

Revista **CFN**

AGOSTO 2000
Ano I Nº 1

Conselho Federal de Nutricionistas

■ MERCOSUL

MEC discute o reconhecimento de cursos nos países do Mercosul

■ ENTREVISTA

Márcia Paranaguá fala sobre o perfil do nutricionista para atuar na área de Alimentação de Coletividades

■ INTERNET

Novo Site do CFN, com links super atualizados e interessantes

31 de Agosto

DIA DO NUTRICIONISTA



PUBLICAÇÃO DO CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

SRTVS, Qd. 701, Ed. Assis Chateaubriand, Bloco II, Sala 406 – Brasília/DF CEP 70340-000

Home page: www.cfn.org.br E-mail: cfn@zaz.org.br Tel.: (0xx 61) 225-6027 Fax: (0xx 61) 323-7666

PRESIDENTE

Ângela Accioly Costa Faria

VICE-PRESIDENTE

Sandra Maria Chemin Seabra da Silva

SECRETÁRIA

Fátima Christina de Castro Santana

TESOUREIRA

Rosane Maria Nascimento da Silva

COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO

Maria de Fátima Fuhro Martins

(Coordenadora)

Rosana Maria Carolo da Costa e Silva

Nancy Sayoko Miyahira

Ângela Accioly

Celeste Alves

Maria Rosa de Macedo

Rosane Maria do Nascimento

COMISSÃO DE ÉTICA

Fátima Christina de Castro Santana

(Coordenadora)

Amélia Gomes Moreira Vaz

Arlete Santos Moreira

Eliana da Silva Rezende

Akiko Miyagui

Marileide Domingos Braz

Maria Helena Prazeres de Souza

COM. DE TOMADA DE CONTAS

Amélia Gomes Moreira Vaz

Maria Helena Prazeres de Souza

Ida Cristina Leite Veras

COMISSÃO DE ENSINO

Sandra Maria Chemin Seabra da Silva

(Coordenadora)

Ida Cristina Leite Veras

Maria de Fátima Fuhro Martins

Maria Rosa de Macedo Santos

Arlete Santos Moreira

Leopoldina Augusta Souza Sequeira

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

Miriam Regina Fagundes Salomão

(Coordenadora)

Maria Rosa de Macedo Santos

Maria Helena Prazeres de Souza

Leopoldina Augusta Souza Sequeira

Amélia Gomes Moreira Vaz

COMISSÃO DE COMUNICAÇÃO

Rosana Maria Carolo da Costa e Silva

(Coordenadora)

Ângela Accioly

Celeste Alves Moura

Miriam Regina Fagundes

EDITORA

Socorro Aquino 2091/DF

PROJETO GRÁFICO

Wellington Braga

IMPRESSÃO

Gráfica Ataláia

Tiragem

25.000 exemplares

PERIODICIDADE

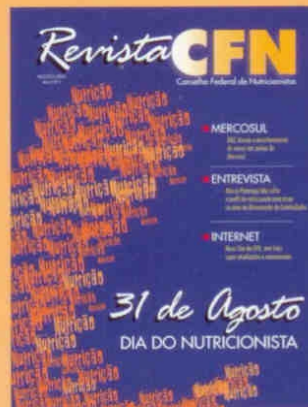
Quadrimestral



● ENTREVISTA

Criatividade e competência garantem mercado globalizado

A nutricionista Márcia Paranaguá vem se destacando nos últimos dois anos por seu trabalho em consultoria no segmento de alimentos e bebidas.



CAPA

Em comemoração ao Dia do Nutricionista, o plenário do CFN lança a nova revista da entidade.

EDITORIAL	3
AÇÕES & PARCERIAS	4
MERCOSUL/CONSUMER	5
COMISSÕES CFN	6
NOVA DIRETORIA	7
ENTREVISTA - Márcia Paranaguá	8
CRNS EM AÇÃO	10
ARTIGO - Alimentos para fins especiais	12
HOME PAGE/AGENDA	15

Nutricionista: um novo momento



As mudanças decorrentes das alterações do mercado estão exigindo das entidades representativas de profissionais, como o Conselho Federal de Nutricionistas, uma atuação direta com diversos segmentos de nutrição, entidades afins, governos, universidades e sociedade.

Para corresponder a esse novo parâmetro é fundamental centralizar as ações no cliente final, para que este também adote essa mesma linha. Para isso é preciso considerar as diferenças regionais, os recursos materiais e humanos, os aspectos culturais de cada região, bem como os anseios dos respectivos profissionais, priorizando a unidade dos mesmos para que possamos unificar nossas metas e sedimentar os conceitos que pretendemos implementar.

Um dos maiores desafios que temos atualmente é a ocupação de nossos espaços, para que as novas áreas de trabalho sejam consolidadas. Para tanto, necessitamos ter uma visão ampla deste mundo, considerando, também, as estatísticas e analisando o direcionamento dos investimentos dos recursos humanos, administrativos e políticos na qualificação técnica e ética do nutricionista – sua postura profissional.

Outro aspecto fundamental para nos adaptarmos a essa nova realidade reflete-se no investimento em campanhas de esclarecimento da sociedade sobre a importância da atuação do nutricionista, dando maior visibilidade ao seu papel em equipes multiprofissionais. Dada a sua formação, o nutricionista

reúne condições para desenvolver trabalhos junto à sociedade em equipes interdisciplinares e em atividades relativas à melhoria da qualidade de vida da população. A expansão progressiva do mercado de trabalho leva o nutricionista a se fortalecer, pois as pessoas nunca estiveram tão conscientes da importância de uma boa alimentação como garantia da saúde.

O nutricionista deve ter em mente que é um profissional da área da saúde. Porém, qualquer que seja a sua área de atuação, além do competente exercício técnico, deve adotar uma postura ética condizente com a sua função e os valores da sociedade.

Acreditamos na parceria do nutricionista para a valorização profissional com a perspectiva de que somos “agentes de saúde” comprometidos com o bem-estar social. Numa época em que o marketing e a publicidade direcionam e definem a opinião pública, devemos estar atentos à crescente importância dos alimentos.

Precisamos refletir sobre o papel da nutrição, valor essencial para a sociedade do terceiro milênio atingir a qualidade de vida e como forma de proteger o meio ambiente.

Parabenizamos os nutricionistas pela data de 31 de Agosto, registrando que esperamos que a cada dia a parceria entre as entidades de classe e os nutricionistas possa garantir à sociedade uma vida saudável.

Ângela Accioly
Presidente do CFN

“O êxito nasce de duas virtudes: a audácia e a paciência. A audácia para vencer obstáculos e a paciência para vencer as injustiças.”

NAPOLEÃO BONAPARTE

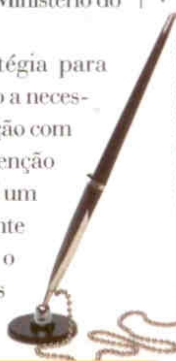
Acções & Parcerias

CFN CONTRIBUI COM O PAT

O Conselho Federal de Nutricionistas esteve reunido com o coordenador do PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador, André Luiz Moraes, para apresentar o novo plenário do CFN, deixando claro sua intenção de incrementar relações com as entidades que tenham interface com a área de alimentação e nutrição, dentre elas o PAT, do Ministério do Trabalho.

