VIP). Adriana revela: "o sistema é A&B, constituído por uma



Rafael Melo

Adriana Kuchar Florentino: "O verdadeiro glamour é fazer parte de toda essa organização que é fantástica"

tenda de alimentação, uma tenda de bebidas e dois containers de apoio (um para alimentos e outro para bebidas). O cardápio é constituído somente por preparações tipo *finger food*, ou seja, para consumo sem necessidade de utensílios como pratos ou talheres, para que haja nas áreas um melhor aproveitamento do espaço físico".

Todos os buffets recebem um documento onde estão estabelecidas as normas de alimentos e bebidas específicas para cada setor, com todas as determinações a serem cumpridas visando a segurança dos alimentos e demais normas pertinentes à logística do evento. É importante salientar que todos os itens do cardápio desenvolvidos pelos buffets deverão estar prontos para o consumo, já que não é permitida manipulação de alimentos nos locais onde eles são servidos.

Na tenda de bebidas estão dispostas geladeiras e coolers para o atendimento do setor. Todas as bebidas, sem exceção, são transferidas de sua embalagem original para copos plásticos que são entregues aos clientes, como medida de segurança do evento. Adriana afirma: "O verdadeiro glamour, para mim, é fazer parte de toda essa organização que é fantástica. É uma verdadeira operação de guerra,

um 'grande acampamento' onde todos os profissionais envolvidos se esforçam para realizar este evento esportivo anual do Brasil com sucesso. Fazer parte deste time é um grande orgulho para mim. Trabalhar com pessoas comprometidas, com objetivos claros e extremamente profissionais é um privilégio. A Federação Internacional de Automobilismo sempre elogia o Brasil pela organização do evento porque sabe de todas as limitações do autódromo de Interlagos e mesmo assim o Grande Prêmio do Brasil invariavelmente é um sucesso".

A capacidade varia de uma arquibancada para outra, e assim variam também a quantidade de comida e bebida. Para otimizar o serviço, cada uma das arquibancadas possui equipe própria da organização (staff), além de todas as equipes auxiliares – controladores de acesso, limpeza, produção e a própria equipe de buffet. O número de profissionais é proporcional à capacidade de cada arquibancada.

Alguns procedimentos são exclusivos de eventos esportivos desse porte. Previamente os buffets são avaliados quanto à sua capacidade técnica e produtiva para atender ao volume de preparações determinado, de acordo com a capacidade da arquibancada que irá prestar o serviço. "É obrigatório que todas as empresas tenham um responsável técnico que acompanhe integralmente o evento. Além disso, a organização mantém um profissional técnico em cada arquibancada, que denominamos Staff de Buffet, para que acompanhe o cumprimento de todas as normas de A&B pelos fornecedores. É obrigatória a coleta de amostras de todos os itens servidos", explica Adriana. 

Prescrição de Probióticos

O Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região (SP, MS), no cumprimento de suas atribuições de orientar e disciplinar a prática profissional dos nutricionistas inscritos, emite parecer sobre a prescrição de probióticos. Este parecer foi construído com base no encontro com especialistas promovido no Projeto Ponto e Contraponto, e divulga os pontos acordados que devem subsidiar a prescrição dietética do nutricionista.

O CRN-3 ESCLARECE E ORIENTA

1. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) define probióticos como micro-organismos vivos capazes de melhorar o equilíbrio microbiano intestinal, produzindo efeitos benéficos à saúde do indivíduo. A quantidade mínima viável de probióticos deve estar situada na faixa de 108 a 109 Unidades Formadoras de Colônias (UFC) na recomendação diária do produto pronto para o consumo, conforme

indicação do fabricante. Valores menores podem ser aceitos, desde que a empresa comprove sua eficácia. Os probióticos reconhecidos pela ANVISA são:

Lactobacillus acidophilus
Lactobacillus casei Shirota
Lactobacillus casei variedade rhamnosus
Lactobacillus casei variedade defensis
Lactobacillus paracasei
Lactococcus lactis
Bifidobacterium bifidum
Bifidobacterium animalis
(incluindo a subespécie *B. lactis*)
Bifidobacterium longum
Enterococcus faecium

2. Somente os produtos alimentícios com probióticos que tenham a sua alegação de propriedade funcional aprovada pela ANVISA podem declarar na sua rotulagem os dizeres: "O(espécie de probiótico) contribui

para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

3. Os probióticos podem estar presentes na formulação de um produto alimentício convencional ou apresentados em sua forma isolada e, neste caso, o produto deve atender ao disposto na Resolução ANVISA/MS RDC nº 2/2002 que aprova o Regulamento Técnico de Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegação de Propriedades Funcional e ou de Saúde;

4. Os produtos alimentícios contendo probióticos e os probióticos isolados podem ser prescritos pelo nutricionista, levando-se em consideração fatores que podem comprometer o equilíbrio da microbiota intestinal do indivíduo como, por exemplo, hábitos alimentares inadequados, consumo de bebidas alcoólicas, idade e uso de medicamentos. Portanto, essa prescrição deve considerar as tolerâncias e restrições alimentares individuais;

5. No caso de probióticos isolados, a prescrição deve apresentar a denominação de venda do produto, a forma de apresentação (pó, sachê, cápsula, comprimido, tablete, outras) o modo de uso (quantidade e frequência), o modo de preparo e a indicação de via de administração oral;

6. A prescrição de probióticos isolados que utiliza expressões como “sachê de lactobacilos” ou “pool de lactobacilos” ou “pool de probióticos”, deve ser detalhada, de forma a definir claramente a natureza do produto. Ainda, o nutricionista não deve atribuir ao produto finalidade medicamentosa ou terapêutica;

7. Os produtos alimentícios prescritos contendo lactobacilos, probióticos, ou ainda, probióticos isolados, devem atender às exigências para produção e comercialização, regulamentadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

8. Ressaltamos que a prescrição do nutricionista deve conter o nome do paciente, data, assinatura, carimbo do profissional, número de seu registro no Conselho (CRN-3/xxxx), te-

lefone e endereço completo ou outro meio de contato pessoal;

9. A prescrição exige o pleno entendimento das referências técnicas e legais sobre o tema. A conduta do nutricionista deve obedecer ao determinado no Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 334/2004), em seu artigo 7º, incisos VIII, IX e X, e artigo 18, incisos I e IV. O descumprimento dessas determinações sujeita os infratores a Processo Disciplinar e às penalidades previstas na legislação.

COLEGIADO DO CRN-3 - GESTÃO 2011-2014 COLABORADORAS

Dra. Celina Mayumi Tsuda Hiramatsu (CRN-3/5538)

Dra. Eduarda de Castro Furtado (CRN-3/27262)

Dra. Yasumi Ozawa Kimura (CRF-8/8741)

APROVADO EM REUNIÃO PLENÁRIA DE 10/09/2012 FUNDAMENTOS LEGAIS

Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos.

Resolução nº 19, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde em sua rotulagem.

Resolução RDC nº 2, de 07 de janeiro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico de Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegação de Propriedades Funcional e ou de Saúde.

Informe Técnico ANVISA nº 1, de 15 de janeiro de 2002. Assunto: Definição de categorias de alimentos de acordo com o Regulamento Técnico de Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde. Alegações de propriedade funcional aprovadas. 

Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal+Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Alimentos+Com+Alegacoes+de+Propriedades+Funcionais+e+ou+de+Saude/Alegacoes+de+propriedade+funcional+aprovadas>



Marco de Referência

Consulta Pública viabiliza participação da sociedade em discussões de grande importância

Por Andréa Guedes e Renata Rode

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) tem tido papel estratégico nas Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição no Brasil, especialmente a partir dos anos 30 do século XX. Entretanto, analisando seu atual estágio de desenvolvimento, evidencia-se uma grande diversidade de abordagens conceituais e práticas, escassez de estudos que identifiquem metodologias de ação eficazes, além de pouca visibilidade das experiências bem-sucedidas. Com o objetivo de superar essas lacunas, foi criado o Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional, um documento construído de forma intersetorial, interdisciplinar e que articula conceitos, reflexões e práticas sobre o tema, para embasar as ações desenvolvidas no país, principalmente na área pública.

Para ampliar a compreensão das possibilidades e limites desse referencial, o CRN-3 contou com a colaboração de duas nutricionistas com grande experiência na área.

A construção de um dossiê como esse demandou tempo, dedicação e envolvimento de especialistas e grupos da sociedade civil ligados à questão: “Esse documento começou a ser elaborado a partir da constituição de um Grupo Assessor formado por representantes de vários ministérios como o de Desen-

volvimento Social e Combate à Fome, do Ministério da Saúde e da Educação, além de representantes da sociedade civil por meio da Associação Brasileira de Nutrição e do Conselho Federal de Nutricionistas, de instâncias do Controle Social como o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e de formação profissional como a Universidade de Brasília”, explica Vera Helena Lessa Villela, nutricionista e conselheira do Conselho Regional de Nutricionistas.

O Marco de Referência foi construído em três momentos e eventos distintos. O primeiro deles foi o encontro “Educação Alimentar e Nutricional – Discutindo Diretrizes”, que aconteceu em Brasília/DF, em outubro de 2011, e contou com a participação de 160 profissionais, entre eles docentes de cursos de nutrição de universidades públicas e privadas, além de gestores e profissionais que atuam em Políticas Públicas relacionadas ao tema da EAN na área da Saúde, Educação, Assistência Social e Segurança Alimentar e Nutricional de todo o país. “Nesse ínterim, os participantes alcançaram o objetivo de gerar reflexões, intercâmbios e propostas acerca do tema Educação Alimentar e Nutricional no campo conceitual, de formação profissional, das práticas, da mobilização e da comunicação e estratégias de articulação”, explica Mônica

Santiago Galisa, nutricionista e docente da Universidade Anhembi Morumbi e São Camilo, que participou ativamente dessa etapa

Já o segundo momento foi concretizado com a “Atividade Integradora sobre Educação Alimentar e Nutricional”, realizada durante a IV Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que aconteceu em novembro de 2011 na cidade de Salvador/BA. Com o intuito de promover reflexões, intercâmbios e propostas acerca do tema EAN, lá estiveram 27 participantes, entre profissionais, gestores, docentes e representantes da sociedade civil interessados no tema EAN em suas diferentes áreas de atuação como Saúde, Educação e Segurança Alimentar e Nutricional.

A terceira e última etapa aconteceu na “Oficina de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas” realizada no Congresso World Nutrition Rio 2012, em abril de 2012. “O evento teve como objetivo compartilhar e acolher a diversidade de visões sobre EAN (conceitos e princípios), contribuindo para a construção do Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas brasileiras”, detalha Mônica. A oficina contou com 59 participantes, dentre os quais profissionais que atuam com o tema EAN em diferentes áreas, assim como docentes e pesqui-

sadores de universidades públicas e privadas do Brasil e de outros países, como França e Portugal.

Finalizando, o Ministério do Desenvolvimento Social, coordenador desse processo, colocou o documento para consulta pública a partir de 28/05/2012 até 30/06/2012. Segundo a Dra. Patrícia Jaime, da coordenação geral de alimentos de nutrição, a versão final foi disponibilizada em 30/11/2012, nos sites dos ministérios participantes do processo.

