

Revista CRN 2

CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS - 2ª REGIÃO

Edição nº 27 jun/dez 2011



A

EPI

DE

MIA



DA

O

BESI

DA

DE



Impresso
Especial

9912276817/11 - DR/RS
CRN-2

---CORREIOS---

Fechamento Autorizado
Pode ser aberto pela ECT



Índice

Especial



A epidemia da obesidade 4

Entrevista

Nutricionista:
profissional indispensável
para a cirurgia bariátrica 6

Entrevista

TND na prevenção da
obesidade infantil 7

Visão antropológica do alimento 8

CRN-2 em ação

Semana do Nutricionista 10

CRN-2 Itinerante na Serra Gaúcha 12

Semana da Alimentação 13

Comissões do CRN-2

Fiscalização 14

Ética e Formação Profissional 15

Obesidade cresce no mundo

Os alarmantes índices mundiais de excesso de peso, infelizmente, vêm também sendo observados no Brasil. Recente pesquisa do IBGE, com dados de 2009, constatou que metade dos adultos está com excesso de peso, e 15% foi diagnosticada com obesidade.

É sabido que isso não necessariamente representa a melhor forma de alimentação, mas possivelmente más escolhas estejam acompanhando este processo. A utilização de alimentos de baixo valor nutricional em substituição àqueles nutricionalmente mais completos, somada à diminuição do gasto energético imposto às nossas rotinas, está contribuindo com estas estatísticas, aumentando a incidência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como diabetes, hipertensão, dislipidemias e, inclusive, trazendo estes problemas, antes tipicamente de adultos, às nossas crianças.

Trata-se de um cenário social mundial ímpar e de contradições, em que o sobrepeso e a obesidade, que tanto preocupam as autoridades, contrastam com a fome e a insegurança alimentar, problemas ainda grandiosos e que assolam tantas comunidades mundo afora.

Atentos a estas realidades, líderes e governantes em nível mundial têm se reunido, propondo estratégias para prevenir e combater estes problemas.

No Brasil, recentemente, houve o estabelecimento de Políticas Públicas criando medidas concretas para a diminuição das DCNTs, que merecem a atenção do nutricionista para sua real implementação e efetiva contribuição à sociedade.

O papel do nutricionista fica evidenciado em todas as formas terapêuticas da obesidade e, conseqüentemente, nas doenças dela decorrentes. Tem-se clareza do reflexo direto que a alimentação exerce no tratamento, assim como na prevenção. Uma modificação de hábitos alimentares é capaz de reverter quadros preocupantes em saúde.

Nesta edição, abordamos estes assuntos para que, cada vez mais, tenhamos a dimensão da participação do nutricionista e de seu compromisso com a saúde pública. Apenas assim, com a conscientização e a noção de que cada um pode fazer a sua parte, podemos evitar que muitos destes problemas continuem crescendo.

Aproveitamos para desejar um Novo Ano iluminado, repleto de conquistas e realizações no âmbito profissional e pessoal.

Carmem Kieling Franco CRN-2 2358
Presidente do CRN-2

Expediente

Revista nº 27 jun-dez 2011 | Gestão 2010 - 2013

Diretoria

Presidente: Carmem Kieling Franco CRN-2 2358
Tesoureira: Lúcia Helena de L. Carraro CRN-2 0631

Vice-Presidente: Carlos Antônio da Silva CRN-2 1288
Secretária: Luisa R. Castro CRN-2 4419

Conselheiros efetivos

Carla Elizabeth Heuser Vencato CRN-2 0687
Carlos Antônio da Silva CRN-2 1288
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
Luisa Rihl Castro CRN-2 4419
Sandra dos Reis Pinho CRN-2 2626

Conselheiros suplentes

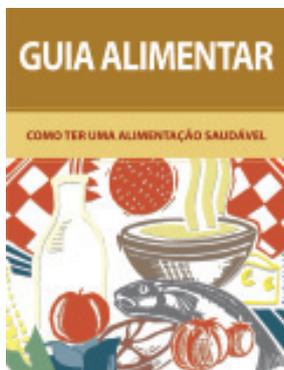
Cristina Fabian Gregoletto CRN-2 5504
Eliziane Ruiz CRN-2 6094
Janaina Sbroglio CRN-2 4029
Kátia Ronise Rospide CRN-2 1512
Luciano Lepper CRN-2 5961
Nícia Maria Romano Bastos CRN-2 0059
Rosângela Lengler CRN-2 1696
Rosângela Parmigiani da Silva CRN-2 1514
Samantha Winck Madruga CRN-2 6759

Conselho Editorial: Carla H. Vencato, Caroline Ayres, Carlos Antonio da Silva, Gabriel de Carvalho, Kátia Rospide e Rosângela Lengler
Jornalista responsável: Janice Benck, RT 7376
Estagiária em jornalismo: Rafaela Pechansky
Fotos: Assessoria de Comunicação e Stock
XCHNG <http://www.sxc.hu/>
Editoração: Lavoro Comunicação e Marketing
Impressão: Gráfica RJR
Tiragem: 7.500 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

Guia Alimentar: um instrumento indispensável



O Guia Alimentar para a População Brasileira contém as primeiras diretrizes alimentares oficiais com orientações para a promoção da saúde e prevenção das doenças crônicas não transmissíveis, entre estas a

obesidade. Também aborda questões relacionadas às deficiências nutricionais e às doenças infecciosas.

O documento é resultado de uma construção coletiva, com consulta pública por meio da internet e recolhimento de contribuições de diversos participantes.

O CRN-2 lembra que o Guia deve ser o instrumento para o nutricionista em sua prática profissional sempre que atuar junto à população.

Acesse o Guia:
http://dtr2001.saude.gov.br/editora/produtos/livros/popup/guia_alimentar_populacao_brasileira.htm

CRN-2 presente na 4ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar

Com o objetivo de discutir a implementação de políticas públicas de garantias à alimentação adequada, foi realizada a 4ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Alimentação Adequada e Saudável: direito de todos. O evento, que ocorreu em Salvador (BA), de 07 a 10 de novembro, contou com a participação de mais de duas mil pessoas, entre representantes do governo, secretários de Estado e prefeitos de diversos municípios brasileiros, além de delegados das 27 unidades da Federação. Ocorreu também a Oficina de Convidados Internacio-

nais. Participaram cerca de 160 estrangeiros, representantes de 50 países e cinco continentes. O futuro Diretor Geral da Organização das Nações Unidas para Alimentação e a Agricultura (FAO), José Graziano da Silva, prestigiou a Conferência. Estiveram presentes no evento a conselheira Sandra Pinho, representando o Conselho Regional de Nutricionistas 2ª Região, e o vice-presidente do CRN-2, Carlos Antônio da Silva, representando o governo municipal de Porto Alegre.

