

Revista CFN

Conselho Federal de Nutricionistas

ISSN 1982-2057. Número 26 Ano VI Agosto/Dezembro de 2008

**Ano de muitas
conquistas e
realizações**

2008



**Inserção dos
nutricionistas
nos Nasf**



**Edição do
folder e vídeo
institucional**



**Inclusão do
nutricionista nos
planos de saúde**

PUBLICAÇÃO DO CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
PERIODICIDADE: QUADRIMESTRAL

SRTVS, Qd. 701,
Ed. Assis Chateaubriand, Bloco II,
Sala 406 – Brasília/DF
CEP 70340-000
Site: www.cfn.org.br
E-mail: cfn@cfn.org.br
Tel.: (61) 3225-6027
Fax: (61) 3323-7666

PRESIDENTE

Nelcy Ferreira da Silva (CRN-4/801)

VICE-PRESIDENTE

Nina da Costa Corrêa (CRN-3/0055)

SECRETÁRIA

Maria Emília Daudt von der Heyde (CRN-8/557)

TESOUREIRA

Ana Maria Calábria Cardoso (CRN-7/0015)

COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO

Ana Célia Oliveira dos Santos (CRN-6/0994)

Ana Lúcia Rocha Faillace (CRN-7/402)

Cinéa Alves Lacerda (CRN-1/406)

Cláudia Stela de Araújo Medeiros Gonzaga (CRN-8/1873)

Nina da Costa Corrêa (CRN-3/0055) (Coordenadora)

Rosemary da Rocha Fonseca (CRN-5/1247)

Telma Suely Nery Ferreira Donza (CRN-7/288)

COMISSÃO DE ÉTICA PROFISSIONAL

Ana Maria Calábria Cardoso (CRN-7/0015)

Cinéa Alves Lacerda (CRN-1/406) (Coordenadora)

Liane Quintanilha Simões (CRN-4/2179)

Maria Olímpia Marotta Gardino (CRN-1/003)

COMISSÃO DE COMUNICAÇÃO

Andréa Luiza Jorge (CRN-3/2208) (Coordenadora)

Cláudia Stela de Araújo Medeiros Gonzaga (CRN-8/1873)

Liane Quintanilha Simões (CRN-4/2179)

Nelcy Ferreira da Silva (CRN-4/801)

Renato Santos Marques (CRN-5/1037)

COMISSÃO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Ana Célia Oliveira dos Santos (CRN-6/0994) (Coordenadora)

Ana Maria Calábria Cardoso (CRN-7/0015)

Andréa Luiza Jorge (CRN-3/2208)

Liane Quintanilha Simões (CRN-4/2179)

Maria Emília Daudt von der Heyde (CRN-8/557)

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

Cinéa Alves Lacerda (CRN-1/406) (Coordenadora)

Rita França da Silva – funcionária

Maria Cristina Conte Machado – funcionária

COMISSÃO DE TOMADA DE CONTAS

Carmen Sílvia Machado Fontoura (CRN-2/0099)

Cleusa Maria de Almeida Mendes (CRN-2/0187) (Coordenadora)

Maria do Amparo S. da Silva (CRN-6/0194)

Maria Olímpia Marotta Gardino (CRN-1/003)

EDITORA

Socorro Aquino 3956/DF

JORNALISTA

Clarissa Lima Paes 6472/DF

REVISÃO

Sílvia Alves

DIAGRAMAÇÃO

Extrema Comunicação

IMPRESSÃO

Fórmula Gráfica

TIRAGEM

61.500 exemplares

| | |
|---|----|
| EDITORIAL..... | 3 |
| AÇÕES E PARCERIAS..... | 4 |
| MERCOSUL | 6 |
| PROGRAMA DE ORIENTAÇÃO ITINERANTE | 7 |
| ATENÇÃO PRIMÁRIA..... | 8 |
| ENTREVISTA | 10 |
| FORMAÇÃO PROFISSIONAL | 12 |
| CENTENÁRIO DE JOSUÉ DE CASTRO | 13 |
| A NUTRIÇÃO PARA PESSOAS COM HIV | 14 |
| PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS..... | 15 |
| O NUTRICIONISTA NO CUIDADO DE PACIENTES ESPECIAIS | 16 |
| A FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA BAHIA E EM SERGIPE | 18 |
| DAS BOAS PRÁTICAS À CERTIFICAÇÃO..... | 19 |
| CRN EM AÇÃO | 20 |
| NUTRIÇÃO E IMPACTO AMBIENTAL..... | 22 |
| ESCLAREÇA SUAS DÚVIDAS..... | 23 |

Revista CFN / Conselho Federal de Nutricionistas. – Ano VI, n. 26
(AGO/DEZ. 2008)- Brasília : CFN, 2000-

v.: il. color. ; 30 cm.

