

# CRN3

**CrN**  
3ª Região  
Ano III - Nº6  
Dezembro 2014

Revista do Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região SP/MS



Conhecimento que faz  
**A DIFERENÇA**

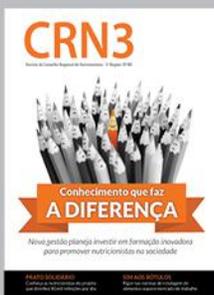
*Gestão 2014-2017 planeja investir na informação  
para promover o profissional na sociedade*

## **PRATO SOLIDÁRIO**

Conheça as nutricionistas do projeto  
que distribui 80 mil refeições por dia

## **SIM AOS RÓTULOS**

Rigor nas normas de rotulagem de  
alimentos aquece mercado de trabalho



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

## Expediente

**POP COM**  
comunicação integrada

### Edição

Sérgio Duran  
MTB 24.043/SP

### Reportagem

Wesley Gomes Alves  
MTB 5911/DF

### Diagramação

Arthur Duran

### Fotos

CRN-3  
iStock Photos

### CRN-3 – Comissão de Comunicação e Eventos

Denise de Augustinis  
Noronha Hernandez  
(Coordenadora de Comunicação)

Dolly Meth Simas  
(Coordenadora de Eventos)

Amanda Martins Poldi da Silva

Marcelo Macedo Rogero

Diogo Thimoteo da Cunha

Márcia Aparecida Bonneti  
Agostinho Sumares

Cynthia Maria Azevedo Antonaccio

### Chefe de Setor de Comunicação e Eventos

Marta Regina Gomes

## SUMÁRIO



4

## Institucional

Quem faz o CRN-3. Conheça a trajetória dos nutricionistas que compõem a nossa instituição

6

## Entrevista

Dra. Sílvia Maria Franciscato  
Cozzolino. Presidente do CRN-3

8

## Responsabilidade Social

Bom de prato, bom de gente.  
A rotina das nutricionistas por trás da maior rede de restaurantes populares do país, o Bom Prato



12

## Carreira do TND

Olhos abertos para a expansão.  
Cresce a demanda por técnicos no país mas cursos ofertados têm conteúdo muito condensado

16

## Mercado

Toda atenção ao rótulo. Avanço das normas de rotulagem de alimentos aquece mercado de trabalho para nutricionistas

20

## Espaço CRN-3

Tudo o que está acontecendo no Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região

# O conhecimento em Nutrição NA ERA DAS MÍDIAS SOCIAIS

O conhecimento é baseado em evidências para tomada de decisões. Reconhecemos o descompasso entre a produção de resultados que possam subsidiar nossas decisões, considerando a velocidade das mídias sociais e a necessidade de respostas rápidas para algumas demandas da sociedade.

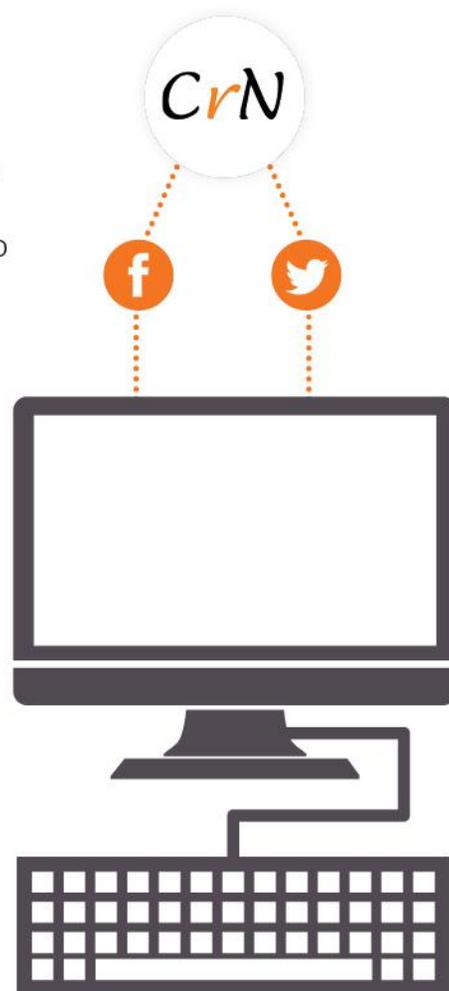
As pessoas esperam que o nutricionista tenha todas as respostas para suas dúvidas sobre doenças e indicações de dietas, como interpretar os seus exames e ainda resultados imediatos e quase mágicos quando se trata de eliminar os quilos indesejados. Vivemos hoje a ditadura da moda, a imagem do corpo perfeito, as alergias aos alimentos, as dúvidas sobre suplementos, alimentos que estão na mídia, com preocupações sobre a saúde nutricional, dos 1.000 dias até o idoso, e o desafio de contribuir para a melhoria do estado nutricional da população.

Para tanto, o CRN-3 entende que o profissional deve ter uma sólida formação acadêmica, que dê suporte e segurança as suas atividades, qualquer que seja sua área de atuação. Orientar, Disciplinar e Fiscalizar são os pilares da atenção que o Conselho tem para com os nutricionistas e técnicos. A aproximação com todos os inscritos por meio das mídias, eventos, pesquisas de opinião, é tão importante quanto o relacionamento do CRN-3 com os outros conselhos regionais, entidades de classe e instituições de ensino.

Sabe-se que a aproximação dos inscritos com o Conselho remete à reflexão de que o entendimento sobre Ciência da Nutrição deve ser compartilhado de forma multidisciplinar, respeitando-se as diferentes áreas do saber e aprofundando-se nas atividades privativas do nutricionista.

O Conselho tem o dever de acolher e conduzir o nutricionista e o técnico em Nutrição nos campos da ética, da competência e da segurança no intuito da promoção da saúde e de uma Nutrição inclusiva, que respeite os hábitos alimentares dos indivíduos.

Participe, seja proativo, ajude a dar visibilidade ao Conselho, que é a sua casa.



# Quem faz o CRN-3

*Conheça a trajetória dos nutricionistas e técnicos que contribuem para o aperfeiçoamento do exercício profissional*



**Silvia Maria Franciscato Cozzolino**

**Presidente.** Graduada pela USP, de onde é professora titular da Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Foi presidente e membro da diretoria da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (Sban).



**Rosana Pereira dos Anjos Teixeira**

**Tesoureira.** Graduada pelo CEUB em 1994, pós-graduada em Gestão da Qualidade pela Universidade São Judas Tadeu. Atuou no segmento de refeições coletivas. Participou da Comissão Técnico-Operacional da ABERC.



**Denise Balchiunas**

Graduada pela São Camilo, com mestrado pela Umesp em Administração, doutoranda em Administração pela FGV. Foi consultora em Gestão de UAN e docente do Sindhosp. Foi coordenadora-adjunta da graduação em Nutrição e coordenadora de pós em UAN da São Camilo.