MAS POR QUE UM MARCO DE REFERÊNCIA SE FAZ TÃO NECESSÁRIO?

A EAN tem sido considerada estratégica no enfrentamento dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos. “Estudos realizados a partir da década de 80 do século passado demonstram que a alimentação tem papel determinante e bem estabelecido nas Doenças Crônicas Não Transmissíveis, sendo um dos fatores de risco modificáveis mais importantes para seu controle”, fala Vera. Portanto, um documento que contribua para definir campos de ação profissional e políticas públicas viáveis, relacionadas com alimentação saudável, é fundamental. “Não podemos nos esquecer da realização do Direito Humano à Alimentação, assim, o Marco de Referência também atua no sentido de apoiar diferentes setores em suas ações de EAN, seja na área da Educação, da Saúde, da Segurança Alimentar e Nutricional, nos mais diferentes contextos (populações urbanas ou rurais) e em diversos âmbitos (federal, estadual, municipal)”, completa a especialista.

Dra. Mônica completa ponderando que “EAN precisa ser amplamente



Dra. Mônica Santiago Galisa

discutida pela sociedade civil e pelo governo para que seus objetivos sejam alcançados de maneira eficiente e a população seja beneficiada por ela. O marco conceitual então surge como base para essas discussões e propostas de futuras ações, elaboradas respeitando a articulação dos distintos setores envolvidos na alimentação.”

POR UMA EAN ATUANTE

Os desafios que se colocam para a EAN são as possibilidades de ampliação do empoderamento das pessoas e comunidades no que se refere à realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Para tal, requer articulação intra e intersetorial, parceria entre diferentes setores públicos e privados, como universidades,

organizações não governamentais, entidades filantrópicas e sociedade civil. “Deve-se construir uma agenda pública de Educação Alimentar e Nutricional que supere a visão biologicista e prescritiva, incorporando os aspectos culturais, sociológicos, antropológicos envolvidos no ato da alimentação, respeitando a soberania alimentar e a diversidade da população brasileira. Nesse sentido, o diagnóstico local precisa ser valorizado, pois propicia planejamento com base nas necessidades reais das pessoas e grupos, optando-se por metodologias participativas e problematizadoras, que ampliem a sustentabilidade das ações e mudanças pretendidas. Para que isso ocorra será necessário investir em formação profissional e educação continuada de todos os atores envolvidos”, defende Vera.

UTILIDADE PÚBLICA

E claro, a participação da sociedade atuando de forma responsável e em busca de resoluções para melhorar a qualidade de vida global se faz pertinente. "Temos como exemplo, a participação na consulta pública, aberta durante o mês de junho de 2012. Essa foi uma oportunidade riquíssima para que os profissionais e a população, de forma individual ou organizada, pudessem contribuir na formulação do marco. Um aspecto interessante a destacar na elaboração do Marco de Referência, e que resultou de construção coletiva, foi a Linha do Tempo da Educação Alimentar e Nutricional. Encontramos, entre os vários momentos, documentos e eventos importantes dessa história a contribuição das Dras. Maria Cristina Faber Boog e Denise Giacomini da Mota com o livro 'Educação Nutricional' que marcou toda uma geração de

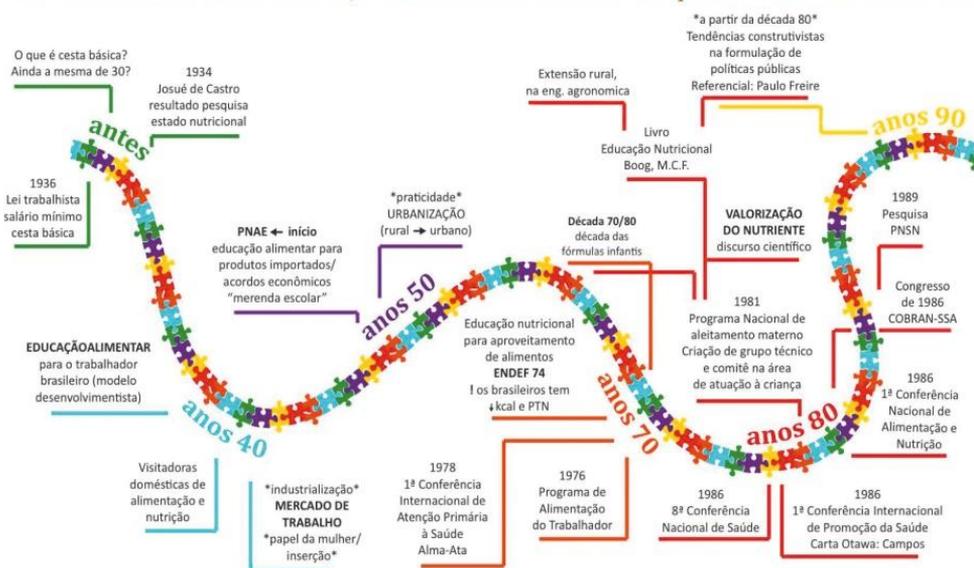
nutricionistas", lembra a profissional.

Destaca-se a contribuição do CRN-3, que constituiu um grupo de trabalho com representantes do colegiado e do corpo técnico do Conselho para discutir e encaminhar contribuições ao documento de referência. "Cabe a todos agora, profissionais dos setores públicos e privados e sociedade civil, acompanhar e fazer seu papel na implementação das diretrizes da EAN, constantes dos vários documentos das Políticas Públicas de Saúde, Segurança Alimentar e Nutricional, Educação e outras", lembra Mônica.

A docente ainda enfatiza que, para uma EAN mais eficaz, é preciso desenvolver outras diretrizes como inserir a pauta EAN na agenda da política pública brasileira, realizar parcerias com a sociedade civil organizada, promover o desenvolvimento metodológico e de instrumentos de

ação com planejamento, avaliação e monitoramento, além da comunicação e mobilização social. "O momento atual apresenta-se bem propício ao desenvolvimento da EAN, pois a sociedade está mais consciente de seus direitos à alimentação adequada e à saúde. Além disso, a EAN permeia diversas políticas públicas e programas, como a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2010a), Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2012), Política Nacional de Promoção da Saúde (BRASIL, 2010b), Programa Nacional de Alimentação Escolar, entre outras, trazendo sustentabilidade política para o tema. Para encerrar, gostaria de sugerir a leitura do documento Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, acrescenta Mônica.

Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas:



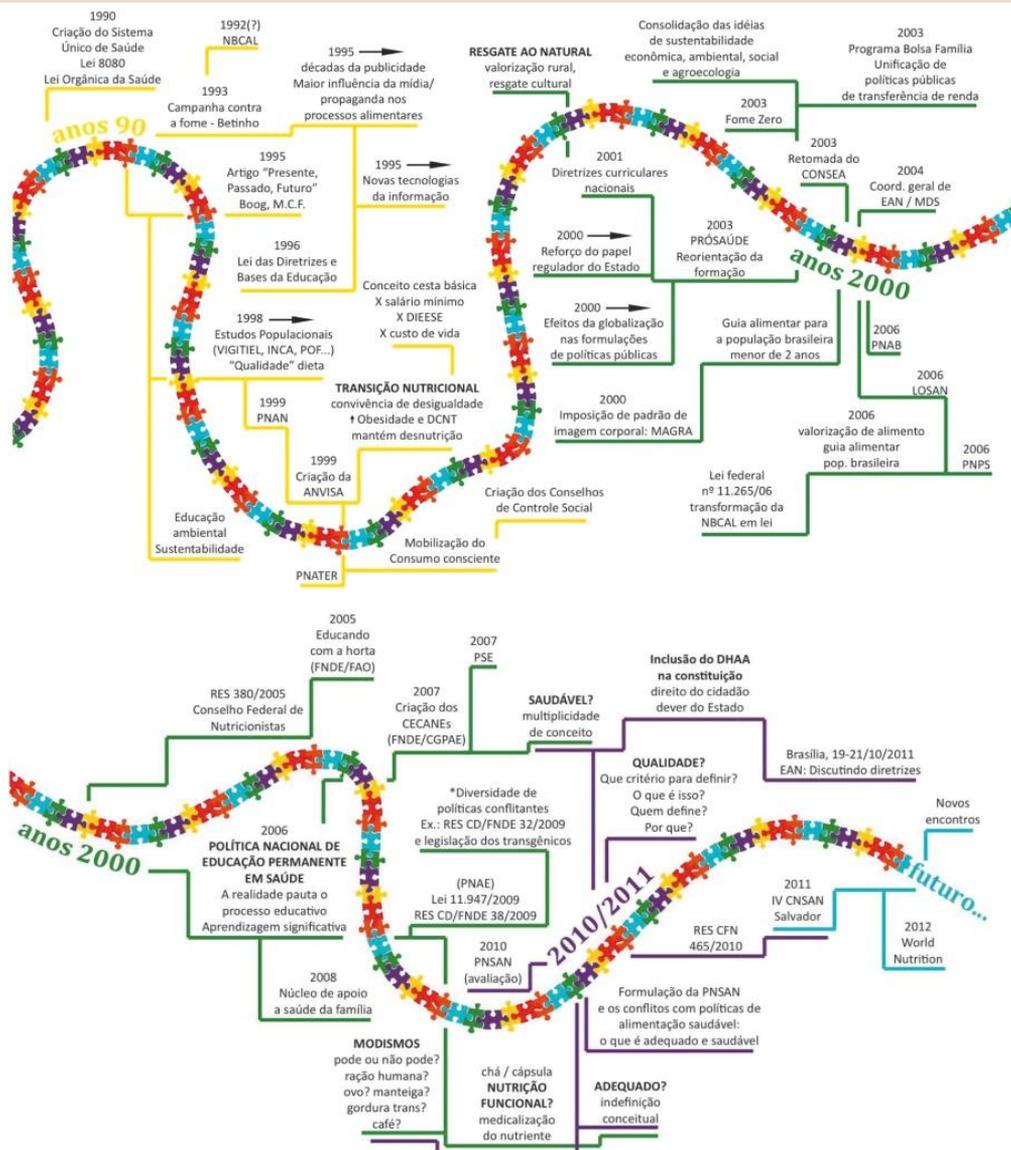
Referências:

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Decreto Nº. 7272 de 25 de agosto de 2010. **Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, 2010b. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde**. Brasília, 2010b. BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Série B. Textos Básicos de Saúde. Brasília, 2012a.

VOCÊ SABE O QUE SIGNIFICA A CONSULTA PÚBLICA?

No site do Ministério da Saúde (www.saude.gov.br/consultapublica) você encontra uma seção em que estão disponíveis as consultas públicas em andamento. O que significa isso? O livre acesso a documentos que tratam de temas sobre saúde e que estão disponíveis para receber contribuições, tanto de setores especializados, quanto da sociedade em geral.