Acompanhe o balanço do evento:
www.planalto.gov.br/consea

Edição ampliada e revisada da tabela TACO

O Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA) da UNICAMP lançou, em outubro de 2011, uma edição revisada e ampliada da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). Ocorreu a inclusão de 102 novos alimentos, além de uma revisão de nutrientes que estavam pendentes. Outra novidade é que a tabela foi lançada em Excel, para funcionar como banco de dados.



Acesse as tabelas (em pdf e Excel):
<http://www.unicamp.br/nepa/taco/tabela.php?ativo=tabela>

Chimarrão pode reduzir LDL colesterol

Pesquisa do Programa de Pós-Graduação do Instituto de Cardiologia do Rio Grande do Sul aponta que o chimarrão reduz os níveis de colesterol ruim (LDL-colesterol). Foram avaliados, na primeira fase do Projeto Chimarrão, 210 pacientes com dislipidemia e com sobrepeso, com idade entre 35 e 60 anos. Os participantes que beberam um litro de chimarrão diariamente tiveram redução média de 4,2% dos níveis de LDL-colesterol e reduziram meio quilo durante o período do estudo (8 semanas). O estudo continua com a tese de doutorado da nutricionista Denise Zaffari, CRN-2 0615, com análises relacionando a ingestão da bebida e a função

endotelial. A nutricionista Bruna Pontin, CRN-2 5864, destaca que outros braços do projeto inicial, tais como a avaliação de subclasses de lipoproteínas e a velocidade de oxidação da partícula de LDL, passarão a ser avaliados em breve, com o apoio financeiro da FAPERGS.



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

A epidemia da obesidade

A relação da obesidade com a saúde é direta: quanto maior o excesso de peso, maior é o risco de contrair doenças. Esta enfermidade pode induzir ao aparecimento de doenças e agravar outras preexistentes, levando à morte precoce. A Organização Mundial da Saúde (OMS) alerta que o sobrepeso e a obesidade respondem como a quinta causa de mortes em todo o mundo – pelo menos 2,8 milhões de adultos perdem a vida todos os anos.

Os índices de obesidade da população brasileira sobem a cada ano e vários fatores contribuem para isso: alimentação incorreta, as facilidades das tecnologias da vida moderna e o pouco esforço físico. A nutricionista Yole Brasil da Luz, CRN-2 0689, ressalta que o poder aquisitivo dos brasileiros aumentou, resultando em mais acesso a alimentos, entre outros itens. “O que não se traduz em alimentação saudável, e sim em quantidade e qualidade discuti-

vel”. Ela destaca alguns dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) que podem traduzir isso, como o consumo de frutas, verduras e legumes, que está muito abaixo das recomendações nutricionais para a ingestão desses alimentos, e o consumo excessivo de açúcar, sal e gorduras. Além disso, enfatiza que a combinação rica e adequada do arroz e feijão, tradicional na dieta do brasileiro, está perdendo espaço para alimentos processados, como pães, embutidos, biscoitos, refrigerantes e refeições prontas. O ato de comer fora de casa também é um fator agravante e que pode mostrar uma mudança de cultura, avalia a nutricionista. A POF esclarece que os gastos com alimentação fora do domicílio cresceram de 24,1%, em 2003, para 31,1% em 2009. “Mudanças nesta realidade necessitam de cuidados com a qualidade de vida e a saúde e de uma evolução cultural, o que leva tempo e necessita de muito incentivo”, acrescenta Yole.



Índices preocupantes

A epidemia da obesidade representa o problema alimentar e nutricional que mais cresce entre a população brasileira e é considerado uma questão de saúde pública na atualidade. Quase metade dos adultos está com sobrepeso e chega a 15% a taxa de obesidade, segundo Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008/09, realizada pelo IBGE em parceria com o Ministério da Saúde. As crianças de 5 a 9 anos não ficam longe destes números: o excesso de peso atinge 33% e a obesidade chega a 14,2%. Na população de 10 a 19 anos, o sobrepeso foi diagnosticado em 20% e a prevalência de obesidade foi de 5,9%. A situação fica mais grave quando comparado estes índices com pesquisa realizada em 1974: a obesidade entre homens cresceu mais de quatro vezes (de 2,8% para 12,4%) e mais de duas vezes entre mulheres (de 8% para 16,9%).

Políticas públicas para enfrentar as DCNTs



Isoladamente, a obesidade é o maior fator de risco para o aparecimento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs), como doenças car-

diovasculares, câncer, diabetes e enfermidades respiratórias. Implementar políticas públicas efetivas para combater estas enfermidades tem sido um desafio para os governos. O Ministério da Saúde lançou, em agosto de 2011, o “Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT)” no Brasil. O objetivo

da iniciativa é enfrentar e deter estas enfermidades nos próximos dez anos. O documento atribui 70% das mortes no país às DCNTs. O Plano aponta as principais doenças e os fatores de risco a serem combatidos. A partir desses índices, este programa tem entre as metas: reduzir a taxa de mortalidade prematura por DCNTs em 2% ao ano, diminuir a prevalência de obesidade em crianças e adolescentes; deter o crescimento da obesidade em adultos; reduzir o consumo médio de sal; aumentar o consumo de frutas e hortaliças e a prática de atividade física no lazer.

O documento destaca as iniciativas do Ministério da Saúde, no campo da alimentação saudável, como a rotulagem dos alimentos e dos acordos

com a indústria para a eliminação das gorduras trans e, recentemente, para a redução de sal nos alimentos.

O Plano foi apresentado nas instâncias do Sistema Único de Saúde (SUS), visando à sua consolidação como um compromisso de todos os níveis de gestão.

A reação a esta epidemia também veio de organismos internacionais. A ONU promoveu, em setembro deste ano, em Nova Iorque, a Reunião de Alto Nível sobre DCNT. É a terceira vez que a instituição chama um encontro para debater temas de saúde. Ao final da reunião, os 193 países, entre eles o Brasil, comprometeram-se em colocar a prevenção e o controle das DCNTs como prioridade de suas agendas públicas.



Combate às DCNTs no RS

O aumento da incidência de DCNTs colocou o Rio Grande do Sul em alerta, já que o estado ganhou alguns destaques negativos em pesquisas. A população gaúcha está entre aquelas com os maiores percentuais de obesidade e consumo excessivo de gorduras em geral e saturadas (POF). Segundo o IBGE (PNAD 2009), 14% dos domicílios gaúchos pesquisados estão em situação de insegurança alimentar leve. Porto Alegre é a capital do consumo de refrigerante e a segunda com incidência de mulheres fumantes e com hipertensão arterial (Vigitel 2010).