**Dolly Meth Simas**

Graduada pela Universidade Católica Santa Úrsula. Atuou por dez anos em cargos de chefia em indústrias de alimentos. Foi assessora técnica da Liotécnica Tecnologia em Alimentos. Hoje, integra a equipe de responsabilidade social de uma ONG.



**Fabiana Poltroneri**

Formada pela Universidade Federal de Santa Catarina. Doutora em Ciência dos Alimentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP. Docente dos cursos de graduação e de pós-graduação do Centro Universitário São Camilo



**Sonia Tucunduva Philippi**

**Vice-presidente.** Graduada pela USP, onde também concluiu mestrado e doutorado e hoje é professora associada nível 3. Líder do grupo de pesquisa do Brasil CNPq sobre Consumo Alimentar de Populações. Foi diretora da Asbran e do conselho consultivo da Sban.



**Denise de Augustinis N. Hernandez**

**Secretária.** Graduada (1986) e pós-graduada em UAN (1989) pela São Camilo. É capacitadora e auditora pela Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS). Foi gestora no Hospital da Força Aérea de São Paulo e assessora técnica das Forças Armadas.



**Amanda Martins Poldi da Silva**

Graduada em Nutrição pela São Judas, mestre em educação nas profissões de saúde pela PUC-SP. Trabalha na área regulatória de alimentos há mais de 13 anos. Responsável por assuntos regulatórios da Cargill no Brasil e representante da ABIA no Comitê Codex Alimentarius de Rotulagem, coordenado pela Anvisa



**Dulce Lopes Barboza Ribas**

Formada pela UFMT, com mestrado pela UFMS, doutorado pela USP e pós-doutorado em Antropologia da Saúde pela PUC-SP. É docente e pesquisadora da UFMS, diretora do CCBS e coordenadora do Grupo de Estudos e Pesquisas em Populações Indígenas/UFMS

# MISSÃO

“Ser um Conselho inclusivo, inovador e agregador, prezando por uma gestão de qualidade e eficiência técnico-administrativa”



## **Bárbara Rita Cardoso**

Graduada em Nutrição pela UFSC, pós-graduada em nutrição clínica funcional pela Unicsul/VP, mestre em Nutrição Humana Aplicada pela USP e doutoranda em Ciência dos Alimentos pela mesma universidade. Atua como docente convidada dos cursos de pós-graduação



## **Cynthia Maria Azevedo Antonaccio**

Graduada pela USP e mestre pela mesma universidade. MBA em Marketing de Serviços pela ESPM. Sócia da rede de restaurantes Equilibrium Healthy Food em São Paulo. Sócia e diretora da Equilibrium Consultoria em Saúde e Nutrição



## **Marcelo Macedo Rogero**

Formado pela USP, especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (Asbran). Mestre e doutor pela USP, de onde também é pós-doutor. Pós-doutorado pela Faculdade de Medicina da Universidade de Southampton, Inglaterra. Professor da USP



## **Marcia Bonetti Agostinho Sumares**

Graduada pela Universidade do Sagrado Coração. Especialização em Gestão com Ênfase em Negócios pela Fundação Dom Cabral. É assessora na Assessoria Técnica e de Planejamento do SESC no Estado de São Paulo.



## **Cezar Henrique de Azevedo**

Formado pela São Camilo, mestre pela USP, doutorando na Universidade Católica de Santos. Ex-coordenador do curso de Nutrição e professor da UniSantos. Membro da comissão de cursos da SBAN. Professor convidado de cursos de pós em Nutrição do IMeN e VFC-cursos



## **Diogo Thimoteo da Cunha**

Graduado pela UniSantos, mestre pela Unifesp, especialista pela Associação Brasileira de Nutrição (Asbran) e doutorando na Unifesp. Gerente do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (Cecane/ Unifesp) e assessor da Anvisa para a Copa do Mundo/Fifa



## **Aline Ladeira de Carvalho Lopes**

Formada pela Universidade Federal de Viçosa (UFV) e mestranda pelo Programa de Pós-Graduação em Pediatria e Ciências Aplicadas à Pediatria da Unifesp. Atuou como Nutricionista Fiscal do CRN3 junto às Comissões de Formação Profissional e de Fiscalização



## **Maria Cristina Bignardi Pessoa**

Graduada em Nutrição pela UCDB (2003), mestre em Saúde e Desenvolvimento da Região Centro-Oeste pela UFMS (2013) e membro do Grupo de Estudos e Pesquisas em Populações Indígenas/UFMS



**DRA. SILVIA COZZOLINO**

*Presidente do CRN-3*

## “Só o conhecimento permitirá empoderar o nutricionista”

**A** Dra. Silvia Maria Franciscato Cozzolino, eleita presidente do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região na última eleição, é detentora de uma das mais brilhantes carreiras acadêmicas na área. Aluna da turma de 1969, a primeira de Nutrição, após reformulação do curso da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, Dra. Silvia trabalhou inicialmente no restaurante da Cidade Universitária ASO por dois anos e, no campus, construiu uma carreira sólida. Fez mestrado, doutorado, livre-docência, até se tornar professora titular da FCF-USP.

Aos 67 anos de idade, ela tem mais três anos pela frente como professora, até ser aposentada compulsoriamente, segundo as regras da USP, que não mantém professores com idade superior a 70 anos.

Mãe de um casal de filhos, sendo a filha também nutricionista, e avó de três netas e um neto, ela conta que, em casa, nunca abriu mão de ser nutricionista.

Em um breve bate-papo com a Revista CRN-3, Dra. Silvia deixou a mensagem do que planeja fazer da sua gestão: uma reunião de esforços para além de executar as atividades fins do Conselho, melhorar

a formação do nutricionista e do TND. Leia, a seguir, trechos da entrevista:

**Pergunta – Por que decidiu ser presidente do CRN-3?**

**Resposta** – Fui conselheira por três mandatos e pela primeira vez ocupo a presidência. Amigos que já haviam participado do Conselho me incentivaram a enfrentar o desafio. Desde que decidi entrar, a minha ideia sempre foi a mesma: buscar a valorização do profissional, fazê-lo se sentir mais respeitado. Acredito firmemente que a partir do momento em que a população souber exatamente a importância e as funções dos nutricionistas e do TND, tudo ficará mais fácil.

**Pergunta – Como fazê-lo?**

**Resposta** – Só o conhecimento permitirá empoderar esses profissionais, de forma que tenham a possibilidade de crescer na área. Há muitas escolas de nutrição e de TND no país, mas infelizmente apenas a formação não é suficiente para construir bons profissionais. Estimular o conhecimento, por meio de cursos de educação à distância, é um dos caminhos que trilhamos.