Quadrimestral.
ISSN 1982-2057

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

CDU 612.3(05)

As opiniões emitidas 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.

2008: nossa agenda ainda não foi vencida!

Este é o último editorial de final de ano da gestão 2006/2009: Comprometimento com Inovação. São muitas as conquistas, mas nossa agenda 2008 ainda não fechou. Estamos negociando com o Ministério da Educação a carga horária mínima de 4 mil horas para os cursos de graduação em Nutrição e lutando contra o parecer da Câmara de Educação Superior (CES), que propõe uma carga horária insuficiente para graduar o nutricionista.

Nesta edição a nutricionista e docente Sandra Chemin apresenta os principais argumentos contra a decisão da Câmara do Conselho Nacional de Educação. Nosso objetivo é assegurar a qualidade da formação dos futuros nutricionistas, em contraponto à crescente mercantilização da educação superior. Em outra matéria, formulamos convite para que todos participem dessa luta contra essa medida, que não guarda nenhuma sintonia com os muitos desafios postos ao nutricionista, e que ampliam significativamente a possibilidade de atuação.

Este foi um ano de muitas conquistas, mas esperamos que outras ainda possam ser concretizadas. Em setembro, celebramos com inúmeras comemorações o centenário de nascimento de Josué de Castro, que deixou como exemplo sua dedicação à promoção da dignidade humana, combatendo a fome e a desnutrição. Não poderíamos deixar de abordar neste número, mesmo como uma menção singela, a importância do seu trabalho para a nutrição humana.

O vídeo institucional, outra conquista efetivada este ano, foi produzido pensando no nutricionista, peça útil para divulgação do seu potencial de trabalho. A inclusão do nutricionista nos planos de saúde é a realização de um desejo da categoria. Sua aplicação está sendo ajustada nas negociações que o Sistema tem feito dentro da Agência Nacional de Saúde Suplementar. Para ampliar a possibilidade do nutricionista compor as equipes dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (Nasf), foi construído documento que mostra ao gestor público a Nutrição como área estratégica na Atenção Primária a Saúde.

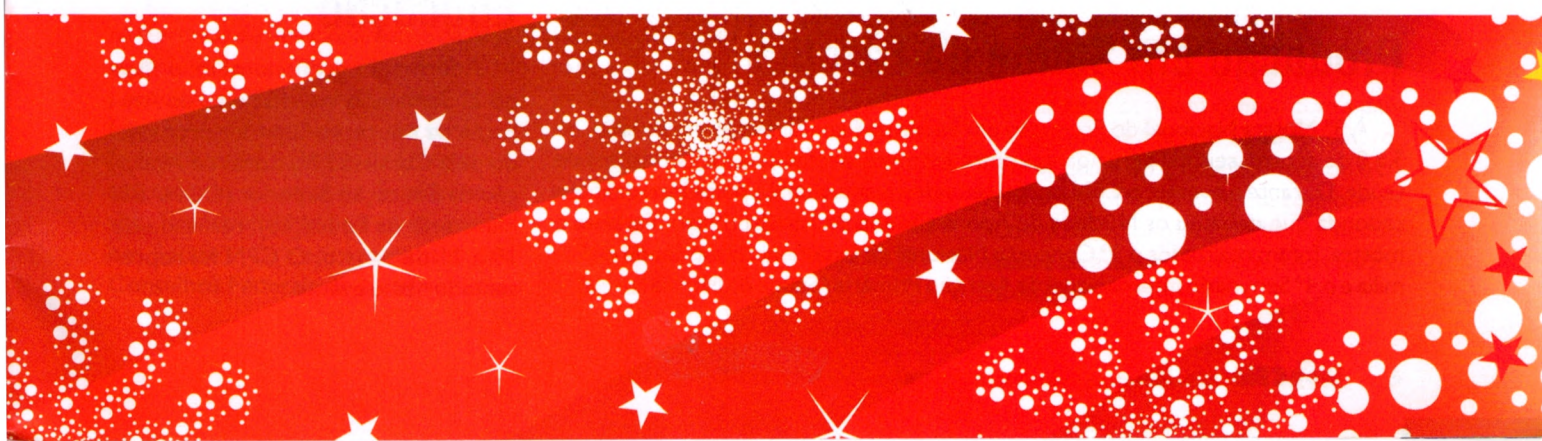
Ainda sobre o documento, iniciamos neste ano a distribuição da versão encadernada. Sua repercussão será potencializada a partir do próximo ano, quando enviaremos um exemplar para cada gestor público de saúde empossado, com o objetivo de contribuir para sua decisão na escolha dos profissionais que vão integrar a equipe que atuará na atenção básica.

