

Revista do CRN 2

CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS - 2ª REGIÃO

Edição nº 39 / 2019

Eleição CRN-2
Gestão 2019/2022
contracapa

Nutricionista Formado
e Habilitado Já
pág. 3

CRN-2 Itinerante
pág. 4



**Inovações e uso
de tecnologia na
educação
alimentar e
nutricional**

*Mais
saúde na
escola!*



ABC

Índice

Nutricionista Formado e Habilitado Já	3
CRN-2 Itinerante	4
I Encontro de Nutrição	5
ESPECIAL	
O Nutricionista na Alimentação Escolar	6 a 15
NutriDestaque	16
Proteção à tradição doceira em Pelotas	17
Atuação do CRN-2 - 2018	
Gestão e Comissões	18 a 23
Eleição CRN-2 Gestão 2019-2022	Contracapa

Editorial

Tempo de mudanças

Avanços, conquistas e superação no alcance de metas que a gestão estabeleceu em junho de 2016, quando assumiu o CRN-2, marcaram o ano de 2018.

Nesta edição, o leitor encontrará diferentes iniciativas apresentadas na área da alimentação escolar. Foram convidados nutricionistas de diversas cidades do RS, como: Santa Maria, Porto Alegre, Estrela, Ipê, Mato Castelhano, e Cristal, que contribuem de forma decisiva para a educação alimentar e nutricional. A NutriDestaque desta edição, Gilberti Hübscher, concede entrevista sobre importância da pesquisa em alimentação e nutrição. A participação do nutricionista na preservação da tradição histórica e cultural dos doces de Pelotas também é evidenciada nesta edição.

A interiorização de ações fiscais e de atividades de fiscalização preventivas, em várias iniciativas (cursos, palestras técnicas e científicas, e discussão de resoluções que tratam da atuação profissional), de forma contínua, e realizadas em diferentes regiões do RS.

A aproximação com as Instituições de Ensino Superior (IES) teve ótimos resultados, como parcerias para realização de eventos e o projeto "Nutricionista Formado e Habilitado Já", que atende a um anseio antigo dos graduandos, que é receber a carteira de Identidade Profissional no dia da colação de grau.

O CRN-2, em 2018, ampliou a promoção e o apoio de diversas ações nas datas comemorativas referentes à Nutrição e aos profissionais. Foram realizados eventos em várias cidades

do RS para a categoria, empresas e sociedade.

A gestão vem realizando investimentos na estrutura funcional do Conselho, visando oferecer um atendimento ágil e efetivo aos profissionais e empresas.

Foram muitos os desafios encontrados, em razão da realidade financeira adversa apontada em um período de recessão econômica, seguido de déficit financeiro que o Conselho apresentou por dois anos. A união e a dedicação dos conselheiros, dos funcionários, o controle rigoroso de gastos, somado a um relacionamento pautado pela ética e pelo respeito com profissionais, fornecedores e sociedade, permitiram a recuperação financeira e realizações em diferentes segmentos, incluindo a atualização funcional do CRN-2.

O ano de 2018 foi concluído com sucesso com o cumprimento da maioria dos projetos propostos. Estamos, entretanto, conscientes de que temos muito ainda para avançar, conquistar e consolidar novos mercados de trabalho para o nutricionista e para o técnico em Nutrição e Dietética. Desejamos a todos uma boa leitura e que 2019 seja um ano de realizações e de sucesso.



Jacira Conceição dos Santos
CRN-2 0091
Presidente Gestão 2016/2019

Expediente

Diretoria:

Presidente: Jacira Conceição dos Santos

Vice-presidente: Elba Teresinha Souza Funck

Tesoureira: Luciana Martins Titze Hessel

Secretária: Rejane Cerqueira Barbosa da Fontoura

Conselheiros efetivos

Angelita Laipelt Matias – CRN-2 2821

Chirle de Oliveira Raphaelli – CRN-2 6500

Elba Teresinha Souza Funck - CRN-2 0153

Jacira Conceição dos Santos – CRN-2 0091

Juliana Garcia Orenço – CRN-2 4806

Luciana Martins Titze Hessel – CRN-2 1735

Maria Alice Vieira Lantmann – CRN-2 1482

Paulo César da Silva – CRN-2 4809

Rejane Cerqueira B. da Fontoura – CRN-2 1941

Revista do CRN-2 Edição nº 39 - 2018/2019

Conselheiros suplentes

Camilla Bigliardi Gienessini – CRN-2 7375

Helena Marta Gorziza – CRN-2 0787

Marise dos Santos Aguiar – CRN-2 2718

Comissão de Comunicação:

Helena Gorziza (coordenadora), Angelita Matias e Marise Aguiar. Colaboradores: Chirle Raphaelli, Jacira Conceição dos Santos, Maria Alice Lantmann e Paulo Cesar da Silva

Jornalista responsável: Janice Benck, RT 7376

Estagiário em jornalismo: Vinicius Dutra

Fotos: Assessoria de Comunicação do CRN-2, Freepik e arquivo pessoal dos entrevistados

Imagens capa: Freepik

Imagens internas: produzidas pela Assessoria de Comunicação e arquivos pessoais. Fotos dos doces (p. 17): Vanderli S. Ribeiro

Diagramação: Niura Fernanda

Sede: Av. Taquara, 586/503, Porto Alegre, RS
CEP 90460-210 | Fone: (51) 3330-9324

E-mail: crn2@crn2.org.br |

Delegacia de Santa Maria: Alameda Montevideo,
322 / sala 404 - Santa Maria - RS |
CEP 97050-030 | Fone: (55) 3025.5500

delegacia.sm@crn2.org.br

www.crn2.org.br

Nutricionista Formado e Habilitado Já



Carteira de identidade profissional é entregue no dia da formatura

Receber a carteira de identidade profissional de nutricionista no dia da formatura era um anseio de grande maioria dos graduandos, que o CRN-2 passou a atender a partir de dezembro de 2018. O processo oportuniza, ainda, ao recém-formado o desconto de 50% da anuidade do CRN-2 no primeiro ano (Resolução CFN 533/2013).

A iniciativa foi concretizada a partir da atuação do Setor de Pessoa Física do Conselho, que contou com a colaboração de coordenadores de Cursos de Nutrição das

Instituições de Ensino Superior (IES), possibilitando inserir no mercado de trabalho um profissional com competência técnica e habilitado ao exercício profissional, no dia seguinte de sua formatura.

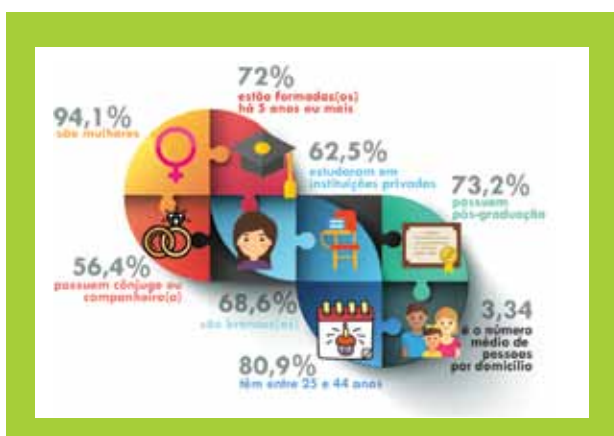
O projeto “Nutricionista Formado e Habilitado Já”, desenvolvido junto às IES, orienta os graduandos sobre as atividades, competências e objetivos do Conselho, atualiza e discute sobre as resoluções pertinentes ao exercício profissional e o Código de Ética e de Conduta.

Desta forma o recém-formado é esclarecido de que a referência técnica científica em sua trajetória profissional sempre será a sua universidade de graduação e a referência para orientar e apoiar a atuação profissional é o CRN-2.

O CRN-2 informa que a solicitação do registro profissional, para ser entregue no dia da formatura, é opcional para os bacharéis em nutrição. Alerta, entretanto, que o registro é obrigatório para exercício profissional (Lei n 8234/91).

Pesquisa: o perfil do nutricionista brasileiro

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) lançou, em novembro de 2018, a pesquisa Inserção Profissional dos Nutricionistas no Brasil, que identifica o contexto da atuação da categoria no país. O trabalho proporciona acesso facilitado e transparência a um conjunto de dados sobre os profissionais. O perfil do nutricionista, onde atua, quais as características do exercício profissional, as relações de trabalho, educação continuada e inúmeras outras informações estão disponibilizadas em uma plataforma interativa e dinâmica. Acesse em: www.cfn.org.br.



Conferências de Saúde



Texto orientador para a participação do nutricionista

O Sistema Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas (Sistema CFN/CRN), a Associação Brasileira de Nutrição (Asbran), a Federação Nacional de Nutricionistas (FNN) e a Associação Brasileira de Educação em Nutrição (Abenut) elaboraram um documento para subsidiar a participação dos nutricionistas nos debates das conferências de saúde (etapas municipais, estaduais e nacional), que já começaram em alguns municípios.

A leitura desse documento é imprescindível para que o debate sobre a alimentação e nutrição nas conferências seja assegurado.

Acesse o documento em <https://bit.ly/2BXcmCZ>



CRN-2 Itinerante



Com o objetivo de aproximar o Conselho da categoria, descentralizar o atendimento técnico e administrativo e, ainda, oportunizar o acesso a serviços, orientação e atualização profissional, a gestão 2016/2019 idealizou o CRN-2 Itinerante, que teve como inovação a realização de plenária aberta no interior do RS.