**Pergunta – O que ofereceria o EAD do CRN-3?**

**Resposta** – Cursos de áreas novas com as quais nutricionistas e TND ainda não estão muito familiarizados. Apenas para citar um exemplo, a genômica nutricional. As pesquisas

do genoma humano estão revolucionando a nutrição. Em poucas palavras, de acordo com o perfil genético da pessoa, ela pode aproveitar melhor ou não os nutrientes de um alimento. Entretanto, outras áreas deficientes também poderão ser contempladas por demanda de nossos inscitos.

**Pergunta – Como o CRN-3 vê o relacionamento com os demais profissionais da área da saúde?**

**Resposta** – Temos procurado trabalhar em conjunto não apenas com nossas entidades de classe, mas também com os demais profissionais da área de saúde. Isso é muito importante. Ninguém faz nada sozinho. Hoje a saúde é trabalhada por equipes multiprofissionais. Os nutricionistas e TND deverão abrir o seu espaço no campo de trabalho, demonstrar competência e serem reconhecidos por seu trabalho na equipe. O campo profissional está aberto para todos e dependerá de cada um, do seu esforço, dignificar o seu trabalho e elevar o conceito do profissional perante a sociedade.

**Pergunta – Quais as possibilidades de crescimento profissional para nutricionistas hoje?**

**Resposta** – Há uma grande possibilidade de crescimento, porém é preciso se especializar,

ser detentor de um conhecimento que realmente faça diferença na equipe onde ele está. O nutricionista que sai hoje da universidade é um generalista. Ele precisa escolher uma área de atuação e se especializar, porque o conhecimento em nutrição está cada vez mais amplo.

**Pergunta – A sua gestão deverá ser marcada por investimento em formação?**

**Resposta** – Certamente. Ainda falta ao nutricionista hoje ser mais proativo, tomar a frente do trabalho, fazer a diferença. Mas para isso é preciso que ele se aperfeiçoe naquilo sobre o que quer se posicionar. Se ele se sentir seguro e competente, com certeza isso ocorrerá.

**Pergunta – De 1969, quando se formou, para hoje: quais mudanças podem ser observadas no perfil dos alunos de Nutrição?**

**Resposta** – Naquela época, éramos muito idealistas e não sabíamos exatamente o que fazer com aquela formação. Éramos nutricionistas dispostas a trabalhar por uma alimentação melhor para a população. Hoje em dia, o estudante dispõe de um canal enorme de comunicação e já tem a possibilidade de sair mais orientado para o campo de trabalho, mais focado naquilo que pretende fazer. A

ciência da Nutrição também teve grandes avanços e isso certamente fará com que no futuro haja necessidade de reestruturação dos cursos de formação, com possibilidades de especialização já na formação.

**Pergunta – A profissão se elitizou?**

**Resposta** – Não acho que tenha se elitizado. Quando você se forma, há um leque de opções e você deve optar pela área que mais chama a tua atenção. Há lugar para todos no mercado, mas sou partidária de que o profissional deva escolher o campo de atuação que mais o identifica, porque quando se faz o que gosta, o trabalho é um prazer, e isso contribui para o aperfeiçoamento e crescimento profissional.

**Pergunta – Além de nutricionista, você é mãe e avó. Em casa de ferreiro, o espeto é de pau?**

**Resposta** – Não, dentro de casa continuo sendo nutricionista. Mas não posso dizer que hoje em dia minha família segue muito o que eu recomendo... [risos]. Com os meus netos, converso, oriento, explico. Minha filha também é nutricionista e minha nora, advogada, costuma ser ainda mais rígida no controle da alimentação das crianças. Você pode sugerir, mas as pessoas têm o direito de agir como quiserem, não é? ●

RESPONSABILIDADE SOCIAL



# Bom de prato, BOM DE GENTE

*Conheça a rotina dos nutricionistas por trás da maior rede de restaurantes populares do país, o Bom Prato*

A rede de restaurantes populares Bom Prato, administrada pela Secretaria de Desenvolvimento Social do Governo do Estado de São Paulo, já ultrapassou a marca de 127 milhões de refeições servidas. Criada em dezembro de 2000, a rede conta hoje com 47 unidades, servindo cerca 80 mil refeições por dia. Mais surpreendente do que os números, no entanto, é o trabalho de uma equipe de nutricionistas, divididas

correta de diluir um produto”, conta a doutora Renata Prado Lima Lopes, nutricionista diretora do Núcleo de Nutrição da Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria, responsável pela equipe. Renata é formada pela Unip e pós-graduada em Controle Sanitário e ISO 22000. Manter o padrão de qualidade em uma rede tão diversificada de restaurantes, segundo Renata, “não é fácil”. Elas trabalham com o que

do padrão de qualidade, no tipo de atendimento e até na decoração dos restaurantes. Por isso, as regras são rígidas. Até o tipo de imóvel e a cor dos azulejos da nova unidade têm de ser aprovada pelo Núcleo do qual Renata é coordenadora.

“Cada um tem um jeito de trabalhar. O desafio de manter o padrão de qualidade e segurança no que servimos não é apenas grande, é diário”, explica a coordenadora. O Bom Prato serve almoço e

*Servimos muito além do alimento, disseminamos hábitos saudáveis, oferecemos amor, acolhimento, inclusão*

*Dra. Aparecida Madalena Marin Rotelli, gerente das unidades Tucuruvi e Jundiá, pelo Indesc*



entre gestoras, fiscais e plantonistas –uma para cada unidade. Da qualidade dos alimentos servidos à simpatia no atendimento, são elas que mandam. Para completar a receita de sucesso, adicione o ingrediente expansão: novos dez restaurantes estão a caminho.

“É um trabalho de recrutamento de esforços. Avaliamos todas as possibilidades de dar errado. Prevenção é a regra. Atuamos sob procedimentos operacionais padrão, que vão da maneira ideal de lavar o chão da cozinha à forma

chamam de nove grandes procedimentos operacionais padrão, uma espécie de dez mandamentos, e uma regra para cada atividade. “Nada do que vai ao fogo, por exemplo, pode ficar abaixo de 60° C e há tempo determinado para ser servido após o cozimento”, explica.

Os Bom Prato são administrados por organizações sociais em parceria com o governo. Cada refeição custa R\$ 4. O cliente paga R\$ 1 e o poder público, R\$ 3. A variedade de entidades envolvidas acaba facilitando ao desvio

café da manhã –este, a R\$ 0,40. Essas refeições têm de possuir, respectivamente, 1.200 e 400 calorias, nem mais, nem menos. Entre as diversas regras e leis seguidas pela equipe, destaca-se o PAT (Programa de Alimentação dos Trabalhadores), instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, no qual a equipe se baseia (veja em <http://portal.mte.gov.br/pat/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat.htm>).

