



## Publicação do Conselho Federal de Nutricionistas. Periodicidade: Quadrimestral.

SRTVS Qd. 701, Ed. Assis Chateaubriand, Bloco II,  
Sala 406 – Brasília-DF  
CEP: 70.340-906  
Site: www.cfn.org.br  
E-mail: cfn@cfn.org.br  
Tel.: (61) 3225 6027  
Fax: (61) 3323 7666

### Presidente

Rosane Maria Nascimento da Silva (CRN-1/191)

### Vice-presidente

Cristiane Ragner dos Santos Monteiro (CRN-6/2469)

### Secretária

Ivete Barbisan (CRN-2/0090)

### Tesoureira

Ana Maria Calabria Cardoso (CRN-7/0015)

### Comissão de Fiscalização

Nina da Costa Correa (CRN-3/055) - Coordenadora  
Ivan Mourthé de Oliveira (CRN-9/85100044)  
Ivete Barbisan (CRN-2/0090)  
Ana Lucia Rocha Faillace (CRN-7/0402)  
Regina Maria de Vasconcellos C. de Oliveira (CRN-4/323)  
Telma de Cássia Mero Sales (CRN-5/1529)  
Maria Ruth Vieira de Lemos Vasconcelos (CRN-6/083)

### Comissão de Ética Profissional

Cristiane Ragner (CRN-6/2469) - Coordenadora  
Simone Bareicha Corrêa Marques (CRN-4/2375)  
Ana Maria Calabria Cardoso (CRN-7/0015)  
Marta Evangelista de Araújo Alves de Lima (CRN-1/1100)

### Comissão de Tomadas de Contas

Ivan Mourthé de Oliveira (CRN-9/85100044) - Coordenador  
Simone Bareicha Corrêa Marques (CRN-4/2375)  
Marilisa Suemy Sakamoto Santini (CRN-8/0972)

### Comissão de Comunicação

Aline Pereira da Fonseca (CRN-3/3657) - Coordenadora  
Marta Evangelista de Araújo Alves de Lima (CRN-1/1100)  
Rosane Maria Nascimento da Silva (CRN-1/191)  
Ivan Mourthé de Oliveira (CRN-9/85100044)

### Comissão de Formação Profissional

Suzi Barletto Cavalli (CRN-2/1819) - Coordenadora  
Edilene Maria Queiroz Araújo (CRN-5/1356)  
Eliane Aparecida Queiroz Alvarenga (CRN-9/88100007)  
Telma de Cássia Mero Sales (CRN-5/1529)

### Comissão de Licitação

Nina da Costa Correa (CRN-3/055) - Coordenadora  
Rita França da Silva  
Simone Gomes De Sousa  
Vinícius Silveira Ribeiro

### Editora

Socorro Aquino (3956/DF)

### Redação

Socorro Aquino e Rayane Mello

### Diagramação

Duo Design - Comunicação

### Revisão

Ok Linguística

### Impressão

Fórmula Gráfica

### Tiragem

98.000 exemplares

|   |    |
|---|----|
| EDITORIAL .....                         | 3  |
| BALANÇO DE GESTÃO .....                 | 4  |
| CAMPANHA NACIONAL 2012 .....            | 12 |
| NUTRICIONISTAS NA FÓRMULA 1 .....       | 14 |
| CRN EM AÇÃO .....                       | 16 |
| PLANOS DE SAÚDE .....                   | 18 |
| SUSTENTABILIDADE.....                   | 19 |
| OPINIÃO - VERUSKA PRADO ALEXANDRE ..... | 21 |
| NUTRIÇÃO NA COPA DO MUNDO .....         | 22 |
| XXII CONBRAN .....                      | 24 |

Revista CFN/Conselho Federal de Nutricionistas - Ano X, n. 36  
(JANEIRO-ABRIL. 2012) - Brasília: CFN, 2000

v.: il. Color.; 30cm.

Quadrimestral.  
ISSN 1982-2057

1. Nutrição. 2. Alimentação. I. Conselho Federal de  
Nutricionistas. II. Título

CDU 612.3(05)

As opiniões nos artigos assinados são de inteira responsabilidade dos autores, não refletindo, necessariamente, o posicionamento do CFN.  
Os eventos aqui divulgados são de inteira responsabilidade de seus promotores.

## Uma gestão mais próxima de você

**“Gestão inovadora, dinâmica, comprometida eticamente com a valorização profissional e com a responsabilidade cultural e socioambiental”.**

Foi com este lema que em 2009 assumimos a gestão do CFN. Passados três anos, podemos afirmar que nossas ações foram direcionadas para este propósito.

Nesta edição, apresentamos um resumo de algumas atividades que realizamos, destacando a importância de ações como a parceria com a Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS), que ampliou o número de consultas com o nutricionista nos planos de saúde, a parceria com o Ministério da Educação para regulação e supervisão dos cursos de Nutrição e a implementação de Grupos de Trabalho e de Câmaras Técnicas que discutem temas relacionados à Nutrição, à saúde e à alimentação e ao exercício profissional. Mostramos, ainda, outras atividades que contribuíram decisivamente para o crescimento do Sistema CFN/CRN, em especial para a consolidação do nutricionista como referência em alimentação saudável, saúde e bem-estar.

Certamente inovamos ao acompanhar os avanços tecnológicos e ao introduzir em nosso planejamento estratégico ferramentas indispensáveis para agilizar nossas ações e melhor atender aos interesses da categoria e da população como, por exemplo, as consultas *online* para o cadastro de nutricionistas em planos de saúde. A política de integração com órgãos e entidades que atuam com alimentação, Nutrição e saúde foi fortalecida e ampliada, consolidamos nossas relações com entidades de nutricionistas do Mercosul e nossa legislação sobre fiscalização e orientação profissional tornou-se referência para outros países.

Acompanhando o debate mundial sobre o meio ambiente, nossos veículos de comunicação – revista e site – passaram a defender a sustentabilidade do nosso planeta. Neste contexto, destacamos o trabalho de diversos nutricionistas que já atuam preocupados com a gestão ambiental e mostramos os importantes avanços no combate ao desperdício de alimentos e no reaproveitamento de resíduos sólidos.

A democratização de nossas campanhas nacionais foi mais um passo para aumentar a inter-relação com o nutricionista em todos os Estados, sendo que a linha das campanhas foi construída a partir das demandas locais, apresentadas pelos CRN, atendendo aos interesses da categoria.

Investimos na ampliação da estrutura interna, adequando-a ao crescimento das demandas decorrentes do aumento do número de profissionais. Assim, promovemos concurso público para diversos cargos e implantamos o Plano de Cargos, Carreiras e Salários. Entendemos tais ações como fundamentais para que pudéssemos dar o suporte necessário aos nossos profissionais em benefício da população.

Sabemos que muito ainda precisa ser feito. Ao encerramos esta etapa, agradecemos a colaboração de todos aqueles que acompanharam nossa gestão e deram sua efetiva contribuição. No fortalecimento deste canal de interatividade, acreditamos que a opinião de cada um é muito valiosa para o fortalecimento do CFN. A gestão atual encerra seu trabalho, mas é muito importante que toda a categoria tenha como meta a contribuição para o crescimento constante do nosso Sistema CFN/CRN.

**Obrigada,**

*Rosane Maria Nascimento da Silva*  
**Presidente do CFN**

# Gestão amplia ações em benefício da população

A gestão 2009/2012 do CFN encerrou seus trabalhos em 18 de maio de 2012. Todos os esforços foram concentrados para cumprir os compromissos assumidos no início, especialmente aqueles que beneficiaram diretamente a população, como o aumento do número de consultas com nutricionistas nos planos de saúde, o aprimoramento do aparato normativo no Sistema CFN/CRN,

a garantia do nutricionista como responsável técnico pelo Programa Nacional da Alimentação Escolar (Pnae) e o acompanhamento, no Congresso Nacional, dos projetos relacionados à saúde, à Nutrição e à alimentação.

A seguir, confira essas e outras importantes conquistas que fazem a diferença na valorização do nutricionista e na saúde da população:

## Parceria para a qualidade dos cursos de Nutrição

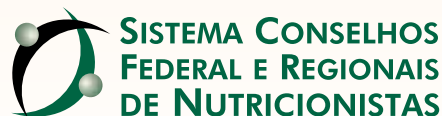


Em setembro de 2010, o CFN assinou um acordo de colaboração técnica, em caráter experimental, com a Secretaria de Educação Superior (SESu), do Ministério da Educação (MEC), com o objetivo de subsidiar o órgão com dados para a regulação e supervisão dos cursos de Nutrição. Por esse acordo, o Conselho emitirá relatório técnico sobre os processos de autorização, reconhecimento e renovação de cursos de graduação em Nutrição, opinando sobre o funcionamento dos mesmos. Essas informações poderão ser consideradas na elaboração do relatório final expedido pela SESu e enviado à instituição de ensino superior.

