

Gestão 2016/2019



**O Guia Alimentar para a
População Brasileira na
prática dos nutricionistas**

Índice

Um Conselho aberto ao diálogo e pela valorização profissional

Destaque CRN-2

3/4

A Gestão 2016/2019, que assumiu o CRN-2 em junho deste ano, já está em plena atividade e programando, para 2017, a implementação de propostas para um Conselho de vanguarda, participativo e integrado, próximo dos nutricionistas e dos técnicos em Nutrição e Dietética (TNDs).

dinâmica das atividades em seus diferentes setores e a integração entre as Comissões constituídas pelos conselheiros.

Comissão de Ética

5

Nosso objetivo é manter um contato permanente com os profissionais, conhecer e atender as necessidades, expectativas e desafios para superar as dificuldades e adversidades pelas quais nossa profissão passa. Criamos os projetos "Portas Abertas" e o "Conselho mais perto de você" que desenvolverá ações e eventos para debater questões pertinentes ao exercício profissional nas diferentes áreas de atuação. Estas iniciativas oportunizarão, ainda, um maior contato do CRN-2 com os profissionais do interior do Estado.

Como conteúdo técnico, buscamos conhecer a realidade da utilização do Guia Alimentar para a População Brasileira em algumas áreas de atuação, visto que representa uma mudança significativa trazendo novas dimensões para o conceito de alimentação saudável. O retorno dos nutricionistas demonstra como os acadêmicos e a população estão absorvendo as informações, aspectos de maior facilidade de assimilação e possibilidades de mudanças, bem como seus desafios.

Comissão de Fiscalização

6/7

ESPECIAL

O Guia Alimentar na prática dos nutricionistas

8/11

O compromisso de nossa gestão é, portanto, corresponder à confiança em nós depositada. Faremos isso com muito trabalho para a valorização da atuação profissional e maior visibilidade da Nutrição, resguardando os direitos dos profissionais, divulgando os preceitos éticos dos nutricionistas e TNDs e combatendo com rigor o exercício ilegal da profissão.

Ações das Comissões

12

Nesta edição da revista optamos por priorizar informações institucionais sobre atividades do CRN-2, esclarecendo as finalidades de fiscalização, orientação e normatização da profissão. Também iniciamos, no Facebook, a campanha "Seja Ético", com posts educativos, visando resguardar a atuação profissional e orientar quanto à conduta ética dos mesmos. Objetivamos, com isso, informar a

Boa leitura a todos!

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



Gestão 2016/2019

13/15

Expediente

Revista Digital nº 37 junho a outubro 2016 | Gestão 2016/2019

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

Elba Teresinha Souza Funck - CRN-2 0153
Fernanda Rauber - CRN-2 8196
Glaube Raquel Conceição Riegel - CRN-2 4266
Jacira Conceição dos Santos - CRN-2 0091
Juliana Garcia Orenge - CRN-2 4806
Luciana Martins Titze Hessel - CRN-2 1735
Maria Beatriz Pelin Moser - CRN-2 0701
Rejane Cerqueira Barbosa da Fontoura - CRN-2 1941
Vanicia Molin - CRN-2 6228

Conselheiros suplentes

Angelita Laipelt Matias - CRN-2 2821
Camila Bigliardi Gienessini - CRN-2 7375
Chirle de Oliveira Raphaelli - CRN-2 6500
Gabriela Zanatta Port - CRN-2 7578
Helena Marta Gorziza - CRN-2 0787
Kely Szymanski - CRN-2 8997
Maria Alice Vieira Lantmann - CRN-2 1482
Marise dos Santos Aguiar - CRN-2 2718
Paulo César da Silva - CRN-2 4809

Comissão de Comunicação: Angelita Matias, Gabriela Port, Helena Gorziza, Jacira Santos, Maria Alice Lantmann, Marise Aguiar e Paulo Silva.
Jornalista responsável: Janice Benck, RT 7376
Fotos: Assessoria de Comunicação do CRN-2 e arquivo pessoal dos entrevistados
Imagens capa e alimentos: br.freepik.com/
Diagramação: Janice Benck

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

Dia do Nutricionista

Planejamento de carreira atraiu profissionais e acadêmicos



Planejamento de carreira foi o tema central dos eventos simultâneos nas cidades de Porto Alegre, Santa Maria e Lajeado, realizados para comemorar o Dia do Nutricionista, 31 de agosto. Prestigiaram as atividades, aproximadamente, 300 nutricionistas e acadêmicos em Nutrição. O CRN-2, promotor das iniciativas, convidou consultores de empresas e nutricionistas para debater com a categoria fatores determinantes para atuação em um mercado cada vez mais dinâmico e ávido por profissionais versáteis e criativos.

Os palestrantes salientaram que o mercado busca profissionais capacitados a manter uma visão ampla e criativa, identificando oportunidades, assumindo riscos e buscando sempre a qualificação.

Apoios

A realização destes eventos contou com a parceria de diversos apoiadores como o Curso de Nutrição da Univates e de seu Diretório Acadêmico, da Fundação Universitária de Cardiologia, do SESC Santa Maria, da ONG Cidadãos da Paz, e de todos os palestrantes.

Ética nas redes sociais

A prática do nutricionista e sua relação com Ética, Mídias e Redes Sociais foi o tema do evento promovido pelo CRN-2, no dia 12 de setembro. O encontro, realizado em parceria com o Centro Universitário Metodista IPA, contou com palestra da nutricionista Raquel da Luz Dias, professora da PUCRS. Integraram a iniciativa, aproximadamente 80 participantes, entre nutricionistas e acadêmicos em Nutrição.

A palestrante, que possui a titulação *Apple Distinguished Educator*, abordou as transformações e o imenso trânsito de informações no "Ciberespaço". A professora ressaltou que as instituições e profissionais devem desenvolver habilidades digitais. A Nutrição precisa estar atenta a isso, avaliou. "Nas mídias, o usuário decide quem ele irá seguir, por isso é necessário se diferenciar e não se igualar a leigos e blogueiros". A distinção, segundo ela, acontece pela formação técnica, ética e humanista do nutricionista.

Destacou algumas situações em que não se deve postar na internet: depreciar outras profissões e/ou colega para qualificar seu próprio trabalho; expor pacientes, ironizando dúvidas ou postando fotos de "antes e depois"; e fazer propaganda de consultório, método de atendimento, produtos ou marcas. Este evento foi promovido pelas Comissões de Ética e de Formação Profissional do CRN-2.