E por falar em escolha, desejamos que em 2009 todos façam a escolha pela solidariedade, de modo a contribuir para a construção de um mundo de paz. Que todas as famílias tenham acesso à ceia colorida e saudável, não somente na noite de Natal, mas sempre. Assim será materializado o sonho de Josué de Castro e de todos nós: o direito humano a alimentação.

Saudações natalinas.

Nelcy Ferreira da Silva

Presidente do CFN



As ações desenvolvidas pelo CFN sempre repercutem no fortalecimento da categoria e em sua maior visibilidade.

Nesta coluna publicamos as principais atividades em que o Conselho foi representado. Confira!

Planos de Saúde - I

O CFN, juntamente com os Conselhos Federais de Fonoaudiologia, Psicologia e Terapia Ocupacional, participou de reunião, em 18 de julho, com o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) para discutir o número de sessões concedidas pelos planos de saúde para os profissionais representados por estas instituições. Na avaliação do Idec, a restrição a seis consultas anuais é ilegal, pois fere o Código de

Defesa do Consumidor, em seu artigo 39, que proíbe o fornecedor de serviços de "exigir do consumidor vantagem manifestadamente excessiva". Segundo divulgou o Instituto, a limitação é abusiva porque as pessoas marcam consulta com determinado profissional quando têm necessidade. O Idec divulgou em sua revista de setembro, matéria de orientação ao consumidor sobre os planos de saúde.

108 anos da Fiocruz

O CFN participou da comemoração dos 108 da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz) em 1º de agosto, no Rio de Janeiro. O evento, que contou também com a presença dos presidentes da República Luiz Inácio Lula

da Silva e da Fiocruz, Paulo Marchiori Buss, do ministro da Saúde, José Gomes Temporão e do governador do Rio, Sérgio Cabral, marcou a abertura das atividades da Semana Mundial de Amamentação.

Alimentação do Trabalhador

Em 6 de agosto, o CFN participou, no Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), de reunião para discutir a consolidação da legislação do Programa de Alimentação do Traba-

lhador (PAT). O Conselho é membro do grupo de trabalho interministerial (Ministérios do Trabalho, do Desenvolvimento Social e da Saúde) que discute o tema.

Produção em Saúde da Família

A 3ª Mostra Nacional de Produção em Saúde da Família reuniu em Brasília, de 5 a 8 de agosto, seis mil participantes entre gestores, profissionais e estudantes de saúde. Durante o evento, o CFN lançou seu vídeo institucional e participou da mesa redonda que debateu os Núcleos de Apoio à Saúde da Família (Nasf). Paralelo à mostra, foram realizados o 3º Concurso Nacional de Experiências em Saúde da Família e o 4º Seminário Internacional de Atenção Primária / Saúde da Família.

Idosos

O CFN participou, em 26 de outubro, do lançamento do Relatório de Inspeção a Instituições de Longa Permanência para Idosos realizado pela Câmara dos Deputados. O relatório inclui a carga horária de trabalho de nutricionista nestas instituições, que têm sido fiscalizadas pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas. O evento foi promovido pelo Conselho Federal de Psicologia e Ordem dos Advogados do Brasil.

Nutricionista no Nasf

O 1º Ciclo de Debates em homenagem ao Dia do Nutricionista realizado pelo CRN-9/Minas Gerais, em 1º de agosto, contou com a participação do CFN no debate sobre a inclusão do nutricionista nos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (Nasf).

Os conselhos

No Hospital Universitário Antônio Pedro/UFF, em 3 de setembro, a presidente do CFN, Nelcy Ferreira, participou de uma palestra sobre o trabalho em conselhos: plano de ação estratégica Programa Saúde da Família e outras atividades em comemoração ao Dia do Nutricionista.

Educação

A formação profissional foi o tema do 2º Seminário Internacional de Articulação da Educação Superior promovido pela Comissão Nacional de Educação Superior (CCNE) do Ministério da Educação, realizado de 19 a 21 de agosto. O CFN foi participante desse evento.