Para o cumprimento do acordo, o CFN criou uma comissão de especialistas responsável pelo relatório técnico, coordenada por sua Comissão de Formação Profissional (CFP). Cada CRN indicou um avaliador titular e um suplente. Os avaliadores são nutricionistas que atuam na área de ensino e que, preferencialmente, têm experiência como avaliador e coordenador de curso.

O trabalho dos avaliadores obedecerá aos critérios estabelecidos pelo CFN. Os pareceres do Conselho contribuirão para a atuação do nutricionista no mercado de trabalho e para a qualidade da formação, bem como considerarão a pertinência, relevância e inovação do curso ofertado.

## Maior integração com os CRN



Para aproximar as gestões do Sistema CFN/CRN, a diretoria do CFN realizou reuniões itinerantes com todos os CRN para discutir as atividades desenvolvidas por cada um deles e as estratégias de consolidação das ações comuns. Essa linha de atuação fortaleceu ainda mais a integração do Sistema CFN/CRN, pois possibilitou aos dirigentes apresentarem o perfil dos CRN relativo às atividades de fiscalização, ética, orçamentárias, bem como o engajamento político-institucional de cada um, sua atuação na formação profissional, parcerias e formas de comunicação com a categoria e sociedade, entre outros.

## CFN no Parlamento

Os diversos projetos relacionados à saúde, Nutrição e alimentação que tramitam no Congresso Nacional passaram a ser acompanhados diretamente pelo CFN, por meio de uma assessoria parlamentar, contratada

em março de 2011. Todos os projetos são analisados criteriosamente. A direção do CFN participa de reuniões com parlamentares para defender os interesses dos nutricionistas e da sociedade quanto à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

### Alguns projetos acompanhados em 2011

O CFN montou uma agenda legislativa da Nutrição em 2011, que foi entregue ao deputado André Figueiredo, presidente da Frente Parlamentar Mista da Atividade Física para o Desenvolvimento Humano. Na ocasião, o parlamentar informou que a agenda do CFN seria enviada aos deputados da Frente que poderão contribuir para a aprovação das proposições.

**Projeto de Lei nº 128, de 2007.** Inclui o tema Educação Alimentar e Nutricional no conteúdo dos currículos dos ensinos fundamental e médio.

**Projeto de Lei nº 4.910, de 2009.** Torna obrigatória a contratação de nutricionistas para todas as escolas do ensino fundamental e médio.

**Projeto de Lei nº 509, de 2011 (PLS 28/2010).** Altera a Lei nº 11.947, de 2009, para garantir a presença, nas redes de ensino, de profissionais da educação habilitados em alimentação escolar.

**Projeto de Lei nº 4.469, de 2001.** Determina que qualquer profissional de saúde, desde que legalmente habilitado, pode se credenciar para o atendimento aos consumidores de toda e qualquer empresa que opere os produtos dos planos e seguros de saúde.

**Anteprojeto de Lei** - Novo, a ser apresentado pelo CFN. Altera a legislação do imposto de renda das pessoas físicas para admitir, como dedução da base de cálculo, os pagamentos efetuados a nutricionistas.

**Projeto de Lei nº 5.439, de 2009.** Fixa o piso salarial do nutricionista em R\$ 4.650,00, acrescida a variação acumulada do INPC a partir de fevereiro de 2009.

**Projeto de Lei nº 6.819, de 2010 (PLS 249/2006).** Fixa a jornada de trabalho dos nutricionistas em 30 horas e define parâmetros de atuação profissional em diversas áreas.

**Lei nº 12.514, de 2011** - Regulamenta as anuidades dos conselhos federais de profissões regulamentadas.

### Integração com conselhos de saúde



SHUTTERSTOCK

O CFN participou da Frente Parlamentar da Saúde e da Frente Parlamentar Mista da Atividade Física para o Desenvolvimento Humano. A primeira reuniu vários conselhos federais de profissões da saúde que discutiram, dentre outros pontos, a aprovação da Emenda da Constitucional nº 29, que visa garantir financiamento suficiente e estável para o setor saúde, uma vez que define o quanto da receita da União, Estados, Distrito Federal e municípios deve ser destinado às ações e serviços públicos de saúde. Após dez anos tramitando no Congresso Nacional, a matéria foi aprovada no final de 2011.

A atuação do CFN na Frente Mista da Atividade Física para o Desenvolvimento Humano foi marcada pela entrega de uma agenda da Nutrição, com propostas essenciais para garantir importantes direitos dos nutricionistas e da população quanto à SAN e ao DHAA.

### Planos ampliam consultas com nutricionistas

A intervenção direta do CFN na revisão do Rol de Procedimentos e Eventos de Saúde, da Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS), assegurou a ampliação do número de consultas com nutricionistas nos planos de saúde, que passaram em 2011 de sete para 12 ao ano. O CFN integra, ainda, a política da ANS



de incentivo à qualificação dos prestadores de serviços de saúde suplementar, que desenvolve programas de acreditação como estímulo para a melhoria da qualidade dos serviços oferecidos aos beneficiários em hospitais, clínicas e laboratórios.

Atendendo à solicitação da ANS, o CFN promoveu em seu site o cadastramento dos nutricionistas que atuam na Nutrição Clínica, com vistas a ampliar a atuação dos profissionais nos planos de saúde e melhorar a fiscalização desses serviços. Com isso, o campo de atuação do nutricionista em planos de saúde foi ampliado.

### Tecnologia



SHUTTERSTOCK

Acompanhando os avanços tecnológicos, o CFN implementou a votação digital nas eleições dos CRN. Desde 2011, o processo é realizado via internet, garantindo agilidade na votação e mais comodidade aos nutricionistas. Os CRN da 1ª Região (Distrito Federal, Mato Grosso e Tocantins), da 3ª Região (São Paulo e Mato Grosso do Sul) e o CRN-6 (Ceará, Pernambuco, Alagoas, Paraíba, Piauí, Maranhão, Fernando de Noronha e Rio Grande do Norte) já realizaram suas eleições adotando a nova norma. A eleição no CRN-7 (AC, AP, AM, RO, RR e PA) mesclou os sistemas digital e presencial.

### Nutricionista no PAE



SHUTTERSTOCK

Em 2009, o governo federal editou a Lei nº 11.947, a qual estabeleceu, pela primeira vez no contexto das políticas públicas nacionais, que o nutricionista é o responsável técnico por um programa voltado para a alimentação e a Nutrição, o Programa de Alimentação Escolar (PAE). De imediato, o programa beneficiou 47 milhões de estudantes da rede pública de ensino.

Para definir a atuação dos nutricionistas no PAE, o CFN editou a Resolução nº 465/2010, que definiu as atribuições do profissional como responsável técnico e estabeleceu os parâmetros numéricos mínimos de referência para o desenvolvimento do seu trabalho nessa política. Essa norma garante aos nutricionistas a adequada atuação e o devido cumprimento de seus deveres e direitos.

A efetivação do nutricionista como responsável técnico pelo PAE foi um passo decisivo para a execução e a qualidade do Programa, possibilitando o acesso às ações de alimentação e Nutrição a milhares de alunos, bem como a geração de trabalho e renda para agricultores, que passaram a fornecer alimentos para a alimentação escolar. Foi um ganho fundamental no campo da educação e da saúde.

### Fala nutricionista

As ações de valorização do nutricionista foram reforçadas na internet. Em 2009, a atual gestão criou um programa no site do CFN, em que um ator – representando o nutricionista – dá orientações sobre alimentação e Nutrição saudável e adequada, sobre a valorização do consumo de alimentos regionais, infor-

mações sobre a fome, a obesidade e o desperdício de alimentos no Brasil, dicas sobre a alimentação fora do lar e o Dia Mundial da Alimentação, sempre destacando a importância de os indivíduos consultarem um nutricionista. Até 2011, o link *Fala nutricionista* divulgou sete programas, dos quais alguns foram reproduzidos em ações desenvolvidas pelos CRN nos Estados.

## Direito à alimentação



Em 2009 e 2010, o CFN intensificou suas ações para que o direito à alimentação se tornasse lei. A campanha nacional de 2010 foi direcionada para este tema, sempre destacando a inserção do nutricionista nesse debate e a importância da segurança alimentar e nutricional. Veículos da mídia nacional destacaram a campanha do Conselho, que exigiu, também, a aprovação da Emenda Constitucional nº 64, fato consumado em 2010.

## Conbran

A participação do CFN no XXI Congresso Brasileiro de Nutrição (Conbran), realizado de 26 a 29 de maio de 2010, foi marcada pela defesa do direito humano à alimentação adequada. Reunindo mais de 500 congressistas, o Conselho promoveu o debate “O Direito à Alimentação na Prática do Nutricionista”, discutindo diretamente com o profissional o seu real papel para que este direito seja assegurado aos cidadãos brasileiros.