A realização da primeira edição ocorreu nos dias 8 e 9 de novembro, em Lajeado, e contou com a parceria da UNIVATES. Os municípios convidados para participar do evento foram os de abrangência da 16ª Coordenadoria Regional de Saúde (CRS).

Debates e conhecimentos agregados



Caroline

O programa do encontro propiciou uma ampla agenda, como serviços administrativos para pessoas físicas e jurídicas (inscrições, alterações de cadastro, negociação de pendências financeiras), rodas de conversas e palestras que abordaram o Novo Código de Ética e Conduta, as novas resoluções do Sistema CFN-CRN, e responsabilidade técnica (RT), entre outros, oportunizando trocas de conhecimentos, esclarecimentos e discussões. Também ocorreram dois cursos: “Nutrição no Envelhecimento – Atuação em ILPI” e “Engenharia de Cardápios e Fichas Técnicas”, ministrados, respectivamente, pelas nutricionistas Caroline Nespolo De David e Sheila Schwengber, os quais objetivaram possibilitar conhecimentos técnicos visando o cumprimento das atribuições mínimas previstas em legislações.



Sheila

Plenária aberta



A realização de plenária aberta à categoria foi destaque das atividades, com a presença de profissionais e acadêmicos,

além de conselheiros e de funcionários. Os participantes solicitaram ao CRN-2 a elaboração e disponibilização de materiais técnicos para serem utilizados na atuação profissional (entre estes, disco de IMC e folder educativo), os quais já estão disponíveis na sede do Conselho e na Delegacia de Santa Maria.

O CRN-2 Itinerante foi aprovado pelos nutricionistas e acadêmicos, os quais enfatizaram a importância desta iniciativa de aproximação e de atualização profissional (relatos abaixo).

Reconhecimento da categoria



“Gostei muito do evento. Foi bastante produtivo para minha atuação profissional. Consegui tirar minhas dúvidas, que por telefone muitas vezes não era possível. Obtive informações que não sabia, e ninguém nunca me cobrou. Infelizmente, não pude acompanhar os cursos, devido a minha atividade profissional. Quero participar sempre que possível das iniciativas do CRN-2”.

Christine Mafacioli



“Um evento magnífico! Rico de conhecimento e boas energias. As palestras, cursos e rodas de conversa abordaram temas de extrema importância para a rotina dos profissionais. Valeu cada minuto, uma experiência única. Grata ao CRN2 pela oportunidade de crescimento!”.

Roberta Soares Gonçalves



“A aproximação entre o profissional e o CRN-2 foi ótima. Saímos do virtual; ficamos mais próximos, é muito mais humanizado. É um CRN-2 mais “pertencente” à categoria. E tudo isso agregado às palestras e cursos, trazendo profissionais capacitados e com conteúdo riquíssimo, o que qualifica ainda mais a iniciativa. Saímos da faculdade com conteúdo de sala de aula, sem acesso a informações importantes. Sabemos que a fiscalização é o norte do Conselho, mas com este evento, enxergamos um Conselho mais próximo, e com mais apoio de orientação profissional.”

Daiara Botta, Eveline Bald e Cassia Lautert

I Encontro de Nutrição do CRN-2



Marise, Priscila e Ana

Nutricionistas, técnicos em Nutrição e Dietética e acadêmicos participaram, nos dias 7 e 8 de dezembro de 2018, do “I Encontro de Nutrição” e o “II Me formei, e agora?”. O evento teve por objetivo levar a atualização e discussão de temas referentes a atuação profissional.

O I Encontro abordou, inicialmente, o uso de ferramentas com comprovação científica e efeitos positivos na alteração do comportamento alimentar, como a abordagem cognitivo comportamental, apresentada pela nutricionista Ana Maria Feoli. A nutricionista Priscila Souza trouxe seus conhecimentos e resultados no uso do coach e a nutricionista Marise Bard apresentou a técnica de Mindfull Eating que leva o paciente ao autoconhecimento de seus hábitos alimentares.

O novo marco regulatório para suplementos alimentares e fitoterápicos foi o tema abordado pela nutricionista Juliana Gonçalves (foto 1), que fez uma análise comparativa entre a resolução CFN 390/2006 e as novas resoluções editadas em 2018 pela ANVISA. Juliana falou sobre os fitoterápicos e as plantas medicinais mais utilizadas para complementar a abordagem dietética.

A nutricionista Jessica Polet (2) trouxe estudos e resultados de meta análises que demonstram ou não a efetividade de algumas “Diets da Modas” como jejum intermitente, dietas cetogênicas e outras. Caroline Prates (3) apresentou aspectos de sua atuação de assessoria em escolas infantis demonstrando que técnica, criatividade e cumprimento das atribuições exigidas pela resolução CFN 600/2018 confere uma atuação de destaque na área.

Assessoria em padarias e confeitarias foi destacada pela nutricionista Patricia da Rosa Costa (4), atuação que contribuiu para a conquista do Selo de Qualidade “Aqui Tem Nutricionista” do CRN-2.

O II Me Formei e Agora? trouxe a temática “Nutricionista Empreendedor” demonstrando a diversida-

de de oportunidades para os profissionais. A nutricionista Marlise Potrick (5) apresentou os diferentes aspectos da atuação em produção de refeições. A bióloga e empresária Luana de Assis (6) evidenciou as formas de intervenção que o nutricionista pode ter em empresas para concessão de certificações e selos de qualidade, bem como onde pode obter a qualificação necessária. A nutricionista Liana Klagenberg (7) relatou a sua qualificada experiência na abordagem do tema “Desafios na Liderança de Pessoas”

Educação Continuada

Os cursos ministrados durante o evento tiveram lotação esgotada nos primeiros dias de lançamento. A nutricionista Angelita Matias (8) ministrou curso sobre “Manejo Clínico da Amamentação” e a Nutricionista Fabiola Andriola (9) orientou sobre o “Método BLW”. Atuação em Instituições de Longa Permanência de Idosos - ILPI, atividade que exige a aplicação de conhecimentos da área da nutrição clínica, técnica dietética e produção de refeições em ambiente com pacientes com diferentes graus de dependência física e alterações psíquicas, foi o destaque da nutricionista Caroline Nespolo De David (10).

O I Encontro foi muito bem avaliado pelos participantes, que elogiaram a iniciativa, solicitando que sejam realizados mais eventos como esses na capital e no interior.





O nutricionista na alimentação escolar

Bons hábitos alimentares são fundamentais para o desenvolvimento integral, para a saúde e qualidade de vida de todos os indivíduos. De acordo com o Guia

Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde /2014, o Brasil alcançou, nas últimas décadas, importantes mudanças no padrão de consumo alimentar devido à ampliação de políticas sociais nas áreas de saúde, educação, trabalho, emprego e assistência social. Entretanto, o Guia ressalta que as principais doenças, que atualmente acometem os brasileiros, deixaram de ser agudas e passaram a ser crônicas. A publicação alerta que a população vem enfrentando um aumento expressivo

do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias; sendo que o excesso de peso acomete uma em cada três crianças brasileiras.

Esta realidade é constatada, também, pelo relatório do Panorama da Segurança Alimentar e Nutricional na América Latina e Caribe 2018, *Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)*, o qual observa que coexistem no Brasil a fome, a desnutrição, o sobrepeso e a obesidade. O documento reforça que os índices da fome, que haviam sido reduzidos, voltaram a crescer no triênio 2015-2017.

O panorama evidencia o quanto a alimentação escolar tem papel importante no enfrentamento destes problemas. A escola constitui-se em um ambiente de compromisso com a educação alimentar e nutricional. Contribui para um processo democrático de desenvolvimento de ações para a promoção de hábitos adequados na infância, que objetivam a formação de adultos mais saudáveis.

Obrigatoriedade nas redes pública e privada

Este cenário inclui o nutricionista como um profissional imprescindível na alimentação escolar nas redes pública e privada. Sua atuação é obrigatória nas instituições em que é disponibilizada alimentação aos estudantes.

Na rede pública, a Lei 11.947/2009, principal legislação, dispõe sobre a alimentação escolar, descrevendo esta como todo alimento ofertado, independentemente de sua origem, durante o período letivo. Estabelece que a responsabilidade técnica pela alimentação escolar nos Estados, nos Municípios e nas escolas federais caberá ao nutricionista.

Nas instituições privadas, o Rio Grande do Sul é o único estado do Brasil em que há, segundo a Portaria SES 172/2005, a exigência da presença do nutricionista como responsável técnico em Estabelecimentos de Educação Infantil (EEI). As atividades obrigatórias e complementares

do profissional na alimentação escolar da rede privada de ensino estão, ainda, definidas pela Resolução CFN nº 600/2018, que orienta sobre as áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Consta entre as determinações desta legislação, que o profissional deverá identificar alunos com doenças e deficiências associadas à nutrição, para atendimento por meio de cardápio específico e enca-

minhamento para assistência nutricional adequada; elaborar cardápios, fichas técnicas das preparações, Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados; supervisionar as atividades de produção das refeições; administrar fornecedores e procedência dos alimentos; e desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar.



Pnae: Alimentação de qualidade

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (Fnde), o mais antigo programa do governo brasileiro na área de alimentação escolar e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), serve de modelo a vários países, sendo considerado um dos maiores e mais abrangentes do mundo no que se refere ao atendimento universal aos escolares e a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

O Pnae prevê a oferta de alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público).