André Luiz expôs a estratégia para revitalização do PAT, ressaltando a necessidade de se vincular a alimentação com a saúde do trabalhador e a prevenção de acidentes. Segundo ele, esse é um tópico que vem sendo amplamente divulgado pelo Ministério e para o qual buscam parcerias, dentre elas o CFN, para as campanhas de esclarecimento do trabalhador.

Representantes do CFN presentes à reunião sugeriram a formalização de um protocolo de intenções com o Ministério do Trabalho, além de buscar inserir o CFN nos diversos fóruns de discussão das políticas oficiais relacionadas com a área.



O Conselho Federal de Nutricionistas propõe vínculo da alimentação com a saúde do trabalhador e a prevenção de acidentes

PEC DA SAÚDE: Senado aprova emenda em primeiro turno

A aprovação da PEC Aglutinativa 86-A foi o principal assunto da última reunião do Fentas - Fórum Nacional das Entidades de Trabalhadores da Área de Saúde, quando ficou definido que todas as entidades devem mobilizar-se para garantir a aprovação da emenda em segundo turno, prevista para este segundo semestre.

APEC 86-A engloba várias propostas para assegurar recursos mínimos para o financiamento das ações e serviços públicos de saúde para os estados e municípios. Todas

as entidades ligadas a área de saúde estão há anos lutando pela aprovação dessa emenda (antes conhecida como PEC 169), mas ainda falta um longo caminho até que seja aprovada. Após votada em segundo turno pelo Senado, essa Proposta de Emenda Constitucional será votada duas vezes pela Câmara dos Deputados. Se os deputados mudarem algum item do texto, o projeto volta para o Senado para mais uma votação.

Lei quer prática da Acupuntura exclusiva para médico

A acupuntura é um ato médico e somente deve ser praticado por profissionais graduados em Medicina, Veterinária e Odontologia? Ou qualquer profissional com diploma de nível superior na área de saúde e especialização em acupuntura pode praticá-la? A polêmica gerada por esses dois projetos, em tramitação no Congresso Nacional há vários anos, chegou ao Conselho - segmento que reúne representantes dos conselhos federais de saúde.

Em princípio a favor da ampliação da prática da acupuntura por todos os profissionais de saúde especializados, os participantes da reunião decidiram encaminhar os documentos sobre o tema para análise dos conselhos da área de saúde.

CFN visita Conselho Federal de Medicina

A necessidade de articulação das atividades dos Conselhos de Nutricionistas e de Medicina, especialmente na atuação de fiscalização e definição das atribuições e limites de cada profissional foram os principais temas discutidos na reunião entre membros do CFN e CFM, ocorrida em 20 de julho, na sede do CFM em Brasília.

O Conselho de Medicina propôs, durante o encontro, a criação de uma resolução conjunta entre as duas entidades, no que se refere à prescrição dietoterápica.

O registro dos hospitais nos CRNs e a solicitação de exames pelos nutricionistas são temas que serão discutidos nos próximos encontros entre os referidos conselhos federais.

CFN propõe nutricionista na equipe do PSF

A alimentação e nutrição são fundamentais na promoção, manutenção e recuperação da saúde integral da população.

Procurando contribuir para esta política de saúde, o CFN e ASBRAN entregaram ao secretário de Políticas da Saúde um documento propondo, entre outras questões, a inclusão do nutricionista nas equipes do Programa Saúde da Família – PSF do Ministério da Saúde. O documento foi elaborado em conjunto com as outras entidades componentes do Fentas.

O secretário foi bastante receptivo à proposta, mas colocou a dificuldade do Ministério em implantar até mesmo a equipe básica do PSF, composta por médico, enfermeiros e agente comunitário de saúde. O secretário sugeriu que as entidades elaborem um projeto junto com a diretoria do Departamento de Ações Básicas para implantação de equipes pilotos multiprofissionais, em cinco municípios a serem definidos, incluindo o nutricionista.

Para agilizar a implantação do projeto piloto, foi agendada reunião com a diretora do Departamento de Ações Básicas e encontros com secretários estaduais e municipais de saúde, por meio do Conselho Nacional de Secretários de Saúde-Conass e Conselho Nacional dos Secretários Municipais de Saúde-Conassem em busca de apoio, somente comprovando a viabilidade do projeto e seus resultados positivos para a população.

Só assim será possível consolidar a necessidade do projeto e garantir sua extensão aos demais estados brasileiros.

MEC estuda novos parâmetros para reconhecimento de cursos

A proposta do Ministério é adotar em 2001, em caráter experimental, um mecanismo comum para que os diplomas sejam aceitos

O Ministério da Educação-MEC inicia este ano a discussão com os outros ministérios dos países do Mercosul – Paraguai, Uruguai e Argentina – para o reconhecimento recíproco de diplomas. O objetivo do ministério brasileiro, segundo o secretário de Educação Superior (Sesu), Antônio MacDowell de Figueiredo, é criar parâmetros que deverão ser observados por todos os países, para que no futuro determinadas profissões possam ser exercidas entre os países.

A proposta do Ministério é adotar em 2001, em caráter experimental, um mecanismo comum para que os diplomas sejam aceitos. Até lá, será discutido como compatibilizar as normas de cada país para o reconhecimento dos cursos.

Ainda este ano, o MEC pretende elaborar uma proposta de criação do Regime de Emprego Público. Presidido pelo secretário, o grupo designado pelo ministro Paulo Renato Souza analisa as condições de acesso às categorias e aos planos de carreira nas universidades. Para isso, será entregue ao ministro uma proposta de anteprojeto de lei.

“A idéia é melhorar o nível para se entrar na universidade, do ponto de vista de requisito de qualificação acadêmica, para incrementarmos a qualidade”, afirma o secretário.

A situação hoje

O diploma de graduação obtido por estudante brasileiro em qualquer país do Mercosul, para ser reconhecido no Brasil, precisa passar pelo seguinte processo: o interessado

deverá submeter seu diploma, histórico escolar, a carga horária e as disciplinas que cursou a uma instituição de ensino superior brasileira, reconhecida pelo MEC.

Um curso de nível superior concluído pelo candidato no Uruguai será comparado com um curso similar desta Universidade. Se ambos forem compatíveis, a instituição revalida o diploma. Se faltar algum conteúdo, a universidade brasileira poderá solicitar ao estudante que faça a complementação no Brasil. Só após esse processo será expedido a revalidação do diploma. O reconhecimento é apenas acadêmico, informa Marcos Nunes Soares, assessor do MEC para o Setor Educacional do Mercosul. Esse é o procedimento exigido pelo MEC e para exercer a profissão, o interessado deverá levar sua documentação ao conselho de classe e solicitar o registro profissional.

Acordo entre países

Em 1998, um Memorando de Entendimento assinado pelos ministros de Educação dos seis países – Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai e dos países associados ao Mercosul, Chile e Bolívia, estabeleceu bases para a implementação, em caráter experimental e voluntário, de um sistema de credenciamento de cursos superiores. Em dezembro de 1998, em nova reunião dos ministros da Educação foram selecionados os cursos de Agronomia, Engenharia e Medicina, para uma experiência piloto, em todos os países, aprovadas as diretrizes gerais e um cronograma inicial de implementação.