A consulta pública é um instrumento criado para ampliar a oportunidade de participação da população na elaboração e no aprimoramento de políticas públicas. Com ela, a produção de instrumentos legais que norteiam as ações governamentais torna-se democrática e transparente, pois promove uma possível discussão sobre os temas de interesse da sociedade. (G3) (B)



TECNOLOGIA

ALIMENTOS FRITOS, SEM ÓLEO

EM POUCOS MINUTOS E

Ecofry Gourmet, da Prática, dispensa a imersão da gordura. O fritador de última geração é 100% nacional e promete revolucionar o mercado de equipamentos gastronômicos



A fritura, sem dúvida, é uma das grandes vilãs da alimentação saudável. Mas como ter receitas com a consistência e sabor de fritas sem utilizar a imersão em óleo? O curioso é que a empresa Prática, especializada na fabricação de fornos combinados, estufas, fornos e máquinas para panificação, acaba de trazer ao mercado um equipamento que oferece essa possibilidade. O Ecofry Gourmet levou um ano e meio para ser desenvolvido e foi lançado na última Fispal, em novembro. Ele despertou a curiosidade dos profissionais do setor, como é o caso do chef Alex Atala, que já está testando o equipamento para colocá-lo nas cozinhas de seus restaurantes, e também de profissionais da área de nutrição. Segundo o diretor comercial da empresa, Milton Machado, quando excluimos a gordura do preparo a durabilidade do produto aumenta. Isso atraiu os olhares de chefs e empresários que buscam sabor e mais durabilidade



Fotos Rafael Melo

aos produtos, como é o caso do serviço de delivery, que tem como maior desafio manter a textura e o sabor das receitas.

Para conhecer essa nova tecnologia convidamos a nutricionista Dra. Roseane Pagliaro Avegliano, que acompanhou os testes no espaço de relacionamentos da empresa, em São Paulo, experimentou algumas receitas e esclareceu dúvidas com a nutricionista responsável pelo lançamento, Dra. Tatiane Suguimoto Spech. Confira a entrevista.

Roseane: O que é o Ecofry e como funciona?

Tatiane: O equipamento foi desenvolvido para preparar alimentos que em sua receita convencional precisam de óleo no preparo, como coxinhas, frango a passarinho, churros e batata frita. Ele faz alimentos "fritos" sem óleo. A tecnologia utiliza uma combinação de aquecimento por convecção de ar forçado em alta velocidade e extração de umidade dentro da câmara de cocção. O processo de cozimento e finalização acontece devido a 3 variáveis de operação: tempo, temperatura, velocidade do ar e vapor. A combinação desses fatores

promove a textura, a crocância, e o sabor para alimentos pré-fritos e também para uma variedade de alimentos crus com teor de gordura em sua composição.

Roseane: Qual é a capacidade do Ecofry? Há opções de capacidade e modelos para o equipamento?

Tatiane: Existe um único modelo, que acabou de ser lançado. A capacidade máxima de preparo é de 2,5kg ou 3kg, depende do alimento. Não tem capacidade mínima para preparo.

Roseane: Como é a operacionalização do equipamento? Há algum dispositivo de segurança?

Tatiane: A utilização é simples e segura, já que o cozinheiro não tem contato direto com o fritador. É aconselhado o uso de luvas térmicas para aumentar a segurança. O equipamento tem entrada USB, que permite upload e download. É possível armazenar até 500 receitas, com 6 passos diferentes cada. Para a utilização basta colocar o alimento no cesto, encaixá-lo, verificar se a trava de segurança foi acionada, selecionar o tipo de alimento na

Alimentos preparados com o Ecofry Gourmet são menos gordurosos e têm maior durabilidade



TECNOLOGIA



memória e apertar o play. A trava de segurança impede que o cesto caia, já que ele gira constantemente para dourar por igual o alimento. Caso o cesto não esteja corretamente encaixado o Ecofry dá o alerta e impede que o equipamento funcione.

Roseane: Quais tipos de alimentos podem ser preparados no Ecofry?

Tatiane: Alimentos pré-fritos e congelados como salgadinhos, batatas palito noisettes, polenta, quibes, e alguns tipos de carnes. Os pré-fritos já contêm gordura na composição. Caso não tenham, é preciso fazer um banho de óleo. Vale ressaltar que no preparo de carnes, por exemplo, frango a passarinho, linguiça calabresa e picanha, não é permitido banho, pois o próprio alimento já contém gordura e o uso de óleo, nesse caso, pode queimar a receita. As carnes não precisam estar congeladas.

Roseane: O Ecofry é mais apropriado para fritar alimentos crus ou semipreparados?

Tatiane: Eficiente para os dois casos.

Roseane: É um equipamento nacional? Qual o material de sua composição? Inox? Qual tipo?

Tatiane: 100% nacional. O equipamento foi desenvolvido e é fabricado em Minas Gerais. É utilizado dois tipos de aço inox, 430 e 444. Esse material tem alta resistência à corrosão.

Roseane: Há modelo a gás ou elétrico?

Tatiane: Elétrico e disponível nas versões 220W e 380W.

Roseane: Há sonda para medição da temperatura interna dos alimentos?

Tatiane: Não tem sonda de perfuração, uma vez que o cesto de alimento gira. A tempera-

tura é visualizada externamente no painel.

Roseane: Qual o custo médio do Ecofry? Já está sendo comercializado?

Tatiane: O produto já está à venda e o custo é de R\$ 21 mil.

Roseane: A Prática oferece suporte técnico a clientes? Após a aquisição é oferecido treinamento à equipe?

Tatiane: Damos treinamento, demonstração e toda a consultoria necessária nos espaços de relacionamento. São 6 endereços: São Paulo (SP), São José dos Campos (SP), Pouso Alegre (MG), Belo Horizonte (MG), Curitiba (PR), Santiago do Chile (CL). Como a empresa fica em Minas Gerais, não existe dificuldade em eventuais trocas de peças.

Roseane: Pode ser instalado em qualquer estabelecimento? Quais os requisitos mínimos para a instalação?

Tatiane: O produto pode ser instalado em qualquer estabelecimento. É necessário ponto elétrico, rede de esgoto, sistema de exaustão e ponto de água, já que a higienização é automática.

Roseane: Como o equipamento pode ser adquirido? Como o interessado pode obter informações adicionais?

Tatiane: É possível adquirir através dos revendedores, representantes e diretamente nos espaços de relacionamento da Prática.

Roseane: Quais as principais diferenças entre uma fritadeira convencional e a Ecofry?

Tatiane: Uma fritadeira comum utiliza em média 20 litros de óleo, o Ecofry Gourmet não utiliza nada e o consumo de energia é a me-



tade. O equipamento também é sustentável, pois não há descarte de óleo. Também não existe desperdício de água para a limpeza do equipamento, diferentemente da fritadeira, que em um restaurante gasta em média 60 litros para a lavagem.

Roseane: Qual a produtividade do equipamento? Qual o tempo médio de fritura?

Tatiane: O tempo varia conforme o alimento a ser preparado. Para fazer batata palito, por exemplo, a média é de 6 a 7 minutos, dependendo da marca do alimento. É possível fazer de 2,5 kg a 3 kg de uma só vez.

Roseane: Há eliminação total do óleo de fritura? Outros ingredientes podem ou devem ser adicionados?

Tatiane: Sim. Vale ressaltar que o alimento precisa conter gordura na composição, podendo precisar de um banho de óleo para o preparo. É a gordura que vai manter a crocância da receita.

Roseane: Qual o efeito do fritador na textura, sabor e aparência de um alimento preparado na Ecofry?

Tatiane: A aparência, textura e sabor são as mesmas de um alimento frito por imersão em óleo.

Roseane: Qual a diferença entre os ali-

mentos preparados na Ecofry e em frituras por imersão em óleo?

Tatiane: A principal diferença é o benefício nutricional. As calorias das receitas podem ser reduzidas em até 60%. Outro benefício é não degradar a proteína, que normalmente acontece no preparo em imersão de gordura. E por fim, a economia e a segurança, já que o risco de acidente com óleo quente, bastante comum em cozinhas, é eliminado.

Roseane: Alimentos fritos no fritador podem ser congelados? Pode-se fazer o reaquecimento de alimentos no fritador?

Tatiane: Sim. É possível fritar e depois congelar. Outra possibilidade é retornar o alimento depois de frio ao equipamento. Ele vai reativar a umidade e regenerá-lo.

Roseane: Como é feita a limpeza do equipamento após o uso?

Tatiane: Alguns alimentos, como é o caso dos salgadinhos, soltam resíduos e são facilmente removidos com o auxílio do pincel entre uma receita e outra. A higienização completa, em estabelecimentos com grande fluxo, basta ser feita no final do dia. O produto de limpeza, o desencrustante, é colocado no local indicado e a limpeza é selecionada no visor. 

Em visita a empresa Prática, a nutricionista Roseane Avegliano experimentou alguns alimentos preparados com o Ecofry Gourmet

ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR

CRN-3 promove campanha de conscientização popular

A quantidade de pessoas que realizam refeições fora do lar cresce a cada dia, principalmente nos grandes centros como a cidade de São Paulo. Pensando na orientação da população quanto aos riscos e cuidados a serem tomados nestas situações, o Sistema CFN/CRNs definiu a Alimentação Fora do Lar como tema para as próximas campanhas.

No CRN-3 as ações serão focadas na orientação direta da população. O público será alcançado por meio da montagem de tendas em locais de grande concentração de pessoas que realizam suas refeições fora do lar, como centros comerciais, praças culturais e avenidas de referência, onde a equipe do CRN-3 entregará materiais informativos e dará dicas aos interessados em cuidar de seus hábitos alimentares fora do lar.

A primeira inserção da campanha em São Paulo aconteceu no dia 21 de agosto, na Praça da Liberdade, em São Paulo. Foram realizados cerca de 450 atendimentos, nos quais nutricionistas e estagiários de nutrição responderam às principais dúvidas do público e distribuíram as cartilhas elaboradas pelo CRN-3 especialmente para esta campanha. O conteúdo das cartilhas infantis foi gentilmente cedido pelas nutricionistas Dra. Samantha Andrade e Dra. Viviane Vieira, que desenvolveram um material diferenciado para informar às crianças sobre os cuidados com a alimentação. Já a cartilha de orientação para o público adulto foi desenvolvida num esforço conjunto da Comissão de Eventos do CRN-3 e do Instituto Ovos Brasil, parceiro na produção e difusão dos materiais.

O local escolhido para a segunda inserção, em 9 de outubro, foi a Praça General Gentil Falcão, próxima à Avenida Luís Carlos Berrini, conhecida por abrigar muitos centros corporativos. Um grande fluxo de pessoas que se alimentam nos arredores da avenida no horário de almoço foi alcançado pela campanha, que manteve a média de atendimentos da primeira inserção, porém, para um público quase que exclusivamente empresarial. A terceira inserção aconteceu no Mercado Municipal de São Paulo no Dia Mundial da Alimentação, 16 de outubro, e foram realizados o dobro de atendimentos das inserções anteriores, devido à grande concentração de pessoas no espaço durante todo o período da campanha, das 10h às 15h.

A importância do consumo de

As ações são focadas na abordagem direta à população





Público bastante diversificado, com a presença de profissionais da área, crianças e idosos

água, mesmo quando se faz refeições fora do lar e se passa muitas horas longe de casa, também foi ressaltada na ação. Squeezes com o logotipo do CRN-3 foram entregues ao público para incentivar este consumo em quantidade adequada durante todo o dia.

