



ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR

Onde tem NUTRICIONISTA,
a refeição é segura e saudável!

Sexta
Básica

p. 11

CRN-2
Itinerante

p. 12

Prêmios
2012

p. 13

Índice

Especial

	Alimentação Fora do Lar	4
	Entrevistas TND Gabriela da Silva	6
	Nutricionista Patrícia Herder	7
	Expansão do setor	8
	Programa de Alimentação do Trabalhador	10

CRN-2 em ação

Sexta Básica Semana da Alimentação	11
CRN-2 Itinerante NASF e Gastronomia	12
Premiações CRN-2	13

Comissões do CRN-2

Comissão de Fiscalização, de Formação Profissional e de Ética **14/15**

Carmem Kieling Franco
CRN-2 2358
Presidente

Desafios dos profissionais da Nutrição

Mais um ano se finda. Mais um ano em que os temas alimentação e nutrição ganharam espaço nas mídias, ampliando com isso nossa responsabilidade como nutricionistas e técnicos em Nutrição e Dietética, pois em paralelo seguem aumentando os índices nacionais e mundiais de sobrepeso e obesidade e as doenças deles decorrentes.

E esse cenário ainda é permeado pela insegurança alimentar, o que faz nossa atuação ser acompanhada de responsabilidade social.

A participação nos espaços de controle social, contribuindo, estimulando e propondo mecanismos que garantam acesso universal à alimentação, também é nosso papel.

A origem e garantia de procedência do alimento, nosso instrumento de trabalho, e a contaminação por agrotóxicos a que todos nos expomos diariamente, também devem fazer parte de nossa preocupação.

Estamos, portanto, constantemente submetidos a desafios! Em 2012, houve o lançamento da campanha "Alimentação Fora do Lar" que visa estimular as pessoas a fazerem escolhas saudáveis, amplamente divulgada e acolhida também por Instituições de Ensino Superior (IES) que a replicaram em suas atividades. A aproximação com a categoria e a sociedade ocorreu, ainda, através do projeto "Sexta Básica", a partir de teleconferências mensais, que tiveram participação de aproximadamente 700 pessoas; e do CRN-2 Itinerante, com duas edições neste ano, dentre tantas atividades desenvolvidas.

Sabemos que os desafios são muitos, e eles é que trarão mais oportunidade de crescimento para nossa categoria. Assim, 2013 chega com boas perspectivas!

O próximo ano será marcado pela abertura da Delegacia de Santa Maria, que nos deixará ainda mais perto dos colegas do centro do estado. Teremos também processo eleitoral, que neste ano ocorrerá todo por meio eletrônico, visando facilitar a participação da categoria.

Aproveitamos o envio desta edição da revista para desejar um lindo e iluminado Natal e que o ano que se aproxima seja repleto de realizações!

Boas festas!

Expediente

Revista nº 29 jun/dez 2012 | Gestão 2010 - 2013

Diretoria: Presidente: Carmem Kieling Franco CRN-2 2358
Vice-presidente: Luísa R. Castro CRN-2 4419
Tesoureira: Lúcia Helena de L. Carraro CRN-2 0631
Secretária: Rosângela Parmigiani CRN-2 1514

Conselheiros efetivos
Carla Elizabeth Heuser Vencato CRN-2 0687
Carmem Kieling Franco CRN-2 2358
Caroline Ayres CRN-2 6806
Cleusa Maria de Almeida Mendes CRN-2 0187
Gabriel de Carvalho CRN-2 3945
Lúcia Helena de Lima Carraro CRN-2 0631
Luísa Rihl Castro CRN-2 4419
Rosângela Parmigiani CRN-2 1514
Sandra dos Reis Pinho CRN-2 2626

Conselheiros suplentes
Cristina Fabian Gregoletto CRN-2 5504
Janaina Sbroglio CRN-2 4029
Kátia Ronise Rospide CRN-2 1512
Luciano Lepper CRN-2 5961
Rosângela Lengler CRN-2 1696
Samanta Winck Madruga CRN-2 6759

Conselho Editorial: Gabriel de Carvalho, Kátia Rospide e Rosângela Lengler
Jornalista responsável: Janice Benck, RT 7376
Estagiário em jornalismo: Pedro Guterres
Fotos: Assessoria de Comunicação e Stock
XCHNG <http://www.sxc.hu/>
Editoração: Lavoro Comunicação e Marketing
Impressão: Gráfica RJR
Tiragem: 7.700 exemplares

Conselho Regional de Nutricionistas 2ª Região | Av. Taquara, 586/503, Porto Alegre, RS CEP 90460-210
Fone/Fax: (51) 3330-9324 | E-mail: crn2@crn2.org.br | www.crn2.org.br

Falando em Nutrição

ATUALIZE SEU CADASTRO



Próxima eleição do CRN-2 será on-line

Nutricionistas deverão ficar atentos à atualização de cadastro.

O processo eleitoral será realizado via internet e ocorrerá em abril de 2013, através do envio de uma senha aos nutricionistas, dando a oportunidade de votação em qualquer computador com acesso à internet.

Devido a isso, é muito importante os profissionais atualizarem seus

cadastros, como endereço e e-mail. Para saberem se os dados estão corretos, devem acessar o portal www.crn2.org.br, no link CRN-2 On-line.

O voto é obrigatório ao nutricionista, e seu não cumprimento acarreta em aplicação de multa, conforme Resolução CFN 441/2008.

A condução e o acompanhamento do processo eleitoral são realizados

por comissão constituída especificamente para esse fim, composta por nutricionistas que não integrem o atual quadro de conselheiros da Gestão 2010/2013.

O calendário do processo eleitoral será divulgado na íntegra no portal do CRN-2.

Você está recebendo o Boletim do CRN-2?

Caso você não esteja recebendo o boletim informativo, é porque seu e-mail está desatualizado ou não possui o endereço eletrônico no cadastro do CRN-2.

Entre no "CRN-2 On-line", no portal do Conselho, e atualize seus dados.

Informações:
imprensa@crn2.org.br

Marco de Referência em EAN

O Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e instituições parceiras lançaram, recentemente, o Marco de Referência em Educação Nutricional e Alimentar para as Políticas Públicas.

O documento pretende apoiar os diferentes setores de governo em suas ações de

Educação Alimentar e Nutricional (EAN), orientando a elaboração e o aprimoramento de políticas públicas voltadas à melhoria dos hábitos alimentares da população. O Conselho Federal de Nutricionistas integrou o grupo de trabalho que elaborou o Marco.

Veja o Marco no portal do CRN-2, no link "Comunicação".

Pesquisas em Alimentação e Nutrição

Os Cursos de Nutrição estão cada vez mais produzindo pesquisas em alimentação e nutrição. Com o objetivo de valorizar essa produção, o CRN-2 contactou com as coordenações dos cursos, oportunizando a divulga-

ção de trabalhos que já tenham sido apreciados e aprovados pelo Comitê de Ética e/ou Comissão Científica das instituições.

As pesquisas estão disponíveis no portal do CRN-2: www.crn2.org.br

PL quer proibir brindes em refeições rápidas

A Comissão de Meio Ambiente, Defesa do Consumidor e Fiscalização e Controle aprovou o Projeto de Lei do Senado nº 144, de 2012, que proíbe a promoção e a comercialização de refeição rápida acompanhada de brinde, brinquedo, objeto de apelo infantil ou bonificação.