M
ER
COS
SUL

Comissões do CFN definem metas de trabalho

As primeiras plenárias realizadas pela atual gestão do CFN, nos meses de maio e junho/2000, definiram diversas ações a serem desenvolvidas pelas comissões. Esse trabalho tem o objetivo de delinear a atuação das conselheiras e efetivar as propostas do plano de metas para o triênio 2000/2003

Comissão de Fiscalização

A Comissão de Fiscalização, que é composta pelas conselheiras Maria de Fátima Fuhro Martins(CRN-2/0072), coordenadora; Nancy Sayoko Miyahira(CRN-3/0930), Rosane Maria Nascimento da Silva (CRN-1/0191), Ângela Accioly Costa Faria(CRN-4/3077), Rosana Maria Carolo da Costa e Silva(CRN-2/1993), Maria Rosa de Macedo dos Santos (CRN-4/2655) e Celeste Alves Moura (CRN-7/0027) tem as seguintes metas:

- Realizar projetos em parceria com instituições governamentais e não governamentais.
- Editar resoluções que acompanhem a expansão da atuação do nutricionista.
- Promover fóruns de debates entre pessoas física e jurídica.
- Dar continuidade aos seminários de fiscalização (ETIFISC) com os CRNs.

Comissão de Ética

A Comissão de Ética é constituída pelas conselheiras Fátima Christina de Castro Santana(CRN-5/0424), coordenadora, Amelia Gomes Moreira Vaz (CRN-4/2498), Marleide Domingos Braz (CRN-5/0477), Arlete Santos Moreira (CRN-4/3513), Eliana da Silva Rezende (CRN-3/6814), Maria Helena Prazeres de Souza (CRN-7/0193) e Akiko Miyagui (CRN-3/1223), definiu como metas:

- Editar resoluções que acompanhem a expansão da atividade profissional e
- Dar continuidade aos seminários de ética (ETIFISC) com os CRNs.

Comissão de Licitação

Esta Comissão é composta pelas seguintes conselheiras: Amelia Gomes Moreira Vaz(CRN-4/2498), Maria Rosa de Macedo dos Santos (CRN-4/2655), Maria Helena



Fotos: Eliane Custódio

Prazeres de Souza (CRN-7/0193), Míriam Regina Fagundes Salomão(CRN-1/0410), coordenadora e Leopoldina Augusta S. Sequeira (CRN-6/0377).

Comissão de Comunicação

Composta pelas conselheiras Rosana Maria Carolo da Costa e Silva(CRN-2/1993), coordenadora; Celeste Alves Moura(CRN-7/0027), Ângela Accioly Costa Faria(CRN-4/3077) e Míriam Regina Fagundes Salomão(CRN-1/0410), a Comissão de Comunicação tem como metas permanentes de trabalho, as seguintes tarefas:

- Elaborar matérias para serem publicadas na revista do CFN.
- Alimentar e atualizar a home page do CFN e atender a demanda deste veículo de comunicação com informações dos nutricionistas e da sociedade em geral.
- Orientar e participar da elaboração de campanhas publicitárias.
- Estabelecer contatos com a imprensa nacional para divulgar as ações do Conselho e da nutrição.
- Acompanhar as matérias dos meios de comunicação sobre a nutrição e alimentação.

Comissão de Ensino

Integrada pelas conselheiras Sandra Maria Chemin Seara da Silva (CRN-3/0633), coordenadora; Ida Cristina Leite Veras (CRN-6/1135), Maria de Fátima Fuhro Martins(CRN-2/0072), Maria Rosa de Macedo dos Santos (CRN-4/2655), Leopoldina Augusta Souza Sequeira (CRN-6/0377) e Arlete Santos Moreira (CRN-4/3513), a Comissão de Ensino tem como metas prioritárias:

- Reconhecimento de Título de Especialista.
- Cadastramento de cursos de Nutrição - graduação e pós-graduação.
- Estabelecimento de abrangência e limites de cursos sequenciais na área de nutrição.

Comissão de Tomada de Contas

As conselheiras que compõem esta Comissão são: Amélia Gomes Moreira Vaz(CRN-4/2498), Maria Helena Prazeres de Souza (CRN-7/0193) e Ida Cristina Leite Veras (CRN-6/1135).

Conheça as novas conselheiras do CFN



Akiko Miyagui
CRN - 03
Membro da
Comissão de Ética



Fátima Christina de Castro Santana
CRN - 05
Secretária do CFN e
Coordenadora da
Comissão de Ética



Marileide D. Braz
CRN - 05
Membro da
Comissão de Ética



Amélia G. Moreira Vaz
CRN - 04
Membro da
Comissão de
Ética, CTC e Licitação



Ida Cristina L. Veras
CRN - 06
Membro das
Comissões de
Tomada de
Contas e Ensino



Miriam Regina Fagundes Salomão
CRN - 01
Coord. da Comissão
de Licitação e
membro da Com. de
Comunicação



Ângela Accioly C. Faria
CRN - 04
Presidente do CFN e
membro das
Comissões de
Comunicação e
Fiscalização



Leopoldina Augusta Souza Sequeira
CRN - 06
Membro das
Comissões de
Licitação e Ensino



Nancy Sayoko Miyahira
CRN - 03
Membro da
Comissão de
Fiscalização



Arlete Santos Moreira
CRN - 04
Membro das
Comissões de
Ética e Ensino



M^{te} de Fátima Fuhro Martins
CRN - 02
Coord. da Comissão
de Fisc; membro do
CONUMER e da
Comissão de Ensino



Rosana Maria C. da Costa e Silva
CRN - 02
Coord. da Com. de
Comunicação e
membro da Com.
de Fiscalização



Celeste Alves Moura
CRN - 07
Membro das
Comissões de
Comunicação e
Fiscalização



Maria Helena Prazeres de Souza
CRN - 07
Membro das
Comissões de Ética,
Licitação e CTC



Rosane Maria Nascimento da Silva
CRN - 01
Tesoreira do CFN
e membro da
Comissão de
Fiscalização



Eliana da S. Rezende
CRN - 03
Membro da
Comissão de Ética



Maria Rosa de Macedo Santos
CRN - 04
Membro das
Comissões de
Licitação e Ensino



Sandra Maria Chemin Seabra da Silva
CRN - 03
Vice-Presidente do
CFN e Coord. da
Comissão de Ensino

Criatividade e competência garantem mercado globalizado

• Márcia Paranaguá



A nutricionista Márcia Paranaguá (esquerda) vem se destacando nos últimos dois anos por seu trabalho em consultoria no segmento de alimentos e bebidas, orientando sobre as boas práticas de manipulação em restaurantes, hotéis e *fast foods*. Nesta entrevista ela fala sobre as novas tendências da profissão, a atuação em alimentação de coletividades e o papel do nutricionista no mundo atual.

CFN - Qual o perfil do nutricionista para atuar na área de Alimentação de Coletividades?