Informar o público sobre este tema é muito importante, levando em conta que atualmente 65,3% da população têm o hábito de se alimentar em restaurantes comerciais, fast foods, lanchonetes e bares (Instituto Data Popular). Dra. Celi Mayumi Kussumoto, conselheira do CRN-3 que esteve presente em duas destas inserções, pontua que “uma vez que alimentar-se fora de casa vem se tornando hábito na grande maioria das famílias brasileiras, a campanha tem como objetivo orientar os consumidores em suas escolhas quando consomem alimentos fora do lar, preocupando-se com o consumo excessivo de alimentos ricos em sal, gorduras e açúcar, e observando os critérios higiênico-sanitários do estabelecimento que escolhem para se alimentar”.

Como já é de costume nas cam-

panhas promovidas pelo Conselho, houve a colaboração de conselheiros do CRN-3, equipe administrativa do Setor de Comunicação e de Eventos do Conselho e coordenadores e estagiários de diversas universidades. Dra. Natália Mayara Albano, conselheira do CRN-3, defende que o engajamento de estagiários é um fator que constitui benefícios tanto para o público atendido quanto para os próprios alunos voluntários, que têm a oportunidade de ter contato direto com o trabalho desenvolvido. A nutricionista acredita que “a participação dos estagiários em campanhas é importante como um laboratório, para que compreendam como é lidar com a população, de que maneira devem transmitir os conhecimentos que aprenderam na faculdade e os conteúdos específicos da ação, aprendidos no treinamento que desenvolvemos para eles”.

O público presente nas inserções da campanha foi bem diversificado, incluindo, além dos já esperados trabalhadores e executivos da região, crianças e idosos. Segundo a Dra. Natália, por intermédio desse tipo de orientação é possível evitar proble-

mas futuros ligados à alimentação inadequada em algumas fases da vida: “A intenção é atingir pessoas que fazem refeições fora de suas casas, independentemente da faixa etária, por isso desenvolvemos materiais diferentes para adultos e crianças. Não importam quais ou quantas refeições ao longo do dia não sejam feitas em seus lares”. E complementa, quanto ao resultado final: “O mais gratificante é termos atingido um público tão diferente entre si com as informações necessárias, fazendo com que percebam que é possível comer alimentos saudáveis mesmo que fora de casa, sem muita dificuldade”.

A última inserção da campanha Alimentação Fora do Lar deste ano ocorreu no dia 27 de novembro, no Largo São Bento, em São Paulo, mas o CRN-3 prosseguirá com a campanha no ano de 2013, com inserções previstas para SP e MS. A disseminação de campanhas de orientação é uma das ferramentas mais importantes de utilidade pública do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região, e apresenta resultados consideráveis na promoção da saúde da população. 

VIGITEL 2011:

Indicadores sobre alimentação, nutrição e estilo de vida

Por Ana Paula Bortoletto Martins

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são consideradas um importante problema de saúde pública e contribuem para a maioria das mortes ocorridas no mundo. Em 2007, as DCNT foram responsáveis por mais de 70% das mortes no Brasil, incluindo as enfermidades do aparelho circulatório, neoplasias e diabetes (SCHMIDT et al., 2011). Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), certas características relacionadas ao estilo de vida são fatores de risco para o aparecimento dessas doenças como, por exemplo, o tabagismo, o consumo excessivo de bebidas alcoólicas, dietas inadequadas e a inatividade física (WHO, 2011).

Diante desse quadro, o Ministério da Saúde implantou, desde 2006, o Sistema Vigitel – Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico. Esse Sistema é coordenado pela Secretaria de Vigilância em Saúde e possui suporte técnico do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo – NUPENS/USP.

O Vigitel realiza entrevistas em uma amostra da população de adultos residentes em domicílios servidos por, pelo menos, uma li-

nha telefônica fixa nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal. Em 2011, foram completadas 54.144 entrevistas por telefone, considerando que, em cada cidade, são entrevistados no mínimo dois mil indivíduos com 18 ou mais anos de idade.

O Sistema Vigitel possui perguntas sobre estilo de vida e comportamento considerados potenciais fatores de risco ou proteção para DCNT, sobre a percepção de saúde e realização de exames preventivos e, ainda, a respeito do diagnóstico médico referido de algumas DCNT como hipertensão arterial e diabetes. A partir desses dados, foram construídos indicadores, selecionados de acordo com critérios da OMS para as Américas. (WHO, 2005)

Destacam-se alguns indicadores do Relatório do Vigitel 2011 relacionados com a alimentação e nutrição, como o estado nutricional dos adultos e o hábito de comer frutas e hortaliças. Todos esses dados se referem à população adulta das 27 cidades estudadas. Outras informações e indicadores podem ser obtidos na publicação completa (BRASIL, 2012).

INDICADORES SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL

Excesso de peso: A frequência do excesso de peso (IMC > 25 kg/m²) foi de 48,5%, sendo maior entre homens (52,6%) do que entre mulheres (44,7%), sendo menor em São Luís (39,8%) e maior em Porto Alegre (55,4%). Entre os adultos do sexo masculino, a maior frequência foi observada em Maceió (61,1%) e, no sexo feminino, em Porto Alegre (50,7%).

Obesidade: A frequência de adultos obesos



(IMC>30kg/m²) foi de 15,8%. As cidades com maiores frequências de obesidade, entre homens, foram Macapá (24,2%), Natal (23,5%) e Manaus (20,2%) e, entre as mulheres, foram Porto Alegre (21,5%), Maceió (18,9%) e Macapá (18,6%).

INDICADORES SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES

Consumo regular de frutas e hortaliças: O consumo de frutas e hortaliças em cinco ou mais dias da semana foi considerado consumo regular desses alimentos. A frequência de consumo regular de frutas e hortaliças foi de 30,9%, variando entre 19,4% em Macapá e 39,1% em Florianópolis. O consumo regular de frutas e hortaliças foi maior entre as mulheres (35,4%) do que entre os homens (25,6%) e aumentou com a idade e o nível de escolaridade em ambos os sexos.

Consumo regular de feijão: O consumo regular de feijão (consumo em cinco ou mais dias da semana) é considerado um indicador de alimentação saudável. A proporção de consumo regular de feijão foi de 69,1%, sendo maior entre homens (75,4%) do que entre mulheres (63,8%).

Consumo de carnes com excesso de gordura: Foi considerado "consumo de carnes com excesso de gordura" o hábito de consumir carne vermelha com gordura ou frango com pele, sem remover a gordura visível desses alimentos. O hábito de consumir carnes com gordura foi mais frequente entre homens (45,9%) do que entre mulheres (24,9%).

Consumo de leite com teor integral de gordura: O hábito de consumir leite com teor integral de gordura foi elevado em todas as cidades, variando de 46,7% em Vitória a 70,0% em Porto Velho. A frequência de consumo de leite integral foi de 56,9%, sendo maior entre homens (58,9%) do que entre mulheres (55,2%).

Consumo regular de refrigerantes: O consumo de refrigerantes (incluídos os sucos artificiais) em pelo menos um dia da semana foi referido por cerca de 80% dos indivíduos. O consumo de refrigerantes de qualquer tipo,

em cinco ou mais dias da semana, foi considerado consumo regular de refrigerantes. A frequência do consumo regular de refrigerantes foi de 29,8%, sendo mais alta entre homens (34,3%) do que entre mulheres (25,9%).

INDICADOR SOBRE ATIVIDADE FÍSICA

Hábito de assistir televisão: O hábito de assistir televisão por três ou mais horas diárias foi de 27,1%, sendo semelhante entre homens (27,9%) e mulheres (26,4%). A frequência de adultos que assistiram três ou mais horas de televisão por dia variou entre 20,4% em Curitiba e 33,7% no Rio de Janeiro.

Os indicadores sobre o estado nutricional demonstram que cerca de metade da população adulta das capitais brasileiras encontra-se com excesso de peso e, dentre esses, quase um terço está obesa. Os indicadores sobre os hábitos alimentares apontam o consumo excessivo de gorduras e bebidas açucaradas, fatores que contribuem para o aumento do excesso de peso na população.

O acompanhamento dos indicadores obtidos pelo Sistema Vigitel, que podem ser avaliados anualmente desde 2006, permite o monitoramento da situação dos fatores de risco e proteção para DCNT e contribui para a formulação de intervenções que visem à redução da ocorrência dessas doenças. 

Referências Bibliográficas

- 1 - Brasil. Vigitel Brasil 2011: Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/saude/profissional/area.cfm?id_area=1521
- 2 - Schmidt MI, Duncan BB, Silva GA, Menezes AM, Monteiro CA, Barreto SM et al. Chronic non-communicable diseases in Brazil: burden and current challenges. *Lancet*; 377: 1949-61, 2011.
- 3 - WHO. World Health Organization. Preventing Chronic Diseases a vital investment. Geneva: WHO, 2005.
- 4 - WHO. World Health Organization. Noncommunicable diseases country profiles 2011. Geneva: WHO, 2011.

*Ana Paula Bortoletto Martins (anapbmartins@usp.br) é nutricionista, doutoranda do Programa de Pós-graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da USP e pesquisadora do NUPENS/USP (www.fsp.usp.br/nupens). Participou da análise de dados e elaboração dos relatórios do Vigitel 2010 e 2011.



Reconhecime aos profi

Prêmio do CRN-3 reúne especialistas em diversas áreas da Nutrição

Mais uma vez, duas noites abrilhantaram as carreiras dos profissionais de nutrição nos estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul. O primeiro encontro aconteceu no dia 24 de agosto, no Mato Grosso do Sul. E, no último dia 31 de agosto, data em que é comemorado o Dia do Nutricionista, foi realizado o encontro de São Paulo, no Museu da Casa Brasileira para a Premiação Científica. Ambos os encontros têm como objetivo promover a Premiação de Destaque Profissional do Ano.

Quem abriu a noite nas duas ocasiões foi a presidente e conselheira, Dra. Beatriz Tenuta Martins. Ela ressaltou que o CRN-3 promove anualmente esta premiação para acentuar a necessidade de empenho científico dos que estudam ou já atuam na área da nutrição, além de incentivar que os profissionais ligados à nutrição sejam pesquisadores. "Este ano tivemos, mais uma vez, aumento no número de trabalhos apresentados às comissões julgadoras", diz a Presidente do CRN-3.

À esquerda: público expressivo prestigia encontro. À direita: Colegiado 2011 – 2014



ento merecido fissionais do ano

Por Renata Rode

IV Prêmio Beatriz Ap. Edméa Tenuta Martins



1º lugar

Cassia Cristina Nogueira Machado
Desenvolvimento de produto
com aplicação do extrato solúvel
de Castanha do Brasil.



2º lugar

Célio Santana de Aquino
A importância da higienização
das mãos de manipuladores de
alimentos.

IV Prêmio Linda Jorge Kalil Bussadori

Alimentação Coletiva



1º lugar

Isis Pereira Neves
Revisão comparada da Legislação Sanitária aplicada a restaurantes de coletividades do Município de São Paulo.



2º lugar

Rachel Garcia Mariano Ferraz
Avaliação da percepção dos clientes de restaurantes comerciais da cidade de São Paulo em relação às refeições servidas em sistema à la carte.

Nutrição Clínica



1º lugar Aline Romio Eiras
Reconhecimento de frutas, legumes e verduras por crianças.