Segundo o autor do projeto, senador Eduardo Amorim, a publicidade

das redes de lanchonetes de refeições rápidas (*fast food*) induz nos pequenos consumidores uma necessidade desenfreada de ter e de consumir. O senador também ressalta que, com frequência, essas refeições podem contribuir para o surgimento de obesidade.

O Projeto de Lei encontra-se na Comissão de Assuntos Econômicos.

Conbran divulga Carta de Pernambuco

O CONBRAN 2012 - XXII Congresso Brasileiro de Nutrição, promovido pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) e pela Associação Pernambucana de Nutrição (APN), divulgou, recentemente, a Carta de Pernambuco.

O encontro foi realizado em setembro de 2012,

na cidade de Olinda, em Pernambuco, e congregou 4.622 inscritos, entre profissionais e estudantes do Brasil e de doze países ibero-americanos que atuam em diferentes áreas da Nutrição.

Veja a carta no portal do CRN-2, no link "Comunicação".

Manual de cantinas escolares

Transformar as cantinas escolares em estabelecimentos mais saudáveis, que ofereçam lanches com baixa caloria, alto valor nutritivo, diminuindo a incidência da obesidade infantil, muito alta no Brasil, é meta do "Manual das Cantinas Escolares Saudáveis: promovendo a alimentação saudável",

lançado pelo governo federal.

A cartilha traz dicas como substituição de alimentos fritos por assados e de industrializados por opções mais naturais.

Veja a cartilha na íntegra: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/manual_cantinas.pdf

Missão:

Ser um agente de excelência na orientação e fiscalização do exercício da profissão de Nutricionista e Técnico em Nutrição e Dietética no Estado do Rio Grande do Sul, atuando na promoção da Saúde e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), pautado em princípios éticos e legais que regem a profissão.

Marcas:

- Ampliação do mercado de trabalho
- Descentralização
- Transparência
- Articulação
- Inclusão do Técnico em Nutrição e Dietética

Valores:

- Ética
- Transparência
- Coerência
- Consciência social, política e ambiental
- Respeito à diversidade

“Alimentação Fora do Lar: faça a melhor escolha”

A imagem da família reunida à mesa não traduz mais a realidade da sociedade nos dias de hoje. A mudança do comportamento social parece estar orquestrada no compasso da pressa. O ritmo da vida moderna vem trazendo como consequência o aumento considerável da população que se alimenta em restaurantes, lanchonetes e refeitórios de empresas.

Comer fora de casa tornou-se um facilitador, faz parte do cotidiano das pessoas, principalmente nas grandes cidades. Pesquisas comprovam esses dados.

A última Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), 2008/09, do IBGE, revelou que o brasileiro está gastando bem mais com alimentação fora de casa do que gastava em 2002/03. O percentual cresceu de 24,1% para 31,1% nesse período. Esses números já representam quase um terço do orçamento com alimentos.

O faturamento do setor também representa muito bem esse movimento social. Segundo a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (Aberc), o mer-

cado de prestadoras de serviço no Brasil movimentou, em 2011, a cifra de R\$ 13,4 bilhões (previsão de R\$ 15,1 bilhões para 2012).

O segmento de Food Service (vendas da indústria de alimentos e bebidas para os canais de alimentação fora do lar), conforme a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (Abia), faturou R\$ 88 bilhões em 2011, registrando crescimento de 16,2% em relação a 2010.

Escolhas alimentares adequadas levam a uma vida saudável

Esses números demonstram um setor em expansão. E a tendência é de que essas taxas tenham um aumento expressivo com eventos de grande porte, como as Olimpíadas e Copa do Mundo. Se esses números impressionam, o aumento da taxa de obesidade da população brasi-

leira também se destaca. A pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel), realizada pelo Ministério da Saúde em 2011, com 54 mil adultos em todas as capitais, mostrou que 48,5% estão com excesso de peso e 15,8% com obesidade. A mesma pesquisa apontou que 22,7% da população adulta brasileira é hipertensa e que 5,6% se declarou diabética. O relatório “Saúde nas Américas 2012”, elaborado pela Organização Pan-Americana e pela Organização Mundial da Saúde (OPAS/OMS), alerta que, em 2009, do total de óbitos, 72,4% foram em decorrência das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), relacionadas a fatores de risco, entre eles o aumento da obesidade e do excesso de peso.

Esta realidade sinalizou que a população necessita mudar hábitos e saber que escolhas alimentares adequadas e exercícios físicos levam a uma vida saudável. Também impulsionou o Sistema CFN/CRN - Conselho Federal e Regionais de Nutricionistas a eleger, em 2012, como tema da campanha nacional a “Alimentação Fora do Lar”.

Expointer

A campanha “Alimentação Fora do Lar” teve lançamento oficial no dia 29 de agosto, na Expointer. A ação ocorreu no estande do Sebrae e da Associação dos Criadores de Suínos do RS e teve como abordagem a “Importância das escolhas alimentares”. Houve interação com o público e distribuição dos folders da campanha. Também foram realizadas atividades em parceria com as instituições de ensino superior IPA, Unilasalle, Unisinos e UFCSPA, que orientaram o público sobre interpretação de rótulos de alimentos industrializados.



Sexta Básica

Realizada no Dia do Nutricionista – 31 de agosto, a teleconferência Sexta Básica integrou a campanha e marcou a data comemorativa. A palestrante, nutricionista Paloma Tusset, CRN-2 6042, abordou o tema “Alimentação Fora do Lar”, com destaques em orientações das refeições fora de casa, como técnicas de escolha, combinações e substituições de alimentos, e as tradicionais “marmitas”. (Ver matéria na pág. 11).

A presidente do CRN-2, Carmem Franco, foi a mediadora dessa edição.



“Sinaleira da saúde” na campanha gaúcha

Na semana em que se comemorou o Dia do Nutricionista – 31 de agosto, o CRN-2 lançou a campanha “Alimentação Fora do Lar”, agregando à iniciativa a frase “Faça a melhor escolha”.

Foi criado um folder com a “sinaleira da saúde”, contendo informações de quais alimentos devem ser incluídos nas refeições por serem saudáveis (cor verde), os que podem apresentar algum risco (cor amarela) e os que são inadequados para uma dieta habitual (cor vermelha), visando prevenir doenças e promover qualidade de vida (esse folder está à disposição na sede e no site do CRN-2). Foram incluídos os “dez passos para uma alimentação saudável”, com base nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde.

A campanha objetiva estimular as pessoas a refletirem sobre a qualidade nutricional e a segurança dos alimentos; também alertar para que observem se o local em que costumam se alimentar é seguro do ponto de vista higiênico-sanitário. E, sobretudo, orientar a população a escolher alimentos saudáveis, pobres em gordura, sal, açúcares e conservantes, e ricos em vitaminas, fibras, minerais e outros nutrientes que previnem doenças e promovem qualidade de vida.

Essa iniciativa também ressalta a importância da atuação do nutricionista em restaurantes e estabelecimentos de comercialização de alimentos. Conforme destaca a campanha: onde tem nutricionista, a refeição é segura e saudável! A campanha “Alimentação Fora do Lar” continuará em 2013, visando trabalhar com todos os públicos do segmento *food service*.