### CHECK LIST

Cardápio e fiscalização da qualidade dos alimentos

## RESPONSABILIDADE SOCIAL

servidos são os pontos-chave da governança feita pelas nutricionistas. Diariamente são coletadas amostras de todos os pratos servidos, que são enviadas ao Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), em Campinas, interior de São Paulo.

As regras de elaboração do cardápio são igualmente rígidas. Mensalmente, a nutricionista responsável pela unidade tem de enviar a descrição das refeições diárias ao Núcleo. Qualquer modificação de última hora tem de ser avisada com antecedência. “Às vezes, é a única refeição daquela pessoa. Contamos os ingredientes do cardápio para garantir que há a variedade de todos os micro e macro nutrientes. Em todo almoço, há sempre uma verdura e um legume”, diz Renata.

Formada em nutrição pela São Camilo e pós-graduanda em Segurança Alimentar, a doutora Bruna Aparecida Lomas integra a equipe como

fiscal. Quinzenalmente, cada unidade recebe a visita de uma profissional como Bruna. “Trabalhamos com um check list baseados em todas as leis e portarias existentes sobre o funcionamento de um restaurante assim”, afirma. A nutricionista explica que as visitas também seguem um padrão baseado na análise setorial. São conferidos, por exemplo, a higiene da cozinha, o controle de temperatura do compartimento refrigerado, a despensa. “Corrigido o que deve ser corrigido, avaliamos também o que pode ser melhorado. Mas é uma parceria entre profissionais e não uma fiscalização punitiva”, ressalta.

A visita não é restrita a normas sanitárias, mas também aos hábitos saudáveis e à função educativa do Bom Prato. Para as 1.200 refeições diárias, por exemplo, são consumidos no máximo 5 kg de sal. “Há pessoas que almoçam em uma das nossas unidades, que nunca tinham visto

uma chicória, por exemplo”, explica a doutora Renata. “Doces como sobremesa são raríssimos, quase um a cada 15 dias ou mais. No restante, são frutas da estação. Como ficamos atentos aos preços, conseguimos fazer boas compras de acordo com a safra. Já servimos até carambola”, conta.

### ESPETÁCULO

Formada em Nutrição pela antiga Ceub, atual Uniban, a doutora Aparecida Madalena Marin Rotelli é uma das veteranas do grupo. Profissional há 34 anos, ela atua como gerente de duas unidades do Bom Prato pela organização Instituto Nacional de Desenvolvimento Social e Cultural (Indesc): Tucuruvi, zona norte de São Paulo, e na cidade de Jundiaí, cada qual com uma nutricionista plantonista. “Posso dizer que um trabalho como esse oferece condições para uma profissional da área aplicar todos os seus conhecimentos”, considera

*“Às vezes, é a única refeição daquela pessoa. Contamos os ingredientes do cardápio para garantir que há a variedade de todos os micro e macro nutrientes. Em todo almoço, há sempre uma verdura e um legume”*

*Dra. Renata Prado Lima Lopes, nutricionista diretora do Núcleo de Nutrição da Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional*



*Corrigido o que deve ser corrigido, avaliamos também o que pode ser melhorado. Mas é uma parceria entre profissionais e não uma fiscalização punitiva*



*Dra. Bruna Aparecida Lomas,  
fiscal das unidades do Bom Prato*

Madalena. “Mas hoje em dia as nutricionistas recém-formadas não sonham mais com esse tipo de trabalho. Nem fazem ideia do que é uma cozinha industrial, porém, apesar de geralmente não cozinham, elas têm de saber fazer também”, diz. Madalena destaca a capacidade de observação do público que frequenta as unidades como uma das qualidades indispensáveis para desenvolver um bom trabalho. Criado inicialmente para a população em situação de vulnerabilidade social, como moradores de rua, atualmente, o Bom Prato

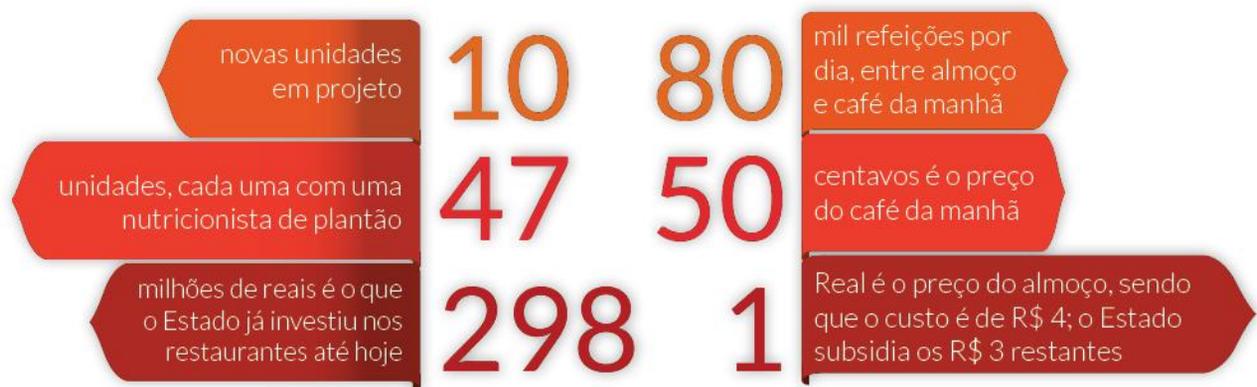
atende um público bem mais variado do que esse.

“Há restaurantes em que os idosos são maioria. Muitos trabalhadores almoçam aqui para economizar o vale-refeição, o que, de certa forma, contribui para uma melhor alimentação deles, permite que comprem itens melhores para a sua casa”, analisa Madalena.

O mesmo espírito de equipe citado pela doutora Renata é seguido por Madalena, segundo quem “chefe manda, líder faz junto”. “Temos a nossa rotina muito bem marcada. Preparamos o almoço, que eu chamo de

espetáculo. Às 10h30, todos se sentam e fazem uma boquinha. Ninguém pode servir com fome. Na hora, temos de apresentar nosso show: boa comida, sorriso, simpatia, satisfação em receber as pessoas”, conta. A decoração de cada um dos pratos, bonitos e coloridos, também tem de obedecer às regras. A campeã de bilheteria do Bom Prato é a feijoada. “Servimos muito além do alimento, disseminamos hábitos saudáveis, oferecemos amor, acolhimento, inclusão”, conclui a nutricionista veterana. ●

## Bom Prato em números



ENSINO



Alunos do Curso Técnico em Nutrição e Dietética do PRONATEC assistem a aula na cozinha experimental da Faculdade Max Planck de Indaiatuba.