Atualmente o governo federal repassa, a estados, municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar efetuados em 10 parcelas mensais (de fevereiro a novembro) para a cobertura de 200 dias leti-

vos, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino. O valor por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino. O montante *per capita* varia de R\$ 2,00, destinado ao Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, a R\$ 0,32 para a educação de jovens e adultos. O repasse é feito diretamente aos estados e municípios, com base no Censo Escolar realizado no ano anterior ao do atendimento. O Programa é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), pelo Fnde, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público.

Com a [Lei nº 11.947, de 16/6/2009](#), 30% do valor repassado pelo Pnae deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades.

Papel do nutricionista

A alimentação é uma das referências que interfere diretamente no desempenho das atividades do aluno. Esta foi uma prerrogativa para que o Pnae, apresentasse, como diretriz, o emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar.

Diante do propósito deste programa e devido aos conhecimentos técnicos que possui, o Nutricionista é o profissional designado por lei para ser o responsável técnico (RT). Suas atribuições foram normatizadas por resolução editada pelo Conselho Federal de Nutricionistas (Resolução CFN nº 465/2010) e as características mínimas da alimentação estão previstas em legislação publicada pelo Fnde (Resolução CD/Fnde nº 26/2013).

É relevante mencionar que, segundo o Pnae, é crescente o quantitativo de nutricionistas atuando no programa. Essa trajetória teve início com a institucionalização da inserção do profissional no Pnae por meio da Lei nº 8.913/1994.

O Fnde enfatiza que o nutricionista é um profis-



sional essencial para a adequada execução do Pnae. Compete ao RT, conforme Resolução CFN nº 465/2010, assumir as atividades de planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação de todas as ações de alimentação e nutrição no âmbito da alimentação escolar pública.

Entre as atribuições do RT, está a elaboração do cardápio; a produção de fichas técnicas das preparações; o planejamento e supervisão das atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos; a coordenação da aplicação de testes de aceitabilidade; a participação no processo de licitação e na compra direta da agricultura familiar; a elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Controle para UAN, entre outras responsabilidades do profissional.

Estas incumbências visam assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, configurando-se em uma ação de educação alimentar e nutricional (EAN).

Apoios institucionais ao Pnae

Contribuição do Cecane

Instituições públicas têm contribuído para a melhoria da alimentação ofertada aos estudantes, em apoio à Política de Segurança Alimentar e Nutricional nas escolas brasileiras. Entre estas, estão os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar (Cecanes), que têm como meta a prestação de orientações técnicas gerais aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Pnae. Foram criados em 2006, por meio da parceria firmada entre o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (Fnde), do Ministério da Educação, e Instituições Federais de Ensino.

A contribuição acontece, principalmente, por meio das ações de Assessoria aos Municípios e da cooperação no processo de formação dos recursos humanos, entre eles gestores, nutricionistas, coordenadores pedagógicos, professores, agricultores familiares, e membros do controle social; bem como da promoção do desenvolvimento de estudos e pesquisas objetivando a avaliação das ações do Pnae, em âmbito regional ou nacional.

O Cecane, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs), realiza ações de apoio técnico, acadêmico e operacional na implementação da alimentação saudável nas escolas públicas do RS. Segundo a nutricionista Ana Luiza Scarparo, atualmente colaboradora Cecane/Ufrgs, o



Centro conseguiu atingir e, em alguns casos, ultrapassar as metas propostas no Plano de Trabalho. “A equipe realiza e participa de atividades relacionadas à alimentação e nutrição escolar e presta apoio técnico ao Fnde em ações relacionadas ao Pnae”. Ela informa que, de 2007 a 2015, o Cecane realizou cursos presenciais de formação e atualização com aproximadamente 3.100 profissionais (nutricionistas, manipuladores de alimentos, diretores e conselheiros da alimentação escolar).

“Além disso, foram realizadas visitas de assessoria aos municípios para orientação dos atores do Pnae com base na legislação vigente”.

O Cecane/Ufrgs desenvolveu pesquisas relacionadas à alimentação escolar, destacando-se o diagnóstico nutricional e antropométrico de escolares, inclusive da população indígena.

Desde 2011, o Centro trabalha com EAN, englobando desde a inserção da temática no plano de trabalho e nas ações da comunidade escolar até o desenvolvimento de formações que contemplem este tema.

A Rede Brasileira de Alimentação Escolar (Rebrae), desde 2016, vem sendo mantida e gerenciada pela equipe do Cecane/Ufrgs. A meta do Centro é que a Rede seja um espaço de divulgação e compartilhamento de conteúdos relacionados à alimentação escolar, com vistas ao aprimoramento da execução do Pnae.

Competências de instituições para uma alimentação saudável na escola:

- **Ministério da Educação:** propor ações educativas que perpassem pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
- **Estados e Municípios:** promover a EAN nas escolas, com o intuito de formar hábitos alimentares saudáveis aos alunos atendidos, mediante atuação conjunta dos profissionais de educação e do nutricionista responsável técnico;
- **Nutricionistas do Pnae:** coordenar e realizar, em conjunto com a direção e com a coordenação pedagógica da escola, ações de EAN.

Fonte: Cecane/Ufrgs

Saúde e educação no combate à obesidade infantil

O aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade no Brasil, assim como em vários países do mundo, demonstra que a prevenção e o controle do agravo em crianças deveriam ser prioridades na Atenção Básica. A nutricionista Ana Leonisa Romero, CRN-2 0752, coordenadora Regional da Política de Alimentação e Nutrição da Secretaria Estadual de Saúde, da 1ª Coordenadoria Regional de Saúde (CRS), explica que “quanto ao controle da obesidade, o Sistema Único de Saúde (SUS) carece de medidas focadas na melhoria do consumo alimentar, de legislação mais rígida e eficiente para as indústrias de alimentos, e prática de atividade física com foco de promoção, proteção e apoio.”

Esta realidade, conforme aponta a nutricionista, levou o Ministério da Saúde (MS) a publicar a Portaria nº 2.706/2017, a qual destina recursos financeiros para os municípios prioritários, para desenvolvimento de ações de prevenção da obesidade infantil com escolares, no âmbito do Programa Saúde na Escola (PSE) - Crescer Saudável.

Educação x saúde x escola

Com o propósito de promover ações mais determinantes de combate à obesidade infantil, a 1ª CRS e a área técnica de Saúde Nutricional da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre (SMED/POA), com o apoio do Ceca-ne, desenvolveram uma parceria, integrando a tríade “educação x escola x saúde”. Esta iniciativa visou oportunizar aos nutricionistas envolvidos com o grupo de trabalho Crescer Saudável, encontros de formação presencial. Ana Romero esclarece que, a partir de março de 2018, foram convidados para os encontros, representantes dos nove Municípios prioritários do Programa, pertencentes a 1ª e 2ª CRS, sendo eles: Alvorada, Porto Alegre, Campo Bom, Viamão, Taquara, Gravataí, Guaíba, Canoas e São Leopoldo.

A coordenadora explica que o objetivo principal era que os representantes de cada município elabo-

rassem o planejamento de um Programa de EAN, com metas a serem atingidas a curto, médio e longo prazo, envolvendo principalmente nutricionistas da Saúde e da Educação, bem como profissionais das escolas pertencentes ao PSE (diretores, coordenadores pedagógicos e professores) e profissionais da unidade de saúde de referência daquela escola. Para fazer um fechamento de tudo que foi construído ao longo do ano, a nutricionista menciona que foi realizado, em novembro de 2018, um encontro integrando os municípios envolvidos e seus protagonistas. “A ideia é que, posteriormente, esse novo processo de trabalho seja estendido para os demais municípios do RS, para uma busca de resultados eficazes no combate à obesidade infantil.”



Experiências exitosas no RS

Alimentação escolar, no Rio Grande do Sul, tem inovado e conquistado lugares de destaque em premiações, concursos e outras iniciativas, que objetivam divulgar práticas de referência neste segmento.

Em 2017, o Concurso de Boas Práticas de Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar, promovido pelo Fnde, selecionou 25 municípios brasileiros que tiveram suas ex-

periências divulgadas em um caderno de boas práticas. Destes, onze são do Rio Grande do Sul: Dois irmãos, Cacique Doble, São Lourenço do Sul, Feliz, Turuçu, Bento Gonçalves, Taquara, Machadinho, Nova Bassano, Gaurama e Três Cachoeiras.

Em 2018, também promovido pelo Fnde, o Prêmio CAE de Participação Social, contemplou, entre os municípios brasileiros premiados, Porto Alegre e Encantado. Este concurso é destinado aos Conselheiros de Alimentação Escolar municipais e estaduais.

Cumprir determinações legais e ir além, concebendo projetos amplos e sistematizados ou iniciativas locais, marcam a atuação do nutricionista como protagonista da alimentação escolar saudável nas escolas.

Visando reconhecer o trabalho destes profissionais, o CRN-2 convidou nutricionistas para relatar ações e resultados exitosos neste segmento.

Acompanhem nas próximas páginas iniciativas em diversos municípios do RS.



SOMAR Escolas: metodologia simples, integradora e participativa



Intervenções quanto a fatores sanitários, sustentáveis e nutricionais no âmbito escolar são realizações do Projeto SOMAR, uma ação de parceria intersetorial, integrando, em Santa Maria/RS, o meio acadêmico e os setores público e privado.

A iniciativa SOMAR, que significa Saúde, Organização, Melhorias, Alimentação e Responsabilidade, é desenvolvida desde 2006. A coordenadora do projeto, nutricionista Ana Lúcia de Freitas Saccol, CRN-2 7114 (foto acima), explica que este iniciou com avalia-

ção e intervenção em Boas Práticas no âmbito dos serviços de alimentação, principalmente em restaurantes, padarias e lanchonetes. “Posteriormente foi ajustado para a alimentação escolar, constituindo o **“SOMAR: Escolas”**”.