Divulgação

Considerando importante a divulgação nos espaços legislativos da campanha e da atuação do nutricionista no segmento refeições fora do lar, o CRN-2, representado pela presidente Carmem Franco, participou da Tribuna Popular da Câmara de Vereadores de Porto Alegre (30/8) e de sessão da Assembleia Legislativa (6/9). Também levou o tema para a mídia, alcançando a veiculação em diversos meios de comunicação, através de reportagens, artigos e publicidade nos jornais Zero Hora, Correio do Povo e Jornal do Comércio, e de programaz de rádio de emissoras como como Rádio Web, Rádio Pampa e Atlântida. Foi veiculada, ainda, na Semana do Nutricionista, uma campanha publicitária na Rádio Antena 1.



Foto: Felipe Dalla Valle

Semana da Alimentação

O Parque Farroupilha, em Porto Alegre, foi palco da tradicional Praça de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (SANS). O CRN-2 divulgou a campanha com a parceria da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSA). A Praça, realizada no dia 21 de outubro, encerrou oficialmente a Semana da Alimentação. (Ver matéria na pág. 11).



Entrevista com TND

Confiança da equipe e do cliente

Avocação para a área de alimentação e nutrição foi descoberta quase por acaso. Gabriela Oliveira da Silva, CRN-2 0867T, trabalhava em um hospital, quando, por curiosidade e incentivo de colegas do setor de Nutrição, começou o curso técnico. Foi aprimorando seus conhecimentos e não parou mais. A técnica em Nutrição e Dietética (TND) deu seguimento à carreira e, atualmente, cursa a faculdade de Nutrição. Em 2011, foi contratada para trabalhar em uma rede de restaurantes em Porto Alegre, com filial em São Paulo. Para Gabriela, a profissão é muito gratificante, pois oportuniza a ela desenvolver um bom trabalho e colher resultados, como o reconhecimento dos seus supervisores, da equipe com quem atua e, principalmente, dos clientes. A técnica destaca a importância de estar inscrita no CRN-2: "com o registro, temos mais credibilidade, resultando em mais confiança para atuar no mercado e exercer as nossas atividades, que vão além do controle de qualidade e segurança dos alimentos, contribuindo também para o sucesso e a permanência do estabelecimento no mercado".



CRN-2 – Que referências são importantes para a atuação do técnico na área de alimentação fora do lar?

Gabriela - A preocupação com o bem-estar do indivíduo e da coletividade, cumprindo a legislação, as normas e os preceitos referentes à saúde são essenciais para a atuação. É importante que o TND esteja continuamente atualizado e que amplie seus conhecimentos, assumindo somente as responsabilidades por atividades que lhe competem. Deve corresponder às expectativas do mercado e também acompanhar as transformações do

setor produtivo. Também é essencial bom relacionamento, trabalho em equipe, flexibilidade, agilidade.

Quais foram os critérios para a sua contratação?

A contratação resultou da avaliação de critérios técnicos e subjetivos, tais como proatividade, maturidade, visão de trabalho em equipe e disponibilidade para início de um projeto para implementar boas práticas. Segundo a empresa, eu estava apta para as necessidades, o que criou empatia e credibilidade.

Quais são as suas atribuições na empresa?

Eu faço o controle de qualidade dos alimentos, compras de mercadorias, elaboração de fichas técnicas, distribuição e supervisão de tarefas, controle de temperaturas, supervisão da higienização, *check list* do setor de pessoal, elaboração de planilhas de custo, visita aos fornecedores, treinamentos e seleção de funcionários.

Qual o relacionamento do técnico em Nutrição e Dietética com os chefs?

Meu trabalho é conscientizá-los sobre a importância da implantação das boas práticas e os riscos de contaminação dos alimentos. Há um grande respeito entre as duas partes, cada uma sabendo administrar o foco de seu trabalho.

E com o cliente?

O cliente nos procura para críticas e elogios sobre o atendimento e a alimentação.

Há algum desafio que você considera como um marco em sua atuação?

Quando fui contratada por esta empresa, ela estava passando por um momento de reformulação e ajustes exigidos pela Anvisa. Foi um processo longo e difícil. Trocamos membros da equipe, pois não se adaptaram às novas normas implementadas. Nesse momento de mudanças, implantei o manual de boas práticas, os POPs - Procedimento Operacional Padrão, e, principalmente, treinamentos específicos que conscientizaram a equipe para a necessidade de mudança. Ao final de três meses, a empresa foi adaptada às normas da ANVISA, e eu fui contemplada com reconhecimento e premiações.

O que você acha da campanha do Sistema CFN/CRN "Alimentação Fora do Lar"?

Tem uma grande importância ao alertar as pessoas sobre a alimentação saudável, sobre os riscos de consumir alimentos não seguros, também procura orientar e conscientizar a população de que, ao fazer as refeições fora de casa, é preciso fazer a escolha correta, visando à saúde.



A empresa foi adaptada às normas da ANVISA, e eu fui contemplada com reconhecimento e premiações.

Entrevista com nutricionista

Boas Práticas e Segurança Alimentar

Planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição são algumas atribuições do nutricionista em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), segundo resolução CFN 380/2005. A atuação deve estar voltada para a garantia da qualidade e da segurança alimentar, sendo o profissional responsável pelo treinamento da equipe de produção. Após estagiar e conhecer essas competências, a nutricionista Angela Patrícia Herder, CRN-2 5987, não teve dúvida e optou pela área de produção. Ela destaca que o dinamismo fez com que se identificasse com as atividades, “o que gera uma satisfação pessoal muito grande”. Angela iniciou seu trabalho, em 2005, em uma unidade de uma rede de restaurantes. Era o começo da experiência de contratação de nutricionistas. Após um ano e meio, com o crescimento da empresa, houve a necessidade de criação de um cargo voltado para a área de qualidade. “Foi aí que assumi como gerente de produção. Dois anos depois, em 2010, conquistei a função de gerente de qualidade”.



CRN-2 - Quais são as suas atribuições na empresa?

Angela - Participo no desenvolvimento, treinamento e padronização de produtos e processos; na implantação e supervisão do Programa Alimento Seguro da empresa; no desenvolvimento e na atualização de materiais (composição nutricional, alergênicos, Boas Práticas: atualizações legais); em auditorias internas; em treinamentos admissionais e revisionais. Também tenho sob minha responsabilidade o acompanhamento e a supervisão da Equipe de Qualidade dos Restaurantes, composta por dez nutricionistas, um instrutor de cozinha e um chefe executivo.

Qual o relacionamento do nutricionista com o chef? Com quem fica a responsabilidade da elaboração de cardápios?

As preparações são desenvolvidas pelo nosso chef. Como temos preparações padronizadas na empresa, desenvolvemos muitos treinamentos voltados para receituário e fichas técnicas.

Você considera importante a rastreabilidade dos produtos?

É muito importante para garantir a segurança e a qualidade dos insumos. A gerente de produção e eu fazemos visitas aos fornecedores para assegurar a qualidade dos produtos desde a sua origem. Como temos uma central que abastece todas as unidades, mantemos o sistema de rastreabilidade, que permite a fácil localização de um determinado lote e o recolhimento do mesmo em caso de necessidade.

Os clientes acionam os nutricionistas, solicitando informações sobre as refeições? Quais as principais dúvidas?

Sim. Somos solicitados para acompanhá-los em visitas às áreas de produção, para esclarecimento de dúvidas sobre composição nutricional e preparação. As principais questões referem-se à quantidade de calorias e à presença de glúten e lactose.