# Olhos abertos PARA A EXPANSÃO

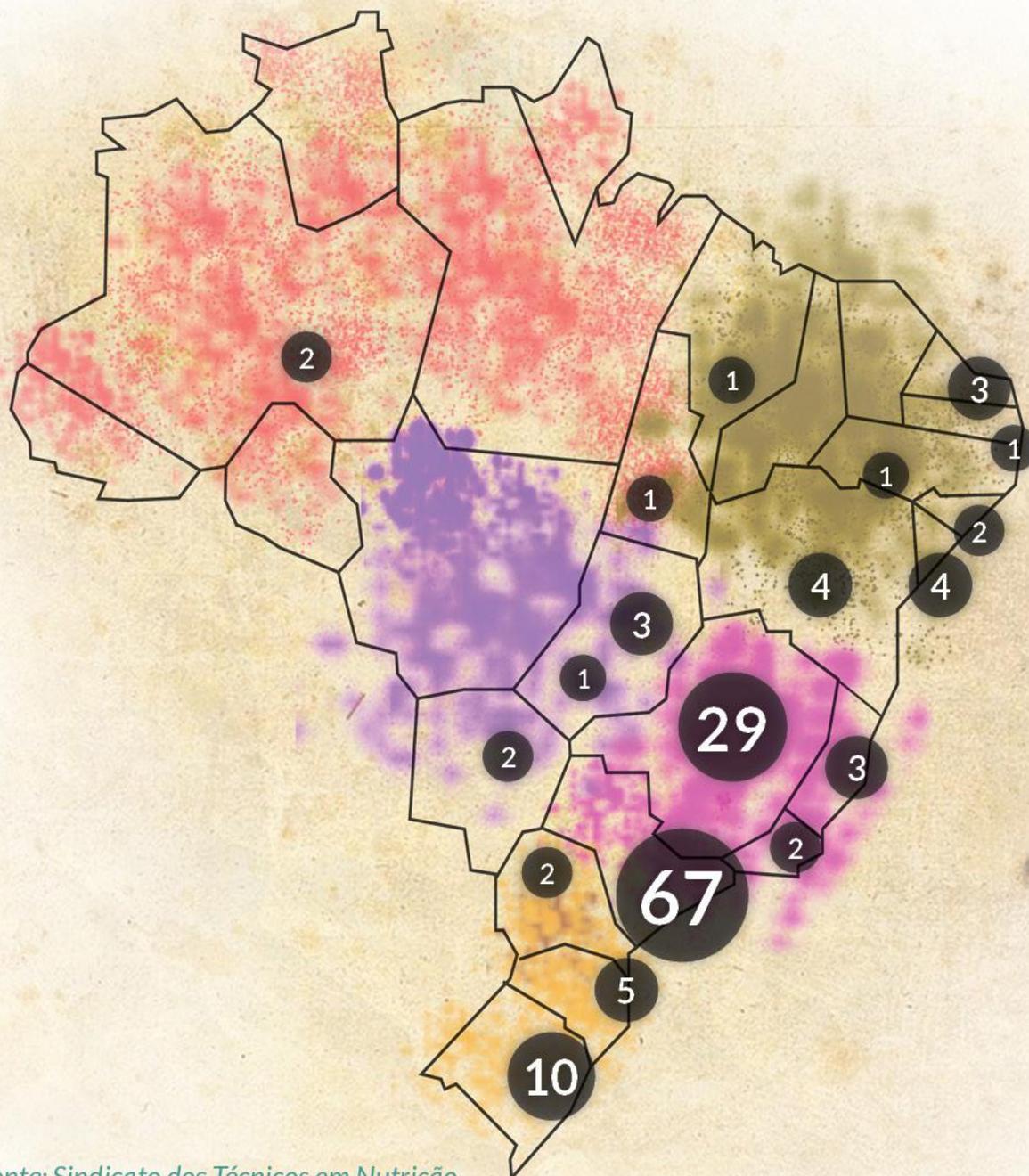
*Cresce demanda por técnicos no país*

**O**s técnicos em Nutrição e Dietética assistem a um momento de expansão, seja do mercado de trabalho, seja do número de cursos ofertados. A técnica Cilmara Regina Zolini (CRN 101136/T) avalia, porém, que a massificação da formação profissional do técnico, numa época como a de hoje, com incentivos do governo pelo programa Pronatec, exige atenção quanto à carga horária dos cursos, para não se correr o risco de diplomar cada vez mais profissionais despreparados. Cilmara é técnica formada pela Getulio

Vargas, pedagoga pela Unicid e está concluindo a pós-graduação em Docência em Curso Superior pela Barão de Mauá. Ela é professora do Curso Técnico de Nutrição e Dietética da Unidade Pronatec da Faculdade Max Planck, de Indaiatuba, no interior do Estado. O Técnico em Nutrição e Dietética é um profissional da área da saúde que divide com o nutricionista a responsabilidade de promover, manter e recuperar a saúde de indivíduos ou coletividades. Desenvolve atividades voltadas

# MAPA DA CAPACITAÇÃO

O Brasil possui atualmente 143 escolas técnicas que ministram o curso de Nutrição e Dietética. Confira a distribuição:



Fonte: Sindicato dos Técnicos em Nutrição (Sintenutri).

## ENSINO TÉCNICO

para a alimentação humana de sadios ou enfermos em todas as fases do ciclo da vida. Planeja, administra e coordena os processos de produção na indústria alimentícia, bem como programas de alimentação em escolas, hospitais ou hotéis. Também pode atuar em qualquer empresa que tenha produção de alimentos: restaurantes comerciais e industriais, rede de fast food, padarias, supermercados, hospitais, instituições de longa permanência (casa de repouso) e redes de hotéis, escolas, creches, merenda escolar. “O Técnico em Nutrição e Dietética oferece suporte às atividades do Nutricionista, devendo atuar sob a supervisão, orientação, planejamento, definição, avaliação e recomendação do mesmo”, explica Cilmara. “Cada vez mais o mercado de trabalho necessita do técnico, pois cada vez mais a alimentação vem sendo discutida pela população. Cresce a preocupação em conciliar o ritmo de vida acelerado com a escolha por uma alimentação saudável e balanceada. O papel do técnico, nesse cenário, é colaborar com a escolha alimentar atuando na

elaboração de cardápios, com a aplicação de técnicas gastronômicas que promovam o aproveitamento nutricional dos alimentos aliando a saúde ao prazer de comer”, afirma.

Para Cilmara, atualmente, os cursos técnicos têm duração muito condensada, com nenhuma exigência de estágio. “O corpo docente da Max Planck tem sido muito competente para preparar o futuro técnico a ingressar no mercado. Nossa equipe é muito unida e comprometida, e tenho certeza de surgirão excelentes profissionais”, avalia. “Agora, não há comparação com o meu curso feito na Getulio Vargas, que tinha a duração de quatro anos, sendo o último ano com estágio obrigatório passando por vários segmentos na área, como hospitais, escolas, empresas e creches, colocando, assim, o aluno em contato com a parte prática daquilo visto durante o curso. Isso foi muito rico”, pondera.