O projeto, segundo Ana Lucia, conta com diversas etapas para implementação nas Escolas, entre estas formação e qualificação da equipe de trabalho e parcerias, diagnósticos para levantamento das demandas (*check list*, entrevista com os gestores e colaboradores, análises microbiológicas, etc), aplicação de ações de intervenção, acompanhamento da equipe do projeto para auxílio nas melhorias e aplicação de métodos avaliativos.

Apoio tecnológico

Está sendo finalizada, conforme ela explica, uma ferramenta tecnológica para apoio aos nutricionistas dos municípios e para os

conselheiros municipais do Pnae, no processo avaliativo da Qualidade da Alimentação Escolar.

A nutricionista comemora e destaca que as parcerias com diferentes espaços sociais, assim como as qualificações foram fundamentais para atingir as metas estabelecidas e o efetivo sucesso da iniciativa. Ela exemplifica algumas melhorias,



como resultados das análises microbiológicas em uma escola, na qual foi constatada uma redução no nível de contaminação nas mãos e bancadas. A professora salienta que o Projeto SOMAR: Escolas contribuiu para fortalecer a atuação dos profissionais da Nutrição no ambiente escolar e promoveu a troca de experiências entre os atores envolvidos. “Pode-se afirmar que o Projeto tem seus objetivos alcançados e é uma experiência exitosa que o município de Santa Maria apresenta”.

Capacitação sobre Boas Práticas de Manipulação realizada pela equipe da nutricionista Ana Lúcia



**Ana Lúcia de Freitas Saccol é professora do Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida e do Curso de Nutrição da Universidade Franciscana – UFN; Coordenadora do Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional – GESAN.*

Aplicativo promove saúde



A proposta do Guia Alimentar para a População Brasileira em promover saúde por meio de alimentação, somada ao desejo de criar jogos digitais visando tornar a educação alimentar e nutricional mais atrativa para o público infantil, motivou a nutricionista de Estrela/RS, Maína Strack Heinle, CRN-2 9578 (foto acima), a idealizar o “Food Creator”. O jogo explora a temática da alimentação saudável e busca a promoção do autocuidado em saúde. Ela explica que o *game* estimula, ao público infantil, a reflexão sobre a composição dos alimentos e o conceito do grau de processamento proposto pelo Guia Alimentar.

Dedicação no projeto

A nutricionista destaca que a proposta somente foi concretizada a partir da “dedicação de uns guris apaixonados por jogos e do incentivo de grandes mestres como os professores Pedro Rosário, da Universidade do Minho, Portugal; Cleidilene Ramos Magalhães e Silvio César Cazella, da Universidade Fe-

deral de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA).” O game *Food Creator* foi desenvolvido pelo grupo de pesquisa Estudos em Educação e Saúde, do Programa de Mestrado Profissional em Ensino na Saúde, da UFCSPA. A equipe reúne nutricionistas, enfermeiros, psicólogos, pedagogos, profissionais da área da tecnologia e especialistas nos processos de autorregulação da aprendizagem.

O jogo foi testado nas escolas municipais de Estrela, conforme explica Maína, com alunos do quinto ano da educação básica, por meio do projeto de pesquisa “Jogos Digitais e Autorregulação para a saúde entre escolares”. O *Food Creator* também foi utilizado



A nutricionista apresentou o aplicativo no Conbran 2018.

nos postos de saúde do município, no atendimento a crianças de 7 até 12 anos, aproximadamente.

A nutricionista aponta que os resultados foram observados a partir da pesquisa realizada em seu mestrado, na qual utilizou o jogo. “Constatamos uma redução na preferência por doces, refrigerantes, hambúrguer, pizza e batata frita,



durante o momento em que os escolares estavam expostos ao jogo. E na nossa prática profissional, nos postos de saúde, percebemos um melhor entendimento das recomendações nutricionais por parte das crianças, a compreensão da importância da leitura dos rótulos e a mudança de comportamento no consumo de alimentos ultraprocessados.”

Criado inicialmente como jogo para desktop, Maína esclarece que, devido à excelente aceitação, foi adaptado à smartphones e tablets e está disponível gratuitamente. Acesse: <https://goo.gl/n2gXBJ>.

Premiação em concurso

O trabalho rendeu à equipe de criação, no final de 2017, o segundo lugar no Concurso de pesquisas científicas e projetos de inovação: “Multiplicando experiências e estratégias sustentáveis de alimentação e nutrição do Brasil”, promovido pelo Centro de Excelência contra a Fome (parceria entre o governo brasileiro e o Programa Mundial de Alimentos (PMA) das Nações Unidas).

Maína Strack Heinle, é mestre em Ensino na Saúde - UFCSPA. Atua na Secretaria de Educação do Município de Estrela/RS.

Cumprir atribuições obrigatórias é reconhecer a importância da alimentação escolar



Atuar como Responsável Técnica da alimentação escolar na capital nacional da agroecologia é, para a nutricionista Aline Longo, CRN-2 13220, (foto acima) um privilégio. Há quase dois anos na Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Ipê, a nutricionista aponta a lei municipal nº 1.170/2007, que exige que, no mínimo, 40% das compras da alimentação escolar sejam de alimentos orgânicos. Entretanto, comemora Aline, o município consegue manter uma média de 60%, proporcionada, segundo ela, à maior facilidade de acesso e diálogo que mantêm com as equipes de duas cooperativas que são engajadas na luta por uma alimentação mais saudável. “Como o município é pequeno, consigo receber e distribuir os alimentos

para todas as escolas semanalmente, acompanhando de perto a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). Realizo a avaliação do estado nutricional anualmente e atendo os escolares que, apresentando risco nutricional, buscam o atendimento.”

Nutricionista garante qualidade da alimentação

Aline destaca a exigência da presença do nutricionista habilitado no âmbito do Pnae como uma das garantias da manutenção da qualidade da alimentação escolar.

As atribuições obrigatórias e complementares, previstas em legislações do Fnde e do Sistema CFN/CRN, têm uma atenção especial da nutricionista (foto abaixo).

Ela aponta que cumprir as obrigações mínimas exigidas por estas legislações já garantem a qualidade da alimentação escolar. “Procuro de-



sempenhar todas as determinações legais. Além disso, acho importante executar outras ações que venham a contribuir com a saúde do escolar e de suas famílias”. As atividades de educação alimentar e nutricional para os alunos são

realizadas pelos professores com a assessoria e capacitação da nutricionista (foto abaixo).



Atividades mais atrativas

Entre as iniciativas que mais atraem os estudantes, segundo Aline, estão as práticas culinárias e as competições. “Também já promovemos diversas palestras com os pais e responsáveis. Esclarece que, em 2018, foi fundado um comitê técnico de Segurança Alimentar e Nutricional no município, onde, além da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, fazem parte as Secretarias Municipais de Saúde e Assistência Social e de Agricultura, Centro Ecológico, Emater e sociedade civil. Já realizamos atividades multiprofissionais com os beneficiários dos programas Bolsa Família e Cesta Básica. “A ideia para 2019 é melhor integrar as atividades já realizadas e os profissionais dos diversos setores, a fim de otimizar os resultados na comunidade. ”



Produtos do Centro Ecológico de Ipê (fotos: arquivos do Centro)



Aline Longo possui mestrado em Nutrição e Alimentos pela UFPel e Pós-Graduada em Nutrição Clínica pelo IEP do Hospital Moinhos de Vento.

Sucesso na redução de açúcar em escola da capital



Tendo como meta a adequação dos cardápios das turmas do berçário, de uma grande escola de Porto Alegre, às recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) e da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP), a nutricionista Joseane Ruschel Mancio, CRN-2 4510, **(foto acima)** iniciou em 2017, junto com a equipe de nutrição e direção da escola, a campanha “1000 dias sem açúcar”. Ela esclarece que as mudanças ocorreram de forma progressiva. “A partir de março de 2017, o suco de frutas natural do berçário foi retirado assim como as preparações que continham açúcar e houve um aumento das porções de frutas oferecidas passando de duas para três porções variadas diariamente. Para os alunos maiores de um ano, o suco concentrado de polpa de fruta passou a ser oferecido apenas duas vezes por semana e, nos outros dias, foi substituído por água aromatizada e chás de ervas colhidas na horta da escola, que é mantida pelos próprios alunos da educação infantil.”

Joseane salienta que outras modificações foram incorporadas, como a redução de 20 a 30% da quantidade de açúcar, a introdução do açúcar mascavo e da farinha integral em algumas preparações, a substituição

do achocolatado por cacau em pó e a retirada da geleia e do doce de leite do cardápio das crianças até os três anos.

“1000 dias sem açúcar”

Em 2018, a campanha dos 1000 dias teve continuidade, conforme explica. “A turma do berçário alcançou o Nível 1 (faixa etária de um a dois anos), e fizemos a adequação no cardápio com a retirada total dos sucos de polpa de frutas, que foram substituídos por água filtrada e/ou aromatizada, além do aumento das porções de frutas. Foram retiradas dos cardápios destas turmas todas as preparações com açúcar adicional e os bolos passaram a ser adoçados apenas com frutas: maçã,



banana, uva passas”. Conforme Joseane, para os alunos na faixa etária de dois a três anos, continuou-se oferecendo o suco apenas duas vezes na semana, o açúcar branco foi substituído pelo demerara, os embutidos deixaram de fazer parte do cardápio e ocorreu a introdução de iogurte natural misturado com mel, açúcar mascavo e frutas. “Também houve alterações e redução de açúcar para os alunos acima dos três anos.”