Parceria Anvisa e CRN-2

Com o objetivo de esclarecer sobre Segurança de Alimentos com concessionários, fornecedores e a Vigilância Municipal da Secretaria de Saúde de Porto Alegre, aconteceu, no dia 04/10, o "Ciclo de Conversas", promovido pela Anvisa, no Auditório do Aeroporto Salgado Filho. Destaca-se a participação de muitos nutricionistas e técnicos em Nutrição e Dietética. A presidente do CRN-2, Jacira Santos (foto abaixo), e a coordenadora da Comissão de Fiscalização, Vanícia Molin, abordaram a importância do nutricionista no setor de *food service* para a qualidade de produtos e serviços oferecidos aos clientes e esclareceram sobre assessoria, consultoria e função do Responsável Técnico. Na ocasião, foi apresentado o Selo de Qualidade do CRN-2, como um diferencial importante para qualificação dos estabelecimentos.



CRN-2 alerta sobre obesidade infantil na Tribuna Popular

O Conselho Regional de Nutricionistas participou, no dia 14 de setembro, da Tribuna Popular da Assembleia Legislativa do RS. Com o objetivo de sensibilizar os deputados e demais participantes da plateia, a vice-presidente nutricionista Elba Funk (foto) apresentou o cenário da Obesidade Infantil no mundo, no Brasil e no RS. Alertou ainda para as graves patologias que se sucedem na evolução da Obesidade Infantil. Ela destacou a Lei Federal nº 11.947/2009, a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica. Elba frisou que esta legislação exige a presença do nutricionista na alimentação escolar. "Mas, lamentavelmente, o Estado do RS não cumpre a referida Lei". A vice-presidente foi enfática ao alertar que não existindo o nutricionista nestas equipes, a população de escolares fica desassistida, no que se refere aos seus direitos à saúde alimentar e nutricional. A conselheira solicitou aos deputados, especial atenção ao cumprimento desta Lei que garante a presença de nutricionistas como responsáveis pela alimentação dos escolares.



Autor da Foto: Marcelo Bertani, ALRS

Acompanhe a íntegra das matérias pelo portal: www.crn2.org.br.

Semana da Alimentação evidencia as leguminosas



Os benefícios nutricionais das leguminosas, principalmente como parte da produção sustentável de alimentos voltados para a segurança alimentar e nutricional nortearam a Semana da Alimentação RS 2016.

A iniciativa é uma celebração em torno do Dia Mundial da Alimentação, instituído em 16 de outubro pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO). O Conselho Regional de Nutricionistas 2ª Região, coordenador geral desta edição, promove a ação juntamente com o Governo do Estado do Rio Grande do Sul, Emater/RS-Ascar, Fórum Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (FESANS RS), Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Estado do Rio Grande do Sul (CONSEA-RS) e Ação da Cidadania RS.

IV Seminário do CRN-2

As atividades iniciaram no dia 10/10, com o lançamento da Semana e com o IV Seminário Temático do CRN-2: importância das leguminosas.

A mesa de abertura contou com a participação de membros das entidades promotoras da Semana. Na sequência, aconteceu a Conferência “Grãos Nutritivos para Um Futuro Sustentável” proferida pelo engenheiro agrônomo, Carlos Biasi, representante da FAO.

O Seminário do CRN-2 contou com a participação do sociólogo Sergio Schneider, da nutricionista Daniela Tietzmann e do engenheiro agrônomo Alencar Paulo Rugeri (foto acima). As atividades foram realizadas no auditório da Emater/RS-Ascar, em Porto Alegre.

Praça de SANS

O Dia Mundial da Alimentação, 16 de outubro, foi celebrado na Praça de Segurança Alimentar e Nutricional, iniciativa tradicional que aconteceu no Parque da Redenção e marcou o encerramento das atividades deste ano. A presidente do CRN-2, Jacira Santos, abriu oficialmente a Praça. Promotores e apoiadores da Semana apresentaram atividades relacionadas com Segurança Alimentar. Conselheiras do CRN-2, em parceria com a ONG Cidadãos da Paz, distribuíram sementes de leguminosas e mudas de temperos, e realizaram orientação nutricional com os visitantes (foto ao lado).

III Tertúlia

Integrando a programação da Semana, a III Tertúlia em Segurança Alimentar e Nutricional, foi realizada no dia 13/10, na Uniritter. Com o objetivo de proporcionar um espaço para a apresentação de trabalhos, e sensibilização para o tema, a atividade aconteceu com a participação de acadêmicos, professores e profissionais.



Dia do TND

Concurso premia TNDs

O Dia do Técnico em Nutrição e dietética (TND) foi marcado, pelo CRN-2, com a realização da segunda edição do Concurso Fotográfico #orgulhotnd. As técnicas Ursula Dausacker e Milka Nunes Ambos, conquistaram, respectivamente, o primeiro e o segundo lugares.

Os troféus foram entregues, no dia do profissional, 27 de junho, pela presidente do CRN-2, nutricionista Jacira Conceição dos Santos, e pela vice-presidente, nutricionista Elba Funck.



Reunião com Ministro do Trabalho

O CRN-2 participou, no dia 16/09, de uma reunião com o Ministro do Trabalho, Ronaldo Nogueira, na sede da OAB, em Porto Alegre.

Ao cumprimentá-lo, as representantes do CRN2, a vice-presidente nutricionista Elba Funck e a conselheira nutricionista Luciana Hessel, aproveitaram a oportunidade para ressaltar sobre a importância do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) ser mantido sob a coordenação técnica dos nutricionistas, como forma de assegurar a prevenção de doenças e recuperação da saúde dos trabalhadores.

O Ministro teceu considerações positivas, acolhendo as demandas e agradecendo a participação das conselheiras.



Ações orientadoras aos nutricionistas



A Comissão de Ética do CRN-2 tem como função orientar os nutricionistas para a atuação de acordo com o Código de Ética (CE). Também analisa os processos éticos para julgamento no plenário do CRN-2. O profissional é convocado para uma Ação Orientadora (AO) sempre que ocorre uma denúncia devidamente comprovada ou é identificada alguma infração.

A AO é um momento de conversa formal entre a Comissão de Ética e o profissional para a orientação e informação quanto a sua conduta diante do CE e sobre os artigos do código que foram infringidos, além de oportunizar esclarecimentos das dúvidas trazidas

pelos profissionais.

Os processos éticos somente serão abertos quando as ações anteriores de orientação forem esgotadas ou caso o profissional incorrer em falta grave, sendo conduzidos por esta Comissão de forma sigilosa e com base na Resolução CFN 321/2003, a qual norteia o rito do processo disciplinar, garantindo sempre a ampla defesa do mesmo.

A infração mais frequente é a divulgação de marcas e de fotos/dados de pacientes nas redes sociais.

A Comissão, devido a grande demanda de denúncias oriundas das redes sociais e visando resguardar a atuação profissional, tem inserido na página do facebook posts educativos com a chamada "Seja ético" para alertar a categoria.