Como o nutricionista deve se preparar para assumir a Responsabilidade Técnica de um restaurante?

Primeiramente, precisa gostar da área de produção. Contudo, é indispensável o conhecimento aprofundado das Boas Práticas, da Segurança Alimentar, além do gerenciamento de custos. O trabalho estende-se também a treinamento e acompanhamento da equipe, resultando em economia de insumos, material de limpeza e manutenções.

Qual a sua opinião sobre a campanha do Sistema CFN/CRN “Alimentação Fora do Lar”?

Muito boa. Contempla questões de alimentação saudável, segurança alimentar, além de destacar os benefícios da atuação do nutricionista, o que considero essencial no segmento.



Angela: “Com base em sugestões de clientes, inovamos e criamos outras opções de cardápios.”

“O nutricionista é um profissional importante nos restaurantes, pois a qualidade no recebimento, no preparo e na entrega do produto, a segurança alimentar, as boas práticas de fabricação, a padronização dos processos, o treinamento e a conscientização da equipe são essenciais no nosso negócio. Temos a certeza de que, para atuarmos no ramo de alimentação, um profissional treinado e qualificado deve estar à frente desses assuntos. E o nutricionista é esse profissional. Após a contratação de nutricionista em cada uma das nove unidades, temos uma equipe mais focada na qualidade, equipamentos e estrutura dos restaurantes dentro dos padrões, além de auditorias constantes nos processos.”

Túlio Emani Nunes, gerente geral da rede de restaurantes gerenciada pela nutricionista Angela Herder

A expansão do setor de alimen

A sociedade está em constante transformação, desenvolvendo-se em diversas áreas. Um segmento bastante expressivo, com visível crescimento, é o da alimentação fora do lar, ou *food service*. Destaca-se, como exemplo, a expansão de empresas de Refeições Coletivas que dobraram o número de refeições/dia em oito anos. De acordo com a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC), em 2004, eram 5,8 milhões de refeições e, em 2012, a estimativa é de que cheguem a 11,2 milhões.

Esse setor precisa estar atento às mudanças de comportamento da população, que também está se transformando. Questões desafiadoras são apresentadas

diariamente aos estabelecimentos, tais como saber valorizar o consumidor, suas preferências e preocupações, manter uma equipe qualificada e motivada, e muitas outras, com o objetivo de prestar o melhor serviço todos os dias.

Esses também são desafios dos trabalhadores do segmento. O nutricionista é o profissional capacitado e cada vez mais requisitado para atuação nesses estabelecimentos. Ao assumir a responsabilidade técnica, além de conciliar as questões gastronômicas com as nutricionais, responsabiliza-se pela segurança da estrutura física do ambiente pela origem dos insumos, verificação de situação de risco de contaminação alimentar,

Qualificando os segmentos da nutrição para a Copa do Mundo



O Brasil sediará, em 2014, a Copa do Mundo e, em 2016, as Olimpíadas. Dois grandes momentos em que o país protagonizará uma grande festa na área do turismo e, conseqüentemente, da gastronomia. Devido ao grande número de turistas que virão ao país e às exigências técnicas de eventos desse porte, estão previstos processos de preparação e investimentos tanto pelo setor público como por empresas privadas.

O Ministério do Turismo produziu, em parceria com a Fundação Getúlio Vargas, o Caderno de Propostas Estratégicas de Organização Turística das Cidades-Sede da Copa do Mundo 2014, visando à estruturação de um modelo de ações que envolve diversas áreas, entre elas a de serviços. Destacado nesse segmento está a alimentação. O caderno evidencia a responsabilidade dos restaurantes na promoção de experiências significativas para os turistas, tendo em vista que funcionam como agentes promotores de interação entre os visitantes e a cultura local. A quantidade, variedade, higiene e apresentação são aspectos es-

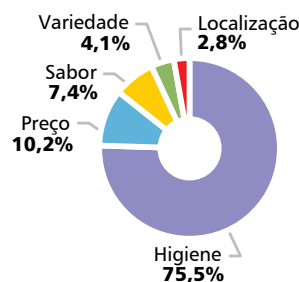
senciais, segundo o documento, o qual sustenta, ainda, que os prestadores desse serviço devem estar cientes sobre os procedimentos de manipulação segura de alimentos e adotá-los, garantindo ao visitante uma experiência positiva.

Muitas instituições, públicas e privadas, oferecem cursos de qualificação para os envolvidos com o *food service*. O próprio Ministério do Turismo lançou o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego voltado para a Copa do Mundo 2014 (Pronatec) que promove cursos de formação inicial e continuada para os trabalhadores do setor de turismo, relacionados, entre outros, a serviços de alimentação. Na capital gaúcha, o programa atenderá 2,4 mil profissionais diretamente envolvidos com o receptivo turístico.

Outras instituições têm desenvolvido estratégias de capacitação através do Programa Alimento Seguro (PAS), desenvolvido por entidades do Sistema "S" (Senai, Sebrae, Sesi, Senac e Sesc), que têm como objetivo aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos por empresas brasileiras, reduzindo o risco das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) aos consumidores.

Higiene em

Motivos que influenciam na escolha de local para fazer a refeição



Para identificar algumas expectativas do cliente, o CRN-2 fez uma enquete (sem caráter científico) sobre quais motivos levam uma pessoa a escolher um local para fazer a refeição. Foram abordadas 175 pessoas no centro de Porto Alegre: Rua dos Andradas, Feira do Livro e Shopping do Porto (Came-lódromo), e apresentadas cinco opções de respostas (sabor, preço, localização, variedade e higiene – nessa sequência). O entrevistado deveria numerar por ordem de importância. Também foram questionados se pagariam um real a mais em uma refeição, caso o estabelecimento tivesse um nutricionista.

A enquete sinalizou que os comensais procuram por um local que preze pela segurança alimentar. Dos 175 entrevistados, 75,5% responderam que a higiene é o ponto mais importante

tação fora do lar

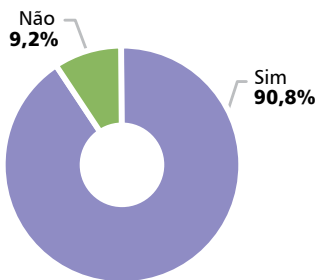
controle da higiene e da saúde dos manipuladores e pela garantia da qualidade sanitária do produto final.

A nutricionista Fernanda von Poser Maffei, CRN-2 5667, que atua como consultora em restaurantes comerciais e refeitórios industriais de Porto Alegre e Região Metropolitana, salienta a importância da atuação de um nutricionista focado na qualidade. Afirma que investir nesse profissional pode aperfeiçoar diversos processos, deixando de ser apenas um custo para gerar ganhos financeiros mensuráveis. "Tenho vivenciado, nesses oito anos de profissão, a grande satisfação do cliente ao ver o nutricionista acompanhando a distribuição dos alimentos no restaurante."



primeiro lugar

Você pagaria 1 real a mais se o local tivesse um nutricionista?



Enquete realizada pelo CRN-2 com 175 pessoas

na busca por um ambiente para sua refeição. A segunda pergunta surpreendeu positivamente. A grande maioria, 90,8%, pagaria o valor de um real a mais caso o estabelecimento tivesse um nutricionista. Esta resposta apresenta outro dado: as pessoas parecem estar mais informadas da importância desse profissional em estabelecimentos de refeições fora do lar. Fernanda lembra que este pequeno valor a mais por refeição comportaria a contratação de um nutricionista que, entre outros focos, prioriza o que realmente garante qualidade ao alimento: segurança. "Precisamos estar atentos ao momento, convencendo os gestores das empresas da importância de cumprir normas de higiene e segurança alimentar e mostrando-lhes as vantagens da nossa atuação".