No XXI Conbran, o CFN montou um estande para atender os participantes, esclarecer dúvidas e dar suges-

tões; os congressistas puderam adquirir um vasto material institucional sobre as ações realizadas pelo Conselho. Representantes do CFN também integraram várias mesas-redondas que discutiram temas como “Propaganda e Ética na Alimentação Infantil”, “Sustentabilidade na Produção de Refeições”, o “Consenso Nacional de Nutrição Oncológica” e “Residência Multiprofissional em Saúde: Experiências e Desafios”, dentre outros.

O CFN também participou do Encontro Nacional de Entidades de Nutricionistas (ENAEN) durante o XXI Conbran, que discutiu a situação da profissão e do profissional no país e ações para a melhoria da atuação, da formação e das condições de trabalho do nutricionista. Durante o Congresso, também foi promovida uma reunião das comissões de fiscalização do Sistema CFN/CRN.

## Nutrição oncológica



SHUTTERSTOCK

Desde 2006 o CFN participa ativamente da construção dos dois Consensos Brasileiros de Nutrição Oncológica, elaborados em parceria com o Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto Nacional de Câncer (Inca), com apoio do Ministério da Saúde. Em 2009, foi editado o primeiro Consenso na área de Nutrição Clínica, e contou com a colaboração de nutricionistas que atuam no setor e de inúmeras instituições e sociedades científicas brasileiras. Sua formação teve, ainda, o apoio de representantes do Canadá, Portugal, Uruguai e Paraguai.

O segundo Consenso, editado em 2011, contempla temas dirigidos aos pacientes críticos adulto e infantil, ao paciente idoso e a sobreviventes do câncer e recomenda propostas para o uso de antioxidantes, de dietas imunomoduladoras e para o uso de fitoterápicos em pacientes oncológicos.

### Fiscalização online



Modernizar para otimizar as ações fiscalizatórias dos CRN, utilizando ferramentas digitais foi uma das metas do CFN. Para tanto, foi criado um sistema informatizado, possibilitando ao CFN promover análise sobre as visitas fiscais e obter informações sobre o exercício profissional em todo o país, proporcionando ao Sistema CFN/CRN mais agilidade na tomada de decisão e gerenciamento de problemas, especialmente no que se refere à qualidade dos trabalhos desenvolvidos por nutricionistas.

### Identidade mais moderna

Outra inovação foi a substituição do material das carteiras de identidade profissional, que eram impressas em papel. Com a Resolução CFN nº 485/2011, o documento passou a ser impresso em cartão de PVC. O CFN comprou para os CRN máquinas apropriadas para a impressão das novas identidades.

### Melhorias para o atendimento

O setor administrativo do CFN foi ampliado com a aquisição de outro espaço no sexto andar do edifício Assis Chateaubriand, no setor de Rádio e TV Sul, em Brasília, onde já funciona a sede no quarto andar. Estas instalações foram reformadas para melhor adequação dos serviços e da infraestrutura.

Cinco funcionários aprovados no concurso público do CFN foram convocados e o plano de cargos e salá-

rios do CFN foi implementado. Com todas essas medidas, os serviços prestados aos nutricionistas, técnicos e à população ganharam mais agilidade e qualidade.

### Campanhas nacionais



Com o objetivo de fortalecer a profissão e dar maior visibilidade ao papel fundamental do nutricionista na saúde da população, anualmente o Sistema CFN/CRN desenvolve campanhas institucionais em todo o país, abordando temas que contribuem para a promoção da saúde. Em 2009, o tema central foi a valorização do consumo dos alimentos regionais, conscientizando as pessoas sobre a importância de se consumir produtos da própria região e da safra, tanto em função do valor nutricional como em virtude do fácil acesso e dos custos menos elevados, bem como por serem mais sustentáveis. Já em 2010, a campanha nacional defendeu o direito à alimentação adequada e saudável, destacando a importante atuação do nutricionista na efetivação desse direito.

Em 2011, os assuntos abordados foram a fome, a obesidade e o desperdício de alimentos. Todas as campanhas foram amplamente divulgadas em veículos de comunicação de repercussão nacional e regional e nas redes sociais.

A estratégia das campanhas é definida em conjunto com os CRN, e o CFN produz o material a ser distribuído nos estados. Nas campanhas, os CRN destacaram a importância da Nutrição para a saúde da população.

### Aprimoramento do aparato normativo do sistema

O aprimoramento das ações internas foi intensificado com a promoção de eventos em diversas áreas de atuação. Em 2010 e 2011, o CFN realizou eventos técnicos que discutiram a atuação ética do Sistema CFN/CRN nas ações de comunicação. A ética também



foi tema de uma jornada de debates, congregando as experiências dos CRN e os princípios norteadores do código de ética profissional. O setor jurídico do sistema também realizou dois encontros com seus advogados, com a finalidade de adotar uma linha comum de condução da legislação nas ações dos conselhos. Na área de fiscalização foram realizadas três jornadas nacionais com o objetivo de unificar condutas para a orientação e fiscalização do exercício profissional.

### Criação e reformulação de resoluções dirigidas aos profissionais



SHUTTERSTOCK

As Resoluções CFN 227/1999, 228/1999, 230/1999, 312/2003, 314/2003, 340/2005, 358/2005, 360/2005, 378/2005 e 388/2006 foram revisadas visando uma melhor aplicação dos recursos do CFN e estabelecendo normas mais eficazes para o desenvolvimento do Sistema CFN/CRN. Essas resoluções tratam desde a inscrição de empresas nos CRN, os processos de infração, registro e fiscalização de técnicos, política nacional de fiscalização até as atribuições de nutricionistas no Programa de Alimentação Escolar.

O CFN também elaborou uma resolução que define os critérios para atestar a capacidade técnica de empresas cuja atividade fim é a produção de alimentos e/ou alimentação. Esta norma será publicada em breve, após análise dos CRN.

A Lei nº 12.514/2011, que trata das anuidades dos conselhos de profissões regulamentadas foi aprovada, contemplando a proposta defendida pelo CFN.

Ainda nessa gestão foram publicadas novas resoluções diretamente relacionadas aos direitos dos nutricionistas como a de número 446/2009, que cria delegacias e representações pelos CRN; a 449/2009, que aprovou a Política Nacional de Comunicação e a 466/2010 sobre a inscrição de nutricionistas nos CRN, dentre outras.

### Preocupação com o meio ambiente



SHUTTERSTOCK

Coerente com a sua campanha de sustentabilidade, a atual gestão adotou o papel reciclado para a impressão de seus documentos e a separação seletiva do lixo, bem como a redução do uso de descartáveis no CFN. Essa significativa iniciativa teve repercussão em alguns CRN.

### Ampliação das representações

O campo de atuação do CFN em parceria com outras entidades da saúde foi ampliado. No rol das representações – reuniões com outros órgãos, como Ministério da Saúde, Fórum Nacional dos Trabalhadores da Área da Saúde, Conselho Nacional de Saúde, dentre outros - em que atua, o CFN incluiu o Ministério de Desenvolvimento e Combate à Fome (MDS) nas discussões sobre educação alimentar e nutricional. Na atual gestão, o CFN manteve seu representante no Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). Neste período, também passou a integrar as Câmaras Técnicas de Qualidade nas Prestadoras de Serviços de Planos de Saúde e de Indicadores de Qualidade em Saúde Suplementar.

De 2009 a 2011, conselheiros e assessores do CFN participaram de 551 reuniões com diversos órgãos ligados à saúde, Nutrição, alimentação, meio ambiente e outros.

### Nutrição no Capes

O CFN, juntamente com outras instituições, defendeu a inclusão da área específica para avaliação de Alimentação e Nutrição no Conselho Superior da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), fato concretizado em março de 2011. O Capes é fundamental na expansão e consolidação da pós-graduação *stricto sensu* (mestrado e doutorado).

### Consulta pública sobre fitoterápicos

Até 2 de maio, por meio de consulta pública divulgada no site, o CFN coletou sugestões para revisar a Resolução CFN nº 402/2007, que regulamenta a prescrição fitoterápica de plantas *in natura* frescas, ou como droga vegetal nas suas diferentes formas farmacêuticas, pelo nutricionista. Todo o material enviado será sistematizado para subsidiar a nova redação da resolução.

### Integração profissional com o Sistema CFN/CRN

Importantes estratégias foram adotadas pelo CFN para promover a integração com os nutricionistas, tais como: pesquisa no site sobre a avaliação do interesse de nutricionistas sobre os organismos geneticamente modificados (OGM) e transgênicos; cadastramento de nutricionistas que atuam na Nutrição Clínica, que foram incluídos no banco de dados da ANS; e o cadastro de nutricionistas que atuam na área de fitoterapia e outras práticas integrativas complementares para o desenvolvimento de ações da Comissão Intersetorial de Práticas Integrativas e Suplementares do SUS, que integra o Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde.