Atenção ao Código de Ética:

Por que não postar fotos:

A relação de confiança estabelecida com o paciente não pode ser utilizada para obter vantagem (artigo 7), como por exemplo, publicar, mesmo com autorização do paciente, dados e imagem deste, também configura-se como auto-promoção (artigo 22).

Por que não divulgar marcas:

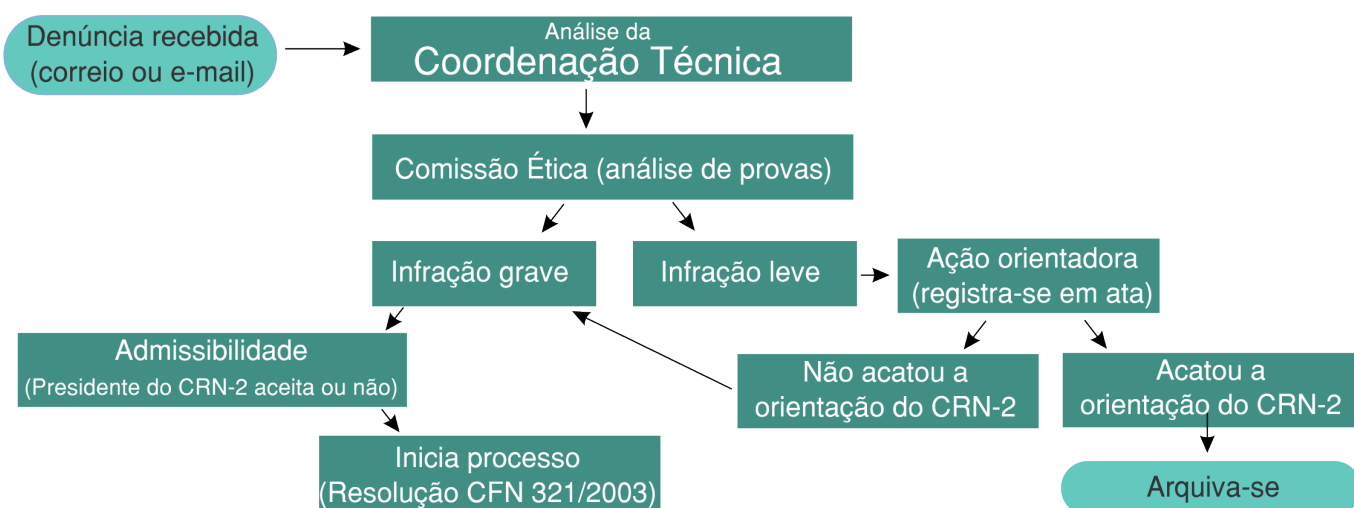
O nutricionista deve utilizar o alimento como ferramenta de trabalho, priorizando seus benefícios e a adequada nutrição e não divulgando a marca do produto. Este ato caracteriza-se como conflito de interesse, já que sugere acordo prévio com empresas e/ou distribuidores (artigo 22)

Janeiro a outubro de 2016

46 Ações Orientadoras (AOs)

4 Processos Éticos abertos

Tramitação de denúncias:



Origem das denúncias éticas:

- Sociedade (identificadas ou anônimas);
- Conselheiros do CRN-2 (de ofício);
- Setor de Fiscalização.

Importante: Caso você identifique alguma infração ao Código de Ética, denuncie ao CRN-2: www.crn2.org.br.

Orientação para atuação do nutricionista



O CRN-2 tem, entre suas principais finalidades, a fiscalização do exercício profissional visando assegurar que as atividades privativas do nutricionista sejam desempenhadas por profissionais legalmente habilitados.

A Política Nacional de Fiscalização (PNF) estabelece um modelo norteado por um caráter orientador, sem perder a finalidade de fiscalização.

O que o Conselho Fiscaliza?

• Pessoas Físicas (PFs)

- **Nutricionistas:** por meio da aplicação do Roteiro de Visita Técnica (RVT) por área de atuação, instrumento utilizado para conhecer e orientar as atividades realizadas pelo profissional. Estes podem ser consultados no portal www.crn2.org.br, no link Fiscalização/Roteiro de Visitas Técnicas.

- Técnicos em Nutrição e Dietética.

- **Leigos e outros profissionais:** mediante denúncia, que estejam desempenhando atividades privativas do nutricionista. O CRN-2 apura os fatos denunciados e encaminha para as autoridades competentes.

• Pessoas Jurídicas (PJs)

- **Com atividade fim ligada à alimentação e à Nutrição:** que tem registro e paga anuidade para o CRN-2. (Exemplos: Concessionárias de Alimentos, empresa de consultoria ou assessoria de Nutrição).

- **Com atividade meio ligada à alimentação e à Nutrição** – precisará realizar o cadastramento, mas sem pagar tributos. (Exemplos: escola de educação infantil privada, hospital, geriatria)

Em ambos os casos, no entanto, é exigido nutricionista como Responsável Técnico (RT).

Como atua a fiscalização:

- Por meio de visita técnica para verificar e orientar as atividades desenvolvidas pelos nutricionistas;

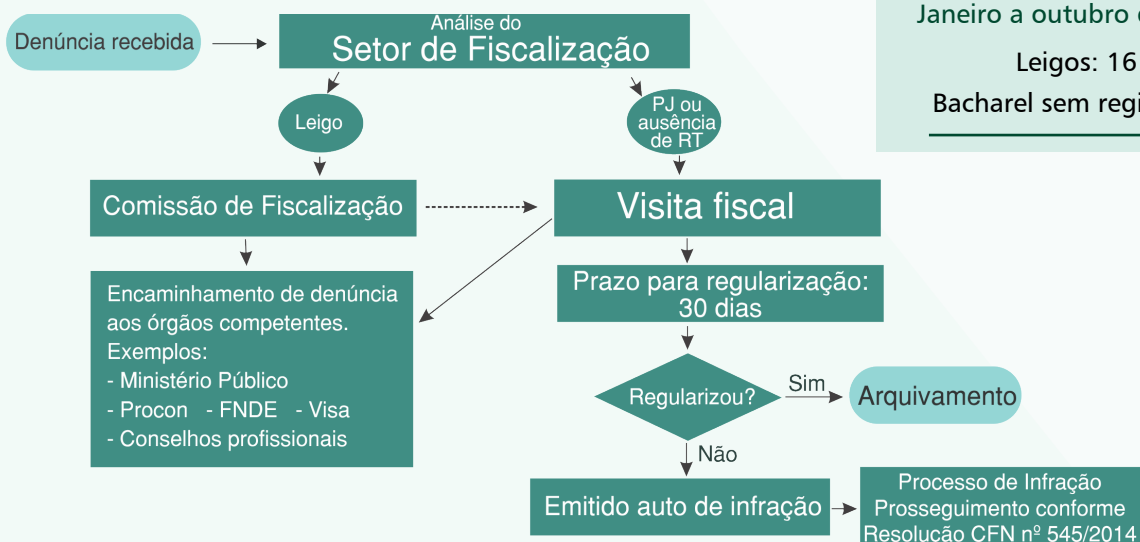
- Pelo recebimento de comunicados de desligamento ou afastamento de RT, em que deverá ser solicitada a indicação de novo RT.