Em 2018, o setor de nutrição, juntamente com a sede campestre da escola, iniciou um projeto de am-

pliação da colheita de frutas e mel orgânico, além do cultivo de hortaliças e legumes, que são oferecidos diariamente nos cardápios. “Também foram adquiridas galinhas poedeiras que fornecem todos os ovos utilizados em nossas preparações” salienta a nutricionista. Para 2019, ela informa que a oferta de alimentos orgânicos nos cardápios está garantida, com a plantação de mais variedades de legumes, frutas e hortaliças. As mudanças de níveis das crianças continuarão com práticas saudáveis, agregando mais alimentos nutritivos.

Envolvimento da família

Envolver a família no projeto é essencial, segundo a nutricionista. Todos canais de comunicação, assim como reuniões, são usados para informar e orientar sobre os tipos de alimentos que são oferecidos e solicitar que os pais tentem seguir as regras quando enviarem lanches de casa para comemoração dos aniversários na escola. “A aceitação das famílias é boa, mas ainda enfrentamos resistência, principalmente das faixas etárias maiores em que alguns hábitos de alimentos açucarados já estão estabelecidos.”

Joseane aponta que o trabalho é desenvolvido sempre com embasamento técnico e sem mudanças radicais. “Nosso trabalho visa a consciência da importância de uma alimentação mais saudável, o qual requer tempo e paciência para alcançar o objetivo. Acreditamos na importância de educar a criança para não precisar reeducar o adulto.”

Joseane Mancio é Especialista em Gestão de Negócio e Qualidade de Alimentos pelo IPCE

Atividades sensoriais para estimular interesse



A promoção de saúde e prevenção de doenças motivou a Prefeitura de Cristal a priorizar uma alimentação escolar adequada e saudável. A nutricionista Chaiane Goulart Soares, CRN-2 8868P, aponta a preocupação da equipe de nutrição do município quanto à preferência alimentar das crianças por produtos industrializados e a redução do consumo de alimentos saudáveis. “A equipe criou atividades diferenciadas para sensibilizar os alunos para hábitos mais adequados.”



Aroma, paladar e sabor

Chaiane salienta que a atividade “Descobrimdo sabores” é uma das que mais desperta a atenção dos alunos. “As sensações devem ser estimuladas, para que a criança desperte o interesse em experimentar o “novo”, destaca a nutricionista. Ela explica que as crianças ficam com os olhos vendados e devem reconhecer os alimentos pelo aroma, paladar e sabor. “Independente de gostar ou não, ela vai provar aquele alimento. Essa é uma



boa oportunidade para apresentar alimentos que as crianças recusam, mesmo sem conhecer. A experimentação e exploração de texturas, gostos e sensações favorece a promoção de hábitos saudáveis, fator indispensável em seu crescimento e desenvolvimento e na promoção de sua saúde. Outra prática que ela evidencia é a “Caixa mágica – No Mundo das Sensações”, na qual os alunos foram desafiados a reconhe-



cer os alimentos através do tato. “Muitas crianças não conhecem os alimentos em sua forma íntegra, somente no prato quando eles já estão descascados, picados, e até mesmo misturados com outras preparações, por vezes para “mascarar” que eles estão ali.

Diminuindo o açúcar

A quantidade de açúcar contida nas bebidas doces industrializadas também foi tema de trabalho com as crianças. Ela esclarece que, após demonstrar o alto teor de açúcar presente nessas bebidas, os alunos foram incentivados a substituí-las pelo consumo de água pura.

O “Semáforo dos alimentos” é outra atividade de educação nutricional que visa determinar quais precisam ser mais consumidos, quais devem ser evitados ou consumidos com menos regularidade. A nutricionista ressalta que estas, e outras ações promovidas, tem como meta fazer com que a criança se aproxime e desperte o interesse pelos alimentos saudáveis”.

Chaiane Soares é mestre em Nutrição e Alimentos, RT de três Escolas Municipais de Educação Infantil e de Ensino Fundamental.

Incentivo à autonomia e diversidade na educação alimentar



Pela convicção de que os hábitos e preferências alimentares gerados na infância serão levados por toda a vida, a educação nutricional faz parte das atividades regulares da escola, principalmente na educação infantil, no Município de Mato Castelhano. A secretária de Educação, juntamente com a nutricionista Renata Marcondes, CRN-2 7769, Responsável Técnica pela Alimentação Escolar, e com os professores proporciona aos alunos educação nutricional no decorrer do ano letivo.

Ações focadas na saúde

Renata explica que as ações cotidianas são simples, sem grandes estruturas ou complicações. Entretanto “são focadas na saúde, visando despertar o desejo dos alunos em experimentar novos alimentos, bem como conversar sobre a importância de ter uma alimentação saudável e diversificada.”.

A seleção e preparação dos alimentos são coordenadas pela nutricionista, junto à equipe de merendeiras da escola. “O refeitório vira palco para as atividades de educação nutricional com as diversas turmas”. Alguns momentos lúdicos são promovidos visando estimular as crianças a conhecer e experimentar alimentos saudáveis. “Em diversas ocasiões, elas montam um lanche nutritivo, levando em consideração suas preferências alimentares, fomentando, assim, a autonomia e a diversidade na hora de escolher seus alimentos”.

Alimentação saudável sem imposições

Em outra oportunidade, conforme aponta Renata, o desafio foi a montagem de uma pizza saudável. As massas foram feitas pelas merendeiras e cada aluno tinha que rechear a sua com os alimentos que mais gostavam. Enquanto as pizzas assavam, eles tiveram a tarefa surpresa que consistiu em experimentar um alimento que nunca tivessem comido antes ou, ainda,



que provaram, mas não tiveram uma boa aceitabilidade. Ao final do dia, é encaminhado um material explicativo da ação realizada na agenda dos alunos, incluindo a receita e os ingredientes utilizados no preparo do lanche, com a finalidade de informar os pais ou responsáveis sobre a atividade desenvolvida, estimulando a preparação em casa.

“As crianças participam e gostam muito das atividades.” A nutricionista enfatiza que o grande desafio do profissional é fazer com que os alunos tenham uma alimentação mais saudável, mas sem imposições ou obrigações, tornando esse momento leve e descontraído.

Renata Marcondes é especialista em Alimentação e Nutrição pela UPF





Gilberti Hübscher

Nutricionista na Pesquisa

As pesquisas científicas na área da alimentação e nutrição têm como objetivo confirmar benefícios, malefícios ou ausência de efeitos de produtos ou de comportamentos alimentares na população. Este cenário

tem conduzido muitos nutricionistas a dedicarem-se a esta área (Resolução CFN nº 600/2018).

A nutricionista Gilberti Helena Hübscher, CRN-2 1171, é uma dessas profissionais que tem sua trajetória marcada pela produção, coordenação e acompanhamento de inúmeras pesquisas e respectivas publicações.

Graduada em Nutrição pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos), é doutora e mestre em Ciências Biológicas (Fisiologia), com diversas especializações.

A trajetória acadêmica da nutricionista iniciou na

Universidade Feevale, na qual foi uma das responsáveis pela implantação do Curso de Nutrição, atuando como coordenadora de 2000 a 2006, e docente com atividade em sala de aula, projetos de extensão continuados e pesquisa.

Expandiu sua atuação também para a área clínica, sempre primando pelo alimento como promotor de saúde.

Atualmente é professora da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), onde coordena e desenvolve projetos de extensão e pesquisa.

Na extensão, se dedica a projetos com o tema segurança alimentar direcionado para alimentação escolar, com criação de hortas e uso de ervas condimentares e respectivas aplicações e contribuições na atenção à saúde.

Na pesquisa, seu foco sempre foi o impacto dos alimentos quanto aos mecanismos antioxidantes e anti-inflamatórios, e vem se dedicando aos efeitos de cito e genotoxicidade dos alimentos, entre eles as Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs).

CRN-2: Qual pesquisa que está coordenando atualmente?

Gilberti: Coordeno um estudo quanto aos efeitos de uma alimentação pró-inflamatória e anti-inflamatória. É de conhecimento que as Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNTs) estão associadas ao elevado grau inflamatório, relacionado ao sistema imune. Este sistema é dividido em inato (não específico) e adquirido (específico). Múltiplos aspectos das doenças crônicas não transmissíveis estão associados pela ativação do sistema imune inato. A organização da resposta inflamatória do sistema imune inato se dá, principalmente, pela liberação de citocinas, polipeptídeos produzidos especialmente pelos monócitos e macrófagos. O problema existe quando essa inflamação se torna crônica, ou seja, se o fator causador persistir por semanas, meses ou anos, o que leva a alterações subclínicas.

A inflamação subclínica é caracterizada pelo aumento da concentração de marcadores inflamatórios na circulação, e tem auxiliado na compreensão da patogênese das Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNTs) como câncer, resistência à insulina (geradora de doenças metabólicas), obesidade, diabetes, enfermidades cardiovasculares (DCV), doenças neurodegenerativas, entre outras.

CRN-2: A dieta pró-inflamatória está ligada ao aumento das DCNTs?