### Presença no Mercosul



O CFN integra o Comitê de Nutricionistas do Mercosul (Conumer), composto por representantes de entidades de nutricionistas do Brasil, Paraguai, Uruguai e Argentina. Em maio, o CFN lançou um glossário de alimentos, redigido em português e espanhol, com a

denominação de centenas de alimentos. O glossário também será publicado pelos demais componentes do Conumer e circulará nos países do Mercosul para orientar os nutricionistas. O objetivo é padronizar as denominações de alimentos consumidos no bloco.

O Conumer também discute as especialidades da Nutrição no Mercosul e a adoção de uma matriz mínima para a formação do nutricionista, o que permitirá o intercâmbio entre os profissionais do bloco. O Comitê é composto pelas subcomissões de ética, exercício profissional, ensino, legislação de alimentos e segurança alimentar.

### Debate internacional

Em 28 de maio de 2012, o CFN promoveu um workshop sobre Organismos Geneticamente Modificados (OGM) e agrotóxicos durante o *World Nutrition Rio2012*, realizado pela Associação Mundial de Nutrição e Saúde Pública (WPHNA) e pela Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Pública (Abrasco). O *workshop* apresentou uma visão sistêmica e precauções para o consumo alimentar seguro.

### Fitoterapia

O GT aprovou a realização de uma consulta pública a fim de coletar sugestões para revisar a Resolução CFN nº 402/2007 que trata sobre o tema. Ao final do prazo para o envio de contribuições, 2 de maio de 2012, o GT analisará todas as sugestões e apresentará um novo texto.

### Nutrição em debate

Temas relacionados ao exercício profissional do nutricionista ganharam reforço com a criação, em 2011, dos Grupos de Trabalho (GT) e das Câmaras Técnicas, formados por especialistas que discutem os seguintes assuntos: os organismos geneticamente modificados (OGM) e os agrotóxicos; os restaurantes comerciais; a revisão da Resolução CFN nº 402/2007 sobre a prescrição, pelos nutricionistas, de plantas *in natura* frescas, ou como droga vegetal nas diferentes formas farmacêuticas; a Resolução do CFN nº 380/2005, que trata das atribuições e da atuação do nutricionista; as especialidades da Nutrição e a profissão dos técnicos em Nutrição e dietética. As câmaras técnicas criadas de acordo com o regimento do Conselho são as de segurança alimentar, formação profissional e de exercício profissional.



## ATUAÇÃO DOS GT E DAS CÂMARAS:

### - CFN divulga posição sobre transgênicos e agrotóxicos

O objetivo maior dos nutricionistas é a promoção da saúde e a segurança alimentar e nutricional da população brasileira. Em recente levantamento de dados, o CFN constatou que esses profissionais têm acesso insuficiente a informações críticas sobre os alimentos transgênicos e uso dos agroquímicos, mesmo diante dos importantes avanços científicos e tecnológicos incorporados às formas de produção de alimentos em larga escala.

Apoiada nesses fatos, a Câmara Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional do CFN, por meio de seus Grupos de Trabalho, promoveu discussões, avaliações e estudos com especialistas que substanciaram um posicionamento e dossiês sobre transgênicos e agrotóxicos na produção de alimentos, que sustentaram tecnicamente a posição do Plenário CFN 2009/2012, disponível no site do CFN ([www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)).

No documento, o CFN reafirma sua posição de defesa do princípio da precaução na análise de riscos dos organismos transgênicos; defende a realização rigorosa de monitoramento pós-comercialização dos transgênicos; recomenda que a categoria abstenha-se de utilizar produtos e alimentos transgênicos ou seus derivados, até que estudos independentes e conclusivos garantam sua inocuidade; exige o cumprimento e fiscalização da rotulagem de produtos e alimentos transgênicos e seus derivados; recomenda que os nutricionistas mantenham postura crítica e fundamentada sobre os reais benefícios dos alimentos transgênicos para a população, em detrimento de outras formas de produção orgânica e agroecológica que respeitam a cultura alimentar brasileira.

O CFN defende ainda o banimento, em território nacional, dos agrotóxicos e ingredientes ativos já proibidos em outros países, dentre outros.

### - Restaurantes comerciais

O Grupo de Trabalho de Restaurantes Comerciais concluiu que é correta e legal a posição adotada pelo Sistema CFN/CRN de exigir o registro dos restaurantes comerciais nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e fiscalizar o exercício profissional de seus respectivos responsáveis técnicos (nutricionistas).

### - Exames laboratoriais

O trabalho desse GT resultou numa Ação Civil Pública impetrada pelo CFN contra a Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS), que determinou que os exames para diagnóstico e acompanhamento de saúde só podem ser realizados por médicos. Esta medida contradiz o que determina a Lei nº 8234/1991, artigo 4º, inciso VIII, que afirma que é atividade do nutricionista a solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico.

### - Revisão da Resolução CFN nº 380

Esta resolução trata das atribuições e da atuação do nutricionista. O GT foi criado para estudar a criação de novas áreas de atuação do nutricionista e de especialidades na Nutrição. Atualmente, a resolução reconhece a existência de sete áreas de atuação e quatro de especialização. O grupo analisa cada uma delas para apresentar novas proposições. O trabalho ainda não foi concluído, devido ao extenso conteúdo da resolução.

### - Técnico em nutrição e dietética (TND)

Os trabalhos do GT sobre os técnicos têm o propósito de estudar a atuação dessa categoria no Sistema CFN/CRN. Logo que o relatório for concluído o CFN fará ampla divulgação.

### - Especialidades

As metas desse GT são: diferenciar as áreas de atuação das de especialização; pesquisar novos campos de atuação em todas as áreas; analisar o mercado, inclusive o da pós-graduação *latu senso*; pesquisar resoluções comuns de conselhos, como o de Medicina e de Enfermagem para subsidiar seu trabalho; fazer relação com a graduação; e propor novas áreas de atuação e de especialidades para o nutricionista. O trabalho pretende, ainda, subsidiar o GT que discute a Resolução CFN nº 380/2005.

A partir desses objetivos, o GT definiu metas a serem trabalhadas e promoveu um seminário para discutir seu relatório final, encaminhado ao GT da Resolução CFN nº 380/2005 para análise. ●

# Alimentação fora do lar é tema da campanha de 2012



SHUTTERSTOCK

A saúde da população e o direito à alimentação são princípios imperativos no planejamento das ações do Sistema CFN/CRN. Com esse objetivo, a campanha nacional para 2012 discutirá o tema “Alimentação Fora do Lar”, com foco na segurança alimentar e nutricional dos alimentos ofertados em estabelecimentos como bares, restaurantes e lanchonetes.

Dados do último levantamento do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) revelam que cerca de 25% da renda dos brasileiros são destinados às refeições fora do lar, e este valor chegará a 30% em 2012. Entre os motivos para o crescimento, está a inserção maciça de mulheres no mercado de trabalho. Consequentemente, a figura da mulher que prepara as refeições em casa não é mais a realidade preponderante. Elas, que já

ocupam 43% dos postos de trabalho, também têm se dedicado aos estudos. Assim, falta tempo para as tarefas domésticas.

Além disso, é importante destacar que a força de consumo da classe C tem crescido a cada ano. Com o incremento da renda, comer fora de casa tornou-se possível para essa parcela da população.

Para a nutricionista Renata Piza Guimarães (CRN-1/1.475), o tempo apertado e a distância entre a casa e o trabalho são fatores que muitas vezes inviabilizam a realização das refeições na própria residência. “A alimentação fora de casa é viável, desde que a pessoa faça um planejamento individual capaz de atender às suas necessidades”, defende.

Para ela, já que, em muitos casos, a alimentação fora do lar é necessária, tem de haver uma busca pelo prazer. “Deve ser algo agradável

vel”. De acordo com a nutricionista, é importante saber selecionar e procurar um ambiente limpo e adequado. “Não dá pra comer sempre em qualquer lugar, seria até um risco para o organismo e pode levar a transtornos alimentares”, alerta.

## Mais opções

No contexto da alimentação fora de casa devem ser incluídas aquelas pessoas que optam por levar os próprios alimentos – a famosa marmita – por ser muito caro almoçar diariamente em restaurantes. Nesse caso, Renata explica ser necessário saber qual o modo adequado de armazenamento e se o ambiente de trabalho tem condições de acondicionamento adequado.

Além disso, existe também a alimentação fora de casa fornecida no próprio ambiente de trabalho, normalmente por empresas distan-





**RENATA PIZA**, Nutricionista

tes dos centros comerciais. “É uma alimentação institucional, fornecida pela empresa”, esclarece.