Ainda como aluna, no terceiro ano, Cilmara conta que já havia conseguido estágio remunerado no Hospital Vila Prudente, em São Paulo, onde foi efetivada como técnica em nutrição após o término do curso e lá permaneceu por cinco anos, adquirindo muita experiência na área.

*Cada vez mais o mercado de trabalho necessita do técnico, pois cada vez mais a alimentação vem sendo discutida pela população.*

*Técnica Cilmara Regina Zolini, professora do Curso Técnico de Nutrição e Dietética da Unidade Pronatec da Faculdade Max Planck*





Cozinha experimental da ETEC Santa Ifigênia, inaugurada recentemente, e que oferece curso de Nutrição e Dietética

## PERFIL DO ALUNO

Cilmara conta que, “como em qualquer curso”, o de Nutrição atrai diversos perfis de alunos: donas de casa, alunos de gastronomia, estudantes que terminaram o ensino médio e até pessoas mais humildes que fizeram supletivos. Como professora do Pronatec, ela explica que “o objetivo do Governo Federal é colocar técnicos no mercado, em um pequeno espaço de tempo.” “No caso da MaxPlanck, o incentivo é que esses alunos acabem o curso e já ingressem na faculdade. Para isso, recebem um bom desconto na graduação”, diz.

Para manter os alunos conectados às discussões sobre o destino da profissão e sobre formação, Cilmara criou o grupo Nutrição Dietética 2013/2014, no Facebook, que se constitui em um espaço amistoso e espontâneo onde, além de partilhar as impressões, expectativas e dificuldades, os alunos da professora têm acesso a todo o material do curso – apostilas, artigos, além de recursos como agenda atualizada, álbum de fotos, quadro de avisos e bate-papo em tempo real entre os colegas.

As possibilidades de mercado de trabalho para o técnico são expandidas a todo momento.

“Todas as empresas que se relacionam com alimentos necessitam desse profissional.”

O relacionamento entre técnicos e nutricionistas, segundo Cilmara, amadureceu ao longo dos anos. “Quando o curso técnico foi reconhecido, havia uma certa distância entre os dois profissionais. Hoje, como o mercado cresceu muito, nutricionistas e técnicos atuam juntos formando uma grande parceria. Eu mesma trabalho há muito tempo com a nutricionista doutora Edileia Fernandes, com quem aprendi muito. Somos amigas e nosso trabalho é muito reconhecido”, conta. ●



# Toda atenção AO RÓTULO

*Avanço das normas de rotulagem de alimentos aquece mercado de trabalho para nutricionistas*

Há muitos anos presente na vida dos brasileiros, a rotulagem dos alimentos não para de ganhar novas normas e regulamentações. O que pode parecer apenas trabalho para o setor industrial representa mais informação e saúde à população e mais emprego aos nutricionistas e profissionais da área.

Nutricionista formada pela Universidade São Judas, em São Paulo, com mestrado em educação nas profissões de saúde pela PUC-SP, a doutora Amanda Poldi acompanha as mudanças na rotulagem de alimentos desde o início

do processo, ao longo de mais de 13 anos trabalhando na área regulatória e como diretora-técnica da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (Abia).

Na associação, dra. Amanda participou da Comissão Intersetorial de Alimentação e Nutrição do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde, do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Vigilância Sanitária da Prefeitura de São Paulo e do Comitê Codex Alimentarius do Brasil, dentre outras representações. Atualmente é responsável pela área

regulatória de alimentos da Cargill no Brasil, diretora técnica da Fundação Cargill, conselheira titular do CRN-3 e representante da Abia no Comitê Codex de Alimentos sobre Rotulagem, coordenado pela Anvisa.

“Em 2001, comecei na Abia minha atuação na área regulatória de alimentos. Na época, estava em implantação a rotulagem nutricional obrigatória no Brasil. Desde então, passei a me especializar, a me aprofundar no tema, para dar suporte técnico à indústria, participar de reuniões junto ao governo e futuramente



no âmbito do Subgrupo de Trabalho 3 – Comissão de Alimentos, do Mercosul”, conta a dra. Amanda. “Em 2008, passei a ministrar treinamento em rotulagem de alimentos a profissionais. Em 2011, iniciei meu mestrado profissional, cuja dissertação defendida envolveu a rotulagem nutricional obrigatória dos alimentos atrelada à prática de uma alimentação saudável, dentro da linha de pesquisa sobre prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis-DCNT’s.”

“Como nutricionista atuante na área regulatória, sempre

quis entender como as pessoas recebem, interpretam e usam essas informações, exigidas por legislação”, afirma. Os resultados dessa pesquisa estarão disponíveis na edição de Dezembro da revista Nutrire, no artigo intitulado “A informação nutricional na rotulagem obrigatória dos alimentos no Brasil: percepções sobre fatores motivadores e dificultadores de sua leitura e compreensão. Resultados de um estudo exploratório com grupos focais”.

A história da rotulagem de alimentos, de acordo com a dra. Amanda, começou no Brasil em 1969, com a publicação do Decreto-Lei n 986- que institui normas básicas de alimentos. “Desde então, as regulamentações não pararam de avançar.” Em 1978, as normas publicadas pela Câmara Técnica de Alimentos (CTA) e Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), acrescentaram novas exigências, inclusive por categorias de produtos. Em 1992 foi publicada lei que exige a declaração da presença de glúten nos alimentos. Em 1998, houve novo avanço no setor, com a publicação das regras gerais sobre rotulagem de alimentos embalados, com a introdução de regras específicas para a declaração de informações obrigatórias

como denominação de venda (nome do produto), peso líquido, dados do fabricante (indicação de origem), lista de ingredientes, prazo de validade, dentre outras.

“Além disso, em 1998 foram introduzidas em nosso país outras legislações na área de alimentos, como a de fortificação (adição de nutrientes essenciais), a de uso de alegação de conteúdo de nutrientes (informação nutricional complementar) como ‘light’, por exemplo, a de alimentos para fins especiais- os chamados alimentos “diet”, a de suplementos vitamínicos e/ ou de minerais, a de alimentos para controle de peso, dentre outras. “Todas elas contendo regras para a inserção de informações na rotulagem”. Por exemplo, incluir informação ao consumidor, de forma destacada na embalagem, para a busca de orientação de nutricionista.

Continuando, em 1999, foi publicado o marco regulatório brasileiro sobre alimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde nos rótulos e complementações periódicas pela Anvisa com o avanço dos conhecimentos científicos. Em 2002 houve a publicação do regulamento revisado Mercosul sobre normas gerais de rotulagem de alimentos, atualizando aquele de 1998.