Márcia - Um profissional criativo, sensível, de apurada percepção e principalmente disposto a trocas. Esta última condição é capaz de aproximar pessoas de forma brilhante, harmonizando conhecimentos e competências, permitindo que não se instale situações de comando de poder ou de submissão, e sim de verdadeira parceria. Esses atributos, associados a requisitos óbvios, como competência técnica, disciplina e determinação, certamente farão do nutricionista um profissional capaz de influenciar os ambientes de trabalho de modo bastante eficaz. Com essas assertivas, não queremos traçar modelos, o que seria até um contra-senso, já que a criatividade e a habilidade para reagir a situações imprevistas devem ser condições esperadas para o nutricionista nas áreas de atuação de alimentação de coletividades. Baseamos essas considerações no fato de que os resultados do trabalho nestas áreas dependem de recursos, entre estes os humanos e materiais, que muitas vezes fogem do controle do nutricionista, por estarem fora do âmbito das unidades de produção.

CFN - Que enfoque é dado hoje ao trabalho do nutricionista nesta área?

Márcia - A sociedade encara a presença do nutricionista nesta área, assim como nas demais, como uma necessidade básica e não mais como um simples adicional de qualidade para os estabelecimentos. Ser nutricionista

hoje num mercado globalizado significa muito, pois o leque de possibilidades de atuação é muito grande. A mídia escancara esta primazia todos os dias, divulgando até por meio de outras profissões, que a condição básica para uma vida melhor é alimentar-se com qualidade. Assim, principalmente assumindo o papel de educador alimentar, o nutricionista tende a ganhar espaço, aceitação, credibilidade e resgate de uma das mais importantes atribuições que lhe compete, que é prevenir doenças e manter indivíduos saudios.

CFN - Quais os novos conceitos nesta área?

Márcia - O principal deles é a ênfase dada a responsabilidade técnica, pelo compromisso social expresso nas leis que regulam as atividades de produção e comércio de alimentos, além das resoluções do nosso órgão de classe que qualificam o profissional nos vários campos de atuação, norteados suas ações e estabelecendo formas de controle e monitoramento de serviços. Como exemplo de novas tendências, citamos o novo conceito de atuação do nutricionista nas áreas de Alimentos e Bebidas, em hotéis e restaurantes. Em especial, a possibilidade de desenvolver seus conhecimentos acadêmicos, em técnica e dietética. Seja na prática, atuando em restaurantes, seja na docência de cursos de turismo ou similares, o nutricionista tem o seu espaço garantido e preservado, desde que se mantenha informado e continue estudando este segmento e tenha sabedoria para aliar seus conhecimentos às práticas e às informações que facilita no exercício da docência. Em muitos estados, o nutricionista

tem atuado dividindo espaço com grandes gastrônomos, tendo oportunidade de desenvolver todo o seu potencial e competência culinária conquistado durante a formação acadêmica e nos diversos cursos que são oferecidos em todo o país.

CFN - Como a senhora descreve a importância do responsável técnico no dia-a-dia de um restaurante comercial ?

Márcia – O mercado movimentou 10,7 bilhões de reais em 1999, isso representando 7,5 milhões de refeições por dia. O chamado *Food Service* (comer fora de casa) é uma tendência mundial e no Brasil, segundo números da ABERC, existe um potencial de fornecimento em torno de 23 milhões de refeições/dia. Ao entrar num restaurante, o cliente busca resultados imediatos que podem ser resumidos em: proporcionar a si momentos de prazer, comer alimentos que satisfaçam o

melhoria; implantar as melhorias e avaliar continuamente os resultados.

A implantação de Manual de Boas Práticas-MBP, com definição das normas técnicas para o controle dos pontos críticos e apresentação das responsabilidades dos responsáveis legal e técnico, gestores, manipuladores de alimentos e fornecedores é a ferramenta de trabalho, vivo e dinâmica que deve expressar todos estes requisitos.

CFN - Como é o seu trabalho?

Márcia - É simplesmente apaixonante. Surpreendo-me todos os dias com novas descobertas culinárias, com o que eu posso fazer e faço, ressignificando conceitos e mantendo relações de troca com os recursos humanos de modo bem diferente de quando trabalhava em produção de refeições institucionais. Iniciei nesta área promovendo ações dirigidas ao controle higiênico-sanitário, através da realização de cursos e atividades de consultoria. A repercussão do

acompanhamento do controle de saúde, avaliação do cumprimento das exigências de higiene pessoal através da realização quinzenal da blitz de higiene pessoal; avaliação de desempenho trimestral e Formação Continuada de Manipuladores - FCM. O monitoramento da conduta disciplinar ampara a mudança de comportamento e amplia a responsabilidade do manipulador frente ao alimento. Toda a cadeia produtiva é avaliada constantemente e as medidas preventivas para controle dos pontos críticos são monitoradas nas etapas de recepção, armazenamento, processamento, finalização, montagem e distribuição dos pratos. O público que atingimos tem o perfil bastante variado, pois é composto por clientes já fidelizados e turistas.

Através das ações preventivas implementadas, o desperdício chega abaixo dos índices aceitáveis, com oscilações para produtos onde ele agora é zero, e os episódios de possíveis queixas de contaminação do produto final, remetidos através de clientes é hoje uma situação totalmente controlada.

“O Nutricionista deve ter como foco básico de trabalho a minimização de desperdícios, a segurança e a qualidade dos alimentos e a promoção dos meios que garantam a padronização dos serviços.”

seu gosto e preparações que o estimulem a retornar. Aliado a esta expectativa, objetiva repor suas necessidades calóricas para promoção e manutenção da sua saúde. Além disso, há a busca da segurança alimentar, ou seja, comer alimentos que não causem nenhum transtorno a sua saúde.

CFN- Neste contexto, como deve atuar o nutricionista?

Márcia - Internalizando tal importância, o nutricionista deve ter como foco básico de trabalho a minimização de desperdícios, a segurança e a qualidade dos alimentos e a promoção dos meios que garantam a padronização dos serviços através de uma gestão estratégica. Este mecanismo se dá por meio de ações que atuam considerando clientes, concorrentes, inovações e tendências. Os requisitos para a gestão estratégica são: ter conhecimento pleno do processo; saber identificar e priorizar os problemas; identificar e priorizar as causas; desenvolver soluções; planejar as ações de

trabalho permitiu o estabelecimento de um lastro de confiança, ampliando o compromisso com nossos clientes.

Em suma, hoje adotamos uma linha de atuação capaz de desenvolver as seguintes atribuições: qualidade assegurada de fornecedores através de avaliação, cadastro, visita técnica para qualificação, check list, relatório com registro fotográfico estabelecendo padrões de conformidade e plano de continuidade. Promovemos, também, seminário de sensibilização em boas práticas por grupo de alimentos fornecidos.

Destas ações, surgiu a **Cartilha do Fornecedor**, livreto de bolso que contém normas e procedimentos relativos ao trato social entre os parceiros, cumprimento dos contratos firmados e normas técnicas referentes a segurança alimentar, onde são definidos critérios sensoriais e físicos para o transporte e a recepção dos alimentos. As ações referentes a administração e monitoramento do manipulador de alimentos se dão a partir da promoção de capacitação admissional,

CFN - É possível para o nutricionista adotar um conceito próprio – baseado na alimentação e nutrição – nesta área, ou está condicionado às determinações das empresas?

Márcia - É preciso, é necessário e é esperado que o profissional personalize a sua atuação e estabeleça um padrão de identidade próprio. Tanto para o cliente externo quanto para o interno – empregador, equipe operacional e fornecedores. O nutricionista, além da competência profissional, tem que provar que está ambientado no segmento, que se relaciona nas várias direções do mercado com empatia e que possui habilidades para atuar no mercado com bom senso, contudo sem jamais fugir das bases do que preconiza a essência da nutrição.