Há ainda os *fast-foods*. De acordo com Renata, muitas vezes não são saudáveis, mas atendem aos bolsos. Por isso, ela afirma que não podem ser descartados, mas também não devem virar uma rotina. “Na alimentação fora do lar, há que se avaliar individualmente a condição financeira, o tempo disponível e a oferta próxima do trabalho, pois essas variáveis mudam entre as pessoas”, argumenta. “O importante é formar bons hábitos alimentares”, completa.

### Qualidade e higiene nos estabelecimentos comerciais

De acordo com Renata Piza, a qualidade dos restaurantes deve obedecer ao manual de boas práticas, implementado pela Resolução nº 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Com base nessa resolução e em cinco itens – alimentos, ambiente, equipamentos, utensílios e higiene pessoal –, a nutricionista supervisiona restaurantes em Brasília, incluindo lanchonetes, estabelecimentos *à la carte* e *self-services*.

Outro ponto que será abordado na campanha do Sistema CFN/CRN é a obrigatoriedade de haver um nutricionista responsável técnico para cada

restaurante. De acordo com Renata, essa norma aumentará o campo de atuação do nutricionista. “Também será uma espécie de fiscalização, além de contribuir para a qualidade e segurança alimentar”, argumenta.

Para Renata, é possível realizar uma educação alimentar fora do lar, desde que essa educação chegue ao consumidor de forma não obrigatória. “Muitos donos de restaurantes desconhecem a função do nutricionista e a importância de se ter esse profissional para reduzir os custos, já que ele organiza a parte da produção e do estoque”.

### Boas práticas e alta culinária

A alimentação fora do lar engloba uma variedade de opções que vão desde as carrocinhas nas ruas das cidades até os restaurantes de alta culinária. A nutricionista Iara Campos (CRN-1/6631), que trabalha em um restaurante localizado numa área nobre de Brasília, destaca que as Boas Práticas de Manipulação devem ser sempre adotadas. Esta receita parece óbvia para nossos leitores, mas sua ênfase ganha cada vez mais importância na alimentação fora do lar.

### Compromisso

Em sua rotina de trabalho, Iara Campos verifica todas as geladeiras e armários do estabelecimento, confere o salão e controla a qualidade do óleo utilizado no preparo dos alimentos. Além disso, visita os fornecedores e verifica as condições de transporte dos alimentos para assegurar que o veículo esteja higienizado e adequado para o serviço. “Trata-se de um controle de boas práticas,

que inclui ainda a manipulação dos alimentos por toda a cadeia de produção, desde o fornecimento até a chegada para o cliente”, afirma.

Entre as funções da nutricionista, também está a de acompanhar a manutenção preventiva. “Todo mês há um relatório de manutenção, que inclui até a estrutura física do restaurante e a condição dos equipamentos”, conta.

### Produção

A nutricionista não avalia o valor nutricional dos pratos ofertados. “Em restaurantes de alta culinária, as pessoas não almoçam todos os dias; elas procuram o restaurante pelo prazer e sabor da comida e para se divertir, por isso não há um compromisso nesse sentido, mas sim com a análise microbiológica da qualidade”, adverte.

Iara explica que, por mais que a proposta dos restaurantes de alta culinária seja a de inovar no sabor, com ingredientes e pratos diferenciados, eles não deixam de se preocupar em oferecer opções mais saudáveis para os clientes que as desejarem. Além disso, há a oferta de alimentações para quem tem doenças específicas, como opções de sobremesas dietéticas, para diabéticos, e pratos sem glúten, para os celíacos. ●



**IARA CAMPOS**, Nutricionista



# Nutricionista assegura boa alimentação na Fórmula 1



SHUTTERSTOCK

**É** cada vez mais amplo o campo de atuação do nutricionista. Embora ainda pouco conhecido, nas corridas de Fórmula 1 que acontecem no Brasil é realizado um trabalho de controle sanitário das refeições servidas para

o público que prestigia o evento. À frente desse trabalho estão várias nutricionistas como Vera Megumi Kawasaki (CRN-3/1237) e Flávia Zibordi Camargo (CRN-3/3472).

A competição sempre acontece no Autódromo de Interlagos, em São Paulo, que é dividido em três grandes setores: Áreas VIP, Arquibancadas Corporativas e Arquibancadas Público. Em todos eles, o controle dos serviços de higiene sanitária é supervisionado por nutricionistas. “Cada um dos setores tem características próprias e, dessa forma, o tipo de alimentação que está disponível ao público é diferenciado”, afirma Vera Kawasaki, nutricionista responsável pelas Áreas VIP.

Ela explica que no setor em que atua são oferecidas três refeições por dia: café da manhã, almoço e chá da tarde, nos 3 dias do evento (sexta-feira, sábado e domingo). O cardápio é sofisticado e o serviço é bufê. Somente nessas áreas, são atendidas em média 5 mil pessoas por dia.

As refeições ofertadas em Interlagos são produzidas nas cozinhas centrais dos fornecedores, depois transportadas até o autódromo e lá finalizadas. “Uma das exigências que fazemos é que o resfriamento das preparações seja rápido; e o transporte, refrigerado”, argumenta Vera. Outra exigência feita é de que todo fornecedor tenha um nutricionista como responsável técnico.



Nutricionista **VERA KAWASAKI**

De acordo com Vera, as cozinhas dentro do autódromo possuem todos os equipamentos necessários para a conservação e finalização desse volume de refeições e as instalações físicas atendem às normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária. “O interessante é que a maioria das cozinhas não são fixas, são montadas exclusivamente para os três dias do evento”, diz.

Segundo Vera, o trabalho realizado pelas nutricionistas compreende a assessoria na seleção do fornecedor, a definição do cardápio e dos procedimentos internos de controle higiênico sanitário das refeições servidas e supervisão durante o período do evento dentro do autódromo. “Eu presto serviço para a Fórmula 1 desde 1999 e percebo que evoluímos muito neste período, desde o progresso nas instalações físicas das cozinhas montadas dentro do autódromo até a qualificação dos fornecedores”, avalia.

### Mais segurança alimentar

Flávia Zibordi Camargo é a responsável técnica de uma das empresas que fornecem alimentos para as cozinhas das Áreas VIP. Ela analisa o cardápio, elaborado



Nutricionista **FLÁVIA ZIBORDI CAMARGO**

pelo *chef* de cozinha, que também é submetido à aprovação da organização do evento. “Nós definimos nossos fornecedores, dos quais, em alguns casos como o do queijo branco e o da ricota, é exigido um laudo de análise microbiológica para que possamos adquirir os produtos”, explica.

Flávia também acompanha as preparações junto com sua equipe. Ela afirma que nos dias que antecedem ao evento os alimentos passam por nova vistoria pela equipe de segurança alimentar da organização.

De acordo com Flávia, durante o GP também é feito o controle interno das preparações e finalizações. Alguns dias antes da F1, todos os

fornecedores de alimentação participam de reunião na subprefeitura da região onde está localizado o autódromo, para avaliar o evento anterior e receber instruções para o próximo.

Para ela, o trabalho realizado por nutricionistas na Fórmula 1 “é maravilhoso”. “Acompanho desde os anos 1990. Percebo que as mudanças nos controles foram impressionantes e muito valiosas para o incremento da segurança alimentar. Hoje temos a fiscalização do nutricionista e de sua equipe contratada pela organização da F1 e da Vigilância Sanitária, o que em muito contribui para a conscientização das pessoas quanto às necessidades do controle higiênico”, defende. ●

## Brasil

A Fórmula 1 2012 começou em 18 de março, na Austrália. A última etapa ocorrerá no Brasil, em 25 de novembro, quando será realizado o trabalho de excelência nas boas práticas de higiene e segurança alimentar pelas nutricionistas no Autódromo de Interlagos, em São Paulo.

Neste ano, dos 25 pilotos que disputam o GP, dois são brasileiros: Felipe Massa e Bruno Senna. ●



# AÇÕES PARA NUTRICIONISTAS E A SOCIEDADE

## **CRN-1 Projeto concederá selo de qualidade em restaurantes**

Em fevereiro de 2012, o CRN-1 lançou o “Projeto CRN-1 de Segurança Alimentar e Nutricional (Projeto Alimenta Saúde)”, que terá dois pilares fundamentais: qualificação do profissional na gestão de refeições saudáveis e certificação em segurança alimentar e nutricional das empresas e instituições que produzem ou fornecem refeições.

A qualificação será oferecida por meio de um curso de especialização realizado em parceria com a Universidade de Brasília (UnB), com duração de um ano, que teve início no dia 16 de março. Após

a conclusão do curso em 2013, será lançado o “Certificado CRN-1 de Segurança Alimentar e Nutricional” para as empresas produtoras de alimentação que se inscreverem e cumprirem todos os requisitos não apenas de boa prática de manipulação, mas que também se preocupem em oferecer alimentação mais saudável.