2º lugar Fabiana Lopes Nogueira
Co-autores: Cleliani de Cassia da Silva, Ana Carolina Junqueira Vasques, Daniella Fernandes Camilo, Saete Brito, Ana Maria de Bernardi Rodrigues, Roberta Soares Lara Cassani, Mariana Porto Zambon, Bruno Gelloneze (Orientador).
Interação entre a prática de atividade física com os fatores de risco cardiometabólicos em adolescentes.

Nutrição Experimental



1º lugar Mayara Lilian Paulino Miranda
A suplementação com óleo de peixe induz a apoptose em xenoinxerto tumoral de células de melanoma em camundongos.



2º lugar Fernanda Akemi Medeiros Tamashiro
Co-autora: Camila Pizano Fonseca
Avaliação dos compostos bioativos em papas oferecidas como alimentação complementar para crianças de 6 a 24 meses.

Saúde Coletiva



1º lugar Beliza Yoko Kazihara
Viabilidade do cultivo de hortaliças em garrafas pet em comunidade carente.



2º lugar Tiemi Raquel de Moraes Saito
Análise temporal de variáveis antropométricas e dietéticas de participantes de um programa de mudança do estilo de vida.



Como ganhadora do Destaque Profissional 2012 na capital paulista, a professora Sandra Maria Chemin Seabra da Silva, recebeu sua terceira premiação profissional. Segundo Sandra, todas as pessoas que trabalharam ao seu lado e que ela ajudou a formar motivaram sua indicação. De acordo com a professora, cada profissional premiado deve comprometer-se ainda mais com o desenvolvimento da Nutrição no País. Confira a entrevista com a profissional na página 6.

Prêmio Neide Gaudenci de Sá (Trabalho Técnico)

Elaine Aparecida Santa Rosa Bezerra é nutricionista graduada em Nutrição pela Universidade Nove de Julho / São Paulo-SP desde 2007. A profissional também fez Pós Graduação em Vigilância Sanitária pela Universidade Nove de Julho / São Paulo e concluiu Pós Graduação em Nutrição Pediátrica e Escolar pela Universidade Gama Filho/ São Paulo em 2009. Elaine também é formada em Técnica em Nutrição e Dietética pelo Senac / Barra Funda

SP, concluído em 2000. Em sua trajetória profissional, já realizou palestras em diversas empresas e consultorias.

“Sempre é bom procurar se especializar, participar de cursos e eventos direcionados à formação e buscar informação em fontes diversas como troca de experiências e internet, por exemplo”, diz. Ela ainda cita a ajuda que vem do CRN-3 através de newsletter de cursos e eventos que são importantes para a atualização profissional.

Prêmio Eliete Salomon Tudisco

Destaque Profissional de 2012 no Mato Grosso do Sul



Dra. Miriam Soares entrega prêmio ao Dr. Antonio Passoni

Antonio José Passoni é graduado em Nutrição pela Unoeste, em Presidente Prudente e concluiu o curso no ano de 2000. O especialista também é graduado em Educação Física pela Fifasul, em Fátima do Sul, no ano de 2004. Especializado em Vigilância Alimentar e Nutricional para Saúde Indígena pela Fio-cruz, RJ, em 2008. Em sua trajetória profissional, destaca-se a atuação na Secretaria de Saúde do Município de Dourados, MS e o trabalho com a saúde indígena que soma dez anos de atuação.

“Estou muito feliz pelo reconhecimento do Conselho com essa premiação. Trabalho em saúde indígena e o trabalho de nutricionista nesta área é algo novo em muitos estados do Brasil. O resultado é comprovado em números, pois conseguimos a diminuição do índice da mortalidade infantil e subnutrição”, declara o homenageado, Antônio José Passoni.

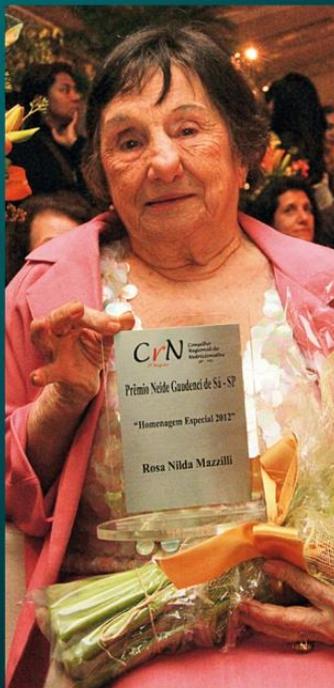
O premiado ainda ressalta a importância da consciência da profissão como vital para o sucesso em sua vida como um todo. “Temos o hábito de reclamar do papel e atuação do governo nas diversas áreas, mas infelizmente a inserção do nutricionista está ainda longe do ideal seja na esfera municipal, estadual ou federal. Deveria haver profissionais em nutrição em número suficiente em todos os postos de saúde, assim como em todas as escolas, hospitais e outros órgãos públicos para realizar trabalhos de atendimento individual, mas também para realizar palestras e projetos de conscientização, de incentivo a bons hábitos alimentares e de alternativas para aqueles que não dispõem de muito recurso financeiro”, concluiu Antônio.

Homenagens mais que merecidas

Este ano, a Dra. Rosa Nilda Mazzili recebeu uma homenagem especial pelo trabalho como docente em nutrição, com mais de 30 anos atuando como professora de diversas disciplinas. Rosa Nilda inicialmente foi cotada para concorrer ao prêmio Eliete Salomon Tudisco. No entanto, considerando os anos de experiência, dedicação e carinho que recebe dos alunos, amigos e colegas de profissão, foi decidido entregar uma menção honrosa à profissional inscrita no CRN-3 desde 1980.

Uma deferência foi dedicada em particular à família da Dra. Linda Jorge Kalil Bussadori, que dá nome a uma das premiações e faleceu no ano de 2011. A filha, Sandra Bussadori, esteve presente e recebeu a homenagem.

Também foram homenageadas pelo Colegiado, na noite de premiação em São Paulo, Dra. Beatriz Tenuta Martins, Presidente, e Dra. Vera Barreto, Vice-Presidente do CRN-3. "Recebi uma homenagem pelo trabalho que amo fazer e é sempre bom ser lembrada pelos colegas. Eu diria que o segredo para o sucesso está em ter ética na profissão, humanização e amor pelo que faz", declarou Vera.



Demais premiações e trabalhos

Ea noite foi pequena para tantas premiações merecidas. Aliás, nesta edição pudemos observar a incidência de jovens estudantes, encabeçando projetos inovadores e ações ousadas, estendendo ainda mais o campo de atuação de nossa profissão. Um exemplo disso é a técnica Cassia Cristina Nogueira Machado, contemplada com o primeiro lugar do IV Prêmio Beatriz Ap. Edméa Tenuta Martins com o trabalho de "Desenvolvimento de produto com aplicação do extrato solúvel de Castanha do Brasil". A técnica em nutrição e dietética concluiu sua formação

em abril deste ano, e já está fazendo história na profissão.

Para ela, a importância do prêmio se desdobra em reconhecimento e projeção e é um acontecimento importante como experiência pessoal e profissional. Cassia destaca a ajuda dos co-autores do projeto premiado: Diego César Campos Melo, Lucimar Souza Silva e Raniele Bastos.

"A atuação do técnico de nutrição e dietética em cozinha experimental embasou nossa recém-pesquisa em desenvolvimento de produto. Em minha opinião o melhor pré-requisito e diferencial é a von-



Dra. Vera Barreto e Dra. Beatriz Tenuta



Comissão de Eventos CRN-3

tade de saber e a capacidade de multiplicar”, explica a premiada.

Em segundo lugar ficou o profissional Célio Santana de Aquino, com o trabalho sobre “A importância da higienização das mãos de manipuladores de alimentos”.

Já Ísis Pereira Neves, estudante de graduação em nutrição que conquistou o primeiro lugar na categoria Alimentação Coletiva com o trabalho “Revisão comparada da Legislação Sanitária aplicada a restaurantes de coletividades do Município de São Paulo” afirma que a dedicação é um ótimo termômetro na trajetória de um profissional e a ousadia também faz a diferença.

“O tema do meu trabalho chamou atenção, pois visa a identificação das especificações que passaram por modificação quando comparadas à legislação anterior. Assim, cria-se um desafio: o de informar os manipuladores de alimentos à respeito das adequações que deverão ser implantadas nas unidades produtoras de refeições, de forma a atenderem as novas especificações para a produção de uma alimentação com adequado controle higiênico-sanitário e segura para os consumidores”.

Rachel Garcia Mariano Ferraz conquistou o segundo lugar da categoria, com uma Avaliação da percepção dos clientes de restaurantes comerciais da cidade de São Paulo em relação às refeições servidas em sistema à la carte.

Para Aline Romio Eiras, estudante de

graduação em nutrição, contemplada com o primeiro lugar na categoria Nutrição Clínica com o trabalho de “Reconhecimento de frutas, legumes e verduras por crianças”, o evento de premiação é essencial para a formação acadêmica. “É um incentivo cultural aos estudantes de graduação para a área de pesquisa clínica e pela descoberta de novos conhecimentos na ciência da nutrição”. Aline defende que, com esse trabalho de conclusão de curso, foi possível verificar que as crianças possuem baixo conhecimento dos alimentos pertencentes ao grupo das frutas, legumes e verduras. “Sendo assim, se faz necessário o desenvolvimento de ações educativas e recursos de educação nutricional para a formação de hábitos alimentares saudáveis”.

Fabiana Lopes, que ficou com o segundo lugar na categoria Nutrição Clínica, apresentou uma tese de interação entre a prática de atividade física com os fatores de risco cardiometabólicos em adolescentes. “Quando temos dedicação ao que estamos exercendo, abrimos caminhos para novas conquistas profissionais”, declara a estudante.

Na categoria Nutrição Experimental, o primeiro lugar ficou com Mayara Lilian Paulino Miranda. A aluna apresentou o trabalho de “Suplementação com óleo de peixe, que induz a apoptose em xenoinxerto tumoral de células de melanoma em camundongos”. As doenças crônicas não transmissíveis são, atualmente, um dos



Coral Covisa

maiores desafios da nutrição. Os números crescentes dos casos de diabetes, obesidade e cânceres, demonstram que a alimentação é a chave tanto na prevenção dessas doenças quanto no tratamento. Nesse sentido, as pesquisas que contribuem para uma melhor qualidade de vida por meio da nutrição são importantes, pois apontam opções às terapias medicamentosas. "Dentro desse contexto o trabalho desenvolvido procurou mostrar os mecanismos de ação intracelulares do ômega 3 na progressão de câncer de pele (melanoma) em camundongos. Os resultados mostraram que a suplementação desse ácido graxo polinsaturados auxilia na diminuição da inflamação do câncer e ainda ativa sinais intracelulares para que haja a morte das células cancerígenas".

Para a profissional, a área de Nutrição possui hoje um leque de opções enormes para a atuação. "Existem vários campos de ação que variam desde nutrição hospitalar e ambulatorial até marketing da nutrição, homecare, nutrição esportiva e nutrigenômica. Esse crescimento proporciona que o profissional consiga escolher dentro da área, aquilo que mais se identifica, podendo se aprofundar e trabalhar no que mais tem afinidade".