O Núcleo de Vigilância das Doenças e Agravos Não Transmissíveis (NVDANTs) do governo do estado desenvolve alguns programas visando à prevenção e combate a estas doenças e agravos no Rio Grande do Sul. A nutricionista Tânia Esther Herc Holmer dos Santos, CRN-2 1203, coordenadora do NVDANTs, órgão ligado ao Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS), destaca as principais iniciativas gaúchas para conter as DCNTs: o “Hiperdia”, que

faz o monitoramento e acompanhamento dos hipertensos e diabéticos; o “Tche Mexe”, que trabalha com o incentivo às práticas de atividades físicas (academias do SUS e academias no parque); o Programa de Controle do Tabagismo (mais de 200 municípios desenvolvem o programa); e a Vigilância das Neoplasias. Tânia informa que os principais fatores de risco no RS são a obesidade, o tabagismo, o álcool e o sedentarismo. As metas a serem atingidas para o controle das enfermidades, segundo ela, são as mesmas do Plano do governo federal.

Experiências das IES

As DCNTs também preocupam as Instituições de Ensino Superior do RS. Faculdades de Nutrição estão realizando programas de prevenção e controle de DCNTs, voltados aos diferentes ciclos de vida, a públicos internos e à população em geral. A maioria dos projetos oportuniza à comunidade atendida diagnóstico, tratamento e educação nutricional, com orientações para alimentação saudável e prevenção da obesidade. Acesse www.crn2.org.br, no link notícias, e conheça essas iniciativas.

Cirurgia bariátrica: última opção

A obesidade representa um fator de risco à saúde. Visando a perda e posterior manutenção de peso em pacientes com obesidade grave, também denominada de obesidade mórbida (OM), os nutricionistas utilizam-se de inúmeros processos terapêuticos. Em caso de insucesso e esgotados os recursos nutricionais, visando à saúde do paciente, a equipe multidisciplinar, composta por médicos, nutricionistas, psicólogos, entre outros profissionais, pode optar pela cirurgia bariátrica. Esta é considerada como a última opção na linha de cuidado, pois é uma medida cirúrgica de alto risco e não significa a cura da OM. O procedimento deve obedecer aos critérios

estipulados nas portarias do Ministério da Saúde, números 492 e 493, de 31/08/2007. A cirurgia bariátrica é indicada aos portadores de obesidade com um IMC maior que 40 kg/m² ou, ainda, entre 35 e 39,9 Kg/m² que apresentem comorbidades. A intervenção vem aumentando de forma expressiva no Brasil. A Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica (SBCBM) divulgou que foram realizadas 60 mil operações no país em 2010, representando uma alta de 33% ao ano anterior, e 275% em relação a 2003. Acompanhe, na próxima página, entrevista sobre esse tema.

Veja o conteúdo dos documentos:

Plano: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/cartilha_plano_final_11.pdf

POF: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoodevida/pof/2008_2009_encaa/pof_20082009_encaa.pdf

Vigitel: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/vigitel_2010_preliminar_web.pdf

Nutricionista: profissional indispensável para a cirurgia bariátrica



Vera: experiência de quase 10 anos em cirurgia bariátrica

A nutricionista do Grupo Hospitalar Conceição, Vera Resinha Vogel, CRN-2 0005, aborda, nesta entrevista, a importância do nutricionista na equipe multidisciplinar de cirurgia bariátrica e o acompanhamento nutricional ao paciente. Ela observa que este deve iniciar no período pré-operatório e continuar duran-

te a perda e manutenção do peso. Vera destaca que é imprescindível o acompanhamento de um nutricionista, uma vez que ele é o responsável por orientar o paciente e sua família, conscientizando-os em relação à mudança de hábito alimentar, acolhendo os medos e ansiedades, fatores determinantes para o sucesso do procedimento.

CRN-2 - Qual o papel do nutricionista no pré e no pós-operatório?

Vera Vogel - O paciente que se submete à cirurgia bariátrica geralmente já realizou diversas tentativas de emagrecimento e enxerga a cirurgia como um milagre. O nutricionista tem o papel de auxiliá-lo e conscientizá-lo quanto às suas responsabilidades na mudança de hábito alimentar, orientando que as modificações serão permanentes. Minha experiência é centrada em cirurgias realizadas pelo Sistema Único de Saúde (SUS), em que o paciente fica em fila de espera em torno de dois a três anos. Esse período tem grande importância, pois durante o mesmo o nutricionista inicia a orientação, a disciplina e conscientização das modificações na alimentação e estilo de vida com inclusão da família.

Quais são as principais complicações nutricionais decorrentes da cirurgia?

O risco de deficiências nutricio-

nais pode aumentar ao longo do tempo, devido à baixa aderência à suplementação, alimentação inadequada e/ou má absorção de nutrientes. Os alimentos ricos em proteína geralmente causam intolerância nos primeiros meses. Assim, muitos desenvolvem deficiência proteica, com redução da albumina sérica e perda importante de massa muscular. Anemias ferropriva e megaloblástica e a deficiência de zinco são frequentes. A intolerância e/ou baixa absorção de gorduras pode resultar em deficiência de vitaminas lipossolúveis e de ácidos graxos essenciais. Outras complicações são: osteopenia por deficiência de Ca e vit D e sequelas neurológicas por deficiência de vit B12, Tiamina e outras vit do complexo B.

Há contraindicação da Nutrição para alguns pacientes?

Sim. Pacientes com anemia, osteoporose ou outras carências nu-

tricionais crônicas, e aqueles com renda mensal insuficiente para aquisição dos alimentos básicos visando à manutenção do equilíbrio alimentar.

Qual a maior contribuição do nutricionista na equipe multidisciplinar?

A alimentação é um assunto recorrente na consulta de todos os profissionais da equipe, pois é a maior preocupação do indivíduo operado. Assim, o nutricionista deve expor sua linha de trabalho para a equipe e conquistar o apoio de todos para uma atuação harmônica.

Quais as perspectivas de atuação para os nutricionistas nesta área?

Com o aumento da prevalência de obesidade no Brasil e no mundo, a tendência é de ampliação do número de equipes de cirurgia bariátrica e, assim, aumento da atuação de nutricionistas nesta área.

Renasci para a vida

Maria Regina Reolon*

"Minha vida mudou, estou mais feliz, e minha família também. A cirurgia representou uma oportunidade de vida, pois antes dela minha pressão arterial, diabetes e coração estavam no limite. Mais do que estética, a saúde em primeiro lugar. O

nutricionista é essencial neste processo, pois precisamos mudar radicalmente nossos hábitos alimentares, e este profissional é persistente."

*Ela fez a cirurgia em outubro de 2010. Pesava 146 kg e, atualmente, está com 95 kg. Continua em acompanhamento com a equipe.



TND na prevenção da obesidade infantil

A educação alimentar é muito importante em todos os ciclos de vida. Incentivar hábitos saudáveis desde a infância pode prevenir a obesidade e as DCNTs. Este é um dos desafios para os profissionais da Nutrição que atuam na Creche Francesca Zacaro Faraco, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). A instituição, que atende 137 crianças de 0 a 6 anos, tem um cuidado especial com a alimentação.