Segundo a presidente do CRN-1, Mara Saleti De Boni: “O intuito é resgatar o papel do nutricionista como profissional de saúde nos restaurantes e unidades de alimentação e nutrição (UANs), dar certificação e reconhecimento aos estabelecimentos que se preocupam com a segurança alimentar e nutricional de seus clientes e, sobretudo, contribuir para a garantia do direito humano à segurança alimentar e nutricional dos cidadãos”.

## **CRN-2 Valorização profissional**

Em 2012 o CRN-2 desenvolverá novos projetos com a intenção de aproximar e ampliar o vínculo do Regional com os profissionais, contribuindo para a visibilidade e a valorização da profissão. Dentre eles, estão a reformulação do Banco de Consultores, que visa qualificar as inserções do profissional nas diversas mídias, e o projeto “Sexta Básica”, que promoverá palestras e debates na última sexta-feira de cada mês. Ocorrerá também a quarta edição do Prêmio Maria de Lourdes Hirschland, com a finalidade de valorizar e incentivar a produção científica do nutricionista, e a segunda edição do concurso Slogan Premiado, destinado aos acadêmicos. Estas iniciativas serão acompanhadas da primeira edição de premiação a trabalhos científicos do Técnico em Nutrição e Dietética. Durante todo o ano, será priorizada a divulgação do tema “Alimentação fora do lar”, foco central da campanha nacional do Sistema.

## **CRN-3 Oficinas**

O CRN-3 planejou para 2012 Oficinas de Alimentação Escolar e de Restaurantes Comerciais, e já iniciou estas atividades com a participação dos inscritos. Juntamente com os encontros técnicos, tradicionalmente realizados em todas as delegacias, estas oficinas reunirão experiências e profissionais talentosos em torno de assuntos de extrema relevância para os nutricionistas. O Projeto “Ponto e Contraponto”, que teve grande repercussão em 2011, terá continuidade nos próximos meses com encontros sobre os temas “Lactobacilos” e “Leite”. As campanhas de utilidade pública de 2012 também terão início neste semestre, com a participação do CRN-3 na Feira da Saúde da Companhia Paulista de Trens Metropolitanos (CTPM), que tem previsão de 10 mil atendimentos.

## **CRN-4 Comissão de acompanhamento de concursos públicos**

O CRN-4 aprovou a criação de uma Comissão Especial de Acompanhamento de Concursos Públicos (CEACOP), com a participação do Sindicato de Nutricionistas do Estado do Rio de Janeiro (SINERJ) e da Associação de Nutricionistas do Estado do Rio de Janeiro (ANERJ), que será ampliada, posteriormente,

para as entidades do Espírito Santo. A proposta de trabalho inclui ações direcionadas aos profissionais e instituições organizadoras dos concursos, visando esclarecer, intervir e promover o fortalecimento político-profissional. A iniciativa da gestão “Articulação e Atitude” é inovadora no CRN-4. A participação do profissional, a articulação e a parceria com a representação de outros conselhos profissionais e entidades da categoria serão importantes para o êxito das ações desenvolvidas pela nova Comissão.

## CRN-5 Alimentação escolar

No início deste ano, os Ministérios Públicos da Bahia e de Sergipe solicitaram apoio ao CRN-5 para um mapeamento relacionado à inserção dos nutricionistas na alimentação escolar. A pesquisa feita pelo Regional revelou que, dos 75 municípios sergipanos, apenas 25 estão regulares. Este dado, além de ajudar o MP/SE a agir em defesa das adequações na área de segurança alimentar e nutricional, levou o Regional a definir a primeira meta do fiscal recém-convocado

pelo CRN-5 para atuar com exclusividade em Sergipe: a visita às prefeituras do Estado visando, entre outras adequações, a contratação de nutricionistas, de acordo com a legislação vigente. A situação das prefeituras de Salvador e Região Metropolitana também já foi analisada pelo CRN-5, mas o mapeamento completo dos mais de 400 municípios baianos está em curso. Para otimizar a fiscalização das prefeituras da Bahia, o CRN-5 também vai convocar um outro fiscal para o Estado este ano. As prefeituras já vêm sendo regularmente monitoradas pela fiscalização do CRN-5 nos últimos anos.

## CRN-7 Integração e qualificação

O CRN-7 iniciou, este ano, o Projeto Integrando Pessoas, com o objetivo de proporcionar aos servidores e conselheiros uma melhor relação interpessoal e valorização do trabalho, por meio do conhecimento da rotina diária dos setores, visando à integração, equilíbrio e organização das tarefas a serem realizadas.

As reuniões ocorrem mensalmente com a participação de servidores e conselheiros, sob responsabilidade da Coordenação Técnica do CRN-7. A primeira aconteceu em janeiro, para apresentação do projeto e abordagem do tema “Quem somos enquanto Sistema CFN/CRN – Imagem institucional desejada, estabelecida pela filosofia da instituição”. Em fevereiro último, começaram as apresentações por setor, para conhecimento detalhado do que cada um faz no Conselho.

## CRN-9 Balanço de gestão com profissionais

Em dezembro de 2011, a diretoria do CRN-9 realizou a reunião de balanço da gestão. A atividade, aberta a todos os profissionais de Minas Gerais, discutiu as ações gerenciais do Regional e promoveu o diálogo com os profissionais sobre questões afins à categoria. A Gestão CRN-9 tem como princípio a ação democrática e participativa.

Élido Bonomo, presidente do CRN-9, fez a apresentação das ações da gestão. Para 2012, ele afirmou que o Conselho vai ampliar e fortalecer sua relação com os coordenadores dos cursos de nutrição. Bonomo destacou a perspectiva do Regional em investir na interatividade. “Faremos a reformulação do site do CRN-9, para que se torne mais participativo”, apontou. Na ocasião, diretores, conselheiros, coordenadores e assessores do Conselho estiveram presentes.

## CRN-8 Avanços em estrutura física e virtual

O CRN-8 aprimora constantemente o atendimento aos profissionais de Nutrição. A Delegacia de Londrina e Região ganhou sede própria, uma conquista que reflete o interesse em qualificar o atendimento aos profissionais do Estado. O novo espaço situa-se na Rua Dr. Elias César, 55 – sala 1003, Edifício City Hall Center, Jardim Caiçaras. Telefone: (43) 3324-7398.

CRN-8 24 horas. A partir do mês de fevereiro deste ano, todos os cadastrados no CRN-8 contam com um serviço de atendimento online. Os profissionais têm agora acesso via internet a serviços como consulta de cadastro, atualização de endereço e emissão de certidões. Em breve, outros serviços estarão disponíveis, inclusive para pessoas jurídicas.

## CRN-10 Valorizando o profissional

As estratégias de ação para o ano de 2012, traçadas no Planejamento Estratégico Situacional, já se iniciaram no CRN-10. Um dos destaques é o evento com as IES, que será realizado em abril, em Florianópolis, articulado pelas Comissões de Ética, Formação e Comunicação.

Com o propósito de reforçar a transparência da atuação e de aproximar mais os profissionais, o site será reformulado para acompanhar a evolução da informática. A valorização interna dos colaboradores do CRN-10 também é visível, uma vez que o Plano de Cargos e Salários está sendo desenvolvido.

Considerando o sucesso do “Interior é 10”, o Regional manterá, pelo terceiro ano consecutivo, este projeto em Joinville, Maravilha, Concórdia, Rio do Sul e Tubarão.

## CRN-6 Campanha 2011 e homenagem ao nutricionista

Na edição da Revista CFN nº 35, de dezembro/2011, na matéria sobre a Campanha Nacional 2011, por uma falha técnica, não divulgamos as ações desenvolvidas pelo CRN-6. No Dia do Nutricionista (31 de agosto), realizou ações para a promoção da saúde com prestação de serviços à população.

Na capital de Pernambuco, Recife, o Regional promoveu o atendimento nutricional dos usuários da estação de metrô. Profissionais e estudantes de nutrição utilizaram um questionário para avaliar os hábitos alimentares das pessoas e deram orientações nutricionais sobre os 10 passos para uma alimentação saudável. Em Fortaleza, a ação foi promovida em parceria com o SESC. Nas delegacias do Maranhão e Piauí foram realizados atendimentos à população com orientação nutricional.

A delegacia de João Pessoa, por sua vez, em parceria com a Fundação Cidade Viva e a Diretoria de Nutrição da Escola

Internacional Cidade Viva, comemorou a data com ações de promoção da saúde para cerca de 400 pessoas. Já a delegacia de Natal, realizou o evento Nutrição e Você, nos restaurantes populares dos bairros de Alecrim e Centro Administrativo e contou com o apoio da Faculdade Natalense para o Desenvolvimento do RN (FARN) e da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN).