Carga Horária

A defesa da carga horária mínima de 4 mil horas para diversos cursos de graduação em saúde foi o foco do encontro realizado em 31 de outubro, na sede do CFN, com representantes dos Conselhos Federais de Fisioterapia, Fonoaudiologia, Biologia e Biomedicina. Foi discutido o parecer da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação (CES/CNE), que determina como carga horária mínima para os cursos 3,2 mil horas.

Em 6 de novembro, o CFN junto com a Associação Brasileira de Nutrição, a Associação Brasileira de Educação em Nutrição e a Federação Nacional dos Nutricionistas decidiram criar um abaixo-assinado contra a medida da Câmara. O CFN intensificou a defesa das 4 mil horas ao apresentar esta reivindicação ao Ministro da Educação Fernando Haddad em audiência no dia 12 de novembro, onde contou com o apoio do senador Pedro Simon (PMDB/RS) que tem sido um forte articulador político do processo.

A mais recente articulação do CFN foi a apresentação de um recurso administrativo contra o parecer da CES/CNE. O documento foi entregue, em 21 de novembro, ao Ministro da Educação, à Secretaria de Educação Superior, ao Conselho Nacional de Educação, ao Ministro da Saúde e ao Conselho Nacional de Saúde.



Reunião dos Conselhos Federais

Planos de Saúde – II

No dia 29 de outubro foi realizada na Gerência de Relacionamento da ANS reunião do grupo de trabalho, do qual participa o CFN, que discute a qualificação dos prestadores de serviços (subgrupos de Trabalho de Hospitais e laboratórios, Centros de Terapia Intensiva, Profissional Médico e Indicadores em Saúde). Os representantes dos Conselhos Federais de Nutricionistas,

Fisioterapias e Terapia Ocupacional, Fonoaudiologia e Psicologia protestaram e obtiveram o compromisso da gerência de criar o grupo de trabalho das profissões da saúde que tratará da melhoria da qualidade nos serviços. Foi também incluída a participação destes conselhos no grupo de trabalho que discute a Terminologia Unificada na Saúde Suplementar (TUSS).

Estudos de Saúde

Nos dias 4 e 5 de setembro, foi realizado no Rio de Janeiro o 2º Seminário Seguridade Social e Cidadania: desafios para uma sociedade inclusiva. O evento contou com a presença da presidente do CFN.

Curso de Nutrição I

O Conselho Federal participou, em 30 de agosto, da conferência de abertura das comemorações dos 10 anos do curso de Nutrição da Faculdade Arthur Sá Earp Neto, de Petrópolis/Rio de Janeiro. O evento abordou ainda, as perspectivas do nutricionista no mercado de trabalho.

Curso de Nutrição II

Nelcy Ferreira, presidente do CFN ministrou aula na Universidade Federal Fluminense (UFF) para os alunos do 1º período do currículo novo do curso de Nutrição. Nelcy expôs as ações do Conselho e as conquistas alcançadas pelo Sistema CFN/CRN para os nutricionistas.

Curso de Nutrição III

A comemoração dos 25 anos do curso de Nutrição da Universidade Gama Filho também contou com a participação do CFN. Em 12 de novembro, a presidente do Conselho integrou o ciclo de debates, juntamente com outros convidados, proferindo uma palestra sobre os avanços e perspectivas para o exercício profissional.

Nutricionistas defendem o direito ao alimento no Mercosul

A freqüente preocupação dos nutricionistas dos países que integram o Mercosul (Brasil, Argentina, Uruguai, Paraguai e Venezuela) com o direito humano ao alimento foi um dos temas do XIV Congresso Latino-americano de Nutricionistas e Dietistas, promovido pela *Confederación Latino-americana y Del Caribe de Nutricionistas e Dietista* (Confelanyd) de 15 a 18 de outubro, em Vinã del Mar, no Chile. Os participantes discutiram também as conseqüências da crise de alimentos e aprovaram um documento pelo qual solicitam aos governos dos seus respectivos países a adoção de medidas para que o alimento não seja mais tratado como mera mercadoria.

Os nutricionistas que participaram do Congresso, dentre eles a presidente do CFN, Nelcy Ferreira e o coordenador da Unidade Técnica do CFN, Antônio Augusto, defenderam a necessidade dos governos promove-

rem a auto-suficiência alimentar. Para isso, destacaram a importância de se assegurar condições para a geração de emprego e renda no campo, com ações efetivas para garantir o acesso a terra, ao crédito agrícola, aos serviços sanitários, ao preço justo dos produtos, dentre outros.