Personalizar serviços é adotar uma linha de atuação de forma a estabelecer padrões de serviços e produtos que deixem a nossa marca e que possam ser distinguidos como tal.

Com isto formamos o lastro para garantir a permanência do nutricionista nos vários campos de atuação e dignificamos a nós mesmos, a categoria e a profissão.

CRN-1

Conselho fortalece integração

Em março, este Conselho realizou o I Seminário de Formação do Profissional Nutricionista com a participação de coordenadores dos cursos de Nutrição das universidades da região de abrangência do CRN-1. De 24 a 27 de abril, a presidente e a fiscal do CRN-1 estiveram em Tocantins, realizando a primeira fiscalização deste estado, como também, o I Encontro de Nutricionistas do CRN-1.

Atualmente, a Comissão de Ensino está organizando a Semana do Nutricionista para comemorar o Dia do Nutricionista: 31 de agosto.

CRN-2

Credenciamento, trabalho e propostas

O trabalho para o credenciamento dos nutricionistas nos diversos níveis de gestão do sistema estadual de saúde do Rio Grande do Sul e Santa Catarina está sendo intensificado pelo CRN-2. Este Conselho encaminhou à Secretaria Estadual de Saúde um projeto sobre o assunto e obteve um parecer favorável da Coordenadoria de Regulação de Assistência e Serviços de Saúde-CRASS.

Para o Dia do Nutricionista está sendo formada uma comissão das entidades da categoria, por iniciativa da Sociedade Brasileira de Nutrição Clínica, para programar os festejos alusivos a data. O objetivo desta ação é aproximar as entidades para fortalecer a categoria.

CRN-3

Regional atua por uma vida melhor

Os nutricionistas do CRN-3 estão participando, assim como médicos, psicólogos,

odontólogos, fonoaudiólogos, enfermeiros, arquitetos e advogados do Projeto Adotei Uma Criança, que desenvolve ações preventivas aliadas às ações educativas, que visam alterar a pobre realidade em que vive o Brasil. Esses profissionais estão doando suas competências para melhorar a vida de crianças e adolescentes nesta iniciativa da Fundação ABRINQ pelos Direitos da Criança, que iniciou o Projeto com os odontólogos.

Pela especificidade da atuação dos nutricionista e os impedimentos legais para execução de uma **Responsabilidade Técnica**, o Plenário do CRN-3 aprovou um Ato Normativo para proteger e resguardar a atuação do nutricionista que quiser prestar atendimento em ações voluntárias. O CRN-3 integrará um Comitê Técnico, junto à Fundação ABRINQ, que monitorará as ações profissionais por relatórios bimestrais, garantindo assim a qualidade dos serviços prestados às entidades/comunidades.

CRN-4

Um caminho viável para a valorização do nutricionista

Ser uma organização que utiliza seus recursos humanos, físicos e financeiros para atender às expectativas da categoria, usuários e Conselheiros. Para atingir esta meta, o CRN-4 tem desenvolvido programas baseados na parceria com o profissional, instituições de ensino, entidades e órgãos públicos.

O acompanhamento do exercício profissional tem como filosofia a orientação e o apoio ao nutricionista, sem perder de vista o propósito de corrigir a ausência de Responsáveis Técnicos nas empresas e questões relacionadas ao exercício ilegal da profissão. Exemplo desta atuação orientadora são os roteiros elaborados para nortear a visita do consultor técnico, que apresentam ao profissional e empregador os parâmetros que o Conselho está adotando para um serviço de qualidade.

Com o mesmo propósito foi disponibilizado para os nutricionistas um roteiro para elaboração do Manual de Boas Práticas, assim como materiais informativos e promocionais. Esta filosofia direcionou ainda o pla-

nejamento do Projeto Integração, que estendeu para as diversas regiões da jurisdição do CRN-4 a filosofia de comprometimento com o usuário e com a profissão.

Junto à área acadêmica, o CRN-4 está conduzindo uma Comissão de Ensino para análise e propostas de diretrizes curriculares. De outro lado, está desenvolvendo um programa de relacionamento, que levará informações para os estudantes e formandos ao longo de vários períodos da graduação, culminando com um encontro que reunirá os recém-formados para uma apresentação institucional.

O Dia do Nutricionista é também uma vitrine desta filosofia. Ao direcionar seus eventos para a informação e orientação ao público, o CRN-4 sempre demarca a importância de o usuário exigir a presença do nutricionista nos locais onde ele deve atuar, como postos de saúde, hospitais, empresas e creches.

CRN-5

Visitas fiscais priorizam orientação

Uma das principais metas para o exercício de 1999 foi cumprida pelo CRN-5 com a contratação da fiscal Tereza Cristina Braga Ferreira. A fiscal, junto com a Comissão de Fiscalização, vem fazendo uma revisão dos processos decorrentes das visitas realizadas no período de janeiro a março de 2000, já tendo sido encaminhados para relato da plenária e inscrição na dívida ativa. As comissões de Ética e Fiscalização vêm mantendo a estratégia de enfatizar o caráter orientador do CRN-5, nas visitas fiscais ou mesmo nas reuniões com nutricionistas e/ou pessoas jurídicas. Tal medida vem promovendo o forta-

Norma técnica respalda nutricionista que atende em ações voluntárias

lecimento da entidade, bem como do nutricionista frente à sociedade.

Para o **Dia do Nutricionista**, o CRN-5 está programando o VIII Encontro de Nutrição, em parceria com a Uneb e o Senac, abordando a polêmica sobre os transgênicos. No dia 31, haverá uma conferência no auditório da Uneb com o tema "A profissão de Nutricionista."

CRN-6

Regional completa 20 anos com muito trabalho e responsabilidade

Nos meses de maio e junho, o CRN-6 promoveu uma jornada de atualização para os nutricionistas do Ceará, Rio Grande do Norte e Paraíba. O objetivo do evento foi intensificar a integração com esses profissionais, incentivar e proporcionar condições para que eles se atualizem nas diversas áreas da nutrição.

A jornada discutiu o papel do CRN-6, enfocando temas como Boas Práticas- Manual de Garantia de Qualidade e Monitoramento HACCP – uma sensibilização com bases operacionais em UAN's. O Regional organizará o mesmo evento em outros estados da sua jurisdição.

Em julho, o CRN-7 comemorou com orgulho, os 20 anos de instalação do seu primeiro Pleno. Parabéns aos nutricionistas do CRN-6.

CRN-7

I Feira de Saúde em Nutrição

Em 9 de abril, o CRN-7 promoveu a I Feira de Saúde e Nutrição em um dos locais mais frequentados de Belém, a Praça da República, no centro da cidade. Nutricionistas de diversos órgãos desenvolveram atividades de interesse público.

Durante a Feira foram realizados exames de bioimpedância, dosagem de glicose e cálculo do IMC (Avaliação Antropométrica) em 153 pessoas. Uma equipe ficou responsável pela orientação prática de uma refeição diária balanceada. Foram distribuídos 1500 folderes educativos com os temas *Alimentação Infantil, Alimentos Regionais e Orientação ao Consumidor*.

