

**FOME  
OBESIDADE  
DESPERDÍCIO**  
**NÃO ALIMENTE ESTE PROBLEMA**



**Atuação do  
nutricionista e  
TND em restaurantes  
comerciais**

# Índice

## Especial

Atuação do nutricionista e TND em restaurante



Qualificação dos estabelecimentos comerciais

04



Orientação e fiscalização

05



Entrevista

Nutricionista Carla Alves

06



Entrevista

Técnica em Nutrição e Dietética, Suzana Greiner

07



Qualificando as Boas Práticas

Nutricionista Daniela Moreira

08

## CRN-2 em Ação

Sessão Solene

10

Encontro com IES

11

Itinerante

12

Prestação de contas

13

## Campanha Nacional



Fome, Obesidade, Desperdício: não alimente este problema - Campanha CFN/CRN

14

# Arte e ciência, prazer e segurança

O intenso processo de transformação sofrido pela sociedade brasileira nas últimas décadas tem refletido no padrão de consumo alimentar. O "comer fora" diariamente passou a ser uma necessidade e um mercado em expansão. Os restaurantes comerciais integram o segmento de alimentação, que crescem rapidamente e precisam criar diferenciais competitivos.

De acordo com a legislação vigente do Sistema CFN/CRN é obrigatório o registro nos Conselhos Regionais das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição, as que fabricam alimentos destinados ao consumo humano e as que exploram serviços de alimentação em órgãos públicos ou privados na forma estabelecida em regulamento.

Apesar da expansão da atuação dos nutricionistas em restaurantes, esta realidade ainda está distante do ideal para o Sistema CFN/CRN, para o profissional e para a sociedade, quando comparado com o crescimento deste segmento no mercado de trabalho. São muitas as atividades desse profissional junto aos restaurantes comerciais, que vão muito além das atribuições que envolvem o cumprimento de legislações higiênico-sanitárias. Os empresários estão contratando o nutricionista para elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mas ainda são refratários à inserção desses profissionais em seus quadros.

Por que ocorre este descompasso? Ainda existe uma falta de sintonia entre as necessidades do mercado e o que se aprende na academia. Cada vez mais o mercado exige profissionais com conhecimentos técnicos aliados à gestão e arte de transformação dos alimentos, se traduzindo em prazer e segurança ao consumidor. O empregador está interessado em ter no seu quadro um nutricionista que lhe dê garantia de servir uma refeição com qualidade, segura, além de esperar rentabilidade do seu negócio.

O nutricionista, ao não reconhecer esta realidade, deixa parte do espaço ser ocupado pelos chefs, gerentes de alimentos e gastrônomos.

Portanto, procuramos nesta edição abordar o crescimento e a responsabilidade dos restaurantes comerciais com a saúde da sociedade. Bem como despertar no nutricionista o interesse para esse nicho de trabalho destacando-se como protagonista na reversão do quadro de Fome, Obesidade e Desperdício.

Cleusa Maria de Almeida Mendes CRN-2 0187  
Presidente do CRN-2

# Falando em Nutrição

**Obesidade e hipertensão**  
46,1% da população porto-alegrense adulta está acima do peso; 25,5% sofre com a hipertensão arterial. Os dados são da pesquisa Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas -Vigitel, realizada nas capitais do país. (Ministério da Saúde - Vigitel, 2010 - www. http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/vigitel\_180411.pdf).



**Fome:** No Brasil, a cada 5 minutos uma criança morre, a maioria de doenças da Fome. (Unicef)\*

**Obesidade:** No mundo, temos 300 milhões de obesos e 5,6% se encontram no Brasil. (Organização Mundial da Saúde e IBGE)\*

**Desperdício:** O cidadão brasileiro consome anualmente 35 quilos de hortaliças, enquanto joga fora outros 37 quilos. (Embrapa)\*

\*Dados da Campanha do Sistema CFN/CRN "Fome, obesidade, desperdício: não alimente este problema"

**Política Estadual de Prevenção e Combate às Doenças Associadas aos Distúrbios Alimentares.** Foi sancionada pelo Governo do Estado do Rio Grande do Sul, para auxiliar aos pacientes que sofrem de transtornos como Bulimia e Anorexia. (Notícias do Piratini 23/05)

**Nova diretoria do CRN-2.** No dia 30 de maio, foi eleita a nova Diretoria do Regional, conforme regulamenta a Resolução CFN nº 356/2004, art. 6º, a qual rege que "compete ao Plenário eleger anualmente a Diretoria, a Comissão de Tomada de Contas (CTC), a Comissão de Ética (CE) e a Comissão de Fiscalização (CF), dando-lhes posse imediata". A nova Diretoria para o ano de 2011/2012 está composta pelos conselheiros: Carmem Kieling Franco - Presidente  
Carlos Antônio da Silva - Vice-presidente  
Lúcia Helena Carraro - Tesoureira  
Luísa Rihl Castro - Secretária

## 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

## Expediente

Revista nº 26 fev-maio 2011

Diretoria

Presidente: Cleusa M. A. Mendes CRN-2 0187  
Tesoureira: Carmem K. Franco CRN-2 2358

Vice-Presidente: Sandra R. Pinho CRN-2 2626  
Secretária: Luísa 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  
Luísa 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  
Níciá Maria Romano Bastos CRN-2 0059  
Rosângela Lengler CRN-2 1696  
Rosângela Parmigiani da Silva CRN-2 1514  
Samanta Winck Madruga CRN-2 6759

Conselho Editorial: Carla H. Vencato, Caroline Ayres, Cleusa Mendes, Gabriel de Carvalho, Kátia Rospide e Rosângela Lengler

Jornalista Responsável: Janice Benck, RT 7376

Estagiária em jornalismo: Grayce Delai

Fotos: Assessoria de Comunicação e arquivo pessoal

Impressão: Gráfica RJR

Tiragem: 7.000 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

## Gestão 2010 - 2013

## 27 de junho: Dia do Técnico em Nutrição e Dietética



O CRN-2 parabeniza todos os Técnicos em Nutrição e Dietética pela atuação na promoção, recuperação e manutenção da saúde da população.



TNDs: participem desta campanha

## Atuação dos nutricionistas e TNDs em restaurantes comerciais

As mudanças econômicas, sociais e demográficas que aconteceram no Brasil nas últimas décadas ocasionaram também transformações no perfil alimentar dos brasileiros. O país está cada vez mais urbano e a alimentação doméstica passou a ceder lugar a alimentação fora de casa. Com isso, o mercado de refeições evoluiu junto com a sociedade. A essa nova relação entre os consumidores e o comer, foram agregados inúmeros profissionais, integrando equipes antes compostas por gerentes, garçons, chefs, cozinheiros e ajudantes. Os nutricionistas e técnicos em Nutrição e Dietética (TNDs) se destacam entre os novos integrantes.