A Técnica em Nutrição e Dietética, Dulce Inês Rodrigues Oliveira, CRN-2 0249T, relata que os cardápios, elaborados pela nutricionista

Rosilane Mattos dos Santos, CRN-2 7515, têm ênfase em variedades de frutas e verduras para uma refeição colorida e balanceada. Dulce faz um destaque especial aos aniversários, que são comemorados com bolos simples, salgados assados e poucos docinhos, sem balas e pirulitos, e com suco natural de frutas no lugar de refrigerantes. Segundo ela, “mudar hábitos e estilo de vida é sempre muito delicado. A esperança vem através das crianças, que levam conhecimentos e questionamentos para casa acerca de seus hábitos alimentares não muito saudáveis. Todas aprendem com o exemplo”.



Dulce: “atividades lúdicas para despertar interesse no alimento saudável”

CRN-2 - Como é realizado o trabalho para incentivar as crianças a aceitarem cardápios diversificados?

Dulce - Estamos sempre elaborando atividades lúdicas e culinárias para despertar o interesse das crianças. Em geral, elas apreciam as preparações. Os professores possuem um papel importante neste processo, estimulando-as e incentivando-as a experimenta-

rem os alimentos e trabalhando em sala de aula temas correlatos.

Como realizar a reeducação alimentar com as crianças?

Os pequenos aceitam melhor as novidades que lhe são apresentadas em forma de brincadeiras. Adoram participar da elaboração de preparações durante as culinárias que fazemos. Após o preparo, elas podem degustar, compartilhar com os pais na creche ou levar para casa, de acordo com o projeto desenvolvido na turma.

De que forma acontece a substituição de alimentos não saudáveis pelos saudáveis na dieta infantil?

É importante salientar que contamos com uma equipe de cozinheiras, auxiliares e copeiras muito dedicada e comprometida com a preparação, apresentação e qualidade dos pratos, sempre mantendo um padrão de segurança alimentar. Temperos frescos, pouco sal e óleo, trocar maionese por iogurte natural, frutas em vez de sobremesas doces, carnes, peixes e frangos assados, diminuindo as frituras; saladas coloridas com folhas e frutas são alguns exemplos de nossa dedicação.

Qual é a rotina de trabalho da equipe?

A rotina é complexa: organizamos e distribuimos os ingredientes para a equipe da cozinha; acompanhamos o preparo e distribuição dos alimentos; ministramos treinamentos sobre higiene e conservação dos alimentos; pesquisamos novas preparações e apresentações dos pratos para melhorar a aceitação das crianças; observamos se os equipamentos e utensílios estão em boas condições de uso; controlamos estoque e mercadorias.

Como conscientizar os familiares de que as crianças necessitam de uma alimentação nutricionalmente balanceada?

Nós temos consciência de que as crianças têm acesso a todo tipo de alimentação fora da creche, e isso é natural. Entretanto, como são realizadas quatro refeições na instituição, e estas cobrem aproximadamente 75% das necessidades diárias de nutrientes das crianças, procuramos oferecer o melhor. Sabemos que várias famílias compartilham de nossa preocupação e seguem uma dieta saudável em casa. Os pais também são convidados a participarem de culinárias e atividades com as crianças, proporcionando maior integração.



As crianças preparam as receitas

Visão antropológica



Rozane: "alimento como um fato cultural"

As pessoas estão, cada vez mais, consumindo alimentos não saudáveis. O alimento, que deveria ser a ferramenta para a busca de qualidade de vida, transforma-se no vilão da obesidade nos dias atuais. Visando resgatar alguns conceitos sobre o alimento, quando este passou a receber atenção da ciência de Nutrição, a revista do CRN-2 conversou com a nutricionista Rozane Marcia Triches, CRN-2 4247, que ministra disciplina de Antropologia da Alimentação no curso de Nutrição da Unipampa. Ela falou sobre a trajetória da ciência da Nutrição desde os antepassados do homem – que possuíam mecanismos para permitir a incorporação de alimentos novos e, ao mesmo tempo, tentar diminuir os riscos dos desconhecidos –, passando pela Grécia Antiga, onde estudiosos já obser-

CRN-2 - O aumento da obesidade tem alguma relação com o homem antigo?

Rozane - Poderíamos dizer que tendemos a responder ao alimento e à atividade física como se vivêssemos em um mundo com escassez de alimentos e com exigência de altos níveis de atividade física. No entanto, atualmente, verificamos um cenário oposto, com uma grande disponibilidade de alimentos com alta densidade energética e modos de vida cada vez mais sedentários. Somados os elementos evolutivos, ambientais, sociais e culturais, não é de estranhar que o problema de sobrepeso tenha adquirido grande destaque em nossa sociedade contemporânea.

Quais são os fenômenos socioculturais que integram a atividade biológica da alimentação? Qual é sua relação com a Nutrição?

Comer envolve seleção, escolhas, ocasiões e rituais, está envolvido com ideias e significados, com as interpretações de experiências e situações. Para serem comestíveis, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados pela culinária, e tudo isso é cultural. Até pouco tempo atrás, a alimentação era um fato considerado cotidiano, biológico, restrito à esfera privada. Portanto, para entender um "simples" ato alimentar, é necessário entender também a cultura, a política, a economia, a sociedade e o ambiente em que ele está envolvido.

Como está a diversidade alimentar do brasileiro? Quais as vantagens nutricionais de alimentos regionais?

É difícil falar sobre cozinhas num tempo de globalização e padronização alimentar. Creio que perdemos muito de nossa diversidade e costumes alimentares tradicionais. Quanto aos alimentos regionais, não os julgaria apenas pelo ponto de vista nutricional, mas sim pela sua riqueza cultural. Reduzir o alimento a apenas seu componente nutricional é tirar a sua dimensão enquanto comida. Por isso, defendendo que, ao invés de tratarmos da alimentação puramente como fato fisiológico e com objetivo de saúde, devemos começar a tratá-la como um fato social e cultural em que o simples ato de se alimentar pode ter muitos outros objetivos e efeitos.

Quais os benefícios, então, do consumo de alimentos regionais?

A escolha por produtos regionais, mais frescos, naturais, e, portanto, mais nutritivos, é também uma opção por um modelo de produção e de abastecimento que beneficia pequenos agricultores/extrativistas, por exemplo, ao invés das grandes indústrias alimentares. Acho que, nesse sentido, a busca deve ser não apenas por uma "alimentação saudável", mas principalmente por uma "alimentação adequada" do ponto de vista social e ambiental.

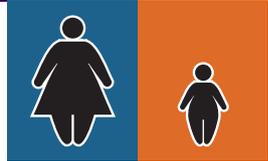
Falando em padronização, como a sociedade aderiu ao Fast Food? Quais as consequências para a saúde?