Já a segunda posição ficou para Fernanda Akemi Medeiros Tamashiro e Camila Pizano Fonseca, co-autora do trabalho de Avaliação dos compostos bioativos em pa-

pas oferecidas como alimentação complementar para crianças de 6 a 24 meses.

Beliza Y. Kazihara foi a contemplada na categoria Saúde Coletiva, com o trabalho "Viabilidade do cultivo de hortaliças em garrafas pet em comunidade carente". Esse processo visa facilitar o acesso a alimentos saudáveis, cultivando hortaliças a um baixo custo, sem o uso de agrotóxicos e fertilizantes.

Para a estudante de graduação em nutrição e técnica em nutrição e dietética, a premiação motiva os estudantes de graduação a buscarem sempre novos conhecimentos e acreditarem o quanto é importante a profissão do nutricionista para a sociedade.

Tiemi Raquel de Moraes Saito foi contemplada com o segundo lugar na categoria Saúde Coletiva, com o trabalho "Análise temporal de variáveis antropométricas e dietéticas de participantes de um programa de mudança do estilo de vida". "Esse estudo analisou as variáveis da medida corporal e dietéticas de indivíduos que participaram do Programa Mexa-se Pró-Saúde, conduzido por nós, integrantes do Centro de Metabolismo em Exercício e Nutrição, no período de 2004 a 2011. Entre esses anos foi observado que a maioria dos indivíduos apresentou excesso de peso, além de circunferência abdominal e consumo de proteínas inadequadas. Acho que todos os trabalhos que visam a prevenção e tratamento da obesidade são de extrema importância", comenta Tiemi. CRN-3

Comissões CRN3



Comunicação



Ética



Eventos



Fiscalização



Formação
Profissional

No CRN, todas as comissões, algumas citadas nesta matéria, trabalham de forma integrada para o sucesso das atividades



Comissão de Ética

A Comissão de Ética vem marcando presença em eventos que discutem o tema “Ética na prática multidisciplinar”.

No dia 22 de maio, o CRN-3 participou da Mesa Redonda “Questões éticas e bioéticas no cotidiano das entidades de classe” voltada aos profissionais da Residência Multiprofissional em Saúde da Universidade Federal de São Paulo. Além do CRN-3, representado pela Dra. Maria Helena Villar, o evento contou com a participação do COREN-SP, CRF-SP, CREFITO-3, CRFa-2, CRESS-SP e CRP-SP.

No dia 13 de junho, a coordenadora da Comissão de Ética, Dra. Cristina Rebolho da Silva, esteve presente ao evento “Ética Profissional: responsabilidades e deveres na intervenção multidisciplinar” realizado no Centro de Formação de Atletas do São Paulo Futebol Clube em Cotia. O público, constituído principalmente por funcionários e comissões técnicas de todas as categorias, teve a oportunidade de debater sobre o tema com colegas de profissão e representantes do CRN-3, CREF-SP, CREFITO-3, CREMESP e CRP-SP.

A participação dos conselhos profissionais em eventos que propiciam uma discussão ampliada sobre o assunto permite aos participantes uma reflexão sobre as responsabilidades e limites de atuação que cada uma das profissões exerce num sistema de trabalho multidisciplinar.



Comissão de Comunicação

No intuito de sempre manter os profissionais atualizados sobre o planejamento e as informações do Conselho, a Comissão de Comunicação do CRN-3 se empenha em estabelecer uma conexão precisa e eficiente com todos os inscritos, a partir de comunicados e conteúdos disparados pelo serviço de e-mail marketing (newsletter). A utilização desta ferramenta desenvolve uma maior proximidade entre Conselho e Profissional.

As estratégias da Comissão de Comunicação são voltadas ao interesse do profissional em permanecer ciente dos detalhes e das posições intituladas no Conselho, buscando mantê-los envolvidos e totalmente esclarecidos sobre os projetos instituídos pela Plenária. Elaborar um prático canal de comunicação para com o inscrito é o principal objetivo desta Comissão. Uma destas iniciativas, a página do CRN-3 no Facebook, já se aproxima da marca de 2000 seguidores. Curtindo nossa página, você acompanha as principais atividades e eventos nos quais o CRN-3 esteve presente.

Com essa mesma preocupação de tornar acessível as informações, a Comissão também incentiva divulgação de cursos, palestras, eventos e workshops que poderão ampliar o conhecimento acadêmico dos nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética, situá-los às novidades dos assuntos da profissão e motivá-los sempre a buscar aprendizado para exercerem na área uma atuação cada vez melhor. Os pedidos de divulgação devem ser enviados para o setor, que repassará a programação para análise da Comissão. A partir de uma provável autorização, o curso torna-se acessível nas agendas do site e e-mail marketing, ambos atualizados e enviados no início de todos os meses.



Comissão de Eventos

Em agosto, a Comissão de Eventos realizou a primeira inserção da campanha Alimentação Fora do Lar. A Praça da Liberdade foi o local escolhido para receber a primeira inserção da campanha. A equipe de atendimento, como habitualmente, contou com estagiários e conselheiras, e cerca de 450 pessoas receberam orientações e dicas de como construir um cardápio mais saudável. A campanha também já aconteceu na Praça General Gentil Falcão, com a mesma média de atendimentos, e no Mercado Municipal de São Paulo, com mais de 800 atendimentos.

Alimentação Fora do Lar é o tema da campanha do sistema CFN/CRNs para 2012, e esta Comissão desenvolveu cartilhas nas versões adulto e infantil, contendo informações que vão desde a elaboração de pratos mais saudáveis a dicas de higiene para prevenção de doenças e contaminações. Este material fez bastante sucesso com o público, incentivando a adesão à campanha.

A Comissão de Eventos também organizou no mês de agosto a festa em comemoração ao Dia do Nutricionista e Dia do Técnico em Nutrição e Dietética, que em Campo Grande ocorreu no dia 24, e em São Paulo no dia 31. Nas duas oportunidades os profissionais puderam confraternizar e acompanhar as homenagens e premiações, prestigiando desde renomados Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética a iniciantes no campo da nutrição que desenvolveram trabalhos científicos importantes. Agradecemos a todos os inscritos que compareceram a estes encontros, abrilhantando as celebrações.



Comissão de Fiscalização

A Comissão de Fiscalização, no período de junho a agosto de 2012, participou de reuniões:

- Com o Grupo de Fiscalização dos Conselhos Regionais no CRA (Conselho Regional de Administração) – este grupo tem a finalidade de aperfeiçoar as ações e os procedimentos de Fiscalização do exercício profissional;
- Com a Coordenadora do Serviço Educacional da Prefeitura do Município de Santo André para informar sobre os objetivos das visitas de fiscalização no segmento de escolas públicas e privadas;

- Com a Gerência da Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde, da Coordenação de Vigilância em Saúde, da Secretaria Municipal da Saúde de São Paulo para discutir aspectos da Fiscalização em Restaurantes Comerciais.

Neste período, foram recebidas e analisadas contribuições para a revisão da Resolução CFN nº 380/2005 referente às atribuições do nutricionista em várias áreas de atuação e encaminhadas ao CFN. Realizado treinamento do grupo de funcionários da Fiscalização, dentro das novas diretrizes do Plenário 2011-2014 do CRN-3, nos dias 18, 19 e 20 de julho de 2012.



Comissão de Formação Profissional

A Comissão de Formação Profissional realizou encontros com as IES de São Paulo e Mato Grosso do Sul, procurando alcançar o maior número de escolas existentes nestes estados. Entretanto, a participação das escolas do estado de São Paulo, 99 no total, foi muito abaixo das nossas expectativas, mas as discussões realizadas sobre os avanços e as limitações na formação do nutricionista foram muito enriquecedoras. No evento de Campo Grande, conseguimos reunir representantes de 4 das 6 escolas do estado e com um grande envolvimento dos participantes. Os resultados desses encontros serão divulgados posteriormente.

Esta Comissão tem acompanhado alguns movimentos de outros conselhos, como o de Farmácia, que estabeleceram critérios para a regulação de cursos de pós-graduação lato sensu de caráter profissional. Na região de abrangência do CRN-3, especialmente em São Paulo, tem-se observado uma profusão de cursos de extensão, atualização, especialização. Nesse sentido, esta comissão pretende retomar uma discussão já iniciada pelo CFN há algum tempo, sobre novas especialidades para o nutricionista, além daquelas previstas pela legis-

lação e pela ASBRAN, sendo provavelmente formado um grupo de trabalho para discutir estes temas. Paralelamente, a CFP também tem se preocupado com o aparecimento na mídia, em especial sites e blogs, de estudantes de nutrição anunciando prestação de serviços de orientação nutricional, com a exposição do próprio corpo como um “produto” que procura certificar a oferta de um “trabalho eficiente”. Entendemos que é necessária a integração entre teoria e prática durante a formação, mas iniciativas dessa natureza são totalmente desaprovadas por este conselho. Sempre que necessário, esta comissão tem mantido estreito contato com coordenadores de cursos de nutrição, informando e esclarecendo dúvidas a fim de que os estudantes sejam orientados sobre as condutas mais adequadas como futuros profissionais.

Mais uma vez, é importante reforçar a necessidade de que as IES, bem como as ETS, mantenham atualizado no conselho os nomes dos coordenadores de cursos para que possamos manter este desejado diálogo, além de garantir o cumprimento da legislação que determina que coordenadores de cursos de nutrição devem ser nutricionistas. CRN-3



PORTARIA TÉCNICA

Portaria CRN-3 N. 262/2012

Dispõe sobre critérios a serem analisados e fixados, para que o TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA assuma RESPONSABILIDADE TÉCNICA e dá outras providências;

A Presidente do Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª. Região – CRN-3, no uso de suas atribuições legais, que lhe concedem a Lei Federal nº. 6.583/78, em seu artigo 11, o Decreto Federal nº. 84.444/80, em seu artigo 13, incisos IV, XII e XIX, e a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN nº. 356/2004, em seu artigo 6º., incisos VIII e XI, e, ainda,

Considerando:

Que a Portaria nº. 2619/2011 da Secretaria Municipal da Saúde - SMS.G, da Prefeitura do Município de São Paulo, no seu item 16.1 que atribui aos Conselhos Profissionais o estabelecimento de critérios para a designação de Responsável Técnico diante da Vigilância Sanitária;

Que a Responsabilidade Técnica definida na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas nº. 419/2008 é privativa do nutricionista e a contratação desse profissional é condição para a emissão da Certidão de Registro e Quitação - CRQ e Certidão de Cadastro – CC, de pessoa jurídica registrada ou cadastrada no Conselho Regional de Nutricionista da 3ª. Região – CRN-3;

Que aos nutricionistas Responsáveis Técnicos - RTs das pessoas jurídicas obrigadas ao registro ou sujeitas ao cadastro no Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª. Região – CRN-3, nos moldes definidos na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN nº. 378/2005, compete o planejamento, direção, supervisão e avaliação da área de alimentação e nutrição da empresa (art. 2º. da Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN nº. 419/2008) que inclui cumprir e ou fazer cumprir as atividades definidas no item 16.2, da Portaria nº. 2619/2011 da Secretaria Municipal da Saúde - SMS.G;

Que as pessoas jurídicas que exerçam atividades de alimentação no comércio varejista, sem que essa ação esteja definida em seu contrato social como atividade fim, e, não estão obrigadas ao registro ou sujeitas ao cadastro no Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª. Região,

mas estão obrigadas a indicar um responsável técnico diante da Vigilância Sanitária, para o cumprimento exclusivo das atividades definidas no item 16.2, da Portaria nº. 2619/2011 da Secretaria Municipal da Saúde - SMS.G.