Conselhos de Classe – O CRN-7 está participando do Movimento dos Conselhos de Classe do Pará e Amapá, que tem os seguintes objetivos: divulgação dos conselhos regionais junto à sociedade; conscientização da importância da legalidade do exercício profissional junto às empresas e profissionais; estratégias de fiscalização conjunta; criação de um jornal e futuramente uma revista para integrar as informações dessas classes, dentre outras atividades.

O CRN-7 está participando do Movimento por entender que esses objetivos visam o fortalecimento dos órgãos de classe e a superação da inadimplência. Este último, um grande problema da administração dos conselhos em geral.

Participe das atividades do seu CRN em comemoração ao DIA DO NUTRICIONISTA

CRN-1

Realizará nos dias 29, 30 e 31 de agosto várias atividades na Câmara dos Deputados para discutir o seguinte tema: Alimentação e Saúde da Comunidade para o 3º Milênio.

CRN-2

Jantar no dia 31 de agosto, para 400 nutricionistas, no Restaurante Panorama da PUC. Neste evento serão homenageados os formandos de 1980.

CRN-3

No dia 31 de agosto, realizará uma sessão pública em São Paulo, para apresentar os trabalhos selecionados, seguido de coquetel de confraternização e da entrega do prêmio para os vencedores.

CRN-4

Durante todo o dia 31, realizará uma campanha no metrô da Carioca no Rio de Janeiro, orientando as pessoas sobre os vários assuntos ligados à nutrição. No mesmo local será feita uma exposição de fotografias das áreas de atuação do nutricionista.

CRN-5

As comemorações começam em 26 de agosto, com o VIII Encontro de Nutricionistas, no Senac em Salvador/BA. No dia 31, realizará o Encontro dos profissionais no auditório da Uneb, para discutir o tema: "A profissão de Nutricionista".

CRN-6

De 31 de agosto a 2 de setembro, promoverá o IV Simpósio Internacional de Nutrição no salão de Convenções do Mar Hotel, em Recife/PE. O evento terá como tema central A Nutrição no Terceiro Milênio e abordará assuntos como alimentos transgênicos, alimentação, nutrição e longevidade, dentre outros.

CRN-7

Jantar dançante em Belém/PA, com sorteio de brindes. Até o fechamento desta edição o local não havia sido definido.

**"31 de Agosto
DIA DO NUTRICIONISTA:
Compromisso com a saúde e
a qualidade de vida da sociedade."**



Alimentos para fins especiais

Aspectos legais e nutricionais

Vilma Araújo
e Roberta Andrade Cavalcanti Araújo*

Alimentos para regimes especiais são definidos, segundo a Red Iberoamericana sobre Alimentos para Regimes Especiales, como alimentos preparados especialmente para satisfazer as necessidades particulares de alimentação determinadas por condições físicas ou fisiológicas, particulares e/ou enfermidades ou transtornos específicos que se apresentem como tal

A Administração de Alimentos e de Medicamentos dos Estados Unidos (FDA) define alimentos para fins dietéticos especiais como alimentos: a) para suplementar necessidades dietéticas particulares que existem devido a condições físicas, fisiológicas, patológicas ou outras, incluindo, mas não se limitando, às condições de doenças, convalescença, gravidez, lactação, hipersensibilidade, alergia a alimentos, baixo peso e sobrepeso; b) para suplementar necessidades dietéticas particulares que existem devido à idade; c) para suplementação ou fortificação da dieta usual, adicionado de vitamina e/ou mineral ou outras propriedades dietéticas; d) com edulcorantes artificiais, destinados a controlar a ingestão calórica e de carboidratos, ou para uso em dietas de diabéticos.

O quadro 1 apresenta a evolução do conceito dessa categoria de alimentos no Brasil. Observa-se que a primeira menção às expressões *produtos dietéticos* ou *alimentos dietéticos* apareceu na legislação brasileira no Decreto-Lei 55.871, de 23 de março de 1965 e que apenas em 1996 e, posteriormente em 1998, as Portarias 234 e 29, respectivamente, estabeleceram conceitos e classificações para os *alimentos para fins especiais*.

A Portaria 29 da Secretaria de Vigilância Sanitária, de 13 de janeiro de 1998, fixou a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer os alimentos para fins especiais. Esta portaria define os alimentos para fins especiais como alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas diferenciadas e/ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.

Em relação à rotulagem, a Portaria 29 determina que os alimentos para fins especiais devem apresentar as informações nutricionais, de acordo com as normas de rotulagem nutricional geral e específicas do alimento convencional (Portaria 42 da Secretaria de Vigilância Sanitária, de 14 de janeiro de 1998).

No painel principal do rótulo, de acordo com a legislação específica, deve constar a designação do alimento, seguida da finalidade a que se destina. O termo *diet* pode, opcionalmente, ser utilizado para os alimentos com restrição de nutrientes, para os alimentos exclusivamente empregados para controle de peso e para os alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares. São obrigatórias: a instrução clara do modo de preparo, quando o alimento não for apresentado à venda pronto para consumo, e a instrução dos cuidados de conservação e armazenamento, antes e depois de abrir a embalagem.

São obrigatórias as seguintes informações:

a) diabéticos: contém _____ (especificar o mono e/ou o dissacarídeo -glucose, frutose, sacarose; essa informação deve ser dada quando os alimentos forem destinados a dietas com restrição de carboidratos, a dietas com restrição de gorduras, a dietas com restrição de proteínas, ou quando os alimentos atenderem aos objetivos de controle de peso, de praticantes de atividade física, de ingestão controlada de açúcares, ou quando os alimentos forem destinados a fins específicos);

b) contém fenilalanina, para os alimentos que tiveram o aspartame acrescido à sua formulação;

c) "Esse produto pode causar efeito laxativo", para os produtos cuja previsão razoável de consumo resulte na ingestão diária de 20g de manitol, 50g de sorbitol, 50g de polidextrose ou outros polióis que possam apresentar efeito laxativo;

d) consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou de médico.

O item 4 da Portaria 27, de 13 de janeiro de 1998, prevê os termos a serem utilizados para declarações nutricionais relacionadas ao conteúdo absoluto e comparativo de nutrientes e/ou de valor energético.

Comparando-se os conceitos e as classificações propostas para, inicialmente, produto dietético e, atualmente, alimentos para fins especiais, observa-se significativa evolução conceitual, vez que, a princípio, produto dietético se referia apenas a alimentos elaborados para regimes especiais. Analisando as Portarias 234/1996 e 29/1998, verifica-se não haver diferença conceitual na definição de alimentos para fins especiais. Entretanto, a Portaria 29/1998 classifica esses alimentos em três grupos principais: a) alimentos para dieta com restrição de nutrientes; b) alimentos para ingestão controlada de nutrientes; c) alimentos para grupos populacionais específicos.

Para os alimentos com restrição de nutrientes, observa-se que para a fração carboidratos foram estabelecidos limites não apenas para sacarose, frutose ou glicose. Outros monossacarídeos e dissacarídeos presentes nestes alimentos devem ser restritos. Os adoçantes dietéticos passam a ser definidos como adoçantes formulados para dietas com restrição de sacarose, frutose e/ou glicose para atender às necessidades de pessoas sujeitas à restrição da ingestão de carboidratos.