Exercendo atividades que vão além do controle de qualidade e segurança dos alimentos, contribuindo para o sucesso e permanência do estabelecimento no mercado, ao cumprirem com seus juramentos, trabalhando em benefício da saúde do homem, os nutricionistas e TNDs mostram que, com postura ética e competente, fazem a diferença nos restaurantes comerciais.

Para debater a importância do nutricionista e do TND nos restaurantes comerciais, a Revista do CRN-2 preparou uma série de matérias. Conversou com representantes de instituições governamentais e não governamentais, e entrevistou profissionais que atuam nestes estabelecimentos.

### Abrasel atenta à saúde do consumidor

Em constante crescimento, o segmento de alimentação fora do lar tem se organizado para qualificar os estabelecimentos comerciais. Estas empresas têm uma responsabilidade muito grande com a qualidade de seus produtos e serviços, principalmente quanto o assunto é a saúde do comensal, pois sem o devido cuidado pode agravar problemas como obesidade, pressão alta, diabetes, entre outros.

A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) está atenta à saúde do consumidor. A presidente Fernanda Paixão Etchepare, ressalta que a saudabilidade é vista pela Abrasel RS como uma tendência de mercado e uma oportunidade de negócios para quem trabalha no setor de alimentação fora do lar. Ela salienta que é preciso que os empresários estejam atentos a estas oportunidades. Informa que a Associação orienta que os cardápios sejam mais descritivos possíveis para

que as pessoas que tenham algum tipo de restrição alimentar possam ter a informação na hora de escolher o que vão comer.

A atuação do nutricionista nestes estabelecimentos, segundo Fernanda, resulta em benefícios relacionados a custos e à segurança na qualidade dos produtos oferecidos. Apesar de não possuir nutricionistas, a Abrasel-RS realiza parcerias com estes profissionais nos programas de qualificação. "Ainda há um caminho a percorrer quando o assunto é a obrigatoriedade do nutricionista nos restaurantes. Até porque mais de 90% dos estabelecimentos são micro e pequenas empresas, sendo que muitos casos unidades familiares" alerta a presidente. Ela acredita que para acompanhar o crescimento de mercado a profissionalização é o caminho "por isto a Associação

procura orientar os empresários neste sentido e avalia que a atuação do nutricionista deve aumentar dentro destes estabelecimentos".

Outro fator de mudança para uma maior inserção poderá ocorrer com a realização da Copa do Mundo, para a qual a Abrasel-RS está desenvolvendo um projeto em parceria com o Ministério do Turismo. Os estabelecimentos deverão oferecer refeições que agradem a turistas de todas as partes do mundo e irão buscar profissionais aptos a supervisionar as fases de produção e garantir a qualidade dos alimentos oferecidos.

Foto: Michael Paz



"No Brasil, há cerca de um milhão de empresas entre bares, restaurantes e similares. Estas geram seis milhões de empregos diretos, aproximadamente 8% do total de postos de trabalho. Em 2008, o faturamento total foi de cerca de R\$ 50 bilhões, com crescimento final de 5% em relação ao ano anterior. Do total do orçamento destinado à alimentação do brasileiro, 26% é gasto fora do lar, sendo esta uma das poucas atividades econômicas presentes em todos os municípios do país". **Fernanda Etchepare, presidente da Abrasel RS**

## Orientação e fiscalização em restaurantes

A confiança e a tranquilidade do cliente em estar consumindo uma refeição nutritiva e segura depende dos profissionais responsáveis pelo gerenciamento, controle e produção dos alimentos. As empresas, por sua vez, sabem que é cada vez maior a pressão dos comensais na identificação e controle dos riscos alimentares. Muito tem se discutido a respeito da segurança alimentar. Entre as legislações que protegem a sociedade está o Código de Defesa do Consumidor que estabelece como direitos básicos: a saúde e a segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos considerados perigosos ou nocivos (artigo 6º, inciso I). Mas, para tentar garantir esses direitos e prevenir danos à saúde da população, é necessário orientar e fiscalizar.



### Nutricionistas capacitados

A Comissão de Fiscalização (CF) do Conselho Regional de Nutricionistas 2ª Região, pautada na Política Nacional de Fiscalização (elaborada em 2005 pelo Sistema CFN/CRN), visa assegurar ao nutricionista o exercício ético da profissão, por meio de conduta orientadora.

A Lei nº 8234/91 que regulamenta a profissão e descreve como atividade privativa o "planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição" ressalta que o nutricionista é profissional que tem a qualificação e as ferramentas necessárias para garantir a segurança alimentar e nutricional nos restaurantes.

Além do fato da população ser favorecida com ação efetiva do nutricionista junto às unidades de alimentação e nutrição, há um conjunto de vantagens, tais como a redução do desperdício, diminuição dos custos e qualificação de processos.

Para ocupar e se destacar no segmento de restaurantes e similares, os nutricionistas devem estar habilitados e capacitados para assumir a responsabilidade técnica.

O CRN-2, atento a esta realidade, estabeleceu entre seus objetivos no Plano de Ação e Metas para o ano de 2011 projetos que contemplem ações na busca da informação, conhecimento, fiscalização e consolidação deste mercado de trabalho. O primeiro diagnóstico deste segmento foi realizado na região do litoral norte do Estado, em fevereiro deste ano. As nutricionistas fiscais do CRN-2 visitaram 71 restaurantes comerciais para conhecer a realidade deste segmento e divulgar aos empresários do setor a importância da presença do nutricionista no quadro de funcionários de seus estabelecimentos. (Matéria sobre o projeto Itinerante Litoral, página 12).

Em 2014 com o mundial de futebol, o turismo e os estabelecimentos comerciais estarão em grande movimentação e o Conselho Regional de Nutricionistas lança o Projeto "CRN2 rumo à Copa" fomentando a inserção e atuação do profissional neste campo de atuação.

### VISA: proteção da saúde

É grande a responsabilidade de uma empresa que atua no segmento de alimentação. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), resultado de procedimentos incorretos de manipulação, podem gerar sérios problemas de saúde para a população e, em alguns casos mais graves de intoxicação, até a morte. A fiscalização destes empreendimentos é realizada pelos órgãos de vigilância sanitária dos municípios, as VISAs. A médica veterinária Ana Helena da Cunha Maia, chefe da Equipe de Alimentos da VISA de Porto Alegre, explica que a fiscalização tem como objetivo maior a proteção e promoção da saúde com ações que eliminem, reduzam ou previnam riscos. Ana Helena esclarece que as vistorias são realizadas por meio de solicitação de alvará de saúde, denúncia e surto de DTAs. "Não há frequência pré-estabelecida. Nas visitas, avaliamos itens estruturais, equipamentos, manipuladores, higiene das instalações e utensílios, manipulação dos alimentos, procedência, conservação, armazenamento, rotulagem dos alimentos, entre outros".

As vistorias, portanto, tem como finalidade verificar se os estabelecimentos conhecem e aplicam as normas sanitárias. Quando há a identificação de problema, a chefe da equipe de Alimentos salienta que os locais são notificados, com auto de infração e de apreensão e, nos casos mais graves, suspensão de atividades.