- Devido solicitações de órgãos públicos como vigilância sanitária, Ministério Público e outros conselhos profissionais;

- Por meio de denúncia, seja de leigo como de pessoas jurídicas atuando sem nutricionista;

- Por análise de documentos recebidos, em que é necessário verificar a realização das atividades pelo nutricionista ou para buscar esclarecimentos da atuação de uma empresa.

Tramitação de denúncias:



Denúncias investigadas Janeiro a outubro de 2016

Leigos: 16

Bacharel sem registro: 2

Origem das denúncias de Fiscalização:

- **Por correio ou e-mail:** Anônima, Ministério Público, Vigilância Sanitária, outros Conselhos Profissionais.

- **Memorando:** Comissões do CRN-2.

As denúncias para a fiscalização podem ser feitas por meio do formulário disponível no Portal do CRN-2, no link www.crn2.org.br/Denúncias/Setor de Fiscalização, e enviadas para o e-mail fiscalizacao@crn2.org.br.

Desligamento e afastamento de RT

Atenção Responsáveis Técnicos (RTs)

Desligamento

O nutricionista deve comunicar seu desligamento como RT ou integrante do quadro técnico do seu(s) local(is) de atuação. Assim é possível o CRN-2 exigir da pessoa jurídica contratação de outro nutricionista (Resolução CFN nº 419/2008)

Afastamento

Quando o profissional se afastar por mais de 30 dias do seu local de trabalho, também precisa comunicar ao Conselho Regional de Nutricionistas, para que, neste período, outro nutricionista assuma as atividades e a RT.

O formulário "Comunicado de afastamento e desligamento de Responsabilidade Técnica e Quadro Técnico" está disponível em www.crn2.org.br, no link Formulários/Pessoa Jurídica

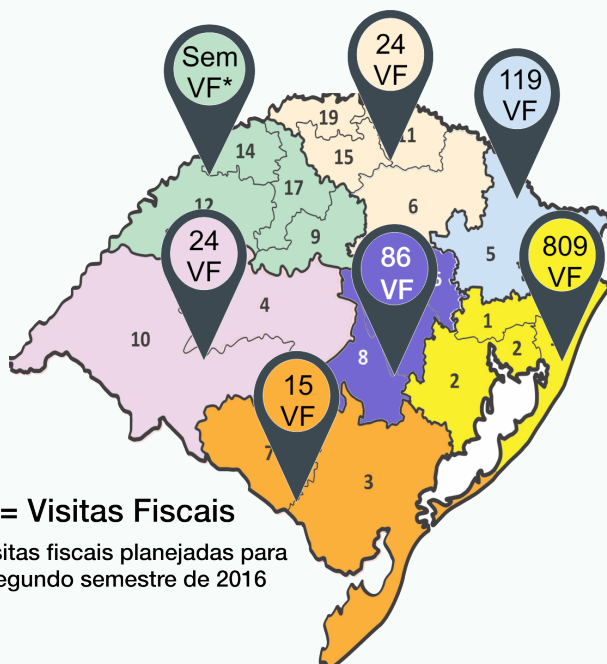
Setor de Fiscalização e Atendimento de Pessoa Jurídica:

É responsável por realizar orientações e fiscalizações do exercício profissional e apurar as denúncias recebidas com base nas legislações vigentes do Sistema CFN/CRN. Também são analisadas as solicitações de assunção de Responsabilidade Técnica do Nutricionista, os

registros de pessoas jurídicas e demais atividades ligadas às atividades profissionais.

O Setor de Fiscalização é composto por uma coordenação, uma equipe de nutricionistas fiscais e de assistentes administrativos.

Fiscalizações realizadas de janeiro a julho de 2016



VF= Visitas Fiscais

*Visitas fiscais planejadas para o segundo semestre de 2016

Macrorregiões:

- Sul**
3ª e 7ª CRS
- Metropolitana**
1ª, 2ª e 18ª CRS
- Norte**
6ª, 11ª, 15ª e 19ª CRS
- Serra**
5ª CRS
- Missioneira**
9ª, 12ª, 14ª e 17ª CRS
- Vales**
8ª, 13ª e 16ª CRS
- Centro-Oeste**
4ª e 10ª CRS

Obs.: a fiscalização do CRN-2 é planejada e organizada de acordo as macrorregiões de saúde.

Mapa: Adaptado do portal da Secretaria Estadual de Saúde do RS

Nutricionista e TND:

Você também pode participar da fiscalização, encaminhando denúncias e solicitações para:

Sede do CRN-2 – Avenida Taquara, 586 - Sala 503 - Bairro Petrópolis - Porto Alegre - RS | CEP 90460-210 | fiscalizacao@crn2.org.br Fone/Fax: (51) 3330.9324

Delegacia de Santa Maria - Alameda Montevidéo, 322 - Sala 404 - Santa Maria - RS | CEP 97050-030 | delegacia.sm@crn2.org.br Fone: (55) 3025.5500.

Legislações referentes à exigência de nutricionista RT

Lei 8.234/1991: regulamenta a profissão do nutricionista
Lei 11.947/2009: Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Portaria SIT/DSST 193/2006: Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)

Portaria SES/RS 172/2005: Estabelece o regulamento técnico para licenciamento de Estabelecimentos de Educação Infantil.



O Guia Alimentar na prática dos nutricionistas

Nutricionistas de diferentes áreas de atuação relataram, em entrevista para o CRN-2, a realidade da aplicação, as mudanças, as conquistas e os desafios que se apresentam com a nova orientação do Guia Alimentar Brasileiro.

O Guia Alimentar para a População Brasileira, lançado pelo Ministério da Saúde (MS) no final de 2014, ganhou notoriedade nacional e internacional por apresentar um novo paradigma quanto à dimensão do que é alimentação saudável. A publicação propõe orientações para além das especificidades biológicas e da abordagem medicalizada das prescrições alimentares, que sugere a reposição de macro e micronutrientes, para adotar o grau e a finalidade do processamento dos alimentos como definidor das escolhas alimentares. Também propõe uma conexão com os aspectos culturais, sociais e ambientais, valorizando questões como hábitos alimentares locais, resgatando o seu papel como patrimônio alimentar, e se constitui em um instrumento de incentivo ao autocuidado.