A partir do momento em que começa a ocorrer a industrialização, a modernização e a urbanização, há mudanças drásticas na forma com que nos alimentamos. Aí já ocorre a primeira consequência, o aumento dos riscos alimentares. Outro efeito é o consumo exagerado de alimentos com grande densidade calórica e pobres em nutrientes, além da redução da diversidade alimentar. Todas as campanhas publicitárias e os investimentos realizados destas indústrias são imensamente maiores que os investimentos dos governos para incentivar a alimentação adequada da população. Consequência disso é o que vem sendo demonstrado no Brasil pelos últimos inquéritos alimentares – aproximadamente 50% dos adultos estão com sobrepeso, e conjuntamente, todas as doenças correlatas estão em ascendência.

Na contramão do fast, temos o slow food. Qual a filosofia deste movimento?

É um movimento que promove alimentos bons, limpos e justos. Alimento bom é entendido como o reflexo de modos de produção e de processamento que tenham o objetivo de preservar ao máximo a naturalidade deles. Alimento limpo é aquele produzido sem uso de agrotóxico e processado, preferencialmente, com o mínimo emprego de

do alimento



vavam os hábitos alimentares, e pela era químico-analítica, entre 1750 e 1900, até os dias atuais. Rozane ressaltou as teorias nutricionais de Halbwachs (1912), que indicavam que a mecânica digestiva estava sob a dependência das “disposições mentais”, resultantes dos hábitos, da imaginação, do meio, das crenças e preconceitos relativos à excelência ou ao bom gosto dos alimentos”. A professora também destacou a utilização do fogo pelo homem, uma vez que, conforme mencionado por Levi-Strauss (1968), a diferença entre o cru e o cozido foi um processo determinante da emergência da humanidade. “Este simples feito faz da alimentação de uma sociedade um comportamento cultural”. Rozane analisa, ainda, os movimentos *Fast*, *Slow* e *Comfort Food*.

aditivos químicos. Alimento justo é aquele que, durante todo o processo produtivo, oferece condições justas de trabalho para os produtores. Dessa forma, quanto menos industrializado for, melhor. Atualmente, estes contra-movimentos podem ser percebidos, entre outros, pelo maior afluxo de pessoas indo às feiras livres, maior consumo de alimentos orgânicos. Outro exemplo que podemos dar, e que à primeira vista soa estranho, é do próprio Estado quando promulga uma lei que obriga a utilizar no mínimo 30% dos recursos da alimentação escolar na compra

de produtos da agricultura familiar. O poder público, desse modo, está praticando o *slow food*, incentivando o consumo de alimentos bons, limpos e justos para mais de 47 milhões de alunos no Brasil e favorecendo milhares de agricultores.

E o *comfort food*?

O termo “*comfort food*” ainda não é muito conhecido no Brasil. Está associado ao conforto emocional, às lembranças boas que determinados alimentos nos trazem e que nos dão prazer. Muitas vezes, tratamos esses alimentos apenas como frustrantes

das dietas de emagrecimento. Por outro lado, não podemos esquecer o quanto o conteúdo psicológico e cultural interfere na alimentação e o quanto o prazer e as boas sensações devem ser mantidos, principalmente se quisermos alcançar os objetivos da dieta.

Qual a importância de o nutricionista ter o conhecimento destes movimentos?

Somos uma ciência nova e cheia de lacunas. A abordagem da nutrição social tem seu espaço restrito nos currículos acadêmicos. Temos grande preocupação com o que acontece com o alimento para “dentro da boca”, mas pouco sobre a forma como ele chega ou não até ela. Então, a importância de conhecermos estes movimentos seria para compreender que nossa ciência vai além do reducionismo biológico e do nutricionismo e procurar dar conta de que o que comemos é, ao mesmo tempo, influência e influenciador de determinadas tramas entre cultura, sociedade e meio ambiente.

Veja a entrevista na íntegra:
www.crn2.org.br,
no link comunicação/ entrevista

Prática em sala de aula

A disciplina de Antropologia da Alimentação da PUCRS é um exemplo de colocar na prática da academia a ideia do *slow food*. A nutricionista e professora Maria Rita Cuervo, CRN-2 3808, explica que há a parte teórica e a prática. Nesta estão incluídas visitas a produtores rurais e urbanos em Porto Alegre, com cultivo de orgânicos. Durante o semestre, é construído um livro (virtual) coletivo sobre receitas que tenham um significado especial na vida dos alunos. No último dia de aula, é feito um lanche coletivo, em que as receitas são produzidas e apresentadas pelos autores, contando os significados das mesmas. A professora ressalta que estas iniciativas visam trabalhar o *comfort food* e a sua importância na formação do nutricionista, lembrando

sempre que a comida é carregada de significados e lembranças, e não só de nutrientes. Segundo Rita, o nutricionista poderá sempre fazer uso do conceito de *comfort food*, em qualquer área da nutrição, no

entanto, “este profissional deve possuir o bom senso de adaptar os alimentos que trazem conforto e fazer uma releitura mais saudável”. A aula também é ministrada pela socióloga Ruth Ignácio.

As receitas do lanche coletivo foram apresentadas com o conceito de *comfort food*



FOME OBESIDADE DESPERDÍCIO

NÃO ALIMENTE ESTE PROBLEMA

CRN-2 promove ações inéditas para marcar Semana do Nutricionista e Campanha Nacional

Conscientizar a população sobre os danos do desperdício de comida enquanto milhares de pessoas passam fome, e abordar as causas e consequências da ascensão da obesidade foram os principais objetivos da

campanha nacional do Sistema Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas: "Fome, Obesidade, Desperdício: não alimente este problema". A iniciativa foi lançada pelo Conselho Regional de Nutricionistas 2ª Região (CRN-2),

no Rio Grande do Sul, no Dia Nacional da Saúde e Nutrição, em 31 de março, e seguiu até a Semana da Alimentação, em outubro. A Campanha também foi tema de diversas ações de Instituições de Ensino Superior (IES) no RS.

Avaliação nutricional no Gasômetro

Para marcar o Dia do Nutricionista, o CRN-2 promoveu atividades inéditas com a realização de eventos em Porto Alegre e no interior do Estado. As comemorações da Semana do Nutricionista de 2011 iniciaram no dia 27 de agosto e foram estendidas até 10 de setembro. Em todas as iniciativas, foram distribuídos materiais informativos sobre a Campanha e realizadas ações de sensibilização dirigidas à população para os problemas "Fome, Obesidade e Desperdício".

Um dos principais centros culturais da capital gaúcha foi palco, em 27/8, da primeira ação da Campanha Nacional. O CRN-2 montou uma estrutura no espaço externo da Usina do Gasômetro. O tema "Obesidade" foi destaque nesta atividade, com a realização de ações de avaliação e orientação nutricional através de cálculos do índice de Massa Corporal (IMC) e relação cintura-quadril (RCQ). Estes indicadores foram utilizados para alertar o público para os riscos de doenças decorrentes de uma alimentação inadequada.