Em 2012, as “Jornadas de Atualização em Alimentação e Nutrição” serão substituídas pelo “Seminário Itinerante de Atualização do CRN-6”. Este novo formato objetiva, além de promover atualização científica, buscar maior integração e divulgar as ações desenvolvidas pelo CRN-6 em prol da profissão, do profissional e da sociedade. Na oportunidade, será disponibilizado espaço para discussões sobre as dúvidas mais frequentes dos participantes. Entre as novidades do evento, a partir deste ano, está a entrega do prêmio “Nutricionista Destaque”.

## PLANOS DE SAÚDE

# ANS vai punir plano por atraso

**A** Resolução Normativa nº 259 da Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS), de junho de 2011, está em plena validade e garante aos usuários dos planos de saúde o atendimento às consultas em prazos máximos definidos. Para a consulta com um nutricionista, por exemplo, o prazo é de dez dias úteis, contados da data em que for solicitada.

### Denúncia

Se o plano de saúde não atender ao pedido do usuário no prazo previsto, a norma é clara: o consumidor deve apresentar denúncia junto à ANS, apresentando os números dos protocolos de atendimentos. A

rede credenciada no município do beneficiário ou nas áreas limítrofes que não possuir o serviço solicitado pelo usuário terá de fornecer transporte a uma rede credenciada do plano na sua região em que existam prestadores credenciados.

As regras da resolução aplicam-se aos planos de saúde celebrados antes e depois da Lei nº 9.656/98, que dispõe sobre os planos e segu-

ros privados de assistência à saúde, exceto aqueles em que o contrato trouxer uma previsão diferente. Se o beneficiário não for atendido por falta de opção, poderá solicitar à operadora o reembolso em 30 dias, caso tenha assumido algum custo pessoalmente.

As operadoras que descumprirem o prazo estabelecido pela ANS estarão sujeitas a penalidades. ●

## Denuncie

**Disque ANS (0800 701 9656),  
das 8h às 20h de segunda a sexta-feira.  
[www.ans.gov.br](http://www.ans.gov.br) ou comparecendo a um dos 12 Núcleos da ANS.**



SHUTTERSTOCK



# Para além do saudável

VERUSKA PRADO ALEXANDRE\*

**A** Promoção da Alimentação Saudável (PAS) está posta como o eixo central da atuação teórica e prática do nutricionista. A atenção nutricional dispensada a indivíduos e grupos, sadios ou enfermos, nos diferentes ciclos da vida e estados fisiológicos está concentrada no desenvolvimento de ações que assegurem, apoiem e promovam a alimentação saudável e adequada.

Nesse sentido, a PAS considera alguns princípios apresentados no “Guia Alimentar para a População Brasileira” (2006), fundamentais para orientar as ações que devem ser desenvolvidas. Dentre eles, destacam-se a “abordagem integrada”, que considera a complexidade do



VERUSKA PRADO, Nutricionista



SHUTTERSTOCK

cenário das doenças e distúrbios nutricionais; o “referencial científico e da cultura alimentar”; o “referencial positivo”, um princípio fundamental para reforçarmos nossa atuação diante da constituição de uma vida plena e com qualidade; a “explicitação e variação das quantidades”; o resgate e a definição do “alimento como referência”; e os princípios da “sustentabilidade ambiental”, que trazem, ainda que de forma tímida, o papel da PAS como estratégia de conservação e valorização dos biomas e seus alimentos. Dois princípios operacionais ainda são apresentados: a “originalidade” e a “abordagem multifocal”.

Numa reflexão, ainda que simplista, podemos afirmar que a apropriação desses princípios vem sendo estimulada nas áreas de formação e

atuação do nutricionista. Todos os debates fomentados e geradores de políticas e programas de alimentação e nutrição mostraram ser este o caminho de maior efetividade nas ações da PAS. Entretanto, o nosso discurso ainda está carregado de certa homogeneidade e, também, ingenuidade, fazendo aqui referência ao mestre Paulo Freire.

Explico-me melhor: homogeneidade no sentido de que o discurso adotado pela PAS destaca alimentos presentes na dieta básica do brasileiro padrão, considerando-o como o cidadão de um Brasil supostamente homogêneo, sem levar em conta a diversidade de nossas regiões. Afirimo, ainda, que é um discurso ingênuo, pois aborda aspectos de causa e efeito, sem considerar aspectos macro determinantes do consumo alimentar.

## SUSTENTABILIDADE

A utilização de alimentos regionais apenas com o objetivo de agregar valor nutricional às preparações, por exemplo, traz consequências sérias ao nosso papel frente às políticas públicas de alimentação e Nutrição, a ponto de tratarmos a Nutrição como uma ciência incapaz de promover debates nas esferas econômica e ambiental, e que, portanto, todo e qualquer debate sobre tais aspectos não faz parte de nossa atuação profissional.

No Brasil, a importância do campo científico da Nutrição para a superação das questões sociais diversas foi construída de forma concreta por estudiosos como Josué de Castro, e, atualmente, em instituições de ensino do país, reforçando seu papel social na superação da fome, dos distúrbios e das doenças nutricionais. Ainda que esta atuação ocorra predominantemente, mas não somente de forma biologicista e reducionista, avançamos mais nesse campo do que na consciência de nosso papel como fomentadores de debates amplos e concretos sobre a produção de alimentos; isto é, sobre a qualidade dos alimentos postos para consumo, um debate muito importante no que se refere à presença de resíduos de agrotóxicos no alimentos; à saúde ambiental; ao desenvolvimento de povos e de comunidades tradicionais, e à manutenção da vida.

Mas não sejamos pessimistas. Nossa principal retomada nesta reflexão já foi iniciada com a valorização do alimento como a grande referência do nutricionista, ao agregar os alimentos regionais e destacá-los como elementos centrais na PAS. Ao incluir aspectos relacionados à identificação desses alimentos, a cha-

mada rastreabilidade dos gêneros consumidos e adquiridos (de onde vêm, quem os produziu, como foram produzidos e com base em quais relações de trabalho e de gênero), que se reflete em espaços diversos, como as políticas e ações centradas na sociobiodiversidade.

Nós, da ciência da Nutrição, podemos e devemos desenvolver debates em nossos espaços, refletir com os colegas, e estudantes, além de estimular nossos conselhos a discutir. Os alimentos regionais estão incluídos nesse contexto de produtos da sociobiodiversidade. Nós queremos e devemos incluí-los nas nossas práticas de PAS, mas temos que fazer isso de uma perspectiva menos ingênua e homogênea.

A inclusão de alimentos regionais em grandes centros comerciais poderá gerar, em poucos anos, uma sobrecarga a biomas já fragilizados, como é o caso do cerrado, acelerando os processos de degradação. Entretanto, temos que dar maior visibilidade a esses alimentos, seja por

ações de divulgação de seu papel, na PAS, para aqueles que os consomem, e na qualidade de vida das pessoas que retiram deles o sustento, seja adotando-os nos cardápios de restaurantes, escolas, empresas, residências ou, ainda, definindo formas que garantam sua maior permanência na prateleira e, portanto, a regularidade na oferta. Certamente este olhar mais abrangente sobre a inclusão de alimentos regionais no processo de PAS poderá fomentar um novo modelo de compromisso do nutricionista sobre a preservação das fontes naturais destes produtos.

Enquanto trabalhadores da saúde, devemos lembrar que consumir alimento de origem regional se traduz em sentimentos de pertencimento e que, por sua vez, são expressos em ações de construção da cidadania e da busca de direitos. Como nutricionistas, não devemos esquecer que os alimentos fazem parte da nossa cultura e de nosso território local. Assim, por meio deles, nos enxergamos como brasileiros. ●

**\*VERUSKA PRADO ALEXANDRE** é professora da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás e coordenadora de Gestão do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da UFG.

### PARA SABER MAIS:

- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. *Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável*. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

- Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade (PNPSB). Foi lançado no dia 27 de abril de 2009 e tem como titulares de direito os Povos e Comunidades Tradicionais e Agricultores Familiares - PCTAFS.



SHUTTERSTOCK

# Logística Reversa: responsabilidade de todos

**H**á alguns anos, muitas empresas começaram a investir na reutilização do lixo, e desta iniciativa surgiu o conceito de logística reversa. Essa nova postura foi reforçada com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), que tem o propósito de estimular a adoção de padrões sustentáveis de produção e consumo de bens e serviços, incentivar a indústria da reciclagem e fomentar o uso de matérias-primas e insumos derivados de materiais recicláveis e reciclados.