Além da higiene e da segurança alimentar, há outros fatores importantes que precisam ser considerados por todos os envolvidos no food service.

A pesquisa "Alimentação fora do lar na visão do consumidor brasileiro", realizada pela GS&MD com 1016 pessoas em Porto Alegre, São Paulo, Rio de Janeiro e Recife, mesmo com o foco diferente, aproxima-se dos resultados da enquete produzida pelo CRN-2. A pesquisa, apresentada em junho de 2012, faz a comparação com outra similar realizada em 2010.

Entre os inúmeros dados fornecidos pelo trabalho, destacam-se:

- 1)** Entre os principais fatores que os entrevistados consideraram importantes no ambiente, ficou em primeiro lugar a limpeza do local, seguida do bom atendimento/serviço, da limpeza/higiene dos funcionários e da variedade da comida.
- 2)** Os principais atributos que definem a qualidade de um alimento preparado fora de casa ficaram muito próximos: o sabor em primeiro lugar, seguido da higiene e da aparência da refeição. Aqui, pode-se destacar que, entre os três atributos, a higiene foi o que mais aumentou em dois anos: 53% colocaram esse item em segundo lugar em 2010, enquanto em 2012 o percentual subiu para 72%.
- 3)** A percepção de como um alimento pronto para consumo é

saudável ficou com as seguintes respostas: primeiro a aparência do alimento, depois a higiene, seguidos do cheiro e aroma, validade do produto e frescor dos ingredientes.

A nutricionista Fernanda Maffei destaca, ainda, que o consumidor tem procurado muito por alimentos saudáveis. "Realizo pesquisas de satisfação nas empresas em que atuo, e pacientes relatam, no consultório, que procuram por restaurantes com opções de saladas e frutas."



Fernanda Maffei: "O cliente fica satisfeito ao ver o nutricionista acompanhando a distribuição dos alimentos em um restaurante."

PAT: garantia do trabalhador

Um trabalhador bem alimentado, com refeições equilibradas, tem mais saúde e produz mais. Essa é uma das razões para a criação e manutenção de uma das mais antigas e importantes políticas públicas do Brasil, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). A garantia da alimentação do trabalhador, instituída em 1976 e regulamen-

tada em 1991, visa melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas para a qualidade de vida, a redução de acidentes de trabalho e o aumento da produtividade. O PAT é destinado, prioritariamente, a empregados que recebem até cinco salários mínimos mensais. Porém, atualmente, outras categorias salariais já são bene-

ficiadas. Em novembro de 2012, foram 13 milhões de trabalhadores de baixa renda beneficiados e quase três milhões que recebem acima de cinco salários mínimos.

O coordenador do PAT/RS, Vladimir Alcorte, destaca que as metas do programa estão sendo atingidas nessas quase quatro décadas de existência, com ganhos para o empresário e para o trabalhador.

Empresas participantes do PAT

Podem aderir ao PAT pessoas jurídicas que tenham funcionários contratados. Entre as vantagens está o incentivo fiscal de dedução de até quatro por cento no imposto de renda devido.

A adesão ao programa não é obrigatória, e podem participar empresas beneficiárias (que concedem o benefício), fornecedoras (que preparam e comercializam refeições) e prestadoras de serviço de alimentação coletiva (que administram documentos de legitimação – cartões e tickets). Empresas privadas, segundo a “Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde”, da Organização Mundial da Saúde (OMS - maio/2004), estão entre as instituições protagonistas na promoção de uma vida saudável.

Nutricionista é o RT

Conforme o Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991, os programas de alimentação do trabalhador deverão propiciar condições de avaliação do teor nutritivo da alimentação. Assim, o nutricionista, inserido legalmente no PAT desde 2002 (Portaria nº 03), é o responsável técnico que tem por compromisso a correta execução

das atividades do programa, visando à promoção da alimentação saudável ao trabalhador. Vladimir ressalta que o papel dos nutricionistas, no mundo do trabalho, é inquestionável, uma vez que são eles que identificam e tratam os grupos de risco.

Avanços do Programa

Nesses 36 anos de existência, o programa vem sofrendo reestruturações na tentativa de melhor atender as necessidades dos beneficiados. Vladimir Alcorte ressalta alguns avanços, tais como a isenção de encargos previdenciários e trabalhistas e a participação financeira do trabalhador, que fica limitada a 20% do custo da refeição.

Destaca-se, também, a Portaria Interministerial nº 66, de 2006, que altera os parâmetros nutricionais do PAT. O documento estabelece que as refeições principais deverão conter de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (400 calorias) em relação ao Valor Energético Total (VET). Fixa valores de macronutrientes, fibra e sódio para as refeições principais e menores, além do percentual proteico-calórico (NdP-Cal). A Portaria determina, ainda, que os estabelecimentos vinculados ao PAT deverão promover educação nutricional, inclusive mediante a disponibilização, em local visível ao público, de sugestão de cardápio saudável aos trabalhadores, e que deverão oferecer, pelo menos, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche).

A nutricionista Lisiane do Amaral Claudy, RT de uma grande empre-



Vladimir Alcorte: “Os trabalhadores foram muito beneficiados com a criação do PAT.”

sa prestadora de serviços, ressalta que seus clientes, usuários e estabelecimentos são orientados sobre a importância de uma alimentação saudável e da prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Evidencia que, para promover as ações de educação nutricional e atingir os resultados esperados, são promovidas diversas iniciativas, como palestras, divulgação de matérias em jornais internos das empresas clientes, informações sobre a utilização dos cartões (refeição e alimentação) de forma correta e saudável e avaliações de IMC com orientações através de folder “10 passos da alimentação saudável”, do Ministério da Saúde.

Outro avanço foi a publicação da Instrução Normativa nº 96, em janeiro de 2012, que dispõe sobre procedimentos para a divulgação e fiscalização do cumprimento da legislação do PAT. De acordo com o responsável pelo programa no RS, Vladimir Alcorte, a fiscalização, entre outros itens, deverá verificar os indicadores paramétricos do valor calórico e da composição nutricional dos alimentos disponibilizados aos trabalhadores e se há nutricionista indicado pelo empregador como RT, no caso de autogestão.



Lisiane Claudy promove ações de educação nutricional visando atingir os objetivos do PAT.

Sexta Básica transmitida para dez cidades do RS

O ciclo de teleconferências “Sexta Básica”, em suas seis edições, já mobilizou um público de 700 participantes. Além de desenvolver ações que contribuem para uma população mais saudável, o projeto também visa à disseminação de conhecimentos profissionais através de debates sobre assuntos de interesse dos nutricionistas, técnicos em Nutrição e Dietética, estudantes, comunidade e público de interesse do SESI. Uma promoção do CRN-2, em parceria com o SESI-RS, a iniciativa foi lançada em junho e segue no ano de 2013.

As palestras acontecem sempre na última sexta-feira de cada mês, às 16h30min, no Centro de Atividades (CAT) do SESI-RS, em Porto Alegre, e são retransmitidas em tempo real para outros dez telecentros do interior do RS. Há uma interação muito rica, já que os participantes têm oportunidade de fazer perguntas para os palestrantes.