DECIDE:

Artigo 1º. - As pessoas jurídicas que exerçam atividades no comércio varejista de alimentos, que não envolvam a produção de alimentos ou refeições, e que não estejam obrigadas ao registro ou sujeitas ao cadastro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3, poderão contratar um Técnico em Nutrição e Dietética – TND, para assumir a responsabilidade técnica diante da vigilância sanitária.

Artigo 2º. - Sempre que a pessoa física ou jurídica tiver o nutricionista como Responsável Técnico - RT, nos moldes definidos nas Resoluções dos Conselho Federal de Nutricionistas - CFN nº. 378/2005 e 419/2008, caberá a este incluir entre suas atividades o cumprimento integral das determinações da Portaria nº. 2619/2011 da Secretaria Municipal da Saúde - SMS.G.

Artigo 3º. - Para a anotação dessa modalidade de responsabilidade técnica, exclusiva para o Técnico em Nutrição e Dietética - TND, fica criado, no âmbito do Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª. Região - CRN-3, a Responsabilidade Técnica diante da Vigilância Sanitária - RTVS.

Artigo 4º. - A anotação de Responsabilidade Técnica diante da Vigilância Sanitária - RTVS deve ser solicitada pelo Técnico em Nutrição e Dietética - TND, que informará o nome e tipo de atividade da empresa a qual prestará serviços e será concedida ao profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª. Região - CRN-3 e regular com suas obrigações, para o exercício das seguintes atividades:

- I** - Elaboração, implantação e implementação de programa de capacitação para funcionário;
- II** - Elaboração, atualização, implantação e implementação do Manual de Boas Práticas;
- III** - Elaboração, atualização, implantação e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados;
- IV** - Acompanhamento das inspeções realizadas por autoridades sanitárias e prestação de esclarecimento sobre

os processos de produção dos alimentos/produtos alimentares comercializados no local, assim como práticas e procedimentos adotados nesses processos;

V - Notificação aos órgãos de vigilância em saúde de surtos de doenças veiculadas por alimentos, dos casos de desvio no processo de fabricação com risco à saúde do consumidor, bem como no recebimento de matéria-prima ou produto contaminado;

VI - Implantação e implementação de serviços de atendimento ao consumidor, para reclamações pertinentes à qualidade e segurança dos produtos que comercializa;

VII - Implantação e implementação do programa de recolhimento de produtos em desacordo com as normas vigentes;

VIII - Elaboração de informação nutricional para fins de rotulagem dos produtos comercializados e embalados fora da vista do consumidor;

IX - Acompanhamento, no que couber, do cumprimento das exigências estabelecidas no item 17, da Portaria 2619/2011 da Secretaria Municipal da Saúde - SMS.G, e garantia de pleno acesso aos dados aí especificados, mesmo quando arquivados em diferentes setores da empresa.

Artigo 5º. - A presente regulamentação aplica-se exclusivamente ao município de São Paulo, tendo como amparo legal a Portaria nº. 2619/2011 da Secretaria Municipal da Saúde - SMS.G, da Prefeitura do Município de São Paulo, podendo ser estendida a outros municípios que adotem oficialmente esse regulamento técnico para as respectivas ações de fiscalização.

Artigo 6º. - As pessoas físicas ou jurídicas que tiverem um Técnico em Nutrição e Dietética - TND com anotação de Responsabilidade Técnica diante da Vigilância Sanitária - RTVS, não farão jus à emissão de Certidão de Registro e Quitação - CRQ ou Certidão de Cadastro - CC, podendo, mediante solicitação e pagamento de taxa correspondente, obter uma Declaração de Anotação de Responsabilidade Técnica diante da Vigilância Sanitária - RTVS, com validade de 12 (doze) meses.

Parágrafo único – É dever do Técnico em Nutrição e Dietética - TND, comunicar, no prazo de 15 (quinze) dias, à Vigilância Sanitária e ao Conselho, o seu desligamento das funções de Responsável Técnico - RT.

Artigo 7º. - Para efeitos da concessão dessa Responsabilidade Técnica diante da Vigilância Sanitária - RTVS, con-

sideram-se os estabelecimentos do Comércio Varejista de Produtos Alimentícios:

I - Comércio Varejista de mercadorias em geral com predominância de produtos alimentícios: hipermercados, supermercados, minimercados, mercearias, armazéns;

II - Comércio Varejista de produtos de padaria e confeitaria, laticínios, doces, balas e semelhantes;

III - Comércio Varejista de Carnes e Pescados - açougues e peixarias;

IV - Comércio Varejista de bebidas;

V - Comércio Varejista de Hortifrutigranjeiros;

VI - Comércio Varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente:

a) produtos naturais e dietéticos, **b)** comidas congeladas, mel, etc., **c)** café moído, **d)** sorvetes, embalados, em potes e similares, **e)** os estabelecimentos comerciais com venda predominante de produtos alimentícios industrializados (lojas de conveniência), **f)** os estabelecimentos comerciais com venda de produtos alimentícios variados (lojas de delicatessen).

Artigo 8º. - Será permitido ao Técnico em Nutrição e Dietética - TND, a assunção de uma Responsabilidade Técnica diante da Vigilância Sanitária - RTVS junto às pessoas jurídicas acima citadas.

Parágrafo único: Para que o Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª. Região CRN-3, conceda a Responsabilidade Técnica diante da Vigilância Sanitária - RTVS de mais de uma Pessoa Jurídica ou mais de uma unidade da mesma Pessoa Jurídica, serão avaliados os seguintes critérios:

a) distribuição da carga horária semanal e jornada diária compatível com as atribuições específicas de cada estabelecimento;

b) compatibilidade do tempo despendido para acesso aos locais de trabalho e para o desenvolvimento pleno de todas as atividades relacionadas à atuação do profissional.

Artigo 9º. – Esta Portaria entra em vigor na data de sua aprovação, ou seja, na Reunião Plenária Extraordinária nº. 1006 a de 18.06.2012.

São Paulo, 18 de junho de 2012.

Dra. Beatriz Aparecida Edméa Tenuta Martins
CRN-3 0159 Presidente
Dra. Cristina Rebolho da Silva
CRN-3 5087 Secretária

Participação do CRN-3 em eventos

Data	Evento	Conselheiros	
26 a 29/07/12	17º. Congresso Brasileiro Multidisciplinar em Diabetes - ANAD	Dra. Beatriz Tenuta	1
06/08/12	Projeto Ponto & Contraponto: Nutrigenômica	Colegiado CRN-3	
09 a 10/08/12	Fórum e Reunião Conjunta CFN/CRNs	Dra. Beatriz Tenuta	
10/08/12	Curso Rotulagem de Alimentos- SINESP	Dra. Celi Kussumoto	
10/08/12	Solenidade em Comemoração aos 10 anos da SBGAN	Dra. Vera Barreto / Dra. Renata Borba	2
15/08/12	Visita à Fundação Mokiti Okada	Dra. Eliane Occhialini	
18/08/12	III Simpósio Internacional "Mudanças de Comportamento: Inspirações para um estilo de vida mais sustentável"	Dra. Giorgia Tavares	
21/08/12	Campanha Alimentação Fora do Lar - Inserção I	Dra. Celi Kussumoto	
21/08/12	Oficina de Alimentação Escolar - São José dos Campos/SP	Dra. Eliane Occhialini	3
24/08/12	Encontro Nutricionistas/TND - Campo Grande/MS	Dra. Beatriz Tenuta / Dra. Miriam Soares Dra. Monica Jorge / Dr. Thiago Sacchetto	
25/08/12	"Cuidados Nutricionais com Pacientes de Cirurgia Bariátrica" - SINESP	Dr. Thiago Sacchetto	
30/08/12	Curso Responsabilidade Técnica - SINESP	Dra. Renata Borba	
31/08/12	Comemoração de 30 anos da Faculdade de Nutrição da PUC Campinas	Dra. Beatriz Tenuta	
31/08/12	Premiação Científica Nutricionista/TND - São Paulo/SP	Colegiado CRN-3	
11/09/12	Debate com candidatos à Prefeitura de SP sobre Saúde Pública - FSP/USP	Dra. Monica Jorge	
13/09/12	III Encontro de Ações Afirmativas para uma Cidade Sustentável e Humanizada - SINESP	Dra. Giorgia Tavares	
22/09/12	Atuação profissional, responsabilidade técnica, carga horária, fiscalização, etc. Instituto Racine	Dra. Cristina Rebolho	
25/09/12	ENAEN	Colegiado CRN-3	
26 a 29/09/12	CONBRAN 2012 - XXII Congresso Brasileiro de Nutrição	Colegiado CRN-3	4
01/10/12	Reunião na Secretaria da Educação do Estado de São Paulo - SEESP	Dra. Beatriz Tenuta	
04 a 06/10/12	8º. Fórum Nacional de Nutrição e Megaevento da Nutrição 2012	Dra. Beatriz Tenuta / Dra. Cristina Rebolho Dra. Monica Jorge / Dr. Thiago Sacchetto	
05/10/12	Evento Fiscalização e Ética - São José do Rio Preto/SP	Dra. Vera Barreto	
09/10/12	Campanha Alimentação Fora do Lar - Inserção II	Dra. Celi Kussumoto	
16/10/12	Campanha Alimentação Fora do Lar - Inserção III	Dra. Renata Borba / Dra. Zarife Nacle	
17/10/12	Técnicas e Recursos da Gastronomia na Dieta Hospitalar - SENAC	Dra. Maria Helena Villar	
24/10/12	Oficina sobre Consumo e Redução da Ingestão de Sódio - SBAN	Dra. Monica Jorge	
25/10/12	XIV Seminário de Alimentação Escolar - ITAL Campinas	Dra. Cristina Rebolho	
26/10/12	Evento Fiscalização e Ética - Santos/SP	Dra. Renata Borba	
26/10/12	Evento Fiscalização e Ética - Presidente Prudente/SP	Dra. Beatriz Tenuta	
05 a 07/11/12	Semana da Saúde da ALESP	Dra. Cristina Rebolho / Dra. Zarife Nacle	
06/11/12	Ciclo de Diálogos - CCBrasil	Dra. Beatriz Tenuta	
08/11/12	I Fórum de Nutrição "Modelos de assistência nutricional hospitalar no século XXI" - HC/UNICAMP	Dra. Viviane Piastecka	
09/11/12	Seminário de Ética Profissional do Sistema CFN/CRNs: Atuação do nutricionista por meios eletrônicos	Dra. Cristina Rebolho / Dra. Vera Barreto	
22 a 23/11/12	Fórum e Reunião Conjunta CFN/CRNs	Dra. Beatriz Tenuta	
27/11/12	Campanha Alimentação Fora do Lar - Inserção IV	Dra. Zarife Nacle	
29/11/12	Oficina de Alimentação Escolar - Campo Grande/MS	Dra. Elaine Occhialini / Dra. Miriam Soares	
30/11/12	Evento Fiscalização e Ética - Bauru/SP	Dra. Beatriz Tenuta / Dra. Vera Barreto	