Dentro do grupo de alimentos para ingestão controlada de nutrientes, apenas os alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares não atendem a uma regulamentação específica.

Comparados aos valores estabelecidos na Portaria 234, de 21 de maio de 1996, os novos limites que se observam na Portaria 27, para os atributos de gorduras saturadas, atendem mais à necessidade de informações sobre os produtos alimentares quanto aos riscos que eles representam para o desenvolvimento de dislipidemias, aterosclerose e problemas cardíacos.

A PORTARIA 27 DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEFINE:

Os termos a serem utilizados para declarações nutricionais relacionadas ao conteúdo absoluto e comparativo de nutrientes e/ou de valor energético.

A PORTARIA 29 DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEFINE:

Os alimentos para fins especiais como alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas diferenciadas e/ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.

Quando se consideram os teores de gorduras saturadas em relação a quantidades de alimentos, pode-se avaliar melhor a qualidade nutricional destes do que quando se observam as quantidades de gorduras saturadas dentro do total de gorduras do alimento.

Constitui-se importante recurso para analisar a adequação nutricional de um alimento, a percentagem da energia total do alimento que é correspondente às calorias fornecidas pelas gorduras saturadas. O valor máximo dessa percentagem, definido na Portaria 27 está em conformidade com os princípios dietéticos do 2º Consenso Brasileiro sobre Dislipidemias para tratamento da hipercolesterolemia.

A definição do atributo não contém gorduras saturadas propicia maior segurança, na composição da dieta, aos indivíduos com hipercolesterolemias mais graves.

Com relação aos atributos definidos para os teores de colesterol dos alimentos, segundo a Portaria 27 tem-se que a consideração dos teores de gorduras saturadas nos produtos alimentícios e da percentagem a que estas correspondem do valor energético total do alimento representam parâmetros mais específicos para análise do valor nutricional dos alimentos.

No que se refere ao sódio nos alimentos, a delimitação de um novo atributo na referida portaria de 1998, ou seja, o dos alimentos que contêm TEORES MUITO BAIXOS desse nutriente, permite que pessoas com hipertensão arterial moderada consumam uma maior variedade de alimentos, sem que existam riscos à saúde desses hipertensos. Dessa forma, evitam-se os radicalismos na restrição de sódio para pessoas que não necessitam de reduções muito grande desse nutriente na dieta.

O estabelecimento de parâmetros para alimentos com REDUZIDO TEOR DE SÓDIO deve contribuir para que indivíduos hipertensos obtenham efeitos clínicos benéficos a partir da substituição de alimentos convencionais pelos alimentos com esse atributo.

Os parâmetros preconizados, na legisla-

ção atual, para os atributos de açúcares nos alimentos são de importância, sobretudo, para indivíduos diabéticos, vez que auxiliam na seleção de alimentos para cada refeição e na distribuição mais bem planejada de carboidratos ao longo do dia. Obedecendo-se a essas condições, pode-se evitar episódios de hiperglicemia e de hipoglicemia nos indivíduos em questão: obtêm-se melhor perfil glicêmico e menores riscos para o desenvolvimento de complicações do *diabetes mellitus*. Um maior controle do total de carboidratos dietéticos e de sua distribuição, nas várias refeições que devem compor a dieta do diabético, corresponde a uma das mais importantes recomendações da American Diabetes Association.

Os limites de densidade energética também existentes na legislação, conforme os atributos de açúcares, atendem ao interesse que se deve ter no controle da ingestão calórica a partir de alimentos que contenham açúcares: esses alimentos, comumente, possuem altos teores de gorduras e baixos teores de vitaminas e de minerais. Excessos e deficiências de nutrientes, quando se tornam características habituais da dieta de um indivíduo, podem contribuir para o surgimento de doenças crônico-degenerativas.

Alguns grupos específicos de indivíduos, como os diabéticos, e pessoas acometidas por certos distúrbios gastrointestinais ou por alguns erros inatos do metabolismo precisam ser esclarecidos sobre o significado do atributo SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES: um alimento dessa categoria pode conter nutrientes nocivos à saúde desses grupos de pessoas. Precisam aprender a analisar mais informações dos rótulos de alimentos, de maneira a selecionar, com segurança, os produtos que irão compor sua dieta.

A existência do atributo ALTO TEOR DE ou RICO EM PROTEÍNAS facilita a escolha dos alimentos com essa característica por indivíduos que requeiram mais esse nutriente, como desnutridos, pessoas recém-operadas ou com doenças consumptivas. Por outro lado, essa caracterização dos alimentos alerta al-

guns nefropatas e hepatopatas, na definição de sua dieta, quanto à restrição ou à exclusão desses alimentos.

Indivíduos acometidos por constipação intestinal, dislipidemias, diabetes mellitus, cálculos biliares, sobrepeso corporal e obesidade podem ser beneficiados pelo consumo de alimentos RICOS EM FIBRAS ALIMENTARES ou AUMENTADOS nesses constituintes dos alimentos.

A caracterização de alimentos com

ALTO CONTEÚDO de vitaminas e/ou minerais ou AUMENTADOS nesses nutrientes é favorável a uma melhor composição da dieta das pessoas que se encontrem em situações fisiológicas que aumentem os requerimentos desses nutrientes, como gestação, lactação e crescimento. Alimentos com esses atributos podem ser muito favoráveis a pessoas em condições patológicas e a indivíduos que possuam dietas monótonas.

QUADRO 1. EVOLUÇÃO DO CONCEITO DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

- 1965 Menção às expressões produtos/alimentos dietéticos
- 1967 Produtos dietéticos = alimentos elaborados para regimes especiais
- Normas técnicas para fabricação e venda
- 1969 Produtos dietéticos = alimentos elaborados para regimes alimentares especiais
- 1973 Produtos dietéticos = alimentos elaborados para atender necessidades dietéticas de pessoas em condições fisiológicas especiais
- 1977 Utilização condicionada à prescrição médica
- 1983 Libera o uso destes produtos da prescrição médica
- 1984 Atualização dos grupos terapêuticos e correlatos
- 1988 Determina que suplementos dietéticos protéicos, produtos para dietas especiais, edulcorantes, produtos dietéticos não constituem grupo terapêutico
- Produtos dietéticos = alimentos elaborados para atender necessidades dietéticas específicas de pessoas com exigências metabólicas, fisiológicas ou físicas, particulares
- Definição de alimentos com baixo valor energético
- Determinação de termos obrigatórios na rotulagem: baixa caloria, sem adição de açúcar
- Uso de expressões de advertência para diabéticos e fenilcetonúricos
- Normatização do uso de adoçantes dietéticos
- Definição de bebidas dietéticas
- Padrões para adição de edulcorantes naturais e sintéticos
- Determina limites para adição de sacarina, ciclamato, aspartame, esteviosídeo, sorbitol e manitol
- 1989 Normatiza o uso de acelsufame-k
- Regulamenta alimentos para dieta enteral
- 1990 Normatiza o uso de manitol
- 1992 Estabelece normas para comercialização de alimentos para lactentes
- 1994 Normatiza bebidas dietéticas
- 1995 Define alimentos para fins especiais
- Normatiza o uso de isomalte (isomaltitol), de maltitol ou xarope de maltitol e de sucralose
- Define e normatiza o uso de sal hipossódico
- 1996 Define normas técnicas para os alimentos para fins especiais
- Classifica alimentos para fins especiais
- Normatiza alimentos para praticantes de atividade física
- Excluem-se deste grupo: alimentos enriquecidos ou fortificados, bebidas dietéticas, complementos nutricionais, produtos contendo substâncias medicamentosas, aminoácidos na forma livre ou na forma combinada, produtos com teor alcoólico superior a 0,5%
- 1998 Define e classifica alimentos para fins especiais
- Estabelece normas para informações nutricionais

*Vilma Araújo é doutora em Tecnologia de Alimentos e professora no Departamento de Nutrição (UnB)

**Roberta Andrade Cavalcanti Araújo é Nutricionista (USP).

Matéria publicada no CRN-3 Notícias de maio/junho de 2000.