Teleconferências em 2012

Junho: a palestra “Alimentos Funcionais” foi proferida pela nutricionista Maribel Gonçalves de Mellos, com mediação do coordenador da Comissão de Comunicação do CRN-2, Gabriel de Carvalho.

Julho: o tema “Alimentação do Trabalhador” foi apresentado pela nutricionista Débora Razera Peluffo, tendo como mediadora a gerente da Área de Responsabilidade Social do SESI-RS, nutricionista Rosângela Lengler, que é conselheira do CRN-2.

Agosto: “Alimentação Fora do Lar”.

Setembro: a palestra “Agricultura familiar, agroecologia e cooperativismo” teve como palestrante a nutricionista Mariana Ramos e como mediadora Gabriel de Carvalho. Integrou as atividades da Semana da Alimentação 2012.

Outubro: a palestra “Alimentação Saudável” foi ministrada pela nutricionista Juliana Bueno e teve como mediadora a presidente do CRN-2, Carmem Franco.



As seis edições reuniram 700 participantes.

Novembro: “Agrotóxicos: Nutrição, Saúde e Sustentabilidade” foi o tema da palestra da nutricionista Suzi Barletto Cavalli e do engenheiro agrônomo Leonardo Melgarejo, mediada por Gabriel de Carvalho.

Sexta Básica em 2013

Os temas que serão abordados em 2013 foram sugeridos pelos participantes das teleconferências. A primeira Sexta Básica ocorre no dia 25 de janeiro, com Nutrição em Esportes, assunto que mais ficou em evidência nas avaliações. Também foram escolhidos: Nutrição Clínica, Alimentação Escolar, Alimentação para Idosos e Fitoterápicos.

Praça de SANS encerra Semana da Alimentação



“Cooperativas agrícolas alimentam o mundo” foi o tema definido pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) para celebrar o Dia Mundial da Alimentação em 2012, comemorado em 16 de outubro. Essa grande mobilização gaúcha, realizada de 15 a 21 de outubro, foi promovida pelo CRN-2, Consea-RS, Emater/RS-Ascar, Ação da Cidadania RS e Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social (STDS).

A cerimônia de lançamento (foto) ocorreu no dia 16 de outubro, no plenarinho da Assembleia Legislati-

va do RS, e contou com a presença do representante da FAO no Brasil, Hélder Muteia. Participaram da solenidade diversas autoridades, entre estas os representantes das entidades promotoras da Semana, como a presidente do CRN-2, Carmem Franco. Muteia ressaltou, em sua palestra, que o tema escolhido pela ONU mostra a importância das cooperativas agrícolas que, em muitos países, foram relegadas à clandestinidade. Ele ainda salientou que essas organizações combatem a pobreza e mantêm o homem no campo.

Tertúlia de SANS

A Tertúlia em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (SANS), atividade integrante da Semana Mundial da Alimentação, foi realizada no dia 20 de outubro, na Faculdade de Medicina da UFRGS. Essa atividade foi composta por apresentação de trabalhos ou relato de experiências, seguidos de debate. A vice-presidente do CRN-2, Luisa Castro, foi uma das coordena-

doras da Tertúlia, que também teve a organização do CECANE UFRGS, Emater/RS-Ascar, PUC/RS e UFRGS.

Celebração no Rio Grande do Sul

A Praça de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (SANS), promovida no dia 21 de outubro, no Parque Farroupilha, encerrou oficialmente as atividades da Semana da Alimentação 2012. A iniciativa congrega pessoas e entidades do Rio Grande do Sul que atuam em programas e atividades relacionadas com Segurança Alimentar.

O CRN-2 participou da Praça, em parceria com a Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSA), divulgando a campanha “Alimentação Fora do Lar”. As conselheiras Luisa Castro, Lúcia Carraro, Rosângela Lengler e Carla Vencato, juntamente com as professoras e alunas do curso de Nutrição da UFCSA, divulgaram a campanha, com orientação às pessoas sobre as escolhas corretas com a alimentação fora do lar.

CRN-2 Itinerante

NASF e Gastronomia foram destaques nos eventos

Nutricionistas das 1ª e 2ª Coordenadorias de Saúde do RS escolheram dois temas para o projeto CRN-2 Itinerante 2012, realizado em Porto Alegre.

“Possibilidades e Desafios da Atuação do Nutricionista no NASF” foi abordado na primeira edição, realizada no dia 24 de agosto. A segunda edição, promovida no dia 3 de outubro, debateu “Nutrição e Gastronomia: agregar a ciência às

técnicas gastronômicas”. A iniciativa visa aprimorar e ampliar os conhecimentos da profissão em áreas específicas.

Aproximadamente 250 nutricionistas prestigiaram as duas edições e elogiaram a iniciativa do CRN-2 em organizar um evento de qualificação profissional com a participação de palestrantes renomados.

NASF

O evento, que teve como destaque o NASF, contou com a participação da médica Claunara S. Mendonça, do Grupo Hospitalar Conceição (GHC), que apresentou “NASF: Concepção e Desafios”. A vice-presidente do CFN, nutricionista Nelcy Ferreira da Silva, ministrou a palestra “Ações de Alimentação e Nutrição no NASF”. Participaram da mesa-redonda: “A prática do Nutricionista e o Núcleo de Apoio à Saúde da Família: desafios no

processo de formação e da prática profissional”, o professor Ricardo Ceccin, da UFRGS, e as nutricionistas Lena A. de Lima, do GHC, e Nelcy F. da Silva. A palestra “Responsabilidade Técnica do Nutricionista: questão ética, legal e civil”, foi ministrada pela coordenadora da Comissão de Fiscalização do CRN-2, nutricionista Cleusa Mendes. O case “NASF” foi apresentado pela nutricionista Sara Bruneto, da Secretaria de Saúde de Sapucaia do Sul.



Conselheiras Carmem Franco, Lúcia Carraro e Cleusa Mendes e a vice-presidente do CFN, Nelcy da Silva, no Itinerante NASF.

Gastronomia

A atuação do nutricionista na gastronomia hospitalar e infantil foi o foco das apresentações da segunda edição do Itinerante, realizada no dia 3 de outubro. A

palestra “Nutrição e Gastronomia: tendências e inovações para a alimentação” foi ministrada pela nutricionista Andrea Luiza Jorge, Coordenadora do Sistema de Qualidade do

Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da USP (HCFMUS). A segunda palestra, “Aspectos gastronômicos e nutricionais na elaboração de cardápios e dietas especiais”, foi apresentada pela nutricionista Liana Klagenberg, líder da Unidade de Gerenciamento Básico da Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre. A mesa-redonda “As-

pectos Gastronômicos e Nutricionais na Hotelaria e Educação Infantil” contou com a participação das nutricionistas Joseane Basgal, do Hotel Deville Porto Alegre, e Ivete Dornelles, que atua em escola de educação infantil, além da chef Helena Quintana, coordenadora de uma escola de gastronomia infantil. A palestra “A Formação do Nutricionista para Gastronomia” foi apresentada pela nutricionista Valdeni Zani, professora da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre. A última apresentação do CRN-2 Itinerante, com o tema “Responsabilidade Técnica do Nutricionista”, foi ministrada pela conselheira Cleusa Mendes, coordenadora da Comissão de Fiscalização do CRN-2, e pela advogada Daniela Costa, assessora jurídica do CRN-2.