Para garantir a segurança no preparo das refeições, reduzindo surtos de toxinfecção alimentares, é imprescindível a presença de um responsável técnico (RT). Este profissional responde pela qualidade, eficiência e segurança dos serviços prestados nestes estabelecimentos; elabora o Manual de Boas Práticas (MBP) e aplica nos estabelecimentos. Ana Helena relata, ainda, que quando os estabelecimentos são vistoriados e há o diagnóstico de que as condições estão ruins, a indicação da VISA é de que a empresa busque um RT. Ela avalia que o nutricionista é um dos profissionais que tem competência para implantar as normas sanitárias nos estabelecimentos.

## Alimentação saudável na mesa do cliente

Os restaurantes comerciais estão buscando qualificação nos serviços prestados visando oferecer ao cliente uma refeição equilibrada, saudável e segura. Principalmente porque o consumidor brasileiro está, a cada dia mais, fazendo suas refeições nestes estabelecimentos. A nutricionista Carla Alves, CRN-2 3585, atua há 14 anos em restaurante comercial e destaca que é possível conciliar a gastronomia com a alimentação saudável e segura, atuando em parceria com outros profissionais, e quem ganha com isto é o cliente.

**CRN-2: Quais as perspectivas que o mercado oferece para os profissionais que querem trabalhar nesta área?**

**Carla:** O mercado de restaurantes comerciais não exige que a Responsabilidade Técnica seja de um nutricionista, o que ainda limita bastante a oferta. Mas está havendo uma necessidade da nossa atuação neste segmento, uma vez que as legislações estão mais rígidas e a compreensão, interpretação, desenvolvimento de Manual de BPF, treinamento de pessoal, implantação e implementação das regras são realizadas por nós. O crescimento pela busca da alimentação saudável fora do lar delega ao nutricionista a exata compreen-

são da ciência do comer bem e melhor. E tenho certeza que, quanto mais este espaço for ocupado, mais será feito em benefício do comércio de alimentos.

**CRN-2: Que características profissionais são necessárias para atuar em restaurantes comerciais?**

**Carla:** Todo nosso conhecimento é executado por terceiros. Por isso estudei muito "relacionamento pessoal", uma vez que precisamos transmitir toda técnica e conhecimento para a nossa equipe e acompanhar a sua execução. Comunicação é tudo para ter excelentes resultados. Também é necessário ter visão empreendedora e ter conhecimento de Gastronomia.

**CRN-2: Como o nutricionista pode monitorar o processo de qualidade desde a recepção da mercadoria até o momento em que a refeição é servida ao cliente?**

**Carla:** As legislações regem as obrigações do que temos que fazer. O "como fazer" está em nossas mãos. Temos muitas ferramentas para implantar controles nos processos de Boas Práticas de Fabricação. Para quem está iniciando, sugiro procurar auxílio em programas como o PAS (Programa de Alimento Seguro – SEBRAE), que tem o objetivo de reduzir os riscos de contaminação dos alimentos, atuando no desenvolvimento de tecnologia, metodologia, conteúdos, formação e capacitação de técnicos para disseminar e implantar ferramentas de controle em segurança de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

"Nosso maior concorrente somos nós e por isso o único comparativo que devemos ter são os resultados que tivemos no dia anterior."



Nutricionista Carla Alves

Atualmente estamos concluindo a NBR 15635, que é uma nova norma da ABNT que especifica os Requisitos de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias e Controles Operacionais Essenciais, por estabelecimentos que desejam documentar que produzem alimentos em condições higiênico-sanitárias adequadas.

**CRN-2: Como o nutricionista pode contribuir para melhorar a qualidade da alimentação fora do lar?**

**Carla:** Implantando os controles em processo de segurança desde o desenvolvimento do fornecedor à distribuição de alimentos; divulgando matérias primas de alto valor nutritivo que não fazem parte da cultura e do cotidiano alimentar das pessoas da região; educar o paladar dos clientes com preparações saborosíssimas com aproveitamento total dos alimentos. Sem dúvida o nosso maior objetivo é promover a saúde, oferecendo o máximo em satisfação gastronômica.

**CRN-2: Qual é o maior desafio do profissional para a implantação de técnicas para melhorar a qualidade dos alimentos servidos?**

**Carla:** Vemos muitos restaurantes com lindos salões e estrutura para atendimento deslumbrante, mas que na área de produção possuem condições precárias para a preparação de alimentos. Vejo que adequadas condições estruturais + equipe com baixa rotatividade + treinamento contínuo são o segredo para promovermos a qualidade nos serviços de alimentação.

## Valorização do controle de qualidade nos restaurantes

A TND Suzana Greiner, CRN-2 0321T, que atua em restaurante comercial há 5 anos, ressaltava que o Técnico em Nutrição e Dietética (TND) deve estar sempre atualizado para corresponder às expectativas do mercado e também acompanhar as transformações do setor produtivo. "O técnico tem compromisso e responsabilidade muito grandes com a saúde dos comensais. Precisa estar qualificado, pois é ele que elabora e supervisiona o preparo inicial e final das refeições, controla a qualidade, a higiene da equipe de trabalho, de equipamentos e ambiente, visando garantir a segurança alimentar e uma refeição nutritiva e sadia."

**CRN-2: Como aconteceu a escolha desta profissão?**

**Suzana:** Ao escolher um curso técnico, tive curiosidade por Nutrição. Comecei a pesquisar sobre a área e foi a que mais me chamou a atenção. Iniciei o curso e logo em seguida comecei um estágio para verificar se era isso mesmo que queria seguir. Gostei e não parei mais. O que mais me motiva é saber que estou desenvolvendo um bom trabalho e tendo resultados, é gratificante.

**CRN-2: Como é tua rotina de trabalho? Quais os desafios que encontramos no dia-a-dia de um restaurante?**

**Suzana:** Para trabalhar na área de produção, o profissional tem que gostar, pois o dia é corrido e é necessário agir e pensar rápido, com muita responsabilidade. Dentro da minha rotina faço o controle de qualidade dos alimentos, compras de mercadorias, cálculos para a produção, distribuição e supervisão de tarefas, controle de temperaturas, supervisão da higienização, checklist do setor, elaboração de planilhas de custo e fichas técnicas,

treinamentos e seleção de funcionários. O maior desafio é fazer o treinamento diário com os colaboradores para alcançar e manter a segurança alimentar, aplicando as medidas de controles sanitárias e ações corretivas necessárias.

**CRN-2: Este treinamento é uma das grandes dificuldades relatadas pelos profissionais responsáveis pela produção de alimentos. Como você atua para ter os resultados esperados?**

**Suzana:** Temos que conscientizar os manipuladores e fazer com que respeitem determinadas regras de higiene, segurança e saúde. Entre as medidas para minimizar os riscos de contaminação é a educação em práticas de higiene pessoal, fazendo com que os funcionários participem de cursos e palestras sobre manipulação de alimentos e higiene. As regras devem estar expostas em locais estratégicos da unidade tais como vestiário, banheiro, pia, mural, etc..

**CRN-2: O nome do profissional que atua com o alimento está na linha de frente quando há algum problema de contaminação. Qual o seu trabalho para os fornecedores se adequarem às normas técnicas?**

**Suzana:** Antes de escolher um fornecedor, tento conhecer a empresa, as instalações, verifico a documentação de licenciamento e transporte. Se tiver alguma irregularidade, explico todas as informações necessárias para se adequarem

"O público valoriza estabelecimentos que tenham um controle de qualidade. Portanto, fazer um bom trabalho é a melhor maneira de mostrar o quanto somos importantes nessa área de restaurantes."



TND Suzana Greiner

às normas. Caso a situação não seja resolvida, entro em contato com o órgão responsável.

**CRN-2: Qual é o maior desafio do profissional para a implantação destas técnicas em restaurantes comerciais?**

**Suzana:** Existe um grande despreparo das empresas e fornecedores. Não dão importância e não têm o conhecimento do que possa ocasionar. O trabalho é lento e demorado. Temos o dever de mostrar resultados e a importância de se consumir um alimento saudável, sem contaminação, implantando junto aos manipuladores os POP'S para prevenir riscos. A maioria dos estabelecimentos, não tem profissional qualificado para tomar as providências corretas.

**CRN-2: É possível conciliar as propriedades gastronômicas com a alimentação saudável?**

**Suzana:** Sim, planejando um cardápio diversificado saboroso e nutritivo, tendo em vista a importância das fichas técnicas, seleção de produtos e aproveitamento dos alimentos.



# Qualificando as Boas Práticas de Fabricação



Nutricionista Daniela Moreira

O que um profissional pode fazer para se diferenciar em sua área de atuação? Ser proativo, ter uma grande idéia ou uma percepção simples de uma situação? Para a nutricionista Daniela Moreira, CRN-8 1866, foram todas estas condições que fizeram com que ela pudesse inovar, criando o projeto EQUALI - Excelência na Qualidade dos Alimentos, certificação recebida pelos estabelecimentos comerciais de Londrina/PR que implantam o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (BOPs). As empresas ganham uma placa com o selo e os clientes a tranquilidade de estarem consumindo uma refeição sadia e segura.



O estabelecimento precisa ter 15 POPs aplicados para obter o selo Ouro

**CRN-2: Como surgiu a ideia de criar um selo para certificar a qualidade e higiene dos alimentos?**

**Daniela:** Eu trabalhava com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), regional Londrina ministrando o curso de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos. O contato que tinha com os manipuladores durante os cursos me fez ver que este segmento é muito carente em "segurança alimentar". Então elaborei uma proposta de trabalho para a Associação, para que me contratasse como nutricionista para prestar consultoria nutricional para os associados. Iniciei a criação do setor de Nutrição na entidade, a primeira e única regional a formar este setor. Criei as ferramentas de trabalho para estar atuando como consultora.

A ideia do selo surgiu destas ferramentas! Porque não transformá-las num grande projeto para estar qualificando estes estabelecimentos comerciais em segurança alimentar? Foram meses para a criação de planilhas, adesivos de instruções de serviço, procedimentos operacionais, treinamentos. Oficializamos a ideia na Vigilância Sanitária de Londrina. Conseguimos um convênio com a Secretaria Municipal de Saúde para a aplicação deste projeto nos bares e restaurantes.

O projeto chama-se EQUALI - Excelência na Qualidade dos Alimentos.

**CRN-2: Quais os tipos de empresas da área gastronômica que podem receber essa certificação?**

**Daniela:** O Equali foi baseado nas RDC 216 das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e RDC 275 dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), então qualquer segmento alimentar pode ser certificado com o Equali.

"Fica evidente que os bares e restaurantes têm ainda muito a melhorar em relação à segurança alimentar. Precisam ter um quadro técnico capacitado e (...) principalmente ter um RT nutricionista."

**CRN-2: Como funciona a avaliação nessas empresas?**

**Daniela:** A aplicação do projeto segue com uma primeira visita de ambientação. Faz-se um check list de verificação de Boas Práticas de fabricação com registro fotográfico. Inicia-se a elaboração do manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e manual dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Treinamentos teóricos e práticos são realizados com a equipe de manipuladores para sanar as não conformidades apontadas. E segue

com a auditoria técnica de certificação para a obtenção do selo. Este processo leva cerca de 4 meses.

**CRN-2: Como a empresa obtém a certificação?**

**Daniela:** Dividimos o projeto Equali em três selos. O que diferencia cada um é o número de POPs aplicados e de horas para treinamento. O selo Bronze tem 5 POPs com 30h de treinamento, o prata 10 POPs com 35h e o ouro 15 POPs com 40h, todos com o manual de BPF. Para ter o selo e adquirir a certificação, a empresa deve atingir 80% de conformidade na auditoria final.

**CRN-2: Como é o trâmite para a solicitação dos selos?**

**Daniela:** O tipo de selo a ser aplicado é definido na primeira visita na empresa conforme os procedimentos a serem praticados.

É formalizada a prestação de serviço como consultoria nutricional por contrato. Depois da certificação, as empresas recebem uma manutenção a cada quatro meses, que é uma verificação da sistemática do projeto, planilhas de controle, laudos técnicos.

O selo tem validade de um ano e a renovação é automática. Caso a empresa não queira a renovação ela deve realizar um comunicado por escrito, porém a placa de certificação é retirada do estabelecimento.

**CRN-2: Qual a importância de ter um nutricionista atuando em uma dessas empresas que solicitam a certificação dos selos?**

**Daniela:** O estabelecimento que tem o nutricionista consegue manter os procedimentos em andamento mesmo com alta rotatividade de colaboradores, e até esta rotatividade diminui. O nutricionista tem o papel de gerenciar toda a equipe: trabalhando para garantir a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, mostrando a responsabilidade destes profissionais na prevenção de doenças veiculadas por alimentos e valorizando-os como manipuladores de alimentos. Vendo por outro ângulo, o Equali é uma ferramenta de trabalho para que o nutricionalista desenvolva suas atribuições em segurança alimentar.

nista desenvolva suas atribuições em segurança alimentar.

**CRN-2: Quando um estabelecimento solicita a certificação, mas não cumpriu os Procedimentos Operacionais Padronizados, quais encaminhamentos são sugeridos? Quando não há nutricionista, há a indicação de contratação?**

**Daniela:** Quando o estabelecimento não cumpre os POPs e/ou não atinge os 80% de conformidade na auditoria técnica, esta recebe um laudo com as não conformidades apontadas e tem mais duas semanas para se adequar. Tem empresas que se encontram tão desestruturadas que antes da aplicação do Equali é indicada sim a contratação de um nutricionista. Quando há nutricionista a aplicação do projeto é bem mais rápida.

**CRN-2: Os estabelecimentos com certificação tiveram aumento na quantidade de clientes?**

**Daniela:** Acredito que isto vai ocorrer com o tempo. O foco principal desta qualificação é a saúde dos consumidores. O aumento de clientes será consequência.

**CRN-2: O que a motivou a fazer este trabalho de qualificação dos serviços nos restaurantes e a Abrasel e incorporar a idéia?**

**Daniela:** A alimentação fora do lar,

representada pela Abrasel, é hoje um segmento que vem crescendo bastante devido às tendências da vida atual. Os bares e restaurantes têm ainda muito a melhorar em relação à segurança alimentar. Precisam ter um quadro técnico capacitado, cumprindo as normas de manipulação, seguindo os procedimentos operacionais e principalmente ter um responsável técnico nutricionista atuando na gestão da unidade de produção de alimentos.

Dados estatísticos do ministério da Saúde da Secretaria de Vigilância em saúde apontam que durante os anos de 1999 a 2009 foram notificados 6349 surtos de doenças veiculadas por alimentos envolvendo 123.913 doentes e 70 óbitos. Muito ainda precisa ser feito.

**CRN-2: Qual sua opinião a respeito do trabalho dos nutricionistas em restaurantes comerciais após a criação da certificação Equali?**

**Daniela:** O nutricionista deve gostar do segmento. Não ter problema em ter que usar uma touca no cabelo, um sapato de segurança nos pés e colocar mesmo a mão na massa. Só sabe cobrar quem sabe fazer. Assim ganha o respeito dos funcionários. O profissional tem que gostar de falar em público, ser extrovertido e ter um bom relacionamento. Saber ensinar os procedimentos.

"Acho que nós, profissionais da área da Nutrição, devemos nos mobilizar. Mostrar aos empresários que somos fundamentais ao setor! Se não temos amparo legal para sermos os únicos profissionais responsáveis técnicos de unidade produtoras de refeições, cabe a nós transformarmos esta realidade por nossas ações e trabalho."

**Daniela Moreira**



# Emoção marca Sessão Solene

A Nutrição do Rio Grande do Sul entre os meses de março e abril, passou a contar com mais 250 profissionais habilitados para atuar no mercado de trabalho. Os novos nutricionistas receberam a Carteira de Identidade Profissional em evento inédito promovido pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª Região. Foram realizadas duas Sessões Solenes de Entrega de Carteiras Profissionais, no auditório da AMRIGS. As solenidades foram marcadas pela emoção dos nutricionistas que, com a carteira em mão, avançam mais um passo na conquista do espaço profissional.

## Nutricionista deve ter orgulho de sua profissão

Foto: Dionathan Santos



Conselheiros do CRN-2 entregaram as carteiras profissionais aos novos nutricionistas

Carlos Antônio da Silva, que falou sobre a "Atuação do Nutricionista: presente e futuro".

## Carteira de Identidade: habilitação legal

A leitura do compromisso do exercício profissional foi conduzida pela presidente Cleusa Mendes. Os 100 novos colegas comprometeram-se "a exercer bem e fielmente a profissão, com zelo e dignidade". Reunidos por universidade, cada nutricionista recebeu das mãos de um conselheiro do CRN-2 seu passaporte para a vida profissional. A vice-presidente, Sandra Pinho, entregou um CD contendo informações sobre o Sistema CFN/CRN e a legislação profissional. Além da presidente, da vice e dos palestrantes, participaram da mesa de entrega das carteiras, os conselheiros Kátia Rospide, Lúcia Carraro, Janaína Sbróglgio, Carla Vencato, Rosângela Parmigiani e Gabriel Carvalho.

A primeira edição da Sessão Solene, que ocorreu no dia 15 de março, foi aberta pela presidente do CRN-2, Cleusa Maria de Almeida Mendes. Ela destacou que, a partir daquele momento, os nutricionistas poderão assumir a responsabilidade técnica pela alimentação e nutrição em suas diversas áreas de atuação. A mesa de abertura contou, ainda, com as presenças dos representantes do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), Ivete Barbisan, da Associação Brasileira de Estudos em Nutrição (ABENUT), Maísa B. Pedroso, do Sindicato dos Nutricionistas do Rio Grande do Sul (SINURGS),

Helvio De La Corte, e da presidente da Associação Gaúcha de Nutrição (AGAN), Marilene Sgarbi.

O evento contou com palestras em que foram abordados os aspectos éticos, legais e técnicos do exercício profissional, a importância para a categoria de ter um Conselho forte e atuante e um nutricionista valorizado. Proferiram as palestras a presidente Cleusa Mendes, que abordou os "Direitos e Deveres do Nutricionista"; o conselheiro membro da Comissão de Ética, Luciano Lepper, com o tema "O Nutricionista e o Conselho"; e o coordenador da Comissão de Fiscalização,

## Segunda Sessão Solene

Novamente, em 20 de maio o auditório da AMRIGS foi palco desta cerimônia que marcou a entrada de 150 novos colegas à profissão e ao CRN-2. A segunda edição seguiu a mesma sequência da primeira. A mesa de abertura foi composta pela presidente do CRN-2, Cleusa Mendes, pelo vice-presidente do Sindicato dos Nutricionistas do Rio Grande do Sul (SINURGS), Helvio De La Corte, e pela presidente da Associação Gaúcha de Nutrição

Nutricionistas comprometem-se com o exercício profissional



(AGAN), Marilene Sgarbi. As palestras foram ministradas pela presidente do CRN-2, pela conselheira tesoureira Carmem Franco e pelo coordenador da Comissão de Fiscalização Carlos Antônio da Silva.

A partir desta edição, os nutricionis-

tas passaram a receber também uma pasta com material informativo sobre as áreas de atuação profissional. Compuseram a mesa de entrega das carteiras as conselheiras Luisa Castro, Carla Vencato, Kátia Rospide, Samanta Madruga e Rosângela Parmigiani.

**Nova Sessão Solene:** A terceira Sessão Solene ocorrerá em 8 de julho. Nutricionistas interessados em receber as carteiras deverão contatar com o CRN-2 pelo telefone (51) 3330.9324.

# IV Encontro com as IES

A ampliação de parcerias com as Instituições de Ensino Superior e constituição de Câmara Técnica foram os principais objetivos do IV Encontro com as Instituições de Ensino Superior (IES). Promovido pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª Região, o evento possibilitou debater assuntos como: Ética, Bioética, qualidade da educação superior, perfil da atuação profissional e DRIs. A iniciativa, que ocorreu durante todo o dia 19 de março, no Ritter Hotel, em Porto Alegre, contou com renomadas autoridades regionais e nacionais, conselheiros do CRN-2, coordenadores de cursos de graduação e docentes das IES.

A solenidade de abertura do IV Encontro com as IES foi conduzida pela presidente do CRN-2, Cleusa Maria de Almeida Mendes. Ela ressaltou que conhecer o perfil de atuação do nutricionista, obter informações sobre a sua prática profissional, os problemas e perspectivas, e apresentá-lo às IES, com a finalidade de contribuir com o processo de formação, é um dever do CRN-2. A mesa de abertura foi prestigiada com a presença das presidentes do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), Rosane Nascimento da Silva, da Associação Gaúcha de Nutrição (AGAN), Marilene Vasata Sgarbi, e da representante do Sindicato dos Nutricionistas do Rio Grande do Sul (Sinurgs), Zaira Nunes dos Santos. As autoridades destacaram a importância do debate com entidades que trabalham pelo nutricionista e pela Nutrição

e as instituições que formam estes profissionais.

## Ética, Perfil da IES e DRIS

O IV Encontro com as IES reuniu especialistas do RS e de outros estados para debater os temas propostos. A primeira palestra "Ética na prática profissional na área da saúde" foi apresentada pela diretora do Instituto de Bioética da PUCRS, Jussara de Azambuja Loch, Doutora em Ciências Médicas.

"Perfil do egresso, perfil das IES, grade curricular, perfil da atuação profissional", contou com a participação da Diretora de Avaliação da Educação Superior do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), de Brasília, Claudia Maffini Griboski, e da vice-presidente do CRN-2, Sandra Pinho. A mesa "Contribuição das Entidades para a Formação e Qualificação Profissional" foi composta pelas nutricionistas Rosane Nascimento da Silva, presidente do CFN; Maísa Beltrame Pedroso, representante da Abenut; Maria Terezinha Oscar Govinatski, presidente do SINURGS, e Marilene Vasata Sgarbi, presidente AGAN. Dietary Recommended Intakes (DRIs) foi o tema abordado pela professora da Universidade de São Paulo (USP), doutora em Ciências dos Alimentos pela USP, nutricionista Sílvia Cozzolino, do Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da



Integraram o evento: os conselheiros do CRN-2, coordenadores de cursos de graduação e docentes das IES

FCF-USP. As palestras foram coordenadas pelos conselheiros Luciano Lepper, Janaína Sbroglgio e Samanta Madruga.

O IV Encontro também foi um momento para apresentar os "Destques do Prêmio Maria de Lourdes e Slogan", com a participação das nutricionistas Cintia dos Santos Costa, vencedora da categoria Nutrição Clínica, e Aline Marcadenti de Oliveira, vencedora da categoria Saúde Coletiva.

## Câmara Técnica

Durante o IV Encontro com as IES, o CRN-2 fez o lançamento da Câmara Técnica (CT) de Formação Profissional. A conselheira secretária Luisa Rihl Castro explicou a ação, respaldada pela Resolução CFN nº 310/2003.

O evento foi encerrado pela vice-presidente Sandra Pinho que agradeceu a participação de todos que prestigiaram e engrandeceram a iniciativa.

O IV Encontro foi organizado pela Comissão de Formação Profissional (CFP) do CRN-2, representada pelos conselheiros Caroline Ayres (coordenadora), Janaína Sbroglgio, Luciano Lepper, Luísa Rihl Castro e Samanta Winck Madruga.

Este evento contou, ainda, com a participação de representantes das IES: Feevale, PUCRS, UFCSPA, UFPel, UFRGS, Unicruz, Unilasalle, UniJuí, Unipampa, Unisc, Unisinos, Urcamp e URI.



Jussara Loch



Sílvia Cozzolino



Cláudia Griboski

## Ação inédita no litoral gaúcho



Veranistas aprovam ação do CRN-2 à beira-mar

O Conselho Regional de Nutricionistas 2ª Região iniciou o ano de 2011 com uma ação inédita: o "CRN-2 Itinerante", evento realizado de 5 a 7 de fevereiro, no litoral norte do Estado. Atividades à beira-mar e palestras visaram despertar a consciência dos veranistas para a importância do consumo de alimentos saudáveis e seguros e contribuir para a visibilidade e a valorização do nutricionista e do TND na região. A iniciativa, que mobilizou conselheiros e funcionários do Regional, também teve como objetivos aproximar e ampliar os vínculos do CRN-2 com estes profissionais, gestores e sociedade.

Mais de três mil folders, em formato de cesta de alimentos com dicas de boa alimentação e vida saudável e sobre as áreas de atuação do nutricionista, foram distribuídas, no sábado e domingo, em praias de Tramandaí a Capão da Canoa. A estimativa é que tenha atingido diretamente cerca de 12 mil pessoas.

Para subsidiar esta proposta, as agentes de fiscalização do CRN-2 visitaram nutricionistas e gestores (restaurantes e hotéis), do litoral norte, visando mapear as atuações dos profissionais, sensibilizar e assegurar o serviço qualificado, ético e responsável. Também foram realizados encontros com a Vigilância Sanitária dos municípios.

A ação do Conselho foi aprovada pelos veranistas. Ressaltaram que atitudes como essas surpreendem positivamente as pessoas. Também lembraram que muitos querem ter um corpo adequado, fazem atividades físicas, mas se alimentam mal. Nestes mesmos dias, o Conselho também integrou o projeto "Estação Verão SESC", em Atlântida.

### Manual de Boas Práticas

"Alimentação Saudável e Segura: bem social, ganho econômico" foi o tema do evento que ocorreu no dia 7, em Capão da Canoa. Aproximadamente 40 nutricionistas e gestores de restaurantes e hotelaria do litoral norte se reuniram com o CRN-2 para debater sobre segurança alimentar.

A presidente do Conselho, Cleusa Mendes, iniciou o evento reforçando os objetivos desta iniciativa e a busca de um diagnóstico das dificuldades próprias da categoria desta região. Cleusa lembrou que garantir que as atribuições privativas sejam exercidas por profissionais habilitados é uma luta constante do Conselho. O conselheiro Carlos Antonio da Silva, coordenador da Comissão de Fiscalização do CRN-2, foi o responsável pela mesa "Boas Práticas em Serviço de Alimentação: segurança ao cliente, sucesso ao seu negócio", com palestra ministrada pela nutricionista Marlise Potrick

Stefani. O destaque da palestra foi a elaboração e implantação do Manual das Boas Práticas, um documento que descreve as operações realizadas no estabelecimento com requisitos sanitários, manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e de qualidade do produto final.

A vice-presidente, Sandra Pinho, coordenou a segunda mesa do evento. A nutricionista Rochele Rodrigues apresentou o case "Consultoria em Serviço de Alimentação: para uma prática de qualidade". Ela definiu a consultoria como um serviço de apoio aos gestores ou proprietários de empresas, para auxiliar nas tomadas de decisões estratégicas, com grande impacto sobre resultados.

Após as palestras, Cleusa Mendes coordenou o "Diálogo com o CRN-2", momento em que os nutricionistas e TNDs presentes puderam debater sobre questões profissionais, institucionais e de fiscalização do Conselho.

Integraram as ações do CRN-2 Itinerante no litoral os conselheiros Cleusa Mendes, Sandra Pinho, Luisa Castro, Carlos Silva, Lucia Carraro, Rosângela Silva, Cristina Gregoletto, Luciano Lepper, Janaina Sbroglio, a Coordenadora Técnica Elizabeth E.Cassali, as agentes fiscais Natalia Yung, Maiele Lewandowski, Fabiane Borges, Tessa Bittencourt, Daina Pozzobom e a assessora de comunicação Janice Benck.