Com base nessas análises sobre os parâmetros para caracterização nutricional dos alimentos, observa-se tendência da legislação pertinente para detalhamento dos aspectos nutricionais dos produtos alimentícios. Com isso, torna-se mais fácil a profissionais de saúde e/ou a indivíduos com patologias identificar e/ou recomendar alimentos com características especiais, de forma individualizada.

• BIBLIOGRAFIA

Ambrósio EP, Fraga LV, Navarro MCY, Penna EW. Resumen Informativo: alimentos para regimenes especiales. Boletín informativo de la Red Iberoamericana sobre Alimentos para Regimenes Especiales 1993; 3:1-8.

American Diabetes Association. Nutrition Recommendations and Principles for People with *Diabetes Mellitus*. Diabetes Care 1998; 21 Suppl 1: S32-S35.

Normas técnicas referentes a alimentos para fins especiais, Portaria nº 234, Secretaria de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde (D.O.U., 27 de maio de 1996, seção 1, pág. 9155) Brasil.

Philippi ST, Rigo N, Lorenzano C. Avaliação sobre valor nutricional em rótulos e/ou embalagens de alimentos infantis: iogurte, queijo "petit suisse" e bebida láctea. Higiene Alimentar 1995; 9(38): 22-26.

Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, Portaria nº 29, Secretaria de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde (D.O.U., 21 de janeiro de 1998) Brasil.

Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados, Portaria nº 42, Secretaria de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde (D.O.U., 16 de janeiro de 1998) Brasil.

Regulamento técnico referente a informação nutricional complementar, Portaria nº 27, Secretaria de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde (D.O.U., 16 de janeiro de 1998) Brasil.

Sociedade Brasileira de Cardiologia. 2º Consenso Brasileiro sobre Dislipidemias. Detecção, Avaliação e Tratamento. Bsb Médica 1997; 34 (3/4): 79-101.

www.cfn.org.br

**Temas variados,
de interesse dos
nutricionistas,
comporão os
novos links da
home page**

Novo site do CFN

A partir deste mês de agosto, a página do CFN na Internet terá uma nova apresentação visual. O processo de adaptação da *home page* ainda está em andamento, com o objetivo de dinamizar as informações e promover a interatividade, principalmente, com os nutricionistas, visando a comunicação com a sociedade em geral.

O público-alvo deste meio de comunicação, além do nutricionista e da sociedade, será também os estudantes de nutrição e os profissionais de saúde em geral. Para isso, pretendemos divulgar informações sobre tra-

balhos científicos, fóruns de discussão, entrevistas, destaques da atuação dos nutricionistas em parceria com outros profissionais, mas principalmente, informações sobre a alimentação e nutrição.

Em links especiais, estaremos promovendo enquetes sobre temas variados, mas sempre relacionados com a nutrição e o dia-a-dia da profissão. Para viabilizar esse serviço, contamos com a efetiva participação de todos os nutricionistas.

A página contará, ainda, com informações diversas sobre a profissão, como publicações de livros, cursos, concursos, títulos de vídeo de interesse, dentre outros.

Durante este mês o endereço da home page permanecerá: www.cfnnut.org.br, mas estamos providenciando a alteração para www.cfn.org.br. Confira e envie suas contribuições via e-mail, fax ou carta.

AGENDA

XII Congresso Nacional da Abrasel

(Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento)

•DATA:

29 de agosto a 01 de setembro de 2000

•LOCAL:

Centro de Convenções do Ceará- Fortaleza/CE

•INFORMAÇÕES:

(0xx11) 3885-2574 e 3887-3570

E-MAIL: ttd@uol.com.br

IV Simpósio Internacional de Nutrição

•DATA:

31 de agosto a 02 de setembro de 2000

•LOCAL:

Centro de Convenções do Mar Hotel -Recife/PE

•INFORMAÇÕES:

PZ Eventos e Montagens - Rua Djalma

Dutra 409 - Salgadinho - Olinda/ PE

telefone: (0xx81) 426-5791

•PROMOÇÃO: CRN-6

V Congresso Brasileiro de Nutrologia

I Congresso de Nutrologia do Cone Sul

II Jornada Gaúcha de Nutrologia

•DATA:

28 a 30 de setembro de 2000

•LOCAL:

Hotel Serra Azul - Gramado/Rio Grande do Sul

•PROMOÇÃO:

Sociedade Brasileira de Nutrologia- Regional Sul

•INFORMAÇÕES:

PRIX Eventos Estratégicos Rua Dona Laura,
226/303 Porto Alegre-RS 90430-090.

Fone/Fax: (51) 330 8905/333 1262.

E-mail: prixeventos@zaz.com.br

1º Congresso Internacional de Nutrição, Alimentação e Tecnologia

•DATA:

26 a 28 de outubro de 2000

•LOCAL:

Centro de Convenções São Camilo - Avenida
Pompéia, 888 São Paulo - SP

•INFORMAÇÕES:

Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São

Paulo-SINESP telefone: (0xx-11) 3277 8422.

Os principais temas serão divididos em módulos ancorados por especialistas de renome mundial:

Gastronomia, Hotelaria e SPA - Victor Sobral/Portugal

Alimentação para um Novo Milênio -

Maria Emília Mazzei/Argentina

Nutrição Esportiva - Ron J. Maughan/Escócia

Nutrição Clínica: Interações Nutricionais

II Etapa

DATA:

6 e 7 de outubro de 2000

•LOCAL:

Bahia Othon Palace- Salvador/Bahia

III Etapa

•DATA:

27 e 28 de outubro de 2000

•LOCAL:

Bourbon Hotel & Tower

•INFORMAÇÕES:

www.nutricaoempauta.com.br ou telefone

(0xx-11) 241 8061.

II Curso Panamericano de Obesidad de La Flaso

IV Congreso Uruguayo de Obesidad

VII Jornadas Rioplatenses de Obesidad

I Jornadas de Nutrición Clínica

I Congreso Uruguayo de Endocrinología,

Ginecológica y Menopausia

Curso de Actualización en Diabetes Tipo 2

I Jornadas de Obesidad y Aterosclerosis

•DATA:

24 a 26 de novembro de 2000

•LOCAL:

Conrad Resort & Casino Punta del Este-

Uruguay

•INFORMAÇÕES:

Secretaría Eventos - Brandzen 1961 Of.408

Montevideo, Uruguay, C.P. 11200. Tel.: (598

2) 409 9160 - Telefax. (598 2) 402 7561. E-

mail: bentout@netgate.com.uy