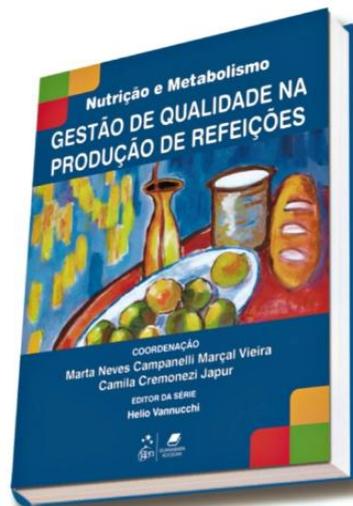
FIQUE POR DENTRO

Gestão de qualidade na produção de refeições

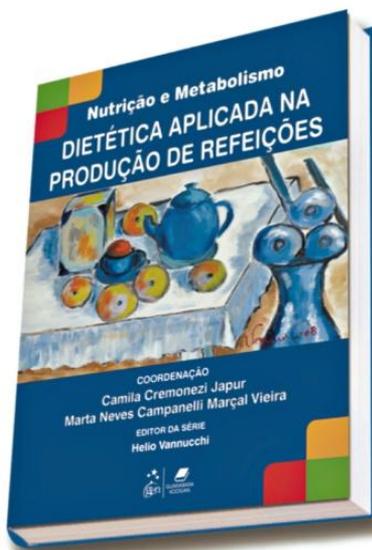
A obra traz na íntegra a série Nutrição e Metabolismo, cujo objetivo é disponibilizar ao aluno de graduação e aos profissionais da área, material didático sobre os princípios básicos de administração de unidades de alimentação e nutrição (UAN), além de informações atualizadas apresentadas em artigos científicos de Alimentação e Nutrição, o que comprova a evolução ocorrida nessa área nos últimos anos.

O maior destaque é a reunião de diferentes visões para a gestão de qualidade na produção de refeições, que agrupou informações sistematizadas por nutricionistas e administradores sobre metodologias para monitorar a qualidade nas UAN. A obra aborda tanto os elementos da administração de empresas aplicados à área da alimentação coletiva como os específicos da área de alimentos.

Em ampla revisão, sistematiza informações sobre os fatores a serem considerados na seleção de alimentos e preparações no planejamento e na



padronização de cardápios. Outro tema é o planejamento de eventos que, reunindo as contribuições de banqueteiras e nutricionistas, aborda os riscos de contaminação e a aplicação prática do controle higiênico sanitário de alimentos nos diferentes serviços de mesa.



Dietética aplicada na produção de refeições

As nutricionistas e autoras do livro Marta N. C. Marçal Vieira e Camila Cremonesi Japur, fazem a descrição dos princípios básicos da área, com um diferencial: apresentam os dados científicos e da legislação vigente relacionados a cada tema, e citam as referências no texto a cada parágrafo, facilitando o acesso do leitor à informação original.

Outro diferencial desta obra é a interface entre duas áreas do conhecimento em Nutrição, o de Dietética e o de Gestão dos processos na produção de refeições, conferindo destaque à multidisciplinaridade do conhecimento.

Com essa finalidade, pesquisadores, nutricionistas e profissionais de áreas afins foram convidados para conferir ao texto um alto nível científico, sem abandonar o pragmatismo necessário para a atuação no mercado de trabalho.

AVISOS



1.

Profissionais e técnicos que não estiverem atuando na área poderão requerer a baixa temporária ou cancelamento da inscrição, até 31/03/13, para isentar-se da anuidade 2013. Mais esclarecimentos e formulários no CRN 24 Horas (www.crn3.org.br)

2.

O atendimento do CRN-3 para pessoa física e empresas agora é feito na antiga sede, na Av. Paulista, 568, 6º. andar, próximo ao Metrô Brigadeiro. De segunda a sexta-feira, das 8h às 17h.

3.

Em 2013 o CRN-3 promove as premiações científicas X Prêmio Maria Lúcia Ferrari Cavalcanti, para Nutricionistas, e IV Prêmio Zarife Nacle, para estudantes de Cursos Técnicos em Nutrição e Dietética. Fique atento para o prazo de inscrição dos trabalhos.

publicisbrasil



O SENAC É REFERÊNCIA EM NUTRIÇÃO.

FAÇA SUA MATRÍCULA E GARANTA O MELHOR PARA O SEU FUTURO.

0800 883 2000 WWW.SP.SENAC.BR

REFERÊNCIA NA ÁREA

INFRAESTRUTURA DE PONTA

PARTICIPAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS NA ÁREA

ATENDIMENTO GRATUITO AO PÚBLICO POR MEIO DA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DO CENTRO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL

PARCERIAS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

ALTA NUTRIÇÃO COM GASTRONOMIA

PÓS-GRADUAÇÃO, GRADUAÇÃO, CURSOS TÉCNICOS E CURSOS LIVRES. Conheça nossa política de bolsas de estudo e de descontos em www.sp.senac.br

Parceiros:



Corpo de Conselheiros – Colegiado 2011-2014

Efetivos:

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

Suplentes:

Eliana de Aquino Bonilha
Maria Helena Villar
Marta Cecília Soli Alves Rochelle
Miriam Pereira Soares
Natália Mayara Albano
Vera Helena Lessa Villela
Viviane Fagundes Platecka

Diretoria:

Presidente: Beatriz Aparecida Edméa Tenuta Martins
Vice-Presidente: Vera Lúcia Barreto
Tesoureira: Giorgia Castilho Russo Tavares
Secretária: Cristina Rebolho da Silva

Comissões Permanentes

Tomada de Contas:

Elaine Monteiro Maielo Occhialini (Coordenadora)
Celi Maiyumi Kussumoto
Monica Inez Elias Jorge

Fiscalização:

Cristina Rebolho da Silva (Coordenadora)
Celi Maiyumi Kussumoto
Elaine Monteiro Maielo Occhialini
Miriam Pereira Soares
Monica Inez Elias Jorge
Renata Caires Borba
Thiago Sacchetto de Andrade

Ética:

Vera Lúcia Barreto (Coordenadora)
Beatriz Aparecida Edméa Tenuta Martins
Maria Helena Villar
Miriam Pereira Soares
Renata Caires Borba
Vera Helena Lessa Villela

Formação Profissional:

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

Comunicação:

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

Licitação:

Maria Helena Villar (Coordenadora)
Eliana de Aquino Bonilha (Conselheira)
Edison de Araújo Vicente (func.)
Magda Regina Rocha (GA)
Manoel Francisco Correa Junior (func.)
Mariana Oliveira de Souza (func.)
Patrícia Tavares Pimentel (func.)

Comissões Transitórias

Eventos:

Viviane Fagundes Platecka (Coordenadora)
Celi Maiyumi Kussumoto
Giorgia Castilho Russo Tavares
Miriam Pereira Soares
Natália Mayara Albano
Zarife Nade (Colaboradora)

Concursos:

Thiago Sacchetto de Andrade (Coordenador)
Cristina Rebolho da Silva
Magda Regina Rocha (GA)
Solange de Oliveira Saavedra (GT)

Patrimônio:

Vera Lúcia Barreto (Coordenadora)
Célio Herrera Simioni (Contador)
Edison de Araújo Vicente (func.)
Magda Regina Rocha (GA)
Solange de Oliveira Saavedra (GT)

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

Assessoria T.I.:

Fernando José Arruda de Oliveira

Sede:

Av. Brigadeiro Faria Lima, 1461 - 3º andar
Torre Sul - Jardim Paulistano/SP - CEP: 01452-002
Fones: (11) 3474-6190 /6192 /6193 /6194
www.cm3.org.br / cm3@cm3.org.br

Atendimento ao público

Av. Paulista, 568 - 6º andar
Atendimento: segunda a sexta, das 8h às 17h
Bela Vista/SP - CEP: 01310-000

Delegacias

Bauru:

Rua Rio Branco, 5-38 sala 51 - Centro
Bauru/SP - CEP: 17010-190
Fone: (14) 3227-9105
del.bauru@cm3.org.br
Fiscal: Vivian Mizziara de Assis Cassetari
Plantão Técnico: sextas-feiras, das 8h às 17h

Campinas:

Rua Tiradentes, 446 - 2º andar - conj. 23
Vila Itapura - Campinas/SP
CEP: 13023-190 Fone: (19) 2323-2421
del.campinas@cm3.org.br
Fiscais: Zélia Maria Alfares, Hilda Francisca
Chiqueto e Thais de Oliveira
Plantão Técnico: sextas-feiras, das 8h às 17h

Presidente Prudente:

Rua Dr. José Foz, 323
Sala 501 - Centro - Presidente Prudente/SP
CEP: 19010-041 Fone: (18) 3222-2237
del.presidenteprudente@cm3.org.br
Fiscal: Anete Cristina Soares Correia
Plantão Técnico: sextas-feiras, das 8h às 17h

Ribeirão Preto:

Rua Visconde de Inhaúma,
490 - 12º andar - conj. 1206 - Centro - Ribeirão Preto/SP
CEP: 14010-903 Fone: (16) 3635-3055
del.ribeiraopreto@cm3.org.br
Fiscal: Lígia Mara Ivanov
Plantão Técnico: sextas-feiras, das 8h às 17h

Santos:

Rua Euclides da Cunha, 11
3º andar - sala 307 - Gonzaga - Santos/SP
CEP: 11065-900 Fone: (13) 3288-1203
del.santos@cm3.org.br
Plantão Técnico: sextas-feiras, das 8h às 17h

São José do Rio Preto:

Rua XV de Novembro, 3171
2º andar - sala 25 - Centro - São José do Rio Preto/SP
CEP: 15015-110 Fone: (17) 3232-6917
del.sjrjriopreto@cm3.org.br
Fiscal: Luciana Brazoloto Guimarães
Plantão Técnico: sextas-feiras, das 8h às 17h

São José dos Campos:

Av. Dr. João Guilhermino, 261, 7º andar - sala 72
Centro - São José dos Campos/SP
CEP: 12210-131 Fone: (12) 3941-9641
del.sjcampos@cm3.org.br
Fiscal: Odísael Vieira de Siqueira
Plantão Técnico: sextas-feiras, das 8h às 17h

Sorocaba:

Rua Riachuelo, 460
Sala 806 - Vila Adonias - Sorocaba/SP
CEP: 18035-330 Fone: (15) 4009-5655
del.sorocaba@cm3.org.br
Fiscal: Renata Aparecida da Rocha
Fiscal: Levi Nascimento Bellinazzi
Plantão Técnico: sextas-feiras, das 8h às 17h

Campo Grande/MS:

Av. Afonso Pena, 3504
10º andar - sala 105 - Centro - Campo Grande/MS
CEP: 79002-075 Fone: (67) 3383-6608
cm3.ms@cm3.org.br
Fiscal: Ana Lúcia Saraiva da Cunha Ganci
Fiscal: Fernanda Zanonio Consolo
Plantão Técnico: sextas-feiras, das 8h às 17h