O Brasil vem apresentando aumento da incidência do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias. O excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras. Estes aspectos comparam o Brasil a países desenvolvidos com alto consumo de alimentos industrializados. Como consequência deste quadro, o perfil epidemiológico quanto às causas de adoecimento e mortes da população brasileira sofreu transformações nas últimas décadas com o aumento da incidência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs).

O Guia Alimentar se insere, segundo o MS, dentro da estratégia global de promoção da saúde e do enfrentamento ao excesso de peso.

Este documento foi produzido para todos os brasileiros, para ser utilizado nas casas das pessoas e em espaços que são realizadas ações de promoção de saúde: escolas, Unidades Básicas de Saúde, instituições de ensino, entre outros.

Os profissionais da Nutrição têm, portanto, na publicação, um importante instrumento para atuar visando a educação alimentar e nutricional, por meio de mudança de hábitos e novos critérios para as escolhas alimentares.

Inovações

Prestes a completar dois anos, a publicação procura alterar comportamentos alimentares caracterizados pelo alto consumo de produtos industrializados, que impactaram negativamente sobre as condições de saúde e nutrição da população nas últimas décadas.

O guia classifica os alimentos de acordo com o grau de processamento, recomendando que alimentos in natura e minimamente processados sejam a base da alimentação. E, ainda, orienta que seja limitado o uso de alimentos processados e evitado os ultraprocessados.

Este guia tem sido elogiado por especialistas de diversos países. O site de notícias Vox.com, dos Estados Unidos, aponta que a publicação brasileira, junto com a da Suécia, é uma das melhores que existe. “Esses são raros exemplos de excelência em guias simples, abrangente e baseados na ciência”.

Outra distinção à publicação brasileira veio do relatório “Pratos, Pirâmides e Planeta”, lançado pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, FAO, em maio deste ano, o qual concluiu que uma dieta baseada em plantas traz vantagens para a saúde e o para o meio ambiente. Este estudo afirma que apenas quatro países promovem dietas e sistemas alimentares que são não apenas saudáveis, mas também sustentáveis: Brasil, Alemanha, Catar e Suécia. Para a agência, as diretrizes brasileiras destacam-se por enfatizar aspectos sociais e econômicos da sustentabilidade, aconselhando pessoas a serem cautelosas em relação à propaganda.

“As diretrizes brasileiras destacam-se por enfatizar aspectos sociais e econômicos da sustentabilidade”.

Relatório “Pratos, Pirâmides e Planeta”, lançado em 2016 pela FAO.

O guia na formação profissional

Construído para ser uma base de orientação para a promoção de saúde e a boa alimentação de modo acessível aos brasileiros, o Guia Alimentar é referência na rotina de trabalho de muitos profissionais da Nutrição.

Instituições de Ensino Superior (IES) utilizam a publicação em diversas disciplinas, estágio curriculares e em programas de extensão. As coordenadoras de cursos de Nutrição da Universidade de Caxias do Sul/RS (UCS), nutricionistas Karina Giane Mendes, CRN-2 5855, (foto ao lado) e Heloísa Theodoro, CRN-2 9493 (foto acima, à direita), salientam que trabalham com o guia desde que ele foi lançado. Elas informam que foram incluindo aos poucos, e hoje o conteúdo está consolidado nas disciplinas de Nutrição e Saúde, Educação Nutricional, estágios de Saúde Coletiva 1 e 2 e de Atenção Ambulatorial. “Não temos como discutir, por exemplo,

Terapia Nutricional e Patologia Pediátrica, sem citar os malefícios dos alimentos industrializados e, assim, vamos trazendo os conceitos e orientações rotineiramente”.

As coordenadoras destacam que os Cursos de Nutrição também envolvem a comunidade nos projetos de orientação alimentar em que o Guia é a principal referência. São projetos para adultos e idosos em atividades em grupos, salas de esperas e consultas individualizadas. “Os alunos elaboram pratos “modelos” baseados no guia alimentar, de acordo com a cultura regional, além de folders e mate-



rial orientativo para população”.

Entendendo melhor o guia

O guia contribui para formação de hábitos alimentares saudáveis, segundo avaliação das nutricionistas, “uma vez que ampliou a perspectiva sobre alimentação, abordando a cultura, ambiente, relação social, regionalidade. Também por destacar o alimento de acordo com o grau de processamento, confrontando a mídia alimentícia que divulga informações incompletas, anunciando alimentos ultraprocessados e deixando de valorizar o alimento in natura”. Elas consideram, entretanto, que muitos termos utilizados pela publicação são de difícil entendimento para a população em geral. E que, por isso, os profissionais devem ter o cuidado de trabalhar para que a comunidade tenha um melhor entendimento do conteúdo.

Ferramenta de trabalho na saúde coletiva

A nutricionista Susana Fernandes Rosa, CRN-2 4013, (foto abaixo) da Secretaria Municipal de Saúde/Porto Alegre relata que as orientações do Guia Alimentar são utilizadas como uma ferramenta de trabalho em consultas, grupos e oficinas de alimentação saudável, visando subsidiar as iniciativas de promoção de saúde. “As pessoas repensam a importância que a alimentação possui nas suas vidas e se dão conta do impacto direto que ocasiona na sua saúde e qualidade de vida. Esta reflexão faz com que elas fiquem mais atentas e preocupadas com a qualidade da sua alimentação”. Esta é a

percepção da nutricionista após ações de educação alimentar e nutricional desenvolvidas com as orientações do Guia Alimentar na Unidade Básica de Saúde Restinga.

Hortas caseiras

Ela aponta algumas práticas trabalhadas a partir das recomendações do guia, como o estímulo para frequentar feiras e mercados, assim como a produzir hortas caseiras e participar nas comunitárias. “Queremos com isso incentivar a aquisição e consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, gerando, também, menos impacto ao meio ambiente”.

Susana salienta que são desenvolvidos hábitos comportamentais sugeridos na publicação, como troca, resgate e valorização de receitas tradicionais saudáveis.

O guia trouxe muitos avanços,

entretanto, a nutricionista ressalta que desafios ainda são encontrados no cumprimento dos princípios. Entre estes, ela destaca o difícil acesso da população a produtos de qualidade e baixo custo; o estilo de vida atual em que as pessoas possuem cada vez menos tempo disponível; a publicidade intensa de alimentos não saudáveis, especialmente aquelas direcionadas ao público infantil. Susana afirma, ainda, que o desconhecimento da comunidade, especialmente as mais pobres, quanto à importância que elas possuem na construção de políticas públicas de saúde, através do exercício da sua cidadania para a garantia do acesso igualitário a uma alimentação segura e adequada nutricionalmente, é um dos maiores desafios no cumprimento das orientações do Guia Alimentar.