A logística reversa ou logística verde trata dos aspectos referentes ao retorno de produtos, embalagens ou materiais ao seu centro produtivo. O material produzido e sem condições de ser reutilizado retorna ao ciclo de produção do próprio fabricante ou é transformado em insumo para outra indústria, o que evita uma nova busca por recursos na natureza e permite um descarte ambientalmente correto. Essa logística começa no momento em que o produto é produzido, se estende ao ato da compra e reinicia o ciclo quando é devolvido como matéria-prima para ser reinserido na cadeia de produção.

## Atitude

Um dos produtos que começa a ser tratado na logística reversa é o óleo de cozinha usado. Esse produto é prejudicial ao meio ambiente porque sua decomposição emite gás metano - um dos principais cau-

sadores do efeito estufa. A logística reversa é feita por alguns fabricantes de óleo de cozinha em conjunto com a Organização Não Governamental (ONG) Trevo, e o objetivo é reutilizar o produto na produção de biodiesel. Para isso, nas escolas, condomínios e shoppings foram implantados postos de coleta do óleo usado e a ONG se encarrega do recolhimento e de sua entrega nas usinas de biodiesel.

O fabricante viabiliza a logística reversa de seus produtos ao disponibilizar postos voluntários de entrega. Já o consumidor tem a responsabilidade de entregar o produto nos locais adequados e não descartá-lo em qualquer lugar. Pequenas empresas, restaurantes e hospitais também aderiram a programas de reciclagem. Um exemplo é o Hospital Geral de Guarulhos (SP) que, em parceria com a ONG, participa do projeto de reaproveitamento do óleo usado.

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do hospital serve cerca

de 2.800 refeições diariamente e todo o óleo utilizado no preparo das refeições é enviado para ser reaproveitado nas usinas de biodiesel. Para a nutricionista Claudia Duarte Palma Ranieri (CRN-3/3.091), chefe da área de alimentação e nutrição do hospital, a preocupação com a destinação do óleo é uma questão ambiental e de sobrevivência do planeta. “Se podemos colaborar, é nossa obrigação agir”, defende. O hospital promove outras campanhas para a preservação do meio ambiente, como o trabalho para o consumo consciente dos descartáveis utilizados no refeitório.

A logística reversa traz considerável retorno para as empresas e um enorme benefício para toda a comunidade. Ela evita a poluição causada por metais, papéis e alimentos, e é uma fonte de renda para milhares de pessoas, além de preservar o meio ambiente e os recursos naturais. Por tudo isso, a natureza agradece. ●



SHUTTERSTOCK

## Municípios devem extinguir lixões

Os municípios deverão se adaptar à Política de Resíduos Sólidos que proíbe os lixões e o descarte de resíduos que possam ser reciclados ou reutilizados. Até 3 de agosto de 2014, o Brasil estará livre dos lixões a céu aberto, presentes em quase todos os municípios brasileiros. Esta determinação está expressa no artigo 54 da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), regulamentada por Decreto Presidencial, em 23 de dezembro de 2010. ●



# Sistema planeja participação do nutricionista na Copa de 2014

A realização da Copa do Mundo de Futebol de 2014 tem mobilizado esforços do Sistema CFN/CRN. O objetivo é discutir a contribuição do nutricionista para que uma alimentação adequada seja ofertada durante a realização do evento, em especial nas cidades que serão sede dos jogos.

O CFN lançou, em 2011, um selo em defesa da qualidade alimentar a ser usado na Copa de 2014, com a proposta de definir parcerias com os estabelecimentos que servem alimentos e que são comprometidos com as boas práticas alimentares

destacando o importante papel do nutricionista nesse contexto. A ideia em discussão é garantir o maior número de nutricionistas como responsáveis técnicos de restaurantes, bares e similares, proporcionando aos turistas e à população local uma alimentação adequada e saudável.



## Ações nos Estados

Alguns CRNs já discutem outras ações para o evento. O Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região (AC, AP, AM, RO, RR e PA), na Delegacia de Manaus, está elaborando a proposta de programação para o período da Copa de 2014, em parceria com a Vigilância Sanitária, o Conselho Estadual de Segurança Alimentar (Consea) e outras instituições do Estado do Amazonas.

Segundo a conselheira Leida Bressane, as reuniões para planejar essa programação têm ocorrido desde março último. “A proposta é rea-





lizar um evento de caráter norteador para as empresas que trabalharão na área de alimentação coletiva, abordando o tema “Alimento Seguro na Copa de 2014”, explicou. Portanto, a programação será destinada aos responsáveis por bares, restaurantes, lanchonetes e similares.

Já o CRN-2 (RS) pautou no Plano de Ações e Metas 2012 a implantação do “Projeto de Atuação do Nutricionista nos serviços de alimentação: Rumo à Copa do Mundo 2014”. Para esta ação, estão previstas a constituição de um Grupo de Trabalho, a formalização de protocolos de parceria e a criação do “Selo Presença Profissional”.

O CRN-4 (RJ), em parceria com a Associação de Nutrição do Estado do Rio de Janeiro (Anerj) e o Sindicato dos Nutricionistas do Estado do Rio de Janeiro (Sinerj), lançou a campanha “Alimentação Coletiva em Debate – Um momento de reflexão e ati-

tude da categoria” com o objetivo de aprofundar as discussões relativas à área, que estará mais em evidência durante a Copa do Mundo de 2014. Por isso, a alimentação coletiva já se tornou o alvo de várias ações de fiscalização de órgãos públicos ligados à defesa do consumidor.

A proposta do CRN-4 é intensificar a fiscalização, promovendo orientações aos nutricionistas que atuam na alimentação coletiva. O Conselho também está integrando um Grupo de Trabalho que desenvolverá um Protocolo Técnico de Boas Práticas em Alimentação Coletiva. Há, ainda, a perspectiva de se criar um fórum permanente para traçar ações concretas, com procedimentos técnicos e científicos, a fim de respaldar a categoria nos desdobramentos referentes ao uso da legislação.

Em 2011, “Nutricionistas na Copa 2014” foi tema da mesa-redonda do projeto “Bem Viver Nutri-

ção 2011”, evento comemorativo ao Dia do Nutricionista (31/8) promovido pelo CRN-5 em Salvador, Bahia. Na ocasião, foram abordadas as perspectivas relacionadas às oportunidades de trabalho e crescimento profissional para os nutricionistas no período da Copa. Além disso, teve destaque a discussão a respeito da inserção da categoria nos restaurantes comerciais e hotéis de Salvador e a importância da capacitação dos nutricionistas e dos técnicos em Nutrição e dietética para atender ao aumento da demanda.

“Nosso intento com a realização desse evento foi motivar a categoria a valorizar nossa responsabilidade como nutricionistas no que tange à qualidade e à segurança dos alimentos e dos serviços que vamos prestar aos turistas de várias partes do mundo e à população de modo geral”, afirmou a presidente do CRN-5, Thais Majdalane. ●







# ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SUSTENTABILIDADE SOCIAL



**26 a 29**  
**setembro**  
CENTRO DE CONVENCÕES  
DE PERNAMBUCO



## CONBRAN 2012

XXII CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO  
III CONGRESSO IBERO-AMERICANO DE NUTRIÇÃO  
II SIMPÓSIO IBERO-AMERICANO DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA  
I SIMPÓSIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA BASEADA EM EVIDÊNCIAS  
I SIMPÓSIO IBERO-AMERICANO DE NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

RECIFE • PERNAMBUCO • BRASIL

### TABELA DE VALORES DAS INSCRIÇÕES

| CATEGORIAS                                     | 01/jun     | 01/set     | NO LOCAL   |
|--|------------|------------|------------|
| PROFISSIONAIS ASSOCIADOS                       | R\$ 420,00 | R\$ 450,00 | R\$ 500,00 |
| PROFISSIONAIS NÃO ASSOCIADOS                   | R\$ 520,00 | R\$ 550,00 | R\$ 600,00 |
| TÉCNICO E ESTUDANTE DE GRADUAÇÃO ASSOCIADO     | R\$ 290,00 | R\$ 320,00 | R\$ 350,00 |
| TÉCNICO E ESTUDANTE DE GRADUAÇÃO NÃO ASSOCIADO | R\$ 340,00 | R\$ 370,00 | R\$ 400,00 |
| PÓS GRADUANDO ASSOCIADO                        | R\$ 390,00 | R\$ 420,00 | R\$ 460,00 |
| PÓS GRADUANDO NÃO ASSOCIADO                    | R\$ 465,00 | R\$ 490,00 | R\$ 530,00 |

Informações e Inscrições pelo site  
**www.conbran.com.br**  
ou pelo fone (81) 3463.0206/0729

PRAZO PARA SUBMISSÃO  
DE TRABALHOS

**27.04**

PRAZO PARA INSCRIÇÕES  
NO PROCESSO DE TÍTULO DE  
ESPECIALISTA EM NUTRIÇÃO

**30.06**

Realização



Apoio



Apoio Internacional



Organização