Sim, dentre os principais fatores responsáveis pelo aumento das DCNTs, está a *dieta pró-inflamatória*, consequência de elevada ingestão de alimentos que produzem uma glicotoxicidade e lipotoxicidade (açúcar,

frutose, carboidratos refinados, óleos vegetais fonte de ômega-6, gordura hidrogenada, alimentos ultraprocessados, entre outros), e que são pobres em fibras (os quais promovem uma elevação na carga glicêmica), além da insuficiência de fitoquímicos (oriundos de hortaliças e frutas) e de hábitos de vida não saudáveis.

CRN-2: O que já é possível afirmar a partir destes estudos?

Várias propostas de estilo e de comportamento alimentar foram estudadas para compreender os mecanismos envolvidos quanto à inflamação, modulação neuroendócrina e principalmente como efetivar uma alimentação que contribua para melhorar diversos marcadores.

No entanto, ainda se conhece pouco quanto aos efeitos da *dieta pró-inflamatória*. Neste sentido, há a necessidade de novos estudos buscando esclarecer quais os reais impactos que a modulação de alimentos poderia gerar sobre a saúde da população.

CRN-2: Quais seriam as recomendações?

Devemos evitar a monotonia alimentar. A ampla oferta de diferentes alimentos permite a diversidade, favorecendo o consumo de maior número de nutrientes e fitoquímicos. E é isso que evitará uma sobrecarga de componentes iguais que, mesmo conhecidos como saudáveis, em excesso ou utilizados repetidamente, podem sobrecarregar o sistema biológico, trazendo malefícios como a cito e genotoxicidade. Estas alterações contribuem para o surgimento de câncer, doenças neurológicas e modulações hereditárias.

Atuação multiprofissional para proteção da tradição doceira de Pelotas

A tradição doceira de Pelotas foi reconhecida, em maio de 2018, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro. O modo de fazer destes quitutes foi registrado no Livro dos Saberes, elevando o significado dos doces para um contexto histórico e cultural.

Ter recebido esta certificação foi possível a partir do trabalho, iniciado em 2005, de diversas instituições de Pelotas: a Secretaria Municipal de Cultura e a Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL), que realizaram o pedido de reconhecimento de patrimônio imaterial; a Universidade Federal de Pelotas (UFPel), que efetivou o trabalho de resgate histórico: “Inventário Nacional de Referências Culturais - Produção de Doces Tradicionais Pelotenses”; o SEBRAE e a

Associação dos Produtores de Doces de Pelotas, que elaboraram o Selo de Identificação de Procedência, o qual certifica a origem da tradição doceira. Além de Pelotas, também estão listados nesta certificação, os doces dos municípios vizinhos, chamados de Antiga Pelotas: Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turucu.

Controle de qualidade

Para que a “Capital Nacional do Doce” tivesse a certificação foi fundamental o reconhecimento da qualidade dos produtos e que estes fossem considerados seguros para a saúde do consumidor.

No ano de 2011, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) concedeu o selo de Indicação Geográfica (IG) para 15 variedades de doces produzidos em Pelotas (Quindim, Bem Casado, Olho-de-sogra, Papo de Anjo, Camafeu, Fatias de Braga, Ninho, Pastel de Santa Clara, doces

cristalizados, entre outros). O selo possui o objetivo de estabelecer qualidade e determinar características para os produtos de acordo com a região onde são produzidos. Para possuir o selo de IG, o Conselho Regulador (composto por membros da Associação dos Produtores de Doces de Pelotas, da Embrapa e da UFPel) avalia a documentação, higiene das instalações, qualidade dos ingredientes, características sensoriais dos doces e avaliação microbiológica.

As professoras da UFPel, Márcia Arocha Gularte, do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos (CCQFA); e Jozi Fagundes de Mello, nutricionista, da Faculdade de Nutrição, executam o projeto de extensão intitulado ‘Valorização e qualificação dos doces tradicionais de Pelotas’, o qual apresenta como eixo temático principal ações para a promoção de segurança de alimento. O CRN-2 conversou com as professoras sobre a importância desta iniciativa.



Márcia Arocha



Jozi e Gabriela

CRN-2: Qual o objetivo do projeto de extensão da UFPel e como contribuiu no processo de qualidade e certificação?

Márcia e Jozi: O projeto é desenvolvido pelo CCQFA e pela Faculdade de Nutrição da UFPel, em uma atuação multiprofissional. Reúne o trabalho da universidade em benefício da comunidade, com promoções de ações de segurança de alimento junto às doceiras, visando a valorização dos produtos para manter como um patrimônio histórico e cultural. Os doces precisam obedecer a critérios de aspectos, composição de ingredientes, modelagem, acabamento, conservação, armazenagem e, inclusive, a rotulagem. Os alunos e professores da UFPel, vinculados ao referido projeto, contribuem no processo de visitas, treinamentos, entre outras atividades.

CRN-2: Como está a integração das doceiras com os trabalhos de qualificação e certificação?

As doceiras, cada vez mais, procuram pela certificação. Atualmente, 14 têm a IP concedida pelo Iphan. Elas participam do processo que inclui modificações para permitir a rastreabilidade do produto, oportunizando ao consumidor acompanhar, através de um código, toda a fabricação do doce.

CRN-2: E qual a atuação e a importância do nutricionista neste projeto?

Jozi: Ocorre em diferentes espaços, em especial na pesquisa e na extensão, na cadeia de produção, na análise microbiológica, na avaliação de higiene e inocuidade dos alimentos. Além disso, a atuação do nutricionista se evidencia nas ações de educação e disseminação dos princípios das Boas Práticas e Higiene de Alimentos, objetivando contribuir com a saúde pública. A nutricionista Gabriela Antunes (CRN-2 9259P), egressa da Faculdade de Nutrição/ UFPel, também foi uma das colaboradoras do projeto.

Márcia Arocha Gularte é professora associada do CCQFA/UFPel, é economista doméstica e licenciada em Economia Familiar, é doutora em Ciência e Tecnologia Agroindustrial e pós-doutora em Agroquímica e Tecnologia de Alimentos pelo IATA - Valencia, Espanha. Atua na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Análise Sensorial de Alimentos.

Jozi Fagundes de Mello, CRN-2 5314, é doutora em Microbiologia Agrícola e do Ambiente. Atualmente é Professora Adjunta DE da Faculdade de Nutrição da UFPel. Atua na área de Microbiologia de alimentos, patógenos alimentares, controle higiênico e sanitário de alimentos e Boas Práticas.

Agenda política

A diretoria do CRN-2, em 2018, cumpriu agenda política em diferentes setores, tendo como meta demonstrar a importância da Segurança Alimentar e do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) para a população.

Em abril de 2018, integrou a audiência de conciliação entre o Ministério Público Federal (MPF) para a contratação de nutricionistas pela Secretaria de Educação do Estado do Rio Grande do Sul, a fim de cumprir com a resolução do CFN 465/2010, a qual rege um número mínimo de nutricionistas para atendimento integral do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). O CRN-2 participou da sessão, juntamente com o FNDE e com representantes da Secretaria de Educação.

Outro momento político importante, foi o apoio técnico, em diversos momentos, à formulação da lei das cantinas saudáveis. Após a promulgação da lei, o CRN-2 soli-



citou, em audiência com a Casa Civil do Palácio Piratini, a participação no Grupo de Trabalho da regulamentação da legislação, o que resultou na inclusão do Conselho no GT (primeira foto acima)

Destacam-se, também, as audiências realizadas com prefeitos e secretários municipais, em diversas cidades gaúchas, com o objetivo de apresentar questões identificadas pelo Setor de Fiscalização do CRN-2 e sensibilizar os gestores quanto à importância da atuação do nutricionista e do técnico em Nutrição e Dietética nas políticas públicas (segunda foto acima - Passo Fundo).

Otimização no atendimento

O CRN-2 ampliou o quadro de funcionários com a contratação de uma Secretária Administrativa concursada, Luciana Drozdowski Pereira (que iniciou em fevereiro de 2019).

Acadêmicos de Nutrição também passaram a compor o quadro de estagiários do CRN-2. Atualmente dois estagiários integram as equipes do Setor de Fiscalização e da Coordenação Técnica.

Integra a iniciativa de aperfeiçoar o atendimento, a compra da nova central telefônica e modernização do parque de informática.

Tendo, ainda, como meta o bom desempenho, o CRN-2 iniciará, neste mês de março, a revisão, o redesenho e o acompanhamento de processos de trabalho (atuais e novos). A responsabilidade por esta iniciativa será de empresa já licitada (final de 2018).

Prêmio de Honra ao Mérito

Em uma iniciativa inédita, o CRN-2 lançou, em 2018, o Prêmio de Honra ao Mérito Acadêmico.

Os formandos dos cursos de graduação em Nutrição do Rio Grande do Sul, que obtiverem a maior média de aproveitamento, são agraciados com a distinção, durante a cerimônia da colação de grau.

A iniciativa tem como meta promover e valorizar os egressos dos cursos de graduação. Na foto acima, a conselheira tesoureira Luciana Titze entrega o certificado para Bárbara Yado, graduada pela Unisinos.



Representações do CRN-2 em instâncias de Controle Social e fóruns em defesa da sociedade

- Conselho Estadual de Saúde (CES)
- Conselho Municipal de Saúde Porto Alegre (CMS)
- Conselho de Alimentação Escolar do Estado (CEAE)
- Fórum de Segurança Alimentar (Fesans/RS/Consea)
- Conselho Municipal de Segurança Alimentar de Porto Alegre (Comsans)
- Fórum dos Conselhos Regionais e Ordens das Profissões Regulamentadas do RS (FÓRUM -RS) - Câmara

de Defesa da Sociedade, Câmara da Saúde, Conselho Fiscal e Grupos de Agentes Fiscais (GAF), se Assesores Jurídicos (GAJ) e de Assesores de Comunicação (GAC).