Nutricionista Andréa Jorge falou sobre a gastronomia hospitalar.

CRN-2 entrega prêmios 2012

Emoção e alegria marcaram a entrega das premiações

A cerimônia de entrega dos prêmios Maria de Lourdes Hirschland, Destaque do Técnico em Nutrição e Dietética e Slogan foi realizada no dia 09 de novembro. A solenidade ocorreu juntamente com a Sessão Solene de Entrega das Carteiras de Identidade Profissional e contou com a participação de aproximadamente 200 pessoas, entre nutricionistas que receberam o documento, amigos e familiares. As vencedoras receberam os prêmios das integrantes da comissão organizadora do evento, composta pela presidente do CRN-2, Carmem Franco, e pelas nutricionistas Carmen Silvia Fontoura e Lucia Fiebig.

O CRN-2 parabeniza todos os participantes pelo empenho na construção dos trabalhos e, em especial, aos vencedores!



As vencedoras do 4º Prêmio Maria de Lourdes Hirschland comemoram a conquista com a presidente do CRN-2, Carmem Franco.

4º Prêmio Maria de Lourdes Hirschland



Andréia de Pelegrini Santini conquistou o 4º Prêmio Maria de Lourdes Hirschland na área de Saúde Coletiva com o trabalho "Competências de gestão desenvolvidas por uma nutricionista residente multiprofissional: o caso da Vigilância Sanitária de uma CRS/RS".



Kelly Carraro Foletto, venceu na área de Alimentos com o trabalho "Sacarina e aspartame, em comparação à sacarose, promovem maior ganho de peso independente da ingestão calórica em ratos Wistar".



Tatiana de Souza Vargas, que apresentou o trabalho "Prevalência de Síndrome Metabólica em pacientes com esquizofrenia", foi a vencedora da categoria Nutrição Clínica.

1º Prêmio Destaque do Técnico em Nutrição e Dietética



Zílma Guedes Garcia (D) ficou em 2º lugar com o trabalho "A logística empregada no combate ao desperdício dos hortifrutigranjeiros no Ceasa de Caxias do Sul". Lucia Fiebig (C) entregou os troféus.

Denise da Silva Madruga (E) conquistou o primeiro lugar no Prêmio Destaque do Técnico em Nutrição e Dietética, lançado em 2012, com o trabalho: "Associação entre o estado nutricional e o grau de satisfação de pacientes assistidos pelo SND de um Hospital Geral".

Integraram a comissão julgadora do Prêmio Maria de Lourdes Hirschland, designada conforme portaria do CRN-2 nº 19/2012, as nutricionistas Gilberti Helena Hubscher Lopes, Martine Elisabeth Hagen, Janaina Venzke, Magda Ambros Cammerer, Clarisse Almeida Zannette, Maria Helena Weber, Clau-

dia Dornelles Schneider, Francisca Wichmann, Monica Cristina Broilo, Vera Maria de Souza Bortolini e Bianca Ines Etges.

Conforme portaria nº 25/2012, compuseram a comissão do Prêmio Destaque do Técnico em Nutrição e Dietética as nutricionistas Marilene Vasata Sgarbi, Valeria

2º Concurso Slogan



A estudante Morgana Agostini (E), da Faculdade da Serra Gaúcha (FSG), apresentou a frase vencedora do concurso Slogan: "Nutricionista presente, alimentação excelente!". A coordenadora do Curso de Nutrição da FSG, Fernanda Pezzi (D), recebeu a placa de homenagem do CRN-2 pela conquista da universitária. Os troféus foram entregues por Carmen Silvia Fontoura.

Pereira Uhr e Lisangela Bagatini.

E, para o Concurso Slogan, conforme regulamento, foram convidadas as representantes do CRN-2, vice-presidente Luisa Castro, do SINURGS, Jaine Vieira, da AGAN, Claudia Mallmann, e da agência de publicidade do CRN-2, Lavoro, Marô Silva.

Comissão de Fiscalização

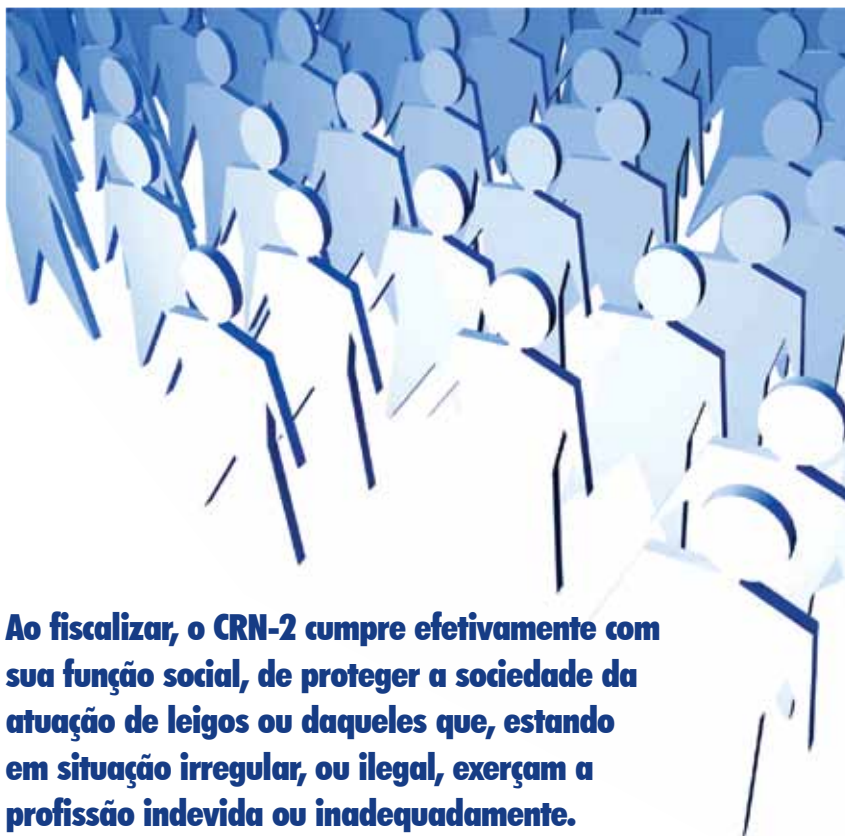
Situações de exercício ilegal ou irregular da profissão

A Comissão de Fiscalização considera relevante abordar o tema exercício ilegal e irregular da profissão de nutricionista, assim como as diferenças importantes entre ambos, por situações encontradas durante as ações de fiscalização do exercício profissional. Além disso, destaca a importância de elucidar a categoria sobre as consequências da permanência em uma ou outra situação. Para exercer legalmente a profissão de nutricionista, é preciso que o profissional tenha concluído graduação em curso de Nutrição reconhecido pelo Ministério da Educação – MEC e possua inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da jurisdição onde atua, conforme descrito na Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, e regulamentada pelo Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980.

Os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas têm a competência de exercer a função normativa, ou seja, a responsabilidade de elaborar e difundir as normas da profissão, necessárias à orientação do exercício profissional e à função fiscalizatória, em todo território nacional.

O exercício ilegal é caracterizado quando bacharéis em Nutrição encontram-se em pleno exercício da profissão sem inscrição no Conselho Regional de Nutricionista. O mesmo ocorrendo em situações em que o nutricionista atua com inscrição provisória vencida, inscrição cancelada, suspensa ou cassada por penalidade ética.