CURSOS DE GRADUAÇÃO

Durante o XIV Congresso foi realizada a reunião do Comitê dos Nutricionistas do Mercosul (Conumer: Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai) que, dentre outras propostas, aprovou as diretrizes curriculares mínimas para os cursos de graduação em Nutrição nos países-membros, com o indicativo de 4 mil horas para a carga horária mínima desses cursos. O evento contou com a participação de representantes do Chile e do Peru, hoje países associados ao Mercosul.

O CFN compôs a mesa de debate

do Congresso que discutiu os desafios da integração regional e os avanços políticos no campo da Nutrição promovidos pelo Sistema CFN/CRN. A presidente do CFN concedeu uma entrevista para rádio chilena apresentando recomendações para a alimentação infantil e saudável como ferramentas para prevenir as doenças crônicas não transmissíveis.

INTEGRAÇÃO

O trabalho de integração e de disseminação das habilidades do nutricionista nos países do Mercosul teve início ainda na década de 1990, quando, a convite do CFN, os países-membros se reuniram. De lá para cá, a troca de experiências sobre o exercício profissional tem sido frequente.

A próxima reunião do Conumer será realizada em abril de 2009, no Uruguai, e o XV Congresso acontecerá na Argentina, em 2011.



Nutricionistas do Mercosul em reunião no Chile

Belém encerra ciclo de integração em 2008

O processo de integração com nutricionistas, técnicos em nutrição e dietética e acadêmicos deflagrado pelo CFN chega a sua quinta edição. A cidade de Belém, capital do Pará, foi a última contemplada este ano com o Programa de Orientação Itinerante (POI), realizado em 19 de setembro.

Mais de 200 participantes acompanharam o debate sobre a atuação dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas (CFN e CRN), que detalhou o desenvolvimento de ações como as campanhas de valorização do nutricionista e técnicos; articulações junto a órgãos públicos para a inserção do nutricionista em políticas de saúde voltadas para a população, dentre outros. A aproximação promovida pelo POI é a forma concreta de estreitamento das relações das entidades com seus públicos e possibilita a ampla e democrática discussão sobre temas de interesse comuns.

Para melhor esclarecer o público sobre a articulação do CFN em benefício do nutricionista foi dedicado um momento do evento para a palestra sobre a inserção desse profissional em políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), como nos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (Nasf). O assunto foi apresentado pela representante do CFN no Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), a nutricionista Regina Maria de Vasconcelos Carvalhaes de Oliveira.

DIVULGAÇÃO NA MÍDIA

Antecedendo a realização do POI, a presidente do CFN, Nelcy Ferreira, concedeu entrevista para uma das

rádios de maior audiência de Belém, a Rádio Liberal, onde teve a oportunidade de convidar os interessados para o debate e de esclarecer várias dúvidas dos ouvintes, principalmente, sobre doenças decorrentes da má alimentação. O jornal de maior circulação no Pará, também publicou um artigo de Nelcy, em destaque na segunda página, intitulado "O que o Nutricionista faz pelo País". Outro

importante espaço conseguido na mídia, foi uma entrevista no Bom Dia Pará, na TV Liberal, emissora afiliada à Rede Globo.

Para o CFN, é fundamental que a categoria continue acompanhando as ações dos Conselhos Federal e Regionais, principalmente quanto ao que é divulgado em seus meios de comunicação. As edições do POI serão retomadas em 2009.

O OLHAR DO PARTICIPANTE



Valdimarina Lima

**Nutricionista do Hospital
Ophir Loyola**

"Parte dos nutricionistas está na área hospitalar e quase não tem informações sobre o que o governo está fazendo nas políticas públicas de alimentação e Nutrição. Esse encontro nos ajudou a pensar como trabalhar e o que fazer nesta área. Quem atua com a alimentação e a nutrição, principalmente aqui na nossa região, que é muito limitada com relação ao conhecimento sobre esses assuntos, pode ajudar bastante outras pessoas que não têm acesso a essas informações como os ribeirinhos. Gostei muito".



**Márcio Nazareno
da Silva**

**Estudante de Nutrição
(8º semestre) da Universidade
Federal do Pará**

"Esse evento é uma oportunidade para que o estudante tenha contato com o Conselho Regional de Nutricionistas, órgão tão importante para a sociedade e para o profissional. O evento possibilita a melhoria da nossa compreensão sobre o que é o conselho, pois muitas vezes o confundimos com o sindicato. Percebi como o conselho