Orientação saudável na escola

O Guia Alimentar destaca a escola como um ambiente propício para a criação de hábitos saudáveis, para a conscientização das características ambientais e culturais do alimento, para a valorização do meio ambiente e promoção do convívio social. Os princípios do guia são orientadores para profissionais da Nutrição que atuam na alimentação escolar.



A nutricionista Lisangela Bagatini, CRN-2 3759, (foto ao lado) responsável técnica pela alimentação escolar de Teutônia/RS, evidencia que a publicação é utilizada pelas equipes pedagógicas e pelas merendeiras “educadoras” nas escolas do município desde o início do ano de 2015. Algumas questões, já consolidadas nas escolas, segundo Lisangela, ganharam reforço a partir do guia, como o fato da alimentação ser mais que a simples ingestão de nutrientes e que diferentes formas de aprendizagem geram o conhecimento para autonomia nas escolhas alimentares. “São desenvolvidas atividades de educação alimentar e nutricional com os escolares (seguindo os princípios do guia) de maneiras variadas, principalmente dentro dos ambientes da educação infantil, onde há a participação das equipes pedagógicas em parceria com as merendeiras e famílias dos escolares”.

Docentes e merendeiras foram capacitados, a partir de uma parceria com o Cecane-UFRGS, em 2014, para desenvolver atividades baseadas nas orientações da publicação. “Podemos afirmar que algumas orientações passaram a ter maior legitimidade, após este guia. As merendeiras, inclusive, empoderaram-se da função de educadoras. O momento da refeição na escola começou a ser vivenciado como uma real aprendizagem”, evidencia Lisangela. Também são realizadas oficinas de educação alimentar com familiares, conforme ressalta a nutricionista. “Para nós, os alunos que participam das atividades culinárias são multiplicadores de mudanças de hábitos. Passam a ser promotores de sua própria saúde! ”

“O momento da refeição na escola começou a ser vivenciado como uma real aprendizagem”

Nutricionista Lisangela Bagatini

A melhora na aceitação de alimentos integrais (arroz, farinha, cereais), a alegria em partilhar habilidades culinárias após o desenvolvimento das oficinas feitas pelas merendeiras foram algumas modificações percebidas por Lisangela Bagatini nos hábitos alimentares e de comportamento após a aplicação das orientações do guia.

No município de Dois Irmãos/RS, além da elaboração do cardápio com base nas orientações do guia, a nutricionista Ana Paula B. Gassen, CRN-2 6498, (foto acima) relata que utiliza os “10 passos” com os alunos, por meio de atividades educativas em sala de aula, palestras, conversas e vídeos. “É prático e de fácil entendimento”. A nutricionista salienta que as



O que são?

In natura: obtidos diretamente de plantas ou de animais, sem qualquer alteração. Exemplos: Legumes, verduras, frutas, raízes e tubérculos in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados.



Minimamente processados: alimentos in natura submetidos a processos de limpeza, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento sem agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras. Exemplos: arroz, milho em grão ou na espiga, café, leite pasteurizados.



Processados: fabricados pela indústria com a adição de sal, açúcar ou substância de uso culinário a alimentos in natura para torná-los duráveis ou agradáveis ao paladar. Exemplos: Cenoura, pepino, milho e outros alimentos preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar); frutas em calda e outros.



Ultraprocessados: formulações industriais a partir de substâncias extraídas de óleos, gorduras, açúcar, amido ou proteínas, derivadas de constituintes de gorduras hidrogenadas, amido modificado, ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e outros aditivos). Exemplos: biscoitos recheados, guloseimas, cereais açucarados, misturas para bolo, sopas.



Fonte: Guia Alimentar para a População Brasileira

famílias são convidadas a participar de atividades para trabalhar temas educativos e de prevenção. “Não conseguimos ter o retorno de todas as famílias. Mas temos certeza que as crianças são ótimas fontes de disseminação de conhecimento, de educação”, evidencia Ana Paula.

A “Regra de Ouro”, destacada pela publicação, é priorizada na alimentação escolar dos municípios de Encantado e de Capitão. A nutricionista Ana Paula Görgen, CRN-2 10120 (foto ao lado), enfatiza que são privilegiados os alimentos in natura e minimamente processados, evitando os processados e ultraprocessados. “Também procuramos estimular que as preparações (bolo, pães, cuca, biscoitos) sejam

feitas na própria escola”.

Ana Paula menciona algumas atividades como a Gincana e a Blitz da Alimentação Saudável, iniciativas para alunos do 5º ao 9º ano, que têm como base os princípios do Guia Alimentar. Os alunos da educação infantil realizam, segundo ela, a atividade “Conhecendo os alimentos in natura” em que são trabalhadas e oferecidas frutas do cardápio da escola.



Desafios

Apesar das mudanças que as diretrizes do guia trouxeram, as nutricionistas relatam os desafios que ainda fazem parte da rotina. Lisangela descreve que, entre os “Dez passos para uma alimentação adequada e saudável”, os mais facilmente assimilados são os quatro primeiros: Fazer de alimentos in natura ou minimamente processados a base da alimentação; utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias; limitar o consumo de alimentos processados e evitar ultraprocessados. A nutricionista esclarece que em Teutônia/RS é percebido, nas oficinas culinárias, que os escolares e familiares entendem estas recomendações e demonstram interesse em preparar. Porém, alerta que, no retorno à rotina diária, a facilidade de aquisição de produtos industrializados com o tempo acaba mudando os planos. “Nos alegra, entretanto, que as reações ao décimo passo: Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais, tem sido surpreendente”. Lisangela ressalta, ainda, que “temos consciência que ao desenvolvermos ações referentes ao guia alimentar, de maneira solitária, ou seja, no contra fluxo da mídia e do que é produzido pela indústria alimentícia, será difícil desencadear uma verdadeira mudança de hábitos”

Crianças são mais acessíveis

Em Dois Irmãos/RS, Ana Paula esclarece que cada faixa etária tem suas peculiaridades, indicando que a educação infantil e pré-escolar são mais acessíveis; quanto aos adolescentes, são os mais resistentes,

em especial, à diminuição de açúcar e gorduras e ao consumo de frutas, verduras e legumes. E os alimentos integrais, segundo a nutricionista, são os mais rejeitados em todas as faixas etárias.