Considera-se, ainda, como exercício ilegal quando um leigo ou estudante de Nutrição apresentar-se como nutricionista, realizando as atividades privativas da profissão, previstas na Lei Federal 8.234, de 17 de setembro de 1991. Esse tipo de atitude é contravenção penal, prevista na Lei de Contravenções Penais, Decreto-Lei nº 3.688, de 3 de outubro de 1941. Embora o CRN-2 tenha por finalidade orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício da profissão do



Ao fiscalizar, o CRN-2 cumpre efetivamente com sua função social, de proteger a sociedade da atuação de leigos ou daqueles que, estando em situação irregular, ou ilegal, exercem a profissão indevida ou inadequadamente.

nutricionista, zelar pela fiel observância dos princípios e pela ética da classe, a apuração do exercício ilegal fica a cargo da Justiça.

Por ser uma prática adotada em Instituição de Ensino Superior, sejam públicas ou privadas, oferecer campo de estágio, o CRN-2 lembra que o estagiário não pode, em hipótese alguma, permanecer no estágio sem o acompanhamento presencial do nutricionista.

Já o exercício irregular ocorre quando o nutricionista inscrito no CRN-2 passa a atuar, mesmo que temporariamente, em CRN de outra jurisdição, sem requerer transferência ou inscrição secundária. Importante salientar que a inscrição secundária não permite ao nutricionista assunção de Responsabilidade Técnica (RT).

O nutricionista que solicitou cancelamento ou baixa de inscrição somente poderá exercer a profissão após efetivar sua reinscrição no CRN-2.

Outra situação de irregularidade é o profissional deixar de pagar a

anuidade quando estiver em pleno gozo das atividades, previstas na Lei 8.234, de 17 de setembro de 1991, independente da área de atuação.

As situações apontadas acima, caracterizando o exercício ilegal ou irregular da profissão, são objetos da ação de fiscalização, podendo gerar processos infracionais e/ou disciplinares.

O CRN-2, atento a garantir o exercício profissional ao nutricionista no que tange às atividades privativas previstas na Lei Federal 8.234, de 17 de setembro de 1991, ao detectar o exercício ilegal e irregular da profissão e de instituições que compactuam com tal situação, autua o estabelecimento e a pessoa física conforme prevê a Resolução CFN nº 511, de 17 de maio de 2012, e notifica as autoridades competentes – VISA, Ministério Público e outros conselhos de classe. Dessa forma, está valorizando a profissão e protegendo a sociedade da atuação de leigos na área.

Comissão de Formação Profissional CFP promove Seminário

Evento teve como meta integrar CRN-2 com Universidades e Escolas Técnicas

O CRN-2 promoveu, no dia 10/11, o I Seminário de Formação Profissional: integrando Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética. Participaram da atividade conselheiros do CRN-2, professores de cursos de graduação em Nutrição e de escolas técnicas, e representantes do Sinurgs e da AGAN.

A cerimônia de abertura do evento contou com as presenças da vice-presidente do CRN-2, Luisa Rihl Castro; do representante do CFN, Carlos Antonio da Silva; da coordenadora da Comissão de Formação Profissional do CRN-2, Caroline Ayres; e das representantes da Câmara Técnica do CRN-2, professora Carolina Boettege Rosa; do Sinurgs, Zaira Nunes dos Santos, e da AGAN, Sonia Teresinha De Negri.

O *World Coffee* "Como construir a ponte entre o Conselho, universidades e escolas técnicas?", foi o momento coordenado pela conse-

lheira Samanta Madruga, no qual os participantes puderam expor suas ideias sobre o tema.

Várias palestras compuseram o evento. A nutricionista Sônia Teresinha De Negri, professora da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), abordou o tema: "Da formação à prática multiprofissional". A mesa-redonda "Atuação profissional sob a ótica da fiscalização" teve a participação da conselheira Sandra Pinho, que destacou o "Perfil da atuação profissional"; e da conselheira Carla Vencato, que apresentou as competências da Comissão de Ética do CRN-2. "Habilidades e Competências: metodologia ativa x metodologia tradicional" foi o tema ministrado pela psicóloga Vera Kodjaoglanian, coordenadora de Pós-graduação do Mestrado, da Escola de Saúde da Fiocruz / Mato Grosso do Sul. A atividade foi encerrada com a mesa "Cases: o trabalho em equipe", com a nutricionista Deise Felix e a técnica em Nutrição e



A conselheira Samanta Madruga coordenou o World Coffee: como construir a ponte entre o CRN-2 e instituições.

Dietética Vanise de Almeida Santos. Participaram, também, como mediadores, os conselheiros Caroline Ayres, Janaína Sbroglio e Luciano Lepper. A presidente do CRN-2, Carmem Franco, fechou o evento agradecendo a presença dos participantes.

Comissão de Ética Avaliação Nutricional em escolas

A escola é o ambiente ideal para a realização de diagnósticos do estado nutricional de crianças e adolescentes, assim como para se veicular o conceito de vida e alimentação saudável. A partir de resultados desses levantamentos, é possível entender mais das práticas e hábitos alimentares e planejar futuras intervenções. Entre elas, destaca-se a ação educativa, que contribui para uma melhora do estado nutricional e faz da criança e do adolescente um multiplicador de seu conhecimento, transmitindo-o para toda a família.

A Comissão de Ética do CRN-2 lembra que, além de essas atividades serem privativas do nutricionista, conforme Lei 8234/91

e Resolução CFN 380/05, é responsabilidade desse profissional conhecer e pautar a sua atuação nos princípios da bioética e nos preceitos éticos do Código de Ética, conforme o artigo 3º. De acordo com o artigo 6º, inciso VII, no contexto das responsabilidades profissionais, consiste seu dever em "respeitar o pudor, a privacidade e a intimidade de qualquer pessoa sob seus cuidados profissionais".

Torna-se imprescindível, portanto, que pais e demais envolvidos no processo, direção e serviço de orientação pedagógica, autorizem os diagnósticos, além de serem esclarecidos e orientados em relação à aplicação dessa atividade e ao

uso das informações coletadas.

Em relação às pesquisas com seres humanos, a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde dispõe sobre diretrizes e normas regulamentadoras. Em relação ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), verifica-se que: "O respeito devido à dignidade humana exige que toda pesquisa se processe após consentimento livre e esclarecido dos sujeitos, indivíduos ou grupos que por si ou por seus representantes legais manifestem a sua anuência à participação na pesquisa". (Disponível em <http://www.bioetica.ufrgs.br/res19696.htm>. Acesso em outubro de 2012.).

Alimente a cada dia a esperança de um mundo melhor.



Boas Festas

O CRN-2 deseja a todos um Feliz Natal.
E muita saúde, paz e felicidades para brindar e celebrar 2013!

CRN 2
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS - 2ª REGIÃO

PARA USO DOS CORREIOS

- | | |
|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Desconhecido | <input type="checkbox"/> Falecido |
| <input type="checkbox"/> Mudou-se | <input type="checkbox"/> Recusado |
| <input type="checkbox"/> End. Insuficiente | |
| <input type="checkbox"/> Não existe o n.º indicado | |
| <input type="checkbox"/> Ausente | |

Reint. ao Serviço postal em:

___/___/___

Ass. Responsável

Avenida Taquara, 586/503
CEP: 90460-210 - Porto Alegre