- Observatórios Sociais
- Fórum Gaúcho de Combate aos Agrotóxicos / MPF
- Comitê de Aleitamento Materno e de Alimentação Saudável de Porto Alegre

Fiscalização atuante no interior do RS

Com objetivo de fortalecer a atividade fim do Conselho, a Comissão e a coordenação e equipe de nutricionistas do Setor de Fiscalização (Sede e delegacia de Santa Maria) desenvolveram, em 2018, além das ações fiscais, atividades orientadoras sobre atuação profissional, participaram e apoiaram eventos de educação continuada com palestras técnicas e cursos de capacitação em áreas identificadas como necessárias pelo Setor.

Buscando otimizar e ampliar o número de municípios fiscalizados, em consonância ao estabelecido na Política Nacional de Fiscalização (PNF), foram realizados mutirões de fiscalização com o deslocamento de toda a equipe de fiscais por um período de quatro ou cinco dias, em diferentes regiões, tendo como referência geográfica as Coordenadorias Regionais de Saúde (CRS) do RS (quadro 1). Estas interiorizações tiveram como meta visitar profissionais e pessoas jurídicas em primeira ação fiscal ou que não recebiam a fiscalização há mais de um ano.

CRS	Municípios visitados
3ª CRS Pelotas	Pelotas, Arroio do Padre, Arroio Grande, Canguçu, Capão do Leão, Cerrito, Herval, Morro Redondo, Pedro Osório, Pinheiro Machado, Rio Grande e São Lourenço do Sul.
5ª CRS Caxias do Sul	Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Farroupilha, Antônio Prado, Campestre da Serra, Flores da Cunha, Ipê, Nova Petrópolis, São Marcos, Guaporé, Nova Prata, Picada Café, União da Serra e Veranópolis.
14ª CRS Santa Rosa	Santa Rosa, Cândido Godói, Boa Vista do Buricá, Tuparendi, Santo Cristo, Alecrim, Giruá, Horizontina e Três de Maio.
16ª CRS Lajeado	Lajeado, Fazenda Vila Nova, Anta Gorda, Teutônia, Muçum, Marquês de Souza e Estrela.
18ª CRS Osório	Osório, Capão da Canoa, Cidreira e Santo Antonio da Patrulha, Imbé, Tramandaí e Xangri-lá.

* Veja, no portal www.crn2.org.br, o demonstrativo das visitas fiscais em municípios do RS no ano de 2018.

Aprimoramento profissional



A interiorização representa o compromisso do CRN-2 com os nutricionistas e com a sociedade.

Em Caxias do Sul, Pelotas e Lajeado, a equipe de nutricionistas fiscais integrou o projeto “O Conselho mais perto de você”, implantado em 2016, com objetivo de oportunizar aprimoramento do exercício profissional com eventos e capacitações técnicas.

Em 2018 foram realizadas palestras e debates sobre: Responsabilidade Técnica, Resolução CFN 600/2018, Nutrição Comportamental, Fitoterapia, Nutrição Esportiva e, ainda, cursos sobre atuação em Instituições de Longa Permanência de Idosos- ILPI, Engenharia de Cardápios e Fichas Técnicas. Conselheiros das Comissões de Fiscalização e de Ética ministraram palestras sobre o novo Código de Ética e de Conduta e coordenaram discussões sobre dilemas éticos da atualidade.

Selo conquista novos espaços



O selo objetiva ampliar o mercado de trabalho e oportunizar alimento seguro para a população.

O Selo de Qualidade “Aqui tem Nutricionista”, tem entre seus objetivos ampliar o mercado de trabalho, proporcionar visibilidade à atuação do nutricionista, e garantir a segurança dos produtos oferecidos.

Em 2018 houve aumento de solicitação pelo selo por outros segmentos de mercado como como cantinas escolares, locais de entretenimento, *fast food*, confeitarias, culinária japonesa, supermercados e indústria de alimentos.

A renovação do selo, que é anual, tem demonstrado o reconhecimento por parte de gestores do trabalho competente dos nutricionistas, agregando valor aos produtos e serviços ofertados a clientela, solidificando e ampliando os espaços de atuação nestes segmentos de mercado.

Novo Código de Ética e de Conduta

O novo Código de Ética e de Conduta do Nutricionista é resultado de um processo amplo e democrático de escuta e construção coletiva com a categoria. A estruturação do novo documento foi conduzida pela Comissão Especial de Construção do Novo Código de Ética (CECEt/CFN), criada, em 2014, pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Foram realizados diversos encontros presenciais por todos os Conselhos Regionais, assim como pesquisas e consultas online, que contaram com a participação de nutricionistas e estudantes de Nutrição, que participaram da construção desse importante documento.

A CECEt do Sistema CFN/CRN teve a função de criar espaços para os diálogos e de sistematizar as contribuições dos participantes. Esse processo culmi-

nou organização de uma minuta apresentada em Consulta Pública, que ficou disponível por 70 dias, para que nutricionistas e grupos de estudantes pudessem validar ou sugerir alterações na proposta apresentada. Foi realizada uma análise qualitativa das contribuições.

A proposta do novo Código foi discutida pelo Plenário do CFN, em outubro de 2017, e pactuada com os dez Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), em reunião realizada em dezembro do mesmo ano.

Lançado em abril de 2018, durante o Congresso

Brasileiro de Nutrição (Conbran), o Novo Código de Ética e de Conduta foi pensado a partir do reconhecimento e da necessidade de um contexto contemporâneo de mercado de trabalho e novas tecnologias disponíveis para o exercício profissional.

O nutricionista precisa identificar a dificuldade de controle quanto ao destino e entendimento de informações ou fotos após a divulgação no meio digital, os quais podem ser descolados do conteúdo original e reproduzidos em outros contextos. Estar presente no mundo digital requer atenção e cautela por parte do nutricionista, pois revela muito a postura técnica e ética do profissional.

O objetivo do novo Código é que o nutricionista se instrumentalize para ter autonomia na sua decisão. E com este documento norteador, seja reconhecido pela sociedade como um importante profissional para a promoção da saúde da população.



<p>Nas redes sociais</p> <p>PODE:</p>	<p>Nas redes sociais</p> <p>NÃO PODE:</p>
<p>Identificar-se com número de inscrição do CRN-2. Divulgar as especializações que possui, inserindo explicação de diferencial no atendimento e a experiência profissional.</p>	<p>Divulgar resultados de pacientes, textos sensacionalistas, honorários e promoção de honorários, informações ou oferta de serviços que gerem concorrência desleal. Realizar sorteios ou promoções.</p>
<p>Divulgar orientações quanto a alimentos e produtos, referindo propriedades nutricionais e características, sem revelar marca.</p>	<p>O artigo 60, do Código de Ética, veda qualquer vínculo ou manifestação de preferência do nutricionista por produtos ou serviços ligados ao ramo da alimentação e nutrição, bem como uso de vestimentas, adereços, materiais ou instrumentos de trabalho de empresas ligadas à alimentação e nutrição.</p>
<p>Emitir informações sobre alimentação e nutrição, desde que beneficie todas as pessoas e sejam baseadas em princípios da ciência da nutrição e com evidências científicas.</p>	<p>Atribuir propriedades ou benefícios à saúde, a produtos alimentícios ou a suplementos nutricionais e fitoterápicos que não sejam reconhecidos pelos órgãos legisladores.</p>
<p>Divulgar protocolos de atendimento, diretrizes e benefícios de alimentação saudável, dados de pesquisa decorrentes de atuação profissional.</p>	<p>Divulgar fotos de si ou de terceiros, mesmo com autorização concedida por escrito, bem como dados de seus pacientes de tratamento dietoterápico.</p>

De acordo com os princípios, responsabilidades, direitos e deveres do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista.

Principais realizações da Comissão de Ética

A Comissão de Ética (CE) tem sob sua responsabilidade a análise de denúncias, Ações Orientadoras (AOs), Notificações de Infração Ética e abertura de processos éticos.

Em 2018, coordenou trabalhos de reflexão sobre ética, em aulas específicas e em palestras, nas Instituições de Ensino Superior (IES).

Visando prevenir infrações éticas, a Comissão conduziu debates, com profissionais e acadêmicos, sobre os preceitos éticos do novo documento. Para isso, foi inserida nos eventos promovidos pelo CRN-2 e, ainda, participou, como convidada,

em outras ações. Destacam-se: Workshop de Ética – Uniritter (abril); Seminário de Ética (junho); Dia do Nutricionista – Roda de Conversa sobre o Novo CEC (agosto); Encontro sobre RT, Novo CEC e Nutrição e Envelhecimento (setembro); palestra sobre o Novo CEC e sobre Responsabilidade Técnica – Lajeado (novembro).

Além disso, a CE integrou as discussões nacionais de aplicação do Código, como o II Encontro Regional das Comissões de Ética do CFN e CRNs – Brasília (junho); e o Seminário de Ética Profissional do Sistema CFN/CRNs – Brasília (outubro).

CRN-2 Jovem

O projeto CRN-2 Jovem, lançado em maio de 2018, tem como objetivo oportunizar o debate e a reflexão de temas de interesse dos acadêmicos, como a estruturação da profissão, as tendências do mercado de trabalho e o Código de Ética e de Conduta (CEC). O primeiro encontro ocorreu em outubro de 2018, em Porto Alegre (*foto abaixo*), com a participação de acadêmicos selecionados pelas IES de Porto Alegre e região metropolitana. O novo CEC foi tema do evento, que contou com exposição dialogada, trabalhos e debates em grupos, com estudos de casos envolvendo os artigos do Código. Os participantes foram convidados a atuar como multiplicadores dos conhecimentos adquiridos.