Marketing

Ana Paula Görgen relata que, nas escolas de Encantado e de Capitão, os passos mais desafiadores são:

“Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias”; e “ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas”. Ela menciona que não consegue associar a atividade à elaboração de alguma receita e percebe que a cultura de fazer as preparações em casa está sendo perdida. A nutricionista identifica que tanto pais como alunos acabam se influenciado pelo marketing. “Temos como um dos maiores desafios conseguir que os alimentos in natura sejam adquiridos da agricultura familiar, oriundos de sistemas de produção orgânicos e mais sustentáveis”.

Os guia se complementam

Karina e Heloísa, coordenadoras dos cursos de Nutrição, consideram que o guia anterior era mais específico quanto às porções, levando em consideração uma alimentação diversificada por conter todos os nutrientes necessários. “Ao nosso ver, os guias alimentares não se sobrepõem, mas se complementam”.



Imagem extraída do Guia Alimentar

Instrumento de educação

As experiências relatadas mostram que as propostas do Guia Alimentar Brasileiro, ultrapassando o caráter prescritivo de porções baseadas em macro e micronutrientes, está sendo assimilado e utilizado pelos profissionais. Como a publicação envolve aspectos sociais e culturais, as alterações de hábitos alimentares e

comportamentais fazem parte de um processo a ser construído nas práticas alimentares das pessoas, tendo o nutricionista como um facilitador destas mudanças. O uso do guia representa um importante instrumento de educação em saúde, que amplia a autonomia nas escolhas alimentares e estimula o autocuidado.



Comissão de Formação Profissional

Esta Comissão tem entre suas atribuições a responsabilidade de contribuir, em parceria com as IES, com o desenvolvimento do ensino na área de alimentação e nutrição e sua relação com a prática profissional. Promoveu vários eventos, entre eles, destacam-se: VI Encontro Temático com as

Instituições de Ensino Superior (IES): “Atividades da Fiscalização do CRN-2 e sua interface com o Ensino da Nutrição”, que ocorreu na sede do CRN-2 (05/09), a III Tertúlia(13/10) e sete aulas em IES,

Está organizando, em parceria com a Comissão de Fiscalização, o evento “O Conselho mais perto de você”, (05/11), em Passo Fundo.



Comissão de Quitação

Acompanhar a arrecadação dos tributos referentes às anuidades e taxas, e planejar, juntamente com a coordenação administrativa, medidas destinadas a regularização da legitimidade do exercício profissional e do funcionamento das empresas que tem atividade fim ligada à Alimentação e à Nutrição são competência da Comissão de Quitação. Para isso, o Conselho mantém uma linha de comunicação periódica alertando sobre a importância da regularidade perante o CRN-2.

No segundo semestre de 2016, foi efetivado o parcelamento da anuidade vigente, oportunizando a possibilidade de negociações de débitos.

Tendo em vista o Provimento nº 019/2014 da Corregedoria-Geral de Justiça do RS, os Conselhos Profissionais, incluindo o Conselho de Nutricionistas, passaram a adotar cobrança junto ao Tabelionato de Protesto de Títulos.

Atenção: se você possui pendências, entre em contato com o CRN-2 e negocie seus débitos.



Comissão de Ética

Esta Comissão realiza Ações Orientadoras (AOs) com profissionais, analisa e relata processos éticos com Assessoria Jurídicas do CRN-2. A Comissão Especial para a Construção do Código de Ética foi recomposta com os conselheiros da Gestão 2016/2019. Além disso, a Comissão de Ética proporciona aos profissionais e acadêmicos contato com o Código, por meio de várias ações e eventos.



Comissão de Comunicação

Os conselheiros desta Comissão elaboram campanhas com o objetivo de divulgar o papel dos profissionais da Nutrição, assim como divulgar as ações do CRN-2 à categoria e sociedade, através de mídia interna e externa. Em continuidade à construção do portal do CRN-2, foram finalizadas algumas ferramentas, destacando-se o “Ache um profissional” e a página de eventos que, agora, apresenta diversos recursos.



Comissão de Fiscalização

- Capacitação dos nutricionistas fiscais do CRN-2: realização do Seminário de Fiscais (5/9) e participação no I CONSULBAC, (01 a 03/9).
- Adequação nos formulários: modificação no preenchimento dos formulários no portal do CRN-2.
- Ações Orientadoras (AOs): ocorrem por meio de reuniões com os nutricionistas para esclarecimentos do exercício profissional, bem como para empresas/

instituições a fim de informar sobre as atividades privativas da profissão. Até setembro de 2016, foram realizadas 16 AOs.

- Apresentação de trabalho (pôster) no CONBRAN 2016: “Selo de Qualidade CRN-2: Valorização do Nutricionista em Defesa da Segurança dos Alimentos”.

- Descentralização das ações: Realização de evento em Passo Fundo/RS visando aproximação com nutricionistas do interior do Estado do RS (05/11).



Comissão de Tomada de Contas

Cabe a CTC verificar o recebimento de anuidades e demais tributos, analisar o serviço de tesouraria e contabilidade, acompanhando a gestão econômica-financeira do CRN-2.

A comissão conta com as assessorias jurídica, contábil

e do setor administrativo para propor planos e emitir pareceres, a fim de subsidiar a tomada de decisões da Diretoria, que encaminhará as mesmas para apreciação em reuniões plenárias

Apresenta, ainda, ao plenário o balancete mensal e demonstrativo da aplicabilidade do orçamento para aprovação.



Gestão 2016/2019

A Gestão 2016/2019, empossada em junho, completa, em novembro, cinco meses à frente do Conselho Regional de Nutricionistas 2ª Região (CRN-2). Este período foi de muita dedicação da equipe de conselheiros visando transformar o projeto de campanha em realidade de trabalho. Pautado pela transparência, o grupo já realizou vários eventos, promoveu ações efetivas de aproximação com profissionais da Nutrição e instituições de categoria e de ensino, e está atento às demandas de nutricionistas e de técnicos em Nutrição e Dietética (TNDs).

Importantes agendas foram organizadas com parceiros visando a valorização da atuação do nutricionista e a defesa da saúde da sociedade. Destacam-se: Ministério Público Federal, Junta Comercial, Assembleia Legislativa do RS, Câmara Municipal de Porto Alegre, Anvisa e outros. Os novos conselheiros assumiram representações em atividades com outros segmentos profissionais através do Fórum dos Conselhos e Ordem das Profissões Regulamentadas do RS e suas câmaras setoriais; instâncias de controle social como Consea RS e Fesans RS, e foi assinado termo de cooperação com Observatório Social de Porto Alegre.

O CRN-2 vem atuando junto às Instituições de Ensino Superior (IES) visando aproximar docentes e acadêmicos da realidade do exercício profissional. A integração ocorre por meio de aulas e palestras, como, por exemplo, o evento "A prática do nutri-

cionista e sua relação com Ética, Mídias e Redes Sociais". Esta gestão integrou 14 solenidades de formaturas.