“Em 2012 ocorreu a

## MERCADO

“É fundamental que mais nutricionistas busquem essa área. Ainda bem que isso vem ocorrendo, cada vez com mais intensidade

*Dra. Amanda Poldi, nutricionista especializada em rotulagem*



introdução de novas regras para uso de chamadas nutricionais, os chamados “claims nutricionais” como “Baixo em sódio”, por exemplo, todas harmonizadas no Mercosul. Neste ano, ainda estamos discutindo a revisão das regras sobre rotulagem geral nesse âmbito e teremos avanços importantes, como regras para a declaração de alergênicos nos rótulos já previstas na norma Codex Alimentarius sobre rotulagem de alimentos”, explica. O Codex Alimentarius é o programa conjunto da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, em parceria com a Organização Mundial da Saúde (OMS), criado em 1963, para desenvolver padrões, manuais e normas alimentares internacionais com o objetivo de proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas leais de comércio de alimentos. “Muitas das sugestões de revisão da legislação atual brasileira são embasadas nessa reconhecida

referência internacional”, diz. E para mostrar como o processo evolutivo da rotulagem continua, Dra. Amanda finaliza destacando que a próxima revisão será a da legislação sobre declaração nutricional obrigatória dos alimentos. Grupo de Trabalho foi criado para auxiliar a Anvisa na identificação dos problemas existentes e proposição de soluções para a revisão da legislação. “É o momento certo para a participação de toda a sociedade na construção da nova legislação, principalmente dos nutricionistas”, ressalta.

### NICHO DE ATUAÇÃO

Para a dra. Amanda, “é fundamental que nutricionistas busquem essa área”. “Felizmente isso vem ocorrendo, cada vez com mais intensidade.” As indústrias de alimentos são as que mais vem contratando profissionais da área para atuar elaborando e revisando rótulos, e também

na composição de equipes para o desenvolvimento de novos produtos, com formulações nutricionais diferenciadas ou ainda com alegações funcionais.

“Mas não é apenas a indústria. Supermercados e outros estabelecimentos comerciais também requerem os serviços de elaboração de rotulagem de alimentos embalados e outros oferecidos ao consumidor relacionados à alimentação e nutrição. É um diferencial de mercado”, pondera a profissional.

“Ainda há muito espaço a ser ocupado, uma vez que pesquisas demonstram que os consumidores não entendem as informações nutricionais do rótulo e não sabem como usá-las. Ninguém melhor do que o nutricionista para ajudar a traduzir essas informações ao consumidor, orientar a prática de uma alimentação adequada e atuar para que as informações disponíveis sejam mais simples, claras e atrativas.” Segundo ela, muitos consumidores desconhecem,

# LEGISLAÇÃO OBRIGATÓRIA

Conheça o que determina a lei na hora de elaborar a rotulagem nutricional obrigatória de um alimento

**RDC nº 360,**  
de 23 de dezembro de  
2013 - Retificação de  
Publicação

**RDC nº 359,**  
de 23 de dezembro de  
2003 - Tabela de Valores  
de Referência para Porções  
de Alimentos e Bebidas  
Embalados para Fins de  
Rotulagem Nutricional.

**RDC nº 31,**  
de 5 de junho de 2012 -  
Rotulagem Nutricional de  
Bebidas Não Alcoólicas  
Comercializadas em  
Embalagens Retornáveis.

**RDC nº 360,**  
de 23 de dezembro de  
2003 - Aprova Regulamento  
Técnico sobre Rotulagem  
Nutricional de Alimentos  
Embalados, tornando  
obrigatória a rotulagem  
nutricional.

**RDC nº 163,**  
de 17 de agosto de  
2006 - complementa  
as resoluções RDC nº  
360/03 e 359/03

*Informe Técnico nº 36/2008 Orientações sobre a declaração da informação nutricional em alimentos para fins especiais e outras categorias específicas: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Informes+Tecnicos>*

*Para verificar as regras de rotulagem geral de alimentos e de categorias específicas de produtos: <http://www.anvisa.gov.br>*

*Para produtos de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento: <http://www.agricultura.gov.br>*

por exemplo, que as porções declaradas foram estabelecidas com o objetivo de ajudar a promover uma alimentação saudável. “São apenas uma referência de quantidade média de ingestão de um alimento, em situações usuais de consumo. Se isso fosse entendido, possivelmente teríamos pessoas consumindo porções menores de alimentos, especialmente os com muita quantidade de açúcar e gordura”, diz. Para os profissionais que

desejam atuar na área de rotulagem, dra. Amanda indica pesquisar a fundo a legislação vigente da área, a fim de dominá-la. “É preciso acompanhar as consultas públicas sobre o tema em sites oficiais como o da Anvisa, Ministério da Agricultura e Inmetro, este último contendo informações atualizadas sobre discussões no Mercosul- SGT3 Alimentos. É importante fazer cursos sobre rotulagem e registros de produtos, assim como participar das

discussões, congressos e eventos que tratem do assunto”, afirma. Procurar um estágio na área, destaca a profissional, pode ser um bom começo, pois há a necessidade de profissionais com alguma experiência ou contato com o tema, mesmo em início de carreira. “Daí em diante, com o aprendizado diário que o trabalho proporciona, o nutricionista se torna cada vez mais especializado, diferenciado e valorizado no mercado”, avalia. ●

# ESPAÇO CRN-3

*Espaço dedicado às ações do CRN-3*



Nutricionistas fiscais do CRN-3 e alunos do curso de Nutrição



Crianças observam a pirâmide alimentar

## CAMPANHA

### Nutricionistas no Mercado Municipal Paulistano

Nutricionistas experientes e universitárias se uniram, no Dia Mundial da Alimentação, 16 e 17 de outubro, no Mercado Municipal de São Paulo, no centro da capital paulista, em um plantão de orientação, em parceria com a Supervisão Geral de Abastecimento

da Prefeitura de São Paulo. Foram registrados 928 atendimentos nos dois dias. “É fundamental para os alunos conhecerem a carência de informação da população”, destacou a dra. Sandra Chemin, coordenadora do Centro Universitário São Camilo, uma das duas

instituições participantes. A dra. Avany Bon, da Universidade Anhembi Morumbi, agradeceu o convite do CRN-3. “É um trabalho muito importante. Conhecer a realidade da nossa população, as diferenças sociais, os hábitos”, afirmou.

## CAMPANHA

### Em Campo Grande, 250 atendimentos

O Dia Mundial da Alimentação registrou 250 atendimentos no Terminal Bandeirantes, em Campo Grande (MS). Em parceria com a Universidade Federal do Mato Grosso do Sul (UFMS) e o Sesc, o evento ofereceu atendimento à população que transita no local, em um plantão das 9h às 16h.