A iniciativa, que contou com parceria do SESI e da PUCRS, foi um sucesso, tendo grande adesão daqueles que passavam pelo local. Foram atendidas 165 pessoas, das quais 35% estavam com sobrepeso e qua-



Os frequentadores do Gasômetro fizeram fila para o atendimento

se 10% com grau de Obesidade I. Além disso, 59,3% das pessoas avaliadas estavam com elevado risco de doenças cardiovasculares (avaliação RCQ). O serviço prestado foi muito elogiado pelo público, que ressaltou a importância de se realizar ações como esta, atingindo o objetivo de sensibilizar a sociedade.

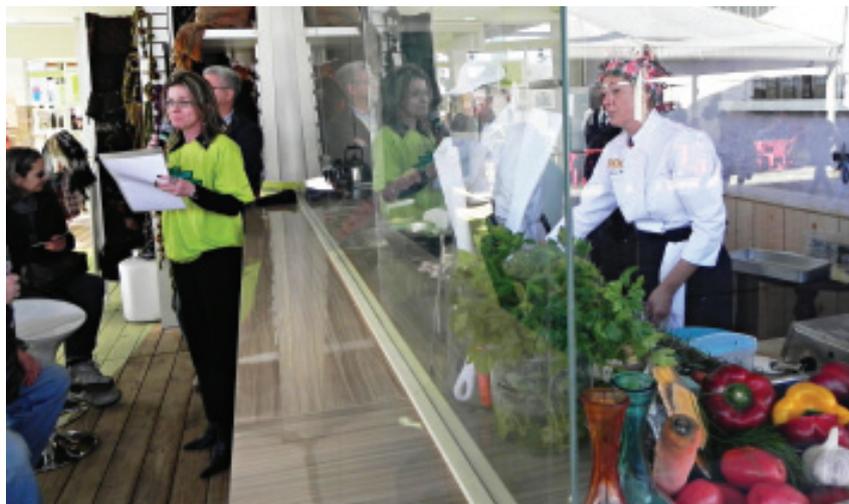
Um promotor, em uma perna-de-pau, contribuiu com a divulgação de todas as ações da campanha realizada em Porto Alegre.



Foram avaliadas 165 pessoas

Expointer com ações no Dia do Nutricionista

O CRN-2 também esteve presente na Expointer, a maior feira agropecuária da América Latina, em 31 de agosto, Dia do Nutricionista. Em parceria com a Associação de Criadores de Suínos do Rio Grande do Sul (ACSURS), foi realizada, no estande do Sebrae/RS, uma oficina de corte e preparo da carne suína. Participaram desta iniciativa o Diretor Executivo do Projeto Nacional de Desenvolvimento da Suinocultura (PNDS) no Rio Grande do Sul, Rodrigo Rizzo; a presidente do CRN-2, Carmem Franco; e o coordenador da Comissão de Comunicação do CRN-2, Gabriel de Carvalho. Carmem destacou as ações do PNDS, que buscam alavancar o consumo da carne suína no Brasil. A presidente do CRN-2 enfatizou o alarmante avanço do sobrepeso e obesidade em panorama mundial, os danos do desperdício de alimentos praticado em casa, na empresa, em restaurantes, enquanto milhares de pessoas passam fome ou têm pouco acesso à alimentação adequada. Gabriel fez uma abordagem sobre



Carmem Franco alertou sobre o avanço da obesidade durante a oficina

as qualidades nutricionais da carne suína. Alertou sobre alguns mitos que ainda existem com este alimento, como o cozimento da carne por muito tempo, o que não é necessário, conforme o nutricionista. Dicas de como preparar este alimento e as diferentes receitas agradaram os visitantes, que lotaram o espaço e puderam, ainda, degustar o que estava sendo preparado. O evento

teve, também, orientação nutricional com o apoio do IPA, ocasião em que diversas pessoas foram alertadas sobre os riscos da obesidade e suas consequências, como aumento do colesterol, diabetes, hipertensão e doenças cardíacas. Foram avaliadas 80 pessoas: 40% apresentam sobrepeso, e 50% risco elevado de doenças cardiovasculares, conforme RCQ.

Sábado Solidário na Capital e no interior

Os temas da Campanha Nacional do CFN: “Fome, Obesidade, Desperdício: não alimente este problema”, ganharam ainda mais força na atividade realizada nos dias 3 e 10 de setembro, em Porto Alegre e no interior no Estado. A partir da parceria com a Rede de Bancos de Alimentos do Rio Grande do Sul, o CRN-2 integrou o “Sábado Solidário”, iniciativa



Iniciativa arrecada 1300kg de alimentos

que visa sensibilizar a sociedade para a doação de alimentos. A ação consistiu em uma campanha de arrecadação de alimentos promovida, no dia 3 de setembro, em Porto Alegre, Pelotas e Santa Cruz do Sul, e no dia 10 de setembro, em Caxias do Sul. A atividade ocorreu no espaço interno da rede de hipermercados BIG, que mantém a parceria com o Banco de Alimentos. Com a

participação de estudantes dos cursos de Nutrição das Universidades de Santa Cruz do Sul, Federal de Pelotas e de Caxias do Sul e colaboradores do Banco de Alimentos, o CRN-2 distribuiu folders na entrada do supermercado, incentivando o público a comprar o alimento para doação. Quem contribuiu foi convidado a participar da atividade lúdica com a roleta: “Encha seu prato

de conhecimento”, podendo ganhar um prato artístico promocional. Os voluntários que atuam no sábado solidário destacaram o alto número de contribuições, excedendo as expectativas. O total arrecadado ultrapassou uma tonelada: foram doados 1.300 kg de alimentos.

Além das ações para marcar a Campanha Nacional, o CRN-2, AGAN

e Sinurgs promoveram, em 31 de agosto, um jantar de comemoração ao Dia do Nutricionista. Mais de cem nutricionistas reuniram-se para confraternização.

Veja os resultados completos das avaliações nutricionais no Gasômetro e Expointer e as fotos dos eventos em: <http://www.crn2.org.br/index.php?pagina=noticia&id=850>

CRN-2 Itinerante na Serra Gaúcha

Contribuir para a visibilidade e a valorização da profissão do nutricionista e do técnico em Nutrição e Dietética (TND) e aprimorar os conhecimentos nas diversas áreas de atuação são os principais objetivos do CRN-2 Itinerante Serra Gaúcha. Com o tema “Fome, Obesidade, Desperdício: responsabilidade social”, o evento foi realizado nos dias 08 e 09 de setembro, em Caxias do Sul. A iniciativa oportunizou, ainda, a integração com os nutricionistas, TNDs, gestores públicos e sociedade.

Desperdício é tema de palestras

A abertura do CRN-2 Itinerante Serra Gaúcha ocorreu na Câmara de Vereadores de Caxias do Sul, no dia 8/9, e foi realizada pela presidente do CRN-2, Carmem Franco. Na sequência, ocorreu a palestra “Atuação do Nutricionista: contexto nacional e regional”, proferida pela coordenadora do evento, Conselheira Cleusa Mendes, que também coordenou a mesa-redonda “Políticas Públicas para um Rio Grande Melhor”. Integraram este momento o Promotor de Justiça, Adrio Gelatti; a representante da 4ª Coordenadoria de Educação, Eva Marcia Borges Fernandes; e a presidente do CONSEA Caxias do Sul, Cristiane Tres.