A divulgação de trabalhos produzidos pela comunidade acadêmica tem sido incentivada através de atividades como a III Tertúlia, realizada durante a Semana da Alimentação.

Ocorreram solenidades de entrega de carteiras de identidade profissional aos nutricionistas em Porto Alegre, Pelotas, Santa Maria e Caxias do Sul.

As Comissão de Fiscalização e de Ética participam intensamente das atividades do Conselho através de planejamento conjunto com o setor, organizando a integração de fiscais em eventos e capacitações, bem como uma atenção especial à interiorização das ações a partir do projeto "O Conselho mais perto de você", que inicia dia 5 de novembro, com o evento na cidade de Passo Fundo/RS.

A Gestão 2016/2019 tem grandes desafios pela frente; a aproximação com os profissionais, gestores e sociedade é um deles.

Para tanto, está abrindo as portas do Conselho para receber e conversar de perto com todos, criar vínculos e conhecer as necessidades e dúvidas da categoria.

Venha conhecer o seu Conselho!

Gestão 2016/2019

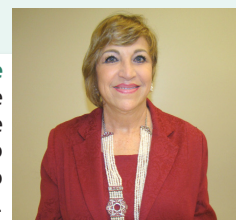
Composta por 18 conselheiros, a nova gestão do CRN-2 representará os profissionais de Nutrição do Rio Grande do Sul no triênio 2016/2019. Experiência e inovação fazem parte do perfil do grupo.

Diretoria



Nutricionista Jacira dos Santos CRN-2 0091 - Presidente

Atuação: Nutrição Clínica e Saúde Coletiva.
Pós Graduação em Saúde Coletiva. Especialização em Nutrição Clínica.



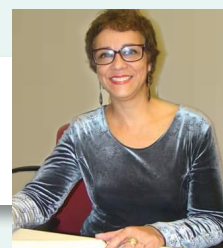
Nutricionista Elba Funck CRN-2 0153 - Vice-presidente

Atuação: Docência em Nível de Ensino Superior, Nutrição Clínica e Saúde Coletiva/Atenção Básica. Outorgada em 2015, com o Título de Profissional Emérita em Nutrição, no RS. Pós-graduação em Metodologia do Ensino Superior e Nutrição em Saúde Pública. Especialização em Nutrição Terapêutica para Adultos e Dietoterapia Infantil.



Nutricionista Luciana Hessel CRN-2 1735 - Tesoureira

Atuação: Nutrição Clínica e Saúde Coletiva/Atenção Básica.
Pós-graduação em Nutrição Clínica Funcional. Especialização em Fitoterapia Funcional.



Nutricionista Rejane C. B. Fontoura CRN-2 1941 - Secretária

Atuação: Saúde Coletiva/Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável

Conselheiros



Nutricionista Fernanda Rauber CRN-2 8196

Atuação: Docência e Pesquisa.
Mestre e Doutora em Ciências da Saúde. Especialização em Planejamento, Implementação e Gestão em Educação à Distância.



Nutricionista Glaube R. C. Riegel CRN-2 4266

Atuação: Nutrição Clínica.
Mestre e Doutoranda em Cardiologia.



Nutricionista Juliana G. Orengo CRN-2 4806

Atuação: Alimentação Coletiva/Alimentação Escolar.
Especialização em Nutrição Complementar Integrada.



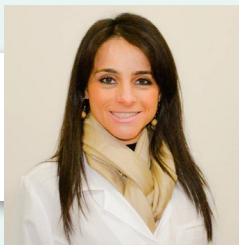
Nutricionista Maria Beatriz P Moser – CRN-2 0701

Atuação: Nutrição Clínica e Nutrição Esportiva.
Mestranda em Cardiologia. Pós-graduação em Nutrição Oncológica.
Especialização em nutrição complementar integrada: ênfase em Medicina Tradicional Chinesa/MTC.



Nutricionista Angelita Laipelt Matias – CRN-2 2821

Atuação: Nutrição Clínica/Área hospitalar materno-infantil/Banco de Leite Humano e Saúde Coletiva.
Especialização em Nutrição Clínica.



Nutricionista Chirle de Oliveira Raphaelli CRN-2 6500

Atuação: Docência e Saúde Coletiva.
Mestre e Doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos



Nutricionista Helena M. Gorziza – CRN-2 0787

Atuação: Desenvolvimento de produtos e Alimentação Coletiva/Restaurante Comercial. Pós-graduação em Engenharia de Alimentos.
Especialização em Gastronomia. Técnica em Nutrição e Dietética.



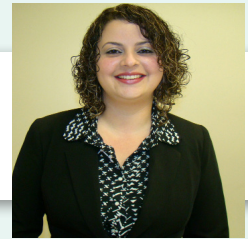
Nutricionista Maria Alice V. Lantmann CRN-2 1482

Atuação: Saúde Coletiva.
Especialização em Nutrição Clínica e em Vigilância Alimentar e Nutricional.



Nutricionista Paulo César da Silva – CRN-2 4809

Atuação: Saúde Coletiva/Atenção Básica e Alimentação Escolar
Especialização em Nutrição Clínica e Pós-graduação em Humanização da Atenção e Gestão do SUS.



Nutricionista Vanicia Molin – CRN-2 6228

Atuação: Alimentação Coletiva/Alimentação Escolar.
Pós-graduação em Higiene e Processamento de Alimentos.
Técnica em Nutrição e Dietética.



Nutricionista Camila B. Gienessini – CRN-2 7375

Atuação: Nutrição Clínica e Alimentação Coletiva/Área hospitalar materno-infantil e Banco de Leite Humano. Pós-graduada em Nutrição Clínica em Pediatria Especialização em Tecnologia dos Alimentos



Nutricionista Gabriela Z. Port – CRN-2 7578

Atuação: Nutrição Clínica.
Mestre e Doutoranda em Hepatologia. Pós-graduação em Nutrição Clínica.



Nutricionista Kely Szymanski – CRN-2 8997

Atuação: Docência e Alimentação Coletiva.
Especialização em Nutrição Clínica. Graduação em Pedagogia.



Nutricionista Marise S. Aguiar – CRN-2 2718

Atuação: Nutrição Clínica e Atenção Básica.
Mestre em Gastroenterologia. Pós-graduação em Nutrição Clínica.

Projeto PORTAS ABERTAS

**Nutricionistas e Técnicos
em Nutrição e Dietética**

**O CRN-2 está de portas
abertas para você!**



**Toda última segunda-feira do mês, às 15h,
a diretoria estará aguardando a sua visita.**

Agende e venha!

Informações e agendamento: crn2@crn2.org.br