O CRN-2 Jovem também foi incluído na programação do I Encontro de Nutrição do CRN-2 e II Me forme!, e agora?, que aconteceram nos dias 7 e 8 de dezembro de 2018.



A articulação entre o saber e o fazer

O CRN-2, em parceria com a Abenut e a área técnica da Política de Alimentação e Nutrição da Secretaria de Saúde do RS, promoveu em outubro de 2018, o Encontro de Formação “A articulação entre o saber e o fazer”. O evento, que correu no SESC, em Porto Alegre, contou com a participação de coordenadores dos cursos de Nutrição e docentes de Instituições de Ensino Superior (IES) do Rio Grande do Sul. A iniciativa teve como objetivo refletir sobre os espaços de formação do nutricionista, em que acontecem o diálogo entre o trabalho e a educação.



Regularização junto ao CRN-2

Com o objetivo de oportunizar aos profissionais e pessoas jurídicas a regularização de pendências financeiras junto ao CRN-2, a Comissão de Quitação, juntamente com o Setor Financeiro, tem sensibilizado a categoria, por meio de campanhas no portal, boletins informativos, Facebook e Instagram do Conselho.

O CRN-2 tem priorizado a negociação direta com os profissionais e com as empresas para regularização de débitos, segundo a legislação vigente. Esgotadas as medidas administrativas, o Conselho passa a adotar as normas previstas em legislação (provimento nº 019/2014 da Corregedoria Geral de Justiça do RS) para cobrar, via Cartório de Protestos de Títulos, as pendências que não são regularizadas.

O profissional com débitos junto ao Conselho está em exercício irregular da profissão. Em 2018, houve um

Estar com a anuidade em atraso é exercício irregular da profissão!

**Código de Ética e de Conduta do Nutricionista
Artigo 87, capítulo 8**

avanço nas regularizações, possibilitando aos nutricionistas e técnicos em Nutrição e Dietética o exercício profissional pleno, ou seja, de maneira regular.

O CRN-2 lembra que as anuidades são tributos federais e, portanto, não existe a possibilidade de anulação de débitos, o que caracterizaria renúncia de receita, proibida por legislação.

Controle na gestão financeira do CRN-2

A Comissão de Tomada de Contas (CTC) realiza, junto ao Setor Financeiro-Contábil, a conferência das receitas e das despesas e acompanha a execução da programação orçamentária do Conselho. Mensalmente, examina o controle de despesas das comissões, segundo o Plano de Ação e Metas (PAM) e o Planejamento Orçamentário (PO), prestando contas ao plenário e, posteriormente, encaminhando ao CFN.

Em 2018, o CRN-2 teve um desempenho financeiro positivo. Resultado que permitiu que o Conselho ampliasse alguns projetos, oferecendo para profissionais e empresas, orientações e capacitações como: atividades de fiscalização preventiva, palestras, seminários e cursos. Também foi possível investimento na modernização de recursos de informática e a compra da nova central telefônica no CRN-2.

As informações encontram-se no site do CRN-2, no link Transparência, em Gestão Orçamentária Financeira, onde pode ser visualizado, mensalmente, o comportamento das despesas e receitas, baseado no Planejamento Orçamentário anual.

Desempenho financeiro do CRN-2

Resultadps financeiros					
	2014	2015	2016	2017	2018
	Realizado	Realizado	Realizado	Realizado	Realizado
Receita	1.982.913,42	2.294.829,72	2.664.072,41	2.814.715,89	3.145.914,29
Despesa	-2.169.467,20	-2.332.506,22	-2.439.318,02	-2.498.334,77	-2.786.380,28
Resultado	-186.553,78	-37.676,50	224.754,39	316.381,12	359.534,01

* Fonte: Portal Transparência CRN-2



Eventos ampliados para todo o RS



A Comissão de Comunicação (CCom), junto com a assessoria de comunicação, divulgou as ações do CRN-2 à categoria e à sociedade por meio do portal, de boletins eletrônicos, das mídias sociais (Facebook e Instagram).

Em 2018, o destaque foi o lançamento do CRN-2 Comunique (*imagem à esquerda*), um informativo mensal que divulga notícias do CRN-2, do Sistema CFN/CRN, e também atualiza-

ções sobre alimentação e nutrição, de maneira rápida, eficiente e dinâmica.

A Comissão renovou e produziu diversos materiais gráficos do Conselho, como folders, marca páginas, disco de IMC, entre outros. Também coordena a atualização do portal do CRN-2.

Organizou a participação do Conselho no Arrastão da Saúde, promovido pelo Fórum/RS, em Tramandaí – janeiro/2018.

Calendário da Nutrição: A CCom tem sob sua responsabilidade a promoção das atividades nas datas pactuadas pelo Sistema CFN/CRN:

Semana da Saúde e da Nutrição: Comemoração ao Dia Nacional da Saúde e da Nutrição – 31/3 e ao Dia Mundial da Saúde – 7/4

- **Oficina de Técnicas Dietéticas e Gastronômicas aplicadas à sustentabilidade e redução de sal, açúcar e óleo** - 3/4 (*primeira foto abaixo*)

- **Jornada de Nutrição “O nutricionista na escola: ampliando conceitos de nutrição e saúde”** - 4/4 (*segunda foto abaixo*)



Dia do Nutricionista: Múltiplos eventos no RS para celebrar a data.

O CRN-2 promoveu e apoiou 18 eventos para destacar o papel do nutricionista na promoção da saúde.

As atividades iniciaram no dia 23/08 e seguiram até 05/09. Em Porto Alegre (*foto abaixo*), ocorreu uma confraternização que reuniu nutricionistas da capital e de outras cidades.

O CRN-2 participou da Tribuna Popular da Câmara dos Vereadores de Porto Alegre, no dia 3/9. Além de várias iniciativas que aconteceram em Porto Alegre, também foram realizadas ações em Santa Maria, Santa Cruz do Sul, Pelotas, Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Canela, Lajeado, Novo Hamburgo, Erechim, Bagé e Ijuí.



Semana da Alimentação: Promoção de eventos: de 14 a 20/10

- **Abertura Oficial** (16/10), com oficinas na Escola Municipal de Educação Infantil (EMEI) Humaitá
- **“VI Seminário Temático do CRN-2: Educação Alimentar e Nutricional para promoção da Saúde”** - 17/10 (*primeira foto abaixo*);
- **Praça de SAN - Educação alimentar e nutricional para crianças** - importância das frutas para a saúde - 21/10 (*segunda foto abaixo*).



Mês da Amamentação

- Segunda edição da Campanha **Compartilhando experiências Agosto Dourado**.



Dia do Técnico em Nutrição e Dietética: Oficina de Gastronomia:

“Alimentação Adequada e Saudável: menos desperdício, mais alimentos” – 30/06



Eleição CRN-2 Gestão 2019/2022

A eleição para renovação do plenário do CRN-2 para o triênio 2019/2022, que ocorrerá nos dias 02 e 03 de maio de 2019, será realizada pela internet. Conforme rege a Resolução CFN 564/2015, a votação é uma obrigação legal do nutricionista, que deverá estar regularizado junto ao CRN-2. Portanto, o profissional que possuir débitos estará impedido de votar na eleição.

É importante, ainda, que os dados cadastrais dos profissionais estejam atualizados. Caso tenham alterado endereço, telefone e/ou e-mail,

deverão acessar, no portal do CRN-2, na guia Autoatendimento e efetuar as alterações.

Plenário do CRN-2

O plenário é composto por 18 conselheiros, nove efetivos e nove suplentes. A atuação desses conselheiros é uma contribuição voluntária, não implicando qualquer vínculo empregatício. O processo de votação será via internet, possibilitando ao nutricionista exercer o direito de voto em sua residência, escritório ou de qualquer local do Brasil ou do exterior, com maior rapidez e praticidade.

Nutricionista: fique atento à votação!

- **Quem:** Nutricionista com inscrição definitiva ou provisória ativa e que estiver em dia com a anuidade até o exercício de 2018. Para quem possuir débito com anuidade, a negociação para regularização deverá ser feita até o dia 18/04/2019, sendo que o pagamento deverá ser efetivado até o dia 23/04/2019.
- **Quando:** Das 8h30min do dia 02 de maio (quinta-feira) até 17h30 do dia 03 de maio (sexta-feira).
- **Como:** Exclusivamente por meio eletrônico (via internet). Para os profissionais que, por algum motivo, não tiverem acesso à Internet, o CRN-2 disponibilizará, em sua sede e delegacia, mesas eleitorais com computador para votação, nos dias 02 e 03 de maio de 2019, em horário comercial das 8h30 às 17h30.
- **Endereços:** Sede: Av. Taquara, nº 586, sala 503, Porto Alegre/RS | Delegacia Regional: Alameda Montevideo, 322, sala 404, Santa Maria/RS.

Senha definitiva

A Comissão Eleitoral expediu correspondência em 08/04/2019 com instruções para votação e senha provisória, que deverá ser alterada por uma senha definitiva, pessoal e intransferível. Caso não receba a correspondência, o nutricionista deverá entrar em contato com o CRN-2 pelo email: eleicoes2019@crn2.org.br.

Informações: (51)3330.9324.