Equipe sul-matogrossense do CRN-3

#### EVENTO TÉCNICO

## SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

A palestra da dra. Bárbara Rita Cardoso, “Glúten: Quando Excluir da Dieta?”, foi um dos destaques do encontro técnico do CRN-3 em São José dos Campos, interior de São Paulo, realizado no Sesc da cidade,

no dia 15 de outubro, com cerca de 70 participantes. A presidente do Conselho, dra. Sílvia Maria Franciscato Cozzolino, ministrou a palestra “Suplementação de Micronutrientes”.

#### EVENTO TÉCNICO

## Comissão de Formação Profissional



A Comissão de Formação Profissional, inovando com a proposta de reaproximar os profissionais baixados com o CRN-3, realizou no dia 10 de outubro, sob a coordenação da dra. Sonia Tucunduva Philippi, o evento “Experiências Exitosas em Nutrição”. Na ocasião, dra. Cynthia Antonaccio conduziu uma mesa-redonda com as convidadas, dra. Carolina Vieira de Mello Barros Pimentel, dra. Lara Cristiane Natacci, dra. Eunice Leia Galina, dra. Maria Lucia Pontes Capelo Vides e dra. Vanessa Mendes.

#### EVENTO TÉCNICO

## PRESIDENTE PRUDENTE

O encontro técnico do CRN-3 com profissionais da Delegacia da cidade no interior de São Paulo registrou a participação de 35 pessoas, no dia 16 de julho, e foi marcada por três palestras: “Atividades da Delegacia de Presidente Prudente no Decorrer dos Anos”, pelo dr. Luiz Paulo de Carvalho Júnior; “Suplementação de Micronutrientes”, pela presidente do CRN-3, dra. Sílvia Maria Franciscato Cozzolino; e “Categorização de Restaurantes Comerciais”, pelo dr. Diogo Thimoteo da Cunha.





Um coquetel recebeu os convidados para a celebração do Dia do Nutricionista, 26 de agosto. Discursaram a presidente do CRN-3, dra. Sílvia Cozzolino, o presidente do Sinesp, dr. Ernane Silveira Rosas, e a presidente da

Apan, dra. Marli Brasioli. A entrega do prêmio Dra. Eliete Salomon Tudisco, que homenageia destaques profissionais por categoria, contemplou Dra. Elke Stedefeldt (Alimentação Coletiva), dra. Sonio Tucunduva Philippi (Área

Acadêmica), dra. Luciana Rossi Marques (Nutrição Esportiva), dra. Maria Cristina Rubim Camargo (Comunicação e Marketing), dra. Lilian Cuppari Valle (Nutrição Clínica) e dra. Marle dos Santos Alvarenga (Saúde Pública).



Dra. Rosana, dra. Elke e dr. Diogo



Dra. Sílvia e dra. Sonia



Dra. Maria Cristina



Dra. Fabiana, dra. Lilian e dra. Sílvia



Dra. Denise e dra. Luciana



Dra. Amanda e dra. Marle

EVENTO TÉCNICO

## SANTOS

No dia 20 de maio, o encontro técnico do CRN-3 foi realizado no Sesc de Santos, litoral paulista. Duas palestras atraíram 61 participantes: "Suplementação de Micronutrientes", com a presidente do Conselho, dra. Silvia Maria Franciscato Cozzolino, e "Categorização dos Restaurantes Comerciais para a Copa 2014", com o dr. Diogo Thimoteo da Cunha.



Dr. Diogo Thimoteo da Cunha

EVENTO

## Dia do Técnico

A noite de 27 de julho, Dia do Técnico em Nutrição e Dietética, foi celebrada na sede do CRN-3 com a entrega do prêmio Destaque Profissional 2014 para a técnica Elisabete Regina Cese Carrieri. Além da mensagem da presidente do Conselho, dra. Silvia Cozzolino, discursou também a presidente do sindicato da categoria,



Dra. Elisabete Regina Cese Carrieri e família

Maria de Lourdes Santos Souza, e palestraram Patrícia

Ulacco e Elisabete Carrieri, a premiada.

EVENTO

## TND e nutricionista homenageadas em Campo Grande



Dra. Ana Lúcia e dra. Dulce



Dra. Maria Cristina e Samara

Na capital do Mato Grosso do Sul, nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética celebraram juntos o seu dia, em um evento em 22 de agosto. Na ocasião, a TND Samara Glagau Campitelli recebeu o Prêmio Neide Gaudenci de Sá de Destaque Profissional do Ano e a nutricionista dra. Ana Lúcia Saraiva da Cunha Ganci recebeu o Prêmio Dra. Eliete Salomon Tudisco de Destaque Profissional do Ano.



Dr. Luiz Paulo de Carvalho Jr. ministra a palestra

### EVENTO TÉCNICO

## ILPI

No dia 24 de outubro, o encontro técnico do CRN-3 foi realizado na sede, em São Paulo, sobre nutricionistas em instituições de longa

permanência para idosos (ILPI). 70 pessoas participaram das três palestras, ministradas pelo dr. Luiz Paulo de Carvalho Junior, coordenador geral de

fiscalização do Conselho, pela dra. Sylvia Elisabeth Sanner, da Covisa, e pela dra. Rita Cássia Pedroso, do Recanto São Camilo.

### CAMPANHA

## Conselhos e governo se unem no Agita Saúde

Em parceria com o Governo do Estado de São Paulo e outros 11 conselhos de profissionais da área da saúde, o CRN-3 participou do Agita Saúde, no Parque Municipal Villa Lobos, zona oeste da capital paulista.

Das 9h às 17h do dia 24 de maio, foram promovidas diferentes atividades distribuídas em 16 barracas de atendimento e um palco central.

Nas barracas, os frequentadores do parque puderam receber orientações diversas dos profissionais voluntários, da necessidade da prática de exercícios físicos à busca de uma alimentação saudável.



No centro, o governador Geraldo Alckmin e a dra. Silvia Cozzolino

# NUTRICIONISTA,

em 2015 invista em seu conhecimento.

A Editora Manole possui as principais referências na área de **Nutrição**.

Para saber mais, visite [www.manole.com.br](http://www.manole.com.br)



NUTRIR CONHECIMENTO.  
ESTA É A NOSSA MISSÃO.

**Pós-graduação 2015**

Reconhecida pelo MEC

Nutrição Humana Aplicada e Terapia

Pontuada pela SBNPE

Nutrição Materno Infantil

Fitoterapia Clínica

Vigilância Sanitária de Alimentos

+ Cursos de Extensão e Aprimoramento

DESCONTOS  
ESPECIAIS PARA  
PARCEIROS E GRUPOS



✓ Excelência no ensino da nutrição

✓ Líder em empregabilidade

✓ Corpo docente atuante

 [www.imeneducacao.com.br](http://www.imeneducacao.com.br)

 (11) 3253-2966



Que na mesa de Natal além do alimento  
não falte afeto, união e fraternidade

**Alimente-se de esperança, amor e paz.**

**Boas Festas**

**CrN**  
3ª Região