A segunda palestra do dia, “Desperdício alimentar no seu Negócio – uma questão de sustentabilidade”, foi proferida pela nutricionista Mar-



“Cuidado Integral nos Ciclos da Vida” contou com Sandra, Kátia, Carmem, Juliana e Rosaura

lise Stefani. A mesa-redonda “Redução do desperdício de alimentos: mudança de cultura, educação e cidadania” contou com a participação da diretora da Vigilância em Saúde da Prefeitura Municipal de Caxias do Sul, Arlete Viezzer, e do presidente do Banco de Alimentos de Caxias do Sul, Euclides Sirena. A coordenação destes dois momentos ficou com o vice-presidente do CRN-2, Carlos Antônio da Silva.

Mitos e verdades em Nutrição Funcional

A mesa-redonda “Cuidado Integral nos Ciclos da Vida” iniciou os trabalhos do segundo dia, 9/9, e teve as presenças da coordenadora da VISA de Caxias do Sul, Juliana Calloni; da nutricionista

da Seção de Saúde da Criança e do Adolescente da SES, Katia Rospide, também conselheira do CRN-2; da responsável pela Seção Saúde do Idoso, Rosaura de Paula, e da Comissão de Fiscalização do CRN-2, representada pela conselheira Sandra Pinho. A mesa foi coordenada pela presidente do CRN-2, Carmem Franco.

À tarde, o coordenador da Comissão de Comunicação do CRN-2, Gabriel de Carvalho, coordenou a palestra “Nutrição Funcional: mitos e verdades”, proferida pela nutricionista Janaina Fishborn. A nutricionista Cristiane Tres participou novamente do evento com a palestra “O Nutricionista na Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável”, a qual foi coordenada pelo vice-presidente Carlos Antônio da Silva.

O final do encontro Itinerante Serra Gaúcha foi marcado pela realização de assembleia com a participação dos profissionais presentes. Foi constituído um Grupo de Trabalho (GT), composto por nutricionistas de diferentes segmentos de atuação, devendo ser o interlocutor da categoria da região com o plenário do CRN-2.

O CRN-2 disponibilizou, no dia 9, aos profissionais da região, o serviço de atualização cadastral e informações gerais sobre fiscalização.



Conselheiros do CRN-2 e integrantes do GT

Acompanhe o conteúdo das palestras e fotos do evento:
<http://www.crn2.org.br/index.php?pagina=noticia&id=862>

Celebração à Semana da Alimentação

Alta dos preços dos alimentos: da crise à estabilidade” foi o tema instituído pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) para celebrar a Semana Mundial da Alimentação em 2011, realizada no Rio Grande do Sul, de 16 a 22 de outubro. Ações para sen-

sibilizar e mobilizar a sociedade, buscando oportunizar um espaço de estudo, diálogo e incentivo a ações concretas, foram o foco das instituições promotoras desta iniciativa. O Conselho Regional de Nutricionistas 2ª Região (CRN-2) lançou, ainda, um site exclusivo da Semana da Alimentação. O evento

foi promovido pelo CRN-2 (responsável pela coordenação em 2011), Emater-Ascar, Consea-RS, Ação da Cidadania RS, Fesans e Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social do RS (STDS). O Dia Mundial da Alimentação -16 de outubro - foi estabelecido pela FAO e é comemorado desde 1981.

Divulgação na Câmara

O CRN-2 participou da Tribuna Popular da Câmara dos Vereadores de Porto Alegre no dia 6 de outubro para divulgar a Campanha Nacional do Sistema CFN/CRN “Fome, Obesidade, Desperdício: não alimente este problema” e a Semana da Alimentação 2011.

A presidente do CRN-2, Carmem Kieling Franco, em nome das entidades promotoras da Semana, salientou a importância de atitudes mais concretas para minimizar tantos problemas que assolam a sociedade atual. Participaram da Tribuna Popular conselheiros do CRN-2 e representantes do Consea, Fesans, Emater, Agan e Cecane Sul.

Helder Mutéia prestigia lançamento

As diferentes situações de crise que assolam os países atualmente foram pontos em comum de avaliação para a discussão sobre a segurança nutricional e a soberania alimentar realizada no dia 11 de outubro, durante o lançamento da Semana da Alimentação 2011, na Assembleia Legislativa do RS. A solenidade de abertura contou com a presença das presidentes do CRN-2, Carmem K. Franco, e do Consea RS, Regina Miranda; do deputado estadual Valdeci Oliveira, representando a AL; e de representantes da Emater e STDS.

O representante da FAO no Brasil, Hélder Mutéia, e o professor e economista da FEE, Antonio Carlos Fraquelli, foram os protagonistas da mesa-redonda que abordou o tema do evento: “Alta dos preços dos alimentos: da crise à estabilidade”. Este momento foi coordenado pelo professor Miguel Montanã.

Segundo dados apresentados por Mutéia, de 2010 a 2011, 70 milhões de pessoas passaram à situação de



Helder Mutéia

pobreza extrema e há, anualmente, 1 bilhão passando fome no mundo. “São situações que não dignificam a humanidade, e temos de resgatar os valores da nossa condição humana”, afirmou. Já Fraquelli falou sobre a produção de alimentos vinculada aos mercados internacionais e sobre a crise nas economias avançadas influencia na segurança alimentar.



CRN-2 divulgou Campanha

Praça de Segurança Alimentar

No Dia Mundial da Alimentação, comemorado no domingo, 16 de outubro, um ato inter-religioso abriu, oficialmente, a Semana da Alimentação RS 2011 com a tradicional Praça de Segurança Alimentar, no Parque Farroupilha, em Porto Alegre. Os visitantes puderam conhecer as atividades de, aproximadamente, 20 instituições que atuam com Segurança Alimentar.

A divulgação da Campanha Nacional 2011, do Sistema: “Fome, Obesidade, Desperdício: não alimente este problema”, foi a ação específica do CRN-2 na Praça. A comunidade foi convidada a participar de uma atividade lúdica, com a roleta “Encha seu prato de conhecimento”, ganhando um prato artístico. Foram distribuídos materiais da campanha e mais de mil pratos.

Exercício profissional qualificado: dever do nutricionista, direito da população

Cleusa Maria de Almeida Mendes CRN-2 0187*

O quadro de insegurança alimentar vivenciado nos dias atuais e abordado em várias matérias desta revista traz à luz o papel e a responsabilidade do nutricionista em operar cotidianamente as práticas privativas e obrigatórias da profissão.

Esta matéria tem a finalidade de suscitar uma reflexão sobre o exercício profissional qualificado e de responsabilidade do nutricionista, visando à qualidade dos serviços prestados à sociedade. Assim como conscientizá-lo dos riscos para a sociedade e para ele mesmo enquanto Responsável Técnico quando as atividades privativas e complementares não forem cumpridas na sua integralidade e integridade, comprometendo o respeito e a credibilidade da categoria.

Cabe aos Conselhos Regionais de Nutricionistas desenvolverem ações de orientação e fiscalização, atuando na proteção e regularização do exercício profissional. Estas ações são primordiais para garantir o direito da população a serviços de qualidade e contribuem para a difusão das normas da profissão, bem como para a propugnação do exercício profissional ético e legal.

Durante o ano de 2011, ao aplicar o Roteiro de Visita Técnica (RVT), instrumento utilizado para ações de orientação e fiscalização do exercício profissional, a fiscalização do CRN-2 identificou situações inadequadas ou incondizentes com os princípios legais, éticos e técnicos da profissão, nas diferentes áreas de atuação, e a não apropriação de atribuições privativas por parte do nutricionista, conforme seguem:

• **Alimentação Escolar (66 RVTs)** - 53% realizam parcialmente ou não

a avaliação e diagnóstico nutricional, e 77% desenvolvem parcialmente ou não a educação alimentar e nutricional do grupo de crianças.

• **Alimentação Escolar - Rede Privada de Ensino (88 RVTs)** - 52% realizam parcialmente ou não a avaliação e diagnóstico nutricional, e 65% desenvolvem parcialmente ou não a educação alimentar e nutricional do grupo de crianças.

A Comissão de Fiscalização lembra que o CRN-2 é aliado na busca da excelência profissional e no exercício da responsabilidade técnica.

• **Nutrição Clínica - Hospitais e Similares (39 RVTs)** - 46% elaboram parcialmente ou não o diagnóstico nutricional, e 49% prescrevem parcialmente ou não dietas, com base no diagnóstico nutricional.

• **Instituição de Longa Permanência para Idosos (90 RVTs)** - 50% elaboram parcialmente ou não o diagnóstico nutricional, e 31% prescrevem parcialmente ou não dietas, com base no diagnóstico nutricional.

• **Saúde Coletiva - Atenção Básica em Saúde (38 RVTs)** - em Promoção à Saúde, 68% planejam e executam parcialmente ou não as ações de educação alimentar e nutricional, e 42% identificam parcialmente ou não grupos populacionais de risco nutricional para doenças e agravos não transmissíveis (DANT). Em Assistência à Saúde, 66% elaboram parcialmente ou não o diagnóstico nutricional, e 58% fazem parcialmente ou não a evolução nutricional do paciente.

Além de os profissionais não realizarem, na sua totalidade, as atividades privativas, o Conselho constatou que o nutricionista, em alguns segmentos, assume como RT por seis ou mais estabelecimentos, realizando uma carga horária mínima de trabalho.

O CRN-2, atento às situações constatadas nas visitas fiscais, reconhecendo que estas ferem os preceitos legais, normas e regulamentos da Lei 8.234/1991 e da Resolução CFN nº 380/2005, ciente da sua responsabilidade na proteção e regularização do exercício profissional e na garantia do direito da população, vem adotando procedimentos que vão desde visitas fiscais aos locais, convocação dos profissionais para esclarecimentos e/ou orientações, instauração de processos administrativos de Fiscalização, encaminhamento a processos disciplinares e encontros profissionais para debates, envolvendo temas relacionados ao exercício profissional.

A Comissão de Fiscalização lembra que o CRN-2 é aliado na busca da excelência profissional e no exercício da responsabilidade técnica.

* *Conselheira Coordenadora de Comissão de Fiscalização do CRN-2*

Ética e Formação promovem Encontro

Desenvolver ações orientadas à articulação e integração do Conselho Regional de Nutricionistas 2ª Região com as Instituições de Ensino Superior (IES), consolidando um espaço para debates, foram objetivos propostos pelo CRN-2 para o “Encontro de Ética com as IES”. O evento, realizado em 19 de novembro, na sede do CRN-2, foi promovido pelas Comissões de Ética (CE) e de Formação Profissional (CFP). A iniciativa oportunizou a troca de informações do Regional com as IES e reflexão sobre a prática adotada pelo nutricionista no cotidiano dos serviços. Os presentes assistiram ao vídeo institucional do CRN-2, lançado recentemente, no qual são divulgadas informações sobre o Sistema CFN/CRN e, especificamente, sobre o CRN-2, além de depoimentos de nutricionistas convidados sobre suas áreas de atuação.

O grupo concordou sobre a importância de sensibilizar a comunidade acadêmica para a necessidade de desenvolvimento de temas pertinentes ao exercício profissional, e também de subsidiar as IES com informações sobre



CRN-2 e IES reuniram-se em Encontro de Ética

diar as IES com informações sobre ética profissional com a finalidade de retroalimentar o processo de formação. Na ocasião, a CE apresentou dados das Ações Orientadoras (AOs) realizadas no CRN-2 em 2011. As AOs visam ouvir e orientar o nutricionista sobre infrações ao Código de Ética da profissão, ficando anexados no seu prontuário a ata e os encaminhamentos da reunião.

Das ações orientadoras realizadas, destaca-se que 29% tinham como motivo o exercício com registro provisório vencido/cancelado; 18% não atenderam as convocações do CRN-2; e as demais foram por exercício profissional antes do registro no Regional, divulgação de serviços em sites promocionais e práticas alternativas não reconhecidas pelo Sistema CFN/CRN.

CRN-2 constitui GT de Formação Profissional

O encontro teve, também, como meta, a constituição da Câmara Técnica (CT) de Formação Profissional, criada com a finalidade de assessorar o Plenário, a Diretoria e a Comissão de Formação Profissional (CFP) nas questões relacionadas à formação e ao aprimoramento da Nutrição e dos seus profissionais, propondo diretrizes, planos e projetos. Entre as competências da CT estão a proposição de ações voltadas para a integração do CRN-2 com as IES e Escolas Técnicas (ET); atuar na discussão, avaliação, planejamento e orientação em assuntos de natureza técnica e científica, atrelados à formação

e atualização do profissional; contribuir na definição de estratégias para a resolução de problemas relacionados com o exercício da profissão; elaborar e apoiar projetos que visem à melhoria na qualidade do ensino e emitir pareceres técnicos sobre a natureza e concepção de cursos de aperfeiçoamento, de extensão e pós-graduação.

A CT, eleita ao final do encontro, está assim constituída: dois docentes indicados pelas IES, que são as nutricionistas Carolina Rosa, da UNICRUZ, e Magda Cammerer, IPA Metodista do Sul; e uma conselheira do CRN-2, nutricionista Luísa Castro, indicada pelo Plenário.



Magda e Carolina integram o GT



O CRN-2 deseja um Feliz Natal
e um 2012 iluminado,
de muita paz, saúde e realizações

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