

revista do CRN 2

Publicação oficial do Conselho Regional de Nutricionistas . 2ª Região
Rio Grande do Sul | Nº 23 | Janeiro 2011



CRN-2: os caminhos e projetos traçados na profissão

30 anos

1980 - 2010

Uma história de trabalho e dedicação à categoria e à sociedade

Todo profissional na Nutrição sabe que, para exercer sua profissão, é preciso estar registrado no Conselho Regional de Nutricionistas da sua jurisdição. O que muitos não sabem é a função do Conselho, sua importância e o papel que desempenha enquanto Autarquia Federal que é.

Os conselhos de profissões regulamentadas são criados por meio de lei federal, em que geralmente se prevê autonomia administrativa e financeira, e se destinam a zelar pela fiel observância dos princípios da ética e da disciplina da classe dos que exercem atividades profissionais afetas a sua existência. O poder de polícia delegado aos Conselhos lhes permite fiscalizar, multar, aplicar sanções e até cassação do exercício profissional, quando em descumprimento as normas regulamentares e legislação. Os Conselhos ainda têm a missão de assegurar a sociedade o exercício profissional qualificado, ético e responsável, entre eles a defesa de um atendimento humanizado ao cidadão. Colocando-se a disposição das Casas Legislativas, dos Ministérios, Secretarias e Conselhos de Saúde em todas as instâncias para somar esforços rumo a esta meta de relevante cunho social.

O CRN-2 ao longo desses 30 anos cumpre sua função de Autarquia Federal- poder que o Estado delega a uma instituição- sempre de acordo com os preceitos legais, normas e regulamentos que envolvem as atividades e os estabelecimentos O Conselho Regional é obrigado a denunciar às Autoridades Sanitárias e ao Ministério Público da sua jurisdição, o funcionamento de estabelecimentos irregulares e ilegais.

Sendo assim, você deve estar se perguntando: então o Conse-

lho não defende os meus interesses, da minha categoria? Sim. Ao escolher suas diretrizes, sua linha de ação um Conselho pode cumprir o seu papel de salvaguardar a sociedade do exercício ilegal de profissionais inabilitados enquanto garante aos bons profissionais, aqueles que cumprem suas obrigações, o espaço de atuação.

A história do CRN-2 vem sendo escrita assim, há mais de 30 anos, desde junho de 1980. A partir da sua criação, feita através da Portaria do Ministério do Trabalho nº 3107, o Rio Grande do Sul tornou-se pioneiro do Sistema CFN/CRNs.

As Gestões que estiveram à frente do CRN-2 pautaram-se sempre pela ética e pela ação de fiscalização com dois objetivos: garantir o mercado de trabalho à categoria e zelar para que apenas os bons profissionais atuassem.

A atual Gestão, que assumiu este ano o comando do CRN-2, está investindo ainda mais nessa área. Ao intensificar as ações de fiscalização, o Plenário cumpre seu papel de orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício da profissão dos Nutricionistas, garantindo à sociedade a atuação de profissionais habilitados e éticos.

Hoje, o CRN-2 busca, ainda, unir esforços com diversas entidades e instituições, fortalecendo, assim, a atuação e representatividade política; investir em tecnologia e em quadro profissional; e aproximar-se cada vez mais de profissionais, com ações pontuais no interior do estado.

Por fim, gostaríamos de desejar um grande ano a todos os Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética. Lembrando que o Ano Novo significa novas esperanças, muito trabalho e conquistas.

Plenário do CRN-2

Comissões Permanentes: conheça a rotina de trabalho do CRN-2



Para atender às demandas cotidianas e direcionar os trabalhos, obtendo melhores resultados, o CRN-2 trabalha com a constituição de sete Comissões Permanentes, que são formadas por Conselheiros e funcionários do Conselho. A seguir, apresentamos estas Comissões e começamos, nesta edição da revista, a falar um pouco sobre cada uma delas. Iniciaremos, então, sobre as Comissões de Ética e de Fiscalização.

Comissão de Fiscalização - CF

A Comissão de Fiscalização é um dos eixos do CRN-2. Tem a responsabilidade de propor ao Plenário a Política de Fiscalização a ser adotada pelo Regional, baseada nas diretrizes da Política Nacional de Fiscalização (PNF). É responsável pela definição da agenda das visitas fiscais e pelo monitoramento dos encaminhamentos oriundos das mesmas. É assim composta: Carlos Antônio da Silva (Coordenador), Eliziane N. Francescato Ruiz, Kátia Ronise Rospide, Lúcia Helena de Lima Carraro, Nícia Maria Romano de M. Bastos, Rosângela Parmigiani da Silva e San-

dra dos Reis Pinho.

Comissão de Ética - CE

A CE tem a responsabilidade de conduzir os processos disciplinares do CRN-2. É composta por: Carla Elizabeth Heuser Vencato (Coordenadora), Carmem Kieling Franco, Cristina Fabian Gregoletto, Luciano Lepper e Luísa Rihl Castro.

Comissão de Tomada de Contas - CTC

A Comissão de Tomada de Contas tem a responsabilidade de fiscalizar os serviços da Tesouraria e Contabilidade, examinando livros e demais documentos fiscais relativos à gestão econômico-financeira do CRN-2. É composta por Lucia Helena de Lima Carraro (Coordenadora), Carlos Antônio da Silva e Caroline Ayres.

Comissão de Formação Profissional - CFP

A CFP tem a responsabilidade de acompanhar o desenvolvimento do ensino na área de alimentação e nutrição e sua relação com a prática profissional. Compõem a Comissão:

Caroline Ayres (Coordenadora), Gabriel Piccinini de Carvalho, Janaína Sbroglio, Luciano Lepper, Luísa Rihl Castro e Samanta Winck Madruga.

Comissão de Licitação - CL

Esta Comissão tem a responsabilidade de elaborar, supervisionar e acompanhar os processos de compras de materiais, bens e serviços realizados pelo CRN-2. Fazem parte da Comissão: Rosângela Parmigiani da Silva (Coordenadora), Rosângela Lengler, Magali Krindges (funcionária), Maurício Prestes Schnepfleitner (funcionário) e Diego Carvalho Silva (funcionário).

Comissão de Comunicação - CCom

A Comissão tem a responsabilidade de elaborar campanhas com o objetivo de divulgar à sociedade o papel do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética. É responsável, ainda, por divulgar as ações do CRN-2 à categoria e sociedade através de mídia interna e externa, sempre buscando evidenciar o papel dos profissionais na manutenção da saúde e do bem-estar. É assim composta: Gabriel Piccinini de Carvalho (Coordenador), Carla Elizabeth Heuser Vencato, Caroline Ayres, Cleusa Maria de Almeida Mendes, Kátia Ronise Rospide e Rosângela Lengler.

Comissão de Quitação - CQ

É responsável pela política de negociação de débitos existente entre Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética e pessoas jurídicas cadastrados no CRN-2. Fazem parte desta Comissão: Carmem Kieling Franco (Coordenadora), Janaína Sbroglio, Rosângela Lengler e Maurício Prestes Schnepfleitner (funcionário).