CRN-2 debate Segurança Alimentar com nutricionistas e gestores

## Prestação de contas 2010

A prestação de contas do CRN-02 tem como objetivo registrar os principais acontecimentos que evidenciam a situação da entidade e suas relações com outras instituições e, também, a defesa dos interesses dos nutricionistas, técnicos em Nutrição e Dietética (TNDs), bem como daqueles comuns à sociedade.

O Conselho apresenta uma síntese das principais atividades realizadas no ano de 2010 pela Gestão 2007-2010 (janeiro a maio) e Gestão 2010-2013 (junho a dezembro).

### Ações Políticas

A articulação com movimentos políticos e sociais foi intensa em 2010, tanto na realização de ações conjuntas, quanto no fortalecimento das representações do CRN-2 em diferentes fóruns. Estas iniciativas visaram atender às expectativas dos nutricionistas e TNDs e colaborar na construção de políticas públicas em favor da sociedade.

O Conselho representou a categoria em fóruns integrados por representações de diversas profissões e de controle social, trazendo destaque político à profissão. São eles:

- Fórum Democrático Desenvolvimento Regional (FDDR); Fórum pela Democratização da Saúde (FPDS); Fórum dos Conselhos das Profissões Regulamentadas (FCPR) – neste o CRN-2 participou ativamente na implantação dos Observatórios Sociais no Estado do RS.

O Conselho representou o nutricionista e o TND em ações de controle social, visando garantir direitos constitucionais do cidadão como a saúde e o Direito Humano Alimentação Adequada (DHAA) em âmbito municipal e estadual, através de sua inserção nos fóruns:

- Comitê de Mortalidade Infantil; Conselho Estadual de Saúde (CES/

RS); Conselho de Segurança Alimentar (CONSEA/RS) e Conselho de Segurança Alimentar (COMSANS).

Ressalta-se, também a homenagem prestada ao CRN-2 pela Assembleia Legislativa no Dia do Nutricionista pela atuação deste órgão junto à sociedade.

### Formação e Exercício Profissional

No âmbito da Formação Profissional merecem destaque as participações do Regional em aulas de orientações sobre o Sistema CFN/CRN, legislações e atuação profissional aos formandos. Através de uma atuação coesa com as Instituições de Ensino Superior (IES) e Escolas Técnicas (ET), o CRN-2 sempre procurou trabalhar intensamente na formação técnica e ética dos futuros profissionais e na preparação do mercado de trabalho.

- Em 2010 ocorreram oito orientações aos acadêmicos das IES e ETs e 25 participações em solenidades de formaturas.

Quanto à Fiscalização Profissional, em consonância com a Política Nacional de Fiscalização, o CRN-2 priorizou sua atuação em ações de cunho orientador. A aplicação de Roteiro Técnicos em alguns segmentos forneceu o panorama das condições de trabalho e desempenho das atividades exercidas.

O Regional investiu na adequação e na capacitação do quadro de fiscais, nomeando quatro nutricionistas para a função e investindo em qualificação e na aquisição de equipamentos. Principais ações:

- 1.032 Visitas Fiscais; 38 Aplicações de Roteiros Técnicos; 24 Ações Orientadoras; 27 Autos de Infração; 48 Certidões de Registro e Quitação emitidas; 730 Certidões de Regularidade emitidas.

No âmbito da Ética Profissional foram instaurados dez Processos Dis-

ciplinares, oito Ações Orientadoras e cinco Plenárias de Julgamento.

### Eventos

Com intuito de mobilizar e divulgar a profissão em sua jurisdição, o CRN-2 realizou vários eventos, muitos em parceria com outras entidades:

- Fórum Social Mundial, Dia Mundial da Saúde, Dia do TND, Dia do Nutricionista, Semana da Alimentação, III Prêmio Maria de Lourdes e Concurso Slogan Premiado

Participou ativamente de reuniões e eventos promovidos pelo CFN:

- Três reuniões conjuntas; um Encontro de Fiscalização e um de Jurídico.

### Comunicação

A divulgação da profissão e a defesa do espaço profissional junto à sociedade e à categoria também foram intensificadas pelo Conselho. Foram ampliadas as estratégias de socialização de informações, com novos investimentos em Comunicação.

A newsletter ganhou nova identidade visual, o portal também foi atualizado e se tornou mais dinâmico e com notícias diárias, além da edição de 4 exemplares da Revista CRN-2.

### Gestão Institucional

Em 2010 foi adquirida uma sala para a instalação da delegacia em Santa Maria e realizada a reforma e ampliação da área física da sede do CRN-2 em Porto Alegre.

Com objetivo de realinhar o Plano de Ação e Metas ocorreu o "I Seminário da Gestão 2010-2013: Alinhamento de Ideias e Ações". A gestão 2010/2013, ciente da importância do Planejamento Estratégico (PES) como ferramenta eficaz para o desenvolvimento de suas atividades, realizou em outubro o "Seminário PES 2010: Formulação Estratégica da Gestão". O encontro teve como objetivo viabilizar as ações com o propósito de estabelecer políticas, metas e projetos para o período de 2011 a 2013.

### Quem somos?

- Em 2010 o CRN-2 fechou o ano com 5.653 nutricionistas inscritos, 535 TNDs e 292 pessoas jurídicas.

### Balanco Contábil e Financeiro

PERÍODO	RECEITAS			DESPESAS		
	orçada	arrecadada	diferença apurada (%)	orçada	executada	diferença apurada (%)
2009	1.365.736,54	1.274.939,34	93,35	1.365.736,54	1.363.951,05	99,87
2010	2.300.000,00	1.551.261,00	67,45	2.300.000,00	2.184.095,70	94,96

# Campanha Nacional Fome, Obesidade, Desperdício: não alimente este problema



Cleusa Mendes CRN-2 0187\*

Os indicadores sociais e nutricionais apresentaram significativa melhoria nos últimos anos com queda no percentual da pobreza, embora mantendo ainda um significativo percentual da população em insegurança alimentar, o aumento do sobrepeso e da obesidade, além da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis.

Atualmente no mundo convive-se com um bilhão de pessoas passando fome, 300 milhões de obesos e 1/3 dos alimentos são desperdiçados. No Brasil esta realidade não é muito diferente. De acordo com a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), na região sul, 18,7% dos domicílios vivem em insegurança alimentar, seja ela leve, moderada ou grave. Constata-se uma transição nutricional em que 1,9% das crianças menores de cinco de anos

de idade apresentam um déficit de peso para a idade e 8,5% na mesma faixa etária um déficit de estatura para a idade. No tocante a obesidade, grave fator de risco para as Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT), 15,9% dos homens e 19,6% das mulheres estão obesos.

O Direito Humano à Alimentação adequada (DHAA) deve ser entendido pela sociedade sob várias dimensões: estar livre da fome e da desnutrição, ter acesso a uma alimentação saudável, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente e a disponibilidade e desperdício de alimentos.



Portanto ao abordar a fome, a obesidade e o desperdício, situações ainda vivenciadas pela população brasileira, conforme informações epidemiológicas e dados sócio-econômicos, em campanha nacional, o Sistema CFN/CRN passa a defender uma melhor qualidade de vida, com esta iniciativa também visa contribuir para a prevenção de mortes prematuras e erradicação de Doenças

Material de divulgação do Sistema CFN/CRN



Fome  
Obesidade  
Desperdício

Crônicas não Transmissíveis como obesidade, hipertensão e diabetes.

A Campanha Fome, Obesidade e Desperdício foi lançada pelos Conselhos Federal e Regionais, no Dia da Saúde e Nutrição, em 31 de março de 2011, com objetivo de alertar o poder público e conscientizar a sociedade do direito ao consumo de alimentos seguros e de qualidade, também a promoção da saúde e da alimentação saudável, no contexto das Políticas de Saúde e da Política de Segurança Alimentar e Nutricional.

O CRN-2 participou de várias inserções na mídia chamando atenção da população do risco e do enfrentamento necessário para a reversão do quadro apresentado. No transcorrer deste ano assumirá a Campanha em parcerias com instituições governamentais e não governamentais públicas e privadas construindo uma agenda de compromissos e eventos.

Dentro desse foco, as ações previstas serão desenvolvidas para aqueles que compõem o Sistema CFN/CRN nutricionistas, técnicos em Nutrição e Dietética (TND) e empresas. A perspectiva é de ampliar para a população, entidades, instituições e outros agentes, além de ações interinstitucionais, sensibilizando e levando a uma reflexão sobre qual é a efetiva contribuição de cada um para a saúde e bem estar da população, influenciando no estilo de vida e escolhas alimentares saudáveis e acessíveis.

Além de exigir dos nutricionistas e TNDs revisarem e incorporarem à prática profissional, políticas relacionadas à alimentação e nutrição em todas as áreas de atuação, que efetivamente respeitem, protejam, promovam e garantam a realização do DHAA e outros direitos humanos correlatos.

\*Presidente do CRN-2

## Ação conjunta para maiores resultados

A Campanha "Fome, Obesidade, Desperdício: Não alimente este problema" busca, entre seus objetivos, conscientizar a sociedade para os temas propostos. São ações como esta, contando com parcerias de entidades envolvidas nesta problemática, que provocam a sociedade para

atitudes concretas, que podem mudar a realidade de crianças morrendo de fome, da obesidade crescente e de toneladas de alimentos sendo jogadas no lixo.

Entidades comprometidas com a questão social, como o Banco de Alimentos, Abeso e Ceasa, consideram a campanha um alerta e um incentivo à

comunidade para o debate dos assuntos. Ressaltam a importância do esforço para educar a população e tentar controlar problemas de saúde pública.

Seguem relatos das ações que as entidades promovem para modificar este cenário, na tentativa de evitar que os problemas cresçam mais ainda.

### Banco de Alimentos contra a fome e o desperdício

"O Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul está diretamente envolvido na problemática da redução da fome e do desperdício de alimentos, uma vez que recebe gêneros alimentícios não perecíveis e hortifrutigranjeiros, doados pelo setor industrial e comercial e repassa às instituições sem fins lucrativos cadastradas no seu banco de dados. O Banco de Alimentos sensibiliza as empresas a doarem alimentos excedentes de produção ou que não possuem valor comercial, mas possuam valor nutricional.

O Banco de Alimentos, a partir da parceria com universidades norteia suas ações no sentido de contribuir

para a melhoria das condições de Nutrição e Saúde de crianças e adolescentes acolhidos por Instituições que recebem os alimentos distribuídos pelo Banco. Os acadêmicos dos Cursos de Nutrição, supervisionados por Professores das Universidades e pelas Nutricionistas do Banco de Alimentos, exercem atividades de educação alimentar direcionadas às crianças, adolescentes, pais, educadores e manipuladores de alimentos."

**Nutricionista Denise Zaffari, CRN-2 6015,**  
coordenadora de Extensão Universitária - Unisinos  
Banco de Alimentos do RS

### ABESO promove campanhas contra a obesidade

"A ABESO está em parceria com o Ministério da Saúde e a Associação Brasileira da Indústria Alimentícia (ABIA) desde o ano passado desenvolvendo a campanha contra de obesidade infantil. Temos abordado esse tema na imprensa, em nosso site e também nas revistas da Abeso. A nossa associação faz campanhas, comemoração e

divulgação do tema obesidade todo mês de outubro - Dia Nacional do Obesidade."

**Endocrinologista Cláudia Cozer,**  
diretora da ABESO

### Sucesso no Programa Coma Bem da CEASA

"A CEASA/RS busca administrar da melhor forma possível as sobras dos alimentos comercializados. Boa parte deles é doada pelos próprios produtores ao programa social Coma Bem, que faz uma triagem do alimento doado e atende atualmente 120 famílias carentes. O programa recebe também doação de empresas privadas que fazem parceria com a CEASA/RS e doam pães e proteína texturizada de soja. O programa tem sido tão bem sucedido que nessa gestão está sendo planejado e remodelado para que se torne um modelo de Banco de Alimentos a nível de governo, recebendo mais apoio e subsídios.

A cozinha do projeto da CEASA/RS já utiliza receitas com toda ampla gama de verduras e hortaliças encontradas por aqui, usando talos, cascas e partes

que normalmente não são usadas nas receitas. Ela já produz também o famoso "suco verde de couve e limão" que é provado e aprovado por todos que visitam o projeto da CEASA/RS.

Somos responsáveis aqui pelo abastecimento de 35% dos produtos hortigranjeiros do Estado do Rio Grande do Sul, isso quer dizer que sabemos muito bem a responsabilidade da boa alimentação na mesa do gaúcho, e saber aproveitar melhor o alimento que compramos, pois hoje ainda se desperdiça boa parte do alimento que se come, mas buscamos incentivar o consumo consciente e criativo dos alimentos."

**Lotário José Vier,**  
presidente CEASA/RS

# FOME OBESIDADE DESPERDÍCIO

**NÃO ALIMENTE ESTE PROBLEMA**

**Nutricionistas e  
Técnicos em Nutrição e Dietética:  
Sejam protagonistas na mudança deste cenário**

**Juntem-se a esta campanha!**



PARA USO DOS CORREIOS	
<input type="checkbox"/> Desconhecido	<input type="checkbox"/> Falcido
<input type="checkbox"/> Malta-es	<input type="checkbox"/> Recusado
<input type="checkbox"/> End. Invalicida	
<input type="checkbox"/> Não existe o n.º indicado	
<input type="checkbox"/> Ausente	
Retir. ao Serviço postal em: _____/_____/_____	
Ass. Responsável	
Avenida Tarqueto, 599/503	
CEP: 90460-210 - Porto Alegre	