Expediente

GESTÃO 2010-2013

Diretoria

Presidente: Cleusa Maria de Almeida Mendes - CRN2 0187

Vice-Presidente: Sandra dos Reis Pinho - CRN2 2626

Diretora-Tesoureira: Carmem Kieling Franco - CRN2 2358

Diretora-Secretária: Luisa Rihl Castro - CRN2 4419

Conselheiros efetivos

Carla Elizabeth Heuser Vencato - CRN2 0687

Carlos Antônio da Silva - CRN2 1288

Carmem Kieling Franco - CRN2 2358

Caroline Ayres - CRN2 6806

Cleusa Maria de Almeida Mendes - CRN2 0187

Gabriel de Carvalho - CRN2 3945

Lúcia Helena de Lima Carraro - CRN2 0631

Luísa Rihl Castro - CRN2 4419

Sandra dos Reis Pinho - CRN2 2626

Conselho Editorial: Carla Elizabeth Heuser Vencato, Caroline Ayres, Cleusa Maria de Almeida Mendes, Gabriel de Carvalho, Kátia Ronise Rospide e Rosângela Lengler | **Jornalista Responsável:** Flávia Lima Moreira | **Fotos:** Stock Photo, Flávia Lima Moreira, acervo 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



Conselheiros suplentes

Cristina Fabian Gregoletto - CRN2 5504

Eliziane Ruiz - CRN2 6094

Janaína Sbroglio - CRN2 4029

Kátia Ronise Rospide - CRN2 1512

Luciano Lepper - CRN2

Nícia Maria Romano Bastos - CRN2 0059

Rosângela Lengler - CRN2 1696

Rosângela Parmigiani da Silva - CRN2 1514

Samanta Winck Madruga - CRN2 6759

Fiscalização e ética: um olhar que visa à orientação profissional

Nesta edição da revista iniciamos uma série de reportagens que vão mostrar a vocês o funcionamento e o objetivo de cada Comissão Permanente do CRN-2. A seguir, falaremos sobre duas Comissões: Ética e Fiscalização, duas das principais áreas de atuação de nossos Conselheiros e que apresentam muitos aspectos em comum.

Comissão de Fiscalização - CF

A Comissão de Fiscalização tem como mote principal, a partir do desenvolvimento de suas competências, dentre as quais se destacam a elaboração de orientações e diretrizes para o exercício das visitas de fiscalização e o acompanhamento do desenvolvimento da ação fiscalizatória, assegurar ao Nutricionista o pleno exercício ético da profissão em todas as áreas de atuação, garantindo à coletividade uma assistência alimentar e nutricional em respeito ao direito humano à alimentação adequada.

Para o atendimento deste propósito, esta Comissão instrumentaliza-se da realização de visitas fiscais (e seus encaminhamentos), das ferramentas constitucionais legais e normativas, bem como das parcerias com órgão de fiscalização e controle social, monitorando assim a eficiência e eficácia do cumprimento das atribuições indelegáveis aos Nutricionistas atuantes nas empresas e instituições e órgãos públicos e privados. Parte dessa responsabilidade está afeta às cinco fiscais, à Coordenação da Fiscalização, aos funcionários e ao Plenário. Porém, a outra parte está afeta a cada um e cada um dos Nutricionistas que, no dia a dia, rompem desafios e criam oportunidade para as boas práti-

cas profissionais. Assim, CRN-2 e profissionais, ao atuarem conjuntamente, fortalecem a capacidade do Nutricionista de poder exercer junto à sociedade um trabalho ético e de qualidade como profissional que atua em prol da saúde.

Assim, ao assumir a Responsabilidade Técnica por um serviço de alimentação e nutrição o Nutricionista deverá assumir plena e integralmente as funções privativas prevista na legislação.

Comissão de Ética - CE

A Comissão de Ética também é um órgão de assessoramento da Diretoria e do Plenário do CRN-2. Cabe à



Comissão um dos papéis importantes do Conselho: apurar as transgressões de natureza ética praticadas por profissionais (Nutricionistas ou Técnicos em Nutrição e Dietética); emitir parecer sobre outros assuntos de natureza ético-disciplinar; instruir os processos disciplinares instaurados, bem como encaminhá-los ao Presidente do Conselho para decisão posterior do Plenário; observar em todos os momentos o Código de Ética do Nutricionista e o Código de Ética do Técnico em Nutrição e Dietética, além do Regula-

mento de Processamento Disciplinar aprovados pelo CFN; e estender sua função orientadora a outros aspectos da ética e disciplina profissionais não mencionados nos inscritos anteriores.

Um das principais atividades da Comissão são as chamadas Ações Orientadoras (AO). Nestas Ações os Conselheiros que compõem a Comissão, após receberem alguma revelação ou perceberem uma situação indevida, chamam o profissional envolvido para uma conversa. Neste encontro, é feita uma orientação a este profissional sobre as questões éticas e legislativas. O objetivo da Comissão, portanto, cabe aqui ressaltar, não é punitivo, mas, sim, educativo, orientador. Um exemplo simples: segundo o Código de Ética, os Nutricionistas não podem associar marcas de produtos às dietas que prescrevem. Se isso for feito, pode haver uma AO.

Estas AOs estão diretamente ligadas à missão do Conselho, de zelar pelo exercício legal da profissão e garantir o direito do cidadão à saúde. As mesmas ficam registradas no prontuário daqueles profissionais que forem

chamados. Caso haja reincidência, pode haver abertura de processo disciplinar.

Para ampla divulgação da Legislação, o CRN-2 promove nas Instituições de Ensino palestras de cunho ético. Além disso, cada formando recebe um CD produzido pelo CRN-2, no qual consta toda legislação vigente e o código de ética profissional. O mesmo CD é entregue nas AOs. E, nunca é demais reforçar, toda legislação vigente está no site do Conselho www.crn2.org.br.

Planejamento Estratégico como marca de Gestão

Nos dias 22 e 23 de outubro de 2010 o CRN-2 realizou o **Seminário PES 2010: Formulação Estratégica da Gestão** para o período 2010-2013, com a participação dos conselheiros efetivos e suplentes, coordenações, fiscais, funcionários e assessorias.

O esforço de planejamento participativo do Conselho, envolvendo vários atores constituiu, por si só, um desafio e teve a finalidade de integrar idéias e viabilizar as ações com o propósito de estabelecer políticas, objetivos e projetos para o período de 2011 a 2013.

O processo de construção do PES ocorreu em duas etapas. A primeira etapa teve como propósito conhecer e avaliar as relações existentes entre as forças e fraquezas da entidade, oportunidades e ameaças para a organização, oriundas do ambiente interno e externo. Nesta traçamos a identidade institucional traduzida em quatro elementos distintos: perfil da equipe e plenário, declaração de missão, marcas e valores institucionais, conhecida como formulação estratégica. Na segunda etapa ou seja de implementação estratégica foi definido as linhas de ação, metas, plano de ação para 2011.

Como resultados foram definidos XI Objetivos Estratégicos (OE), estruturados a partir de cinco eixos estratégicos: Formação Profissional, Exercício Profissional, Valorização Profissional, Estrutura e Organização da Gestão, Político Institucional. Após os OE foram desdobrados em ações, pelas Comissões, previstas no PAM 2011 do CRN-2.

O Seminário se propôs ainda a resgatar a história do Conselho, compartilhar informações, fatos, idéias e conhecimentos, além de definir o melhor caminho para superar os desafios, con-

ceber as ações para o desenvolvimento eficaz do CRN2, identificar as oportunidades para o alcance dos objetivos comuns.

A seguir apresentamos alguns resultados do evento:

Missão do CRN-2 - Os participantes em grupos foram convidados a construir a missão do Conselho, ou seja, definir o caminho para enfrentar os desafios demandados pela sociedade. Foi apresentado pelos participantes três modelos de missão, ficando deliberado que este assunto seria retomado pelo plenário em janeiro de 2011.

Marcas da Gestão - Os participantes do Seminário construíram as marcas da gestão, ou seja como o plenário gostaria de ser lembrado, reconhecido ao final da gestão pelos profissionais, PJ e sociedade a médio e longo prazo. São marcas: ampliação do mercado de trabalho; descentralização; transparência; articulação; e inclusão do TND.

Valores da Gestão - Solicitado aos participantes que discutissem e exemplificassem as condutas (adequadas ou inadequadas) observadas no atendimento ao profissional, as empresas, a sociedade, nas relações de trabalho no Conselho, na gestão, nas questões sociais e ambientais e no cumprimento da legislação. Abaixo a definição dos valores que deverão nortear a gestão neste período: ética; transparência; coerência; consciência social, política e ambiental; e respeito à diversidade.

Objetivos estratégicos - Solicitado que os participantes apontassem os resultados que a gestão espera alcançar, ou seja, o caminho a ser seguido pela gestão no período 2011-2013.

Abaixo os resultados por objetivos estratégicos.

Exercício Profissional - Assegurar o exercício pleno da profissão.

Gestão: Estrutura e Organização - Buscar a excelência na gestão: processos, pessoas, recursos orçamentários, infra-estrutura, tecnologia e apoio logístico; descentralizar as ações do CRN-2.

Responsabilidade Social e Ambiental - Contribuir para o desenvolvimento social e a sustentabilidade ambiental.

Reconhecimento pela Sociedade - Fortalecer o posicionamento do CRN-2 frente às demandas políticas, sociais e representativas da profissão.

Integração com Entidades - Propor o alinhamento dos objetivos das entidades ligadas à Nutrição às demandas sociais e profissionais.

Formação Profissional - Desenvolver ações orientadas à articulação e integração do conselho com as IEs e Escolas Técnicas; fortalecer as Áreas de Atuação em Ascendência e/ou pouco exploradas.

Em cima dos objetivos estratégicos cada comissão deveria planejar as ações para 2011. Foi definido as linhas de ação/diretrizes para cada objetivo estratégico, considerando as competências de cada Comissão. Conheça na íntegra o Plano de Ação e Metas (PAM) para 2011 e a Programação Orçamentária no site do CRN-2.

A seguir elencamos algumas das ações propostas por Objetivo Estratégico (OE):

I - Buscar a excelência na gestão: processos, pessoas, recursos orçamentários, infra-estrutura, tecnologia e apoio logístico

- # Instituir a Ouvidoria
- # Recadastramento dos profissionais por regiões
- # Inserção do Nutricionista nos serviços de alimentação: rumo à copa do mundo 2014
- # Aquisição de veículo para a fiscalização
- # Redimensionamento e qualificação de RH

te das Entidades de Nutrição

- # Promoção de eventos conjuntos
- # Apoiar o desenvolvimento profissional em parceria ABENUT e INEP como espaço de discussão da formação profissional integrando diversas instituições formadoras

IV - Fortalecer o posicionamento do CRN-2 frente às demandas políticas, sociais e representativas da profissão

- # Diálogo do CRN-2 com o executivo, legislativo e judiciário

Realizar visitas de fiscalização, sejam de rotina, de identificação, de orientação e/ou de constatação de práticas de exercício ilegal

- # Realizar uma pesquisa de atuação do profissional

VIII - Contribuir para o Desenvolvimento Social e a Sustentabilidade Ambiental

- # Implementação da Política de Responsabilidade Social no âmbito do CRN-2



Planejamento Estratégico contou com a participação de Conselheiros, funcionários e assessores do CRN-2

- # Reestruturação e redimensionamento da infra-estrutura
- # Alinhamento a modelos de gestão pública

II - Descentralizar as ações do Conselho

- # Implantação do CRN-2 Junior
- # Implementação da Delegacia de Santa Maria
- # CRN-2 Itinerante

III - Propor o alinhamento dos objetivos das entidades ligadas à nutrição às demandas sociais e profissionais

- # Criação de um Fórum Permanente

- # Diálogo com a Sociedade

V - Desenvolver Ações Orientadas à articulação e integração do conselho com as IEs e Escolas Técnicas

- # Implementar as Câmaras Técnicas
- # Realizar fórum de ética com IESS e ETs
- # Apoiar eventos promovidos pelos acadêmicos dos cursos de Nutrição

VII - Assegurar o exercício pleno da profissão

- # Entregar a carteira de Identidade Profissional: capital e interior plenário/diretoria
- # Realizar AO compartilhada com outras comissões

IX - Estabelecer uma Política de Comunicação e Marketing de Reconhecimento da Profissão e do CRN-2 pela sociedade

- # Elaborar campanha institucional que promova maior visibilidade da profissão na mídia
- # Implementar o banco de consultores: definições de áreas, normativas
- # Promover o encontro dos TND
- # Promover o Congresso do Nutricionista
- # Promover encontros abordando temas de interesse da sociedade.

X - Inserir o TND no mercado de trabalho.

III Prêmio Maria de Lourdes



Vencedoras do III Prêmio Maria de Lourdes Hirschland e do I Concurso Slogan Premiado reunidas com Conselheiros do CRN-2 e CFN

No ano de 2006 foi lançado o Prêmio Maria de Lourdes Hirschland. O nome do prêmio é uma justa homenagem à pioneira da Nutrição no nosso estado. Maria de Lourdes esteve à frente das primeiras conquistas da Nutrição, foi a primeira presidente do CRN-2 e acompanhou de perto todas as vitórias do Conselho nestes 30 anos de história. A Nutricionista nos deixou no final do ano de 2009. Seu exemplo de coragem, dedicação e pioneirismo, porém, estarão para sempre marcados na nossa história.

O Prêmio foi criado com o objetivo valorizar e incentivar a produção científica na área da nutrição. O conhecimento precisa ser fomentado sempre e o CRN-2, ciente do seu papel à frente dessa área, premia, a cada dois

anos, três trabalhos nas seguintes áreas: Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, e Alimentos e outros.

Em 2010 a iniciativa consolidou-se como uma das principais premiações do Rio Grande do Sul na área. Muito disso se deve ao trabalho da Comissão Organizadora do Prêmio, coordenada este ano pela professora Dra. Maurem Ramos. Já a Comissão Julgadora, fundamental nesta premiação, foi composta pelos seguintes nutricionistas: Dra. Ana Feoli, Dra. Cíntia Gama, Dra. Cora Araújo, Dra. Denise Gigante, Dra. Heloisa Carvalho, Dra. Ingrid Schweigert, Dra. Janaina Venzke, Dra. Loiva Dallepiane, Dra. Marilda Neutzling, Dra. Martine Hagen, Dra. Ruth Henn e Dra. Vanuska Lima da Silva.

Durante a cerimônia de entrega da premiação deste ano, as vencedoras agradeceram àqueles que colaboraram nas suas pesquisas (que resultaram nos artigos inscritos) e destacaram a importância do Prêmio no fomento à pesquisa no RS. A próxima edição do Prêmio acontece em 2012.

Confira, a seguir, as vencedoras, que receberam seus troféus e uma premiação no valor de R\$ 1.500 no dia 26 de setembro, no hotel Coral Tower, em Porto Alegre. Em 2011 deverão ser publicados os anais do Prêmio.

Nutrição Clínica:

Cintia dos Santos Costa

Saúde Coletiva:

Aline Marcadenti de Oliveira

Alimentos e outros:

Lucide Nicolli Leal Martins



Cintia Costa e Maurem Ramos



Rosângela Parmigiani e Aline Marcadenti



Sandra Pinho e Lucide Martins

Slogan Premiado: conheça os vencedores

Em 31 de agosto, durante as comemorações referentes ao Dia do Nutricionista, a presidente do CRN-2, Cleusa Mendes, lançou a primeira edição do Concurso Slogan Premiado, voltado aos acadêmicos dos cursos de Nutrição do Rio Grande do Sul. A iniciativa inédita do CRN-2 teve como objetivo aproximar ainda mais os acadêmicos e o Conselho.

Para participar do concurso, os acadêmicos deveriam enviar um slogan ao CRN-2 com o tema proposto pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) para o Dia Mundial da Alimentação (16 de outubro) para o debate mundial: unidos contra a fome.

Os alunos aceitaram o desafio e arriscaram-se no mundo da comunicação! Eles criaram slogans sintonizados com um dos mais importantes debates da atualidade.

A iniciativa teve resultado muito positivo não apenas pelos trabalhos apresentados, mas pelo fato de que

tivemos a participação de acadêmicos das seguintes instituições de ensino superior: Universidade de Santa Cruz do Sul, Universidade de Caxias do Sul, Universidade do Vale dos Sinos, Pontifícia Universidade Católica e Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Durante a cerimônia de entrega das premiações, todos os presentes fizeram questão de destacar a importância da iniciativa do CRN-2, pois, ações como esta, tendem a fortalecer ainda mais a categoria.

A avaliação dos slogans inscritos foi realizada por representantes do CRN-2, da Associação Gaúcha de Nutrição, do Sindicato dos Nutricionistas do Rio Grande do Sul, do patrocinador de evento - grupo CBES - e da agência de publicidade que atende o CRN-2.

O concurso teve, ainda, patrocínio do grupo CBES, um apoiador e incentivador das ações do CRN-2. O grupo deu à vencedora do concurso uma bolsa estudos para um curso de pós-

graduação. Já a acadêmica que ficou em segundo lugar ganhou um prêmio de R\$ 500. Ambas receberam medalha e certificado. Já a Universidade de Santa Cruz do Sul, onde estuda a vencedora, recebeu uma placa de agradecimento ao incentivo da participação dos alunos.

Confira a seguir as fotos da premiação e os slogans premiados. Em 2011 tem mais!

Vencedores:

1º lugar:

Natália Brenner, da UNISC: "A diferença alimenta os olhos da fome. Vamos nutrir uma nova atitude".

2º lugar:

Évelin Kasmirski, da UCS: "Nutrindo forças no combate à fome do cidadão".

Estiveram presentes à cerimônia: a coordenadora do curso de Nutrição de Caxias do Sul, Jaqueline S. dos Santos, a coordenadora do curso de Santa Cruz do Sul, Sílvia Franke, e o vice-reitor da Unisc, Heitor Breunig.



Cleusa entrega placa a Heitor Breunig



Maria da Graça Zingano e Natália Brenner



Évelin Kasmirski e Carlos Silva



Diretoria CRN-2 e representantes IES



Heitor Breunig, Natália e Sílvia Franke



Jaqueline S. dos Santos e Évelin

Plenária Itinerante ocorrerá em Caxias do Sul

Em outra ação proposta pelo CRN-2 para os primeiros meses de 2011, está a realização de uma reunião Plenária Itinerante em Caxias do Sul. Na prática, isso significa estar mais próximo aos profissionais, conhecer suas demandas e conversar com pessoas e entidades estratégicas.

O projeto CRN-2 Itinerante faz parte da proposta de trabalho da atual Gestão e objetiva, por meio da descentralização das ações, aproximar-se do profissional e das diferentes

realidades do estado do RS. O projeto surgiu de uma real necessidade de estabelecer um canal de comunicação e diálogo entre o Conselho e profissionais, gestores, entidades prestadoras de serviço na área da alimentação e nutrição, órgãos formadores, bem como da sociedade gaúcha. O CRN-2 acredita que adotando esta estratégia será possível construir um plano de ação mais efetivo na busca pela valorização e visibilidade do profissional na região.

Nesta oportunidade o Conselho estará disponibilizando aos profissionais da região informações e serviços tais como: registro de pessoas físicas e jurídicas, fiscalização de registros, atualização cadastral, transferências e parcelamento, entre outros.

A meta é valorizar e defender incondicionalmente as prerrogativas profissionais e o êxito depende da união e do esforço de todos os envolvidos: Conselheiros, funcionários e profissionais.

Verão 2010: CRN-2 vai ao litoral



O CRN-2 tem estado cada vez mais próximo aos seus profissionais através de ações do cotidia-

no e dos seus veículos de comunicação. Mas, todos sabemos, é preciso ir além.

Pensando nisso, a atual Gestão (2010-2013) implementará, em janeiro, a primeira ação no litoral gaúcho. O objetivo deste projeto é orientar a sociedade quanto aos seus direitos e garantir que os serviços que cabem ao CRN-2 fiscalizar estejam sendo realizados em conformidade com a legislação. Em outras palavras, nossa

equipe irá às praias gaúchas para acompanhar de perto o movimento e a rotina dos veranistas.

As atividades programadas para janeiro terão uma equipe de Conselheiros e funcionários que irão a algumas cidades para conhecer as demandas locais. A partir de então, entram em cena as agentes de fiscalização do CRN-2 que, além de fiscalizar, irão, também, cumprir seu papel de orientação.

Nutricionista gaúcha recebe prêmio nacional

A nutricionista clínica e mestranda em Gerontologia Biomédica pelo IGG/PUCRS, Tatiana Pizzato Galdino, foi uma das cinco premiadas na 12ª edição do concurso "Talentos da Maturidade" do banco Santander/Real, categoria "Programas Exemplares", que visa ao apoio a projetos inovadores, com foco nos idosos. Tatiana inscreveu um projeto juntamente com os demais integrantes da sua equipe de trabalho.

O projeto no qual Tatiana atua

tem como foco a assistência ao idoso com depressão ou déficit cognitivo. A Nutricionista levou a ideia para seu orientador coordenador do Programa de Pós-Graduação em Gerontologia da PUCRS, Dr. Irenio Gomes, que achou ótima a sugestão. Com o aval do orientador, Tatiana e seus colegas Dr. Eduardo Lopes Nogueira (psiquiatra) e Paula Engroff (farmacêutica bioquímica) escreveram o projeto.

Resultado – Em todo o Brasil,

foram mais de 100 projetos inscritos. Destes, 10 foram pré-selecionados. Destes 10, cinco foram contemplados com uma verba de R\$ 70 mil e consultoria por um ano. E o projeto inscrito por Tatiana está entre os cinco!

Segundo Tatiana, o projeto visa à criação de um centro: "Centro de assistência à pessoa idosa com depressão ou déficit cognitivo - CEAPI-2D". A festa de premiação ocorreu nos dias 20 e 21 de novembro, em São Paulo.

CRN-2 Rumor à Copa: visão de futuro e planejamento são marcas do Conselho



64 anos depois de perder para o Uruguai a final da Copa Mundo que sediou (1950), o Brasil volta a ser palco de um dos mais importantes eventos esportivos do mundo

O Brasil sediará, nos próximos anos, os maiores e mais importantes eventos esportivos do mundo: em 2014, a Copa do Mundo e, em 2016, as Olimpíadas. Para um país que tem como uma das principais atividades econômicas o turismo, essas notícias são excelentes. Segundo estudos, a estimativa é que, para cada um dólar investido, quatro dólares sejam gastos aqui. Isso representa uma movimentação financeira bastante significativa.

Além disso, um evento do porte da Copa do Mundo exige muito investimento em infraestrutura. Desde o ano de 2010 algumas obras já foram iniciadas. Além da movimentação econômica que reformas em estádios, por exemplo, geram, há milhares de empregos diretos e indiretos. Os investimentos não param apenas

em obras, é preciso ir além, é preciso investir em transporte público e rede hoteleira. Ou seja, os benefícios atingem diretamente a população. Essa é a expectativa de todas as cidades que sediarão jogos da Copa.

A Copa do Mundo terá como sede as seguintes capitais: Belo Horizonte (MG), Brasília (DF), Cuiabá (MT), Curitiba (PR), Fortaleza (CE), Manaus (AM), Natal (RN), Recife (PE), Rio de Janeiro (RJ), Salvador (BA), São Paulo (SP), além, é claro de Porto Alegre (RS).

As Olimpíadas, apesar de terem como sede a cidade do Rio de Janeiro, movimentarão, também, a economia de muitos estados brasileiros, que poderão receber, além das delegações, turistas de todo o mundo.

CRN-2 Rumor à Copa – Para que a realização da Copa do Mundo seja de fato um sucesso, especialmente em Porto Alegre, é preciso preparar. Pensando nisso, em uma projeção para 2014, o CRN-2 lança, em 2011, o projeto CRN-2 Rumor à Copa. O objetivo do projeto é criar um grupo de profissionais que estejam aptos a prospectarem estratégias e ações dos Nutricionistas durante o evento.

Mas você deve es-

tar se perguntando como se dá essa participação ou, então, em que áreas os Nutricionistas podem colaborar. Principalmente na rede hoteleira e de restaurantes. E pensando nisso, conversamos com a Nutricionista Fabíola Regianini, que atua em um dos principais hotéis do Brasil (que faz parte de uma rede hoteleira mundial), com sede em Porto Alegre. Fabíola nos fala, a seguir, sobre os principais desafios e expectativas com a Copa do Mundo e sobre sua rotina e trajetória profissional.

CRN-2: Por que motivo escolheste o curso de Nutrição?

Fabíola - Não sabia ao certo o que eu queria. Já havia tentado vários vestibulares e faculdades mas foi quando ingressei no curso de Educação Física na UDESC em Santa Catarina, que comecei a perceber melhor o que queria, foi lá que conheci a parte de alimentação desportiva, a partir disso delimitar que não era educação física e sim alimentação, que eu gostaria de trabalhar. Depois surgiu uma oportunidade de ir para os Estados Unidos e lá trabalhei em um hotel da Califórnia como cocktail waitress, onde descobri que dentro da minha área queria a Hotelaria. Quando voltei para o Brasil resolvi fazer a faculdade de nutrição e sabia que queria trabalhar em hotel. Vi o Sheraton sendo construído e falei para mim mesma que seria ali que iria trabalhar. Antes mesmo de me formar veio o convite e estou aqui até hoje.

Há quanto tempo atua na área hoteleira?

Atuo há 13 anos.

Sabemos que, nos próximos anos, o Brasil sediará importantes eventos esportivos de nível internacional. De que forma os Nutricionistas se inserem nesta preparação das cidades que receberão turistas?

Já que é impossível desvincular a alimentação dos eventos sociais, o nutricionista passa ser uma peça chave na preparação destes eventos esportivos, pois se torna necessário haver um gerenciamento dos cardápios para que eles atendam a demanda multicultural que está por vir, respeitando diversas religiões, etnias, costumes e dietas especiais. Além disso, é primordial que se garanta a segurança dos alimentos, a qualidade e a beleza dos pratos unindo a Nutrição à Gastronomia.

E durante os eventos, qual a importância do Nutricionista na prestação de serviços de qualidade?

É essencial. Não somente nos eventos. Para mim, é uma única empresa e um único evento: o hóspede é o cliente. A qualidade deve andar junto com a nutrição, ela é uma ferramenta que faz a gente crescer, é a qualidade que garante o sucesso na hotelaria. É importante perceber o que o cliente precisa, o que o cliente acha. Não o que nós achamos.

Quais os principais desafios que encontre ao ingressar na área?

Muitos. E isto que é maravilhoso, a adrenalina de coisas novas. O primeiro desafio foi ser estagiária e atuar como um profissional formada, é uma carga muito grande, mas a partir dessas experiências me tornei mais ética, profissional e humana. Outro e principal desafio foi não ter na faculdade uma matéria de hotelaria, processos de hotelaria, não ter livros da minha área sobre hotelaria.

Quais os principais desafios



Dinamismo e futuro: investimentos devem aumentar e as perspectivas são ótimas

que encontra hoje?

Quebrar o tabu dentro da Hotelaria do que as pessoas imaginam o que é a nutrição.

Quais as perspectivas para o Nutricionista que escolher a hotelaria como área de atuação?

Excelentes perspectivas. A área está crescendo constantemente, segundo estudo da Ernst & Young. Com 60 investidores internacionais, o país receberá US\$ 1 bilhão nestes dois anos.

Quais as características essenciais que um profissional deve ter para trabalhar nesta área?

Ser multifuncional, dinâmico, entender as áreas dentro da hotelaria para surpreender os hóspedes. Fazer parcerias com os Chefs de Cozinha e trabalhar em conjunto com eles.

Descreve para a gente um pouco da tua rotina de trabalho, responsabilidades, equipe.

Hoje tenho que administrar além das minhas tarefas do dia a dia que é a organização da cozinha, pedidos, programas para CIPA, lidar com 20 homens entre auxiliares de cozinha e chef de cozinha, gerentes homens,

ajudar no comitê da qualidade a trazer uma análise mais estatística e ter uma visão mais científica, conseguir supervisionar três estagiárias (uma de nutrição, uma técnica de nutrição e uma de engenharia de alimentos) em coleta de amostras, temperaturas do buffet, coordenar pesquisas junto a elas e os coordenadores dos cursos de nutrição da UFRGS e ICTA dentro da área de nutrição e gastronomia para publicações em artigos científicos que estou começando nesta área a desenvolver, parceria junto com ICTA e as análises microbiológicas junto ao laboratório de alimentos e junto com o Eduardo Tondo microbiologista e doutor no ICTA, parcerias com a PUC. Quero começar a elaborar projetos para desenvolver melhor a nutrição dentro da hotelaria a área de nutrição e gastronomia. Quero, também, conseguir ajudar os estagiários de gastronomia da UNIVALLE, da escola do SENAC, da escola do Aires Scavone a fazer um roteiro dentro da cozinha, ajudando aos cozinheiros neste desenvolvimento de construção dos alunos.



Nutricionista Fabíola atua há 13 no ramo da hotelaria



Ministério da Saúde renova acordo com indústria para melhorar alimentação dos brasileiros

O ministro da Saúde, José Gomes Temporão, assinou em 25 de novembro, acordo de cooperação com a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (Abia) que prorroga por mais três anos o Fórum da Alimentação Saudável. Estudo feito pela Abia, em parceria com o governo federal, revela que 94,6% das empresas associadas à entidade, em média, alcançaram a meta estabelecida em 2007, quando o Fórum foi criado: cerca de 230 mil toneladas de gordura trans deixaram de ir para as prateleiras em 2009, na comparação com 2008.

"Esse resultado demonstra o acerto da estratégia do governo e da indústria sentarem e estabelecerem uma agen-

representa cerca de 70% do setor produtivo nacional - fez um levantamento e selecionou os grupos de alimentos que apresentavam teores mais elevados de gorduras trans.

Desde a criação do Fórum da Alimentação Saudável - estabelecido com o objetivo principal de encontrar alternativas viáveis para a substituição e a consequente redução de alimentos prejudiciais à saúde dos brasileiros - foram desenvolvidas importantes ações conjuntas entre os órgãos parceiros: Ministério da Saúde, Abia e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

PRORROGAÇÃO - O acordo foi prorrogado para dar continuidade aos esforços em se atingir 100% das me-

redução do teor de sódio/sal e açúcar nos alimentos processados. A expectativa é que, até 2020, o consumo de sal pela população brasileira seja reduzido em 50%.

Estudos apontam que a redução de 3 gramas no consumo diário de sal levaria a uma redução de 13% nos casos de Acidente Vascular Cerebral (AVC) e 10% nas doenças isquêmicas do coração.

RISCOS À SAÚDE - O consumo de altas taxas de gorduras trans e sal aumentam os riscos de obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes, hipertensão e AVC. No Brasil, segundo dados da POF (2008-2009/IBGE), cerca de um terço das crianças com idade



da, uma pauta, onde a questão da saúde pública foi colocada na mesa, com resultados importantes", disse o ministro da Saúde, José Gomes Temporão.

As metas de redução desse tipo de gordura foram definidas a partir de recomendações da Organização Pan-Americana de Saúde (Opas), que estabelece o limite de 5% de presença de gordura trans do total de gorduras em alimentos processados e 2% do total de gorduras em óleos e margarinas. Ao todo, foram avaliadas doze categorias de alimentos, incluindo snacks, massas instantâneas, sorvetes, caldos, chocolates, sopas, panetones, óleos, pratos prontos, biscoitos e bolos, além de margarinas e cremes vegetais. Para a escolha dessas categorias, a Abia - que

tas de redução de gorduras trans em todos os produtos industrializados. Principalmente, em categorias de alimentos que obtiveram resultados menos expressivos quanto à redução de gorduras trans, como margarinas e cremes vegetais, bolos e biscoitos. De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2002-2003/IBGE), o consumo domiciliar per capita anual de margarina foi de 1,62kg e, de biscoitos, 4,81kg.

O esforço de aperfeiçoar a qualidade dos produtos que chegam às prateleiras demonstra o empenho e a articulação entre governo e indústria. Por isso, as medidas previstas no Fórum da Alimentação Saudável também são extremamente importantes para a gradual

entre 5 e 9 anos apresentam excesso de peso. Entre os adultos, esse percentual chega a 50%.

Além disso, a pesquisa Vigitel (Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico) apontou que, em 2009, 24,4% da população adulta das capitais brasileiras foi diagnosticada como hipertensa e 5,8% como diabética. Nesta população, as doenças cardíacas são mais graves, de difícil tratamento e de alto custo para o sistema de saúde. Por isso, o esforço de aprimorar os alimentos para a melhoria da saúde e da qualidade de vida dos brasileiros é preocupação permanente do Ministério da Saúde.

Fonte: Ministério da Saúde

Análise laboratorial do teor de cálcio em produtos lácteos: estabelecendo comparações com rótulos e tabelas de composição química dos alimentos

Lucide Nicolli Leal Martins, Heloisa H. Carvalho



O cálcio é um mineral importante para o organismo e está relacionado às diversas patologias. Para o nutricionista adotar métodos preventivos e curativos a estas patologias, é preciso ter confiabilidade em seu principal instrumento de trabalho que são os rótulos dos alimentos e as tabelas de composição química.

O objetivo deste trabalho foi analisar o teor de cálcio em diferentes produtos lácteos a fim de estabelecer comparações com rótulos e tabelas de composição química dos alimentos, habitualmente utilizadas pelos nutricionistas.

O presente trabalho é um estudo experimental analítico. O cálcio foi quantificado segundo Carvalho e Jong (2002). A análise foi feita em duplicata, por dois analistas diferentes. O princípio do método consiste em digerir amostras com ácido clorídrico e o precipitado é solubilizado com oxalato de amônio, e após, titulado com permanganato de potássio.

Os dados obtidos foram submetidos a uma análise de variância (ANOVA) seguida de outros procedimentos estatísticos, dentre os quais o teste de Tukey, que permite verificar se há diferença significativa, a um dado nível de confiança, normalmente 95% (STONE; SIDEL, 1993) utilizado como apoio o programa EXCEL 2003. Para fins de cálculo estatístico, completou-se com a unidade (1) valores não apresentados pelas tabelas e rótulos.

Teor de Cálcio (mg/100g) em produtos lácteos obtidos através de análises em laboratório, rótulos e em 3

tabelas de composição química de alimentos.

1 Resultados obtidos da análise em laboratório (ICTA/UFRGS), média de 4 repetições.

2 Resultados obtidos através da informação publicada nos rótulos dos produtos estudados.

3 Resultados obtidos através da Tabela de Composição de Alimentos (PHILIPPI, 2002).

4 Resultados obtidos através da Tabela de Composição de Alimentos (UNICAMP, 2004).

5 Resultados obtidos através do site do Departamento de Agricultura dos E.U.A (USDA, 2006).

n.e - Informação não existente nos rótulos e tabelas consultadas.

Letras diferentes na mesma linha, indicam que há diferença significativa ao nível de 5% de probabilidade, quando aplicado o teste de Tukey.

Produto	Concentração de cálcio mg/100g				
	Análise laboratorial ¹	Rótulos ²	Tabela S. Tucunduva ³	Tabela TACO ⁴	Tabela USDA ⁵
Bebida láctea morango	60 ^a	58 ^a	n.e	89 ^a	n.e
iogurte polpa de fruta	85,5 ^a	83 ^{ab}	n.e	121 ^c	91 ^{ad}
iogurte natural	125,5 ^a	160 ^c	154 ^{cd}	143 ^b	121 ^{bc}
Leite em pó	695 ^a	929 ^b	926 ^b	n.e	911 ^b
Leite de soja	8,27 ^a	n.e	4 ^a	17 ^c	38 ^b
Leite de soja enriquecido	56 ^a	120 ^c	n.e	n.e	150 ^b
Leite pasteurizado A	109,63 ^a	130 ^b	n.e	123 ^c	113 ^d
Leite pasteurizado light	155 ^a	120 ^b	141 ^d	n.e	125 ^c
Leite UHT desnatado	114,5 ^a	120 ^c	n.e	134 ^b	n.e
Leite UHT integral	94,25 ^a	120 ^b	119 ^{bc}	n.e	n.e
Requeijão light	406,25 ^a	390 ^c	n.e	n.e	183 ^b
Requeijão cremoso	207,25 ^a	236 ^c	n.e	n.e	70 ^b
Ricotta	168,25 ^a	600 ^b	206 ^c	n.e	270 ^d
Queijo prato	636,25 ^a	720 ^b	731 ^d	323 ^b	505 ^c
Leite Fermentado	60 ^a	86 ^a	80 ^a	72 ^a	n.e

¹ Resultados obtidos da análise em laboratório (ICTA/UFRGS), média de 4 repetições.
² Resultados obtidos através da informação publicada nos rótulos dos produtos estudados.
³ Resultados obtidos através da Tabela de Composição de Alimentos (PHILIPPI, 2002).
⁴ Resultados obtidos através da Tabela de Composição de Alimentos (UNICAMP, 2004).
⁵ Resultados obtidos através do site do Departamento de Agricultura dos E.U.A (USDA, 2006).
 n.e - Informação não existente nos rótulos e tabelas consultadas.
 Letras diferentes na mesma linha, indicam que há diferença significativa ao nível de 5% de probabilidade, quando aplicado o teste de Tukey.

Verifica-se em relação ao leite em pó, que no rótulo, tabela S. Tucunduva e USDA apresentaram em média 34,60% a mais de cálcio em relação à análise laboratorial. No queijo prato os

valores encontrados no rótulo e na tabela S. Tucunduva apresentaram em média 14,03% a mais de cálcio em relação à análise, já a média dos valores da tabela Taco e USDA apresentaram 34,93% a menos de cálcio em relação à análise. O leite de soja a discrepância entre os resultados é bem relevante, pois as tabelas Taco e USDA apresentaram em média 232,53% a mais de cálcio em relação à análise. O leite de soja enriquecido nos mostra relevância dos resultados, pois os valores do rótulo e da tabela USDA apresentaram em média 141,07% a mais de cálcio em relação à análise.

Nota-se também, as diferenças significativas ($p > 0,05$) dos resultados entre as diferentes tabelas e o rótulo.

Conclui-se, portanto, que dos resultados analíticos do teor de cálcio dos produtos lácteos, somente o leite fermentado e a bebida láctea não apresentaram diferença significativa. As tabelas USDA, S. Tucunduva e Taco apresentaram resultados divergentes entre si para os diversos tipos de produtos. Na legislação vigente, admite-se a busca de dados em fontes nacionais e internacionais, contribuindo para a diferença de informação nos rótulos dos alimentos.

Sugere-se a elaboração de mais trabalhos com parcerias entre laboratórios e universidades, na busca de padronização de análises de quantificação de nutrientes dos alimentos; a reavaliação da legislação quanto às informações nutricionais contidas nos rótulos dos produtos e a reavaliação dos dados das tabelas rotineiramente utilizadas pelos nutricionistas.

A modulação de SIRT1, adiponectina, FOXO1 e PPARγ1-3 por resveratrol em adipócitos isolados do tecido adiposo visceral de obesos grau III



Cíntia dos Santos Costa^a; Francieli Rohden^a; Thais Ortiz Hammes^a; Rogério Margisa^b; Josiane Woutheres Bortolotto^a; Alexandre Vontobel Padoin^c; Cláudio Cora Mottin^c; Regina Maria Guaragna^a.

^aDepartamento de Bioquímica – UFRGS;

^bCentro de Biotecnologia – UFRGS; ^cCentro de Obesidade Mórbida – PUCRS.

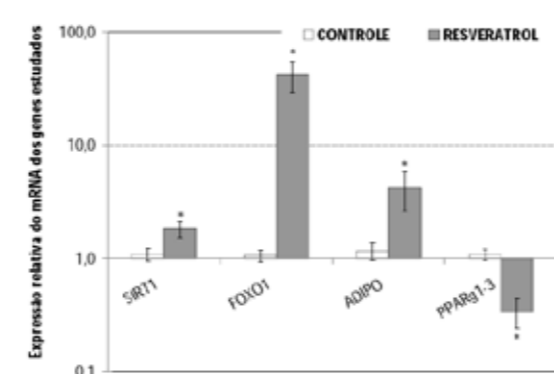
Entende-se por obesidade o aumento excessivo de peso corporal, mais especificamente, de tecido adiposo em magnitude suficiente para produzir conseqüências adversas à saúde (Spiegelman e Flier, 2001). A ascendência da obesidade está fortemente associada à síndrome metabólica, sendo que o tecido adiposo visceral (VAT) parece mediar esta relação (Marchesini et al, 2008). A análise do tecido adiposo, particularmente dos adipócitos, é central para o entendimento de anormalidades metabólicas associadas ao ganho de peso (Bai et al, 2008). Os adipócitos estão envolvidos na regulação do balanço energético por mecanismos endócrinos e não endócrinos que podem ser modulados por hormônios, citocinas e nutrientes, como o resveratrol (Bai et al, 2008). Nos últimos anos, vários estudos têm comprovado os efeitos benéficos do resveratrol (Harikumar e Aggarwal, 2008). O objetivo principal deste trabalho foi identificar a ação do resveratrol sobre a expressão do mRNA de SIRT1, adiponectina, FOXO1, PPAR e PPARγ em adipócitos isolados do tecido adiposo visceral de indivíduos obesos grau III. O tecido adiposo visceral foi coletado de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. Os adipócitos, isolados com colagenase do tipo II, foram incubados com resveratrol 1 M em

meio DMEM, 5% CO₂, a 37°C, por 4 horas. O RNA total foi extraído usando o reagente TRIzol e o mRNA foi quantificado por PCR em tempo real. Quanto à modulação por resveratrol, nossos resultados (Figura 1) indicam aumento significativo nos níveis do mRNA de SIRT1 (p=0,021), adiponectina (p=0,025) e FOXO1 (p=0,001) e modulação negativa na expressão de PPAR 1-3 (p=0,003), nos adipócitos isolados do tecido adiposo visceral de obesos grau III que sofreram modulação por resveratrol, comparado às células controle. Considerando a expressão de PPAR, não houve modulação por resveratrol na concentração e tempo estudados. Recentemente nosso grupo de pesquisa publicou resultados que sugerem um possível efeito hepatoprotetor da SIRT1 no TAV de obesos grau III (Costa et al, 2009). Modelos experimentais sugerem que o resveratrol é capaz de modular positivamente a expressão do mRNA de SIRT1 (Bai et al, 2008; Shan et al, 2009). Considerando o fator de transcrição FOXO1, foi descrito que o aumento de sua expressão em tecido adiposo está associado à diminuição da diferenciação de adipócitos (Karim et al, 2006) e a promoção da sensibilização à ação da insulina (Pillarsetti, 2008). Os resultados indicam que resveratrol pode modular o metabolismo dos adipócitos de obesos grau III, possivelmente diminuindo a adipogênese e favorecendo o metabolismo dos adipócitos no TAV destes pacientes. Rogers e colaboradores

encontraram que o tratamento com resveratrol aumentou significativamente as concentrações de adiponectina sérica e preveniu a deposição de gordura hepática, em camundongos (Rogers et al, 2008). Os autores observaram ainda que o aumento na expressão sérica de adiponectina estava associado a um aumento na expressão do mRNA de SIRT1 e FOXO1 em tecido adiposo dos animais. Dois estudos mostram a ação inibidora do resveratrol na expressão de PPAR, em células 3T3-L1 (Floyed et al, 2005; Rayalam et al, 2008). Enfim, conclui-se que a expressão do mRNA de SIRT1, adiponectina, FOXO1 e PPAR 1-3 e a modulação exercida por resveratrol sob a expressão destes genes possam ser importantes alvos de estudo em virtude de suas relações com a gênese da obesidade e síndrome metabólica.

O artigo original foi publicado na revista

Figura 1: Efeito da modulação de 1µM de resveratrol na expressão do mRNA de SIRT1, FOXO1, adiponectin, PPARγ1-3 e PPARβ em adipócitos isolados do TAV de humanos.



Foi utilizado teste-T independente para comparar o padrão de expressão do mRNA de SIRT1, FOXO1, adiponectin, PPARγ1-3 e PPARβ em adipócitos isolados do TAV de humanos, após 4 horas de incubação utilizando-se 1 µM de resveratrol. Quadrados brancos indicam valores do grupo controle. Valores são apresentados em média logarítmica ± erro padrão. Expressão relativa do mRNA foi normalizada contra β2M (ΔCt) e calibrada utilizando-se valores do grupo controle para cada gene, em separado (2^{-ΔΔCt}). (*) representa significância estatística entre células controle e células tratadas com resveratrol (P<0,05).

Aceitação de dietas com reduzido teor de sódio por indivíduos portadores de cardiopatias admitidos em um hospital terciário



Aline Marcadenti, Bruna Fraga dos Santos e Magda Ambros Cammerer

Complicações cardiovasculares representam a primeira causa de hospitalização no Brasil, principalmente entre os idosos. Paralelamente, a desnutrição hospitalar atinge quase metade dos pacientes admitidos em hospitais da rede pública no país, aumentando indicadores de morbi-mortalidade e os custos para os sistemas de saúde.

A baixa aceitação das dietas servidas em ambiente hospitalar é fator de risco para desnutrição entre pacientes hospitalizados e apesar de ser considerada uma conduta simples e fortemente evidenciada como coadjuvante para o tratamento e prevenção de doenças cardiovasculares, a restrição de cloreto de sódio na alimentação é pouco aceita pelos pacientes.

Existem poucos estudos no Brasil que verificam a influência da restrição de sal na aceitação e na ingestão das refeições oferecidas aos pacientes hospitalizados. Este trabalho, de autoria das nutricionistas Aline Marcadenti de Oliveira, Bruna Fraga dos Santos e Magda Ambros Cammerer teve como objetivo avaliar a aceitação de dietas com reduzido teor de sódio por indivíduos portadores de cardiopatias admitidos em um hospital público.

Este estudo transversal foi conduzido em 2009 no Serviço de Cardiologia do Hospital Nossa Senhora da

Conceição (Porto Alegre, RS) entre 82 homens e 91 mulheres de 18 a 90 anos, com prescrição médica de dois tipos de dietas padronizadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética: "Hipossódica" ou "Cardiopatia". Os restos dos alimentos não ingeridos pelos pacientes em uma refeição (almoço ou jantar) foram quantificados através da pesagem dos resíduos alimentares que permaneceram no prato térmico e devidamente registrados. Em ambas as dietas, todos os alimentos são preparados totalmente sem sal e é oferecido aos pacientes sachês contendo 1 g de sal para ser adicionado à refeição, e como tempero auxiliar é fornecida 1 fatia de limão.

Foi aplicado questionário para verificação dos dados demográficos e das justificativas para a aceitação ou não da dieta oferecida. Paralelamente, o estado nutricional do paciente foi determinado através de Avaliação Subjetiva Global (ASG) e de acordo com seu estado nutricional o paciente foi classificado em bem nutrido – (ASG – A) ou desnutrido (ASG – B/C).

A idade média dos participantes foi de 63 + 14 anos, sendo que 58% eram idosos (≥ 60 anos). Quanto ao grau de escolaridade, 53% eram analfabetos ou estudaram até o 4º ano do ensino fundamental. Em relação à dieta indicada, 51% dos pacientes tinham prescrição médica de dieta "Hipossódica" e 49% dieta "Cardiopatia". Em relação ao controle prévio de

sal extrínseco, 73% dos pacientes relataram que já restringiam o cloreto de sódio na alimentação em casa. De acordo com a Avaliação Nutricional Subjetiva Global, 16% dos pacientes foram classificados como desnutridos. O total de aceitação do térmico foi de 63% para a dieta hipossódica e 73% para a dieta cardiopatia. Na mediana, o correspondente a 167 kcal deixaram de ser consumidas em uma refeição de almoço ou jantar, representando uma redução em torno de 8% do valor energético total diário fornecido pela dieta prescrita. Quanto aos motivos relatados para a não aceitação da dieta oferecida, os mais citados foram a falta de sal com 18%, seguido pela falta de temperos 15% e falta de apetite 12%. Mesmo entre os pacientes que relataram aceitar plenamente a refeição oferecida pelo hospital, 82% sentiram falta do sal. Quando avaliados apenas os pacientes que afirmaram controlar o uso de cloreto de sódio em casa, 61% relataram sentir a falta do sal na refeição oferecida.

Concluímos com nosso trabalho que um percentual importante de pacientes relatou não aceitar plenamente a refeição restrita em sódio fornecida pelo hospital, sendo a redução de sal o fator que mais influenciou na aceitação. Este valor calórico que não foi ingerido em apenas uma refeição avaliada pode indicar um prejuízo ao estado nutricional dos pacientes.

**Uma ideia na cabeça,
um slogan premiado!**



**“A indiferença alimenta os
olhos da fome. Vamos
nutrir uma nova atitude.”**

Natália Brenner - vencedora do Slogan Premiado 2010

**“Nutrindo forças no
combate à fome do
cidadão.”**

Évelin Kasmirski - 2º lugar no Slogan Premiado 2010

PARA USO DOS CORREIOS

Desconhecido Falecido
 Mudou-se Recusado
 End. Insuficiente
 Não existe o n.º indicado
 Ausente

Reint. ao Serviço postal em:
_ / _ / _

Ass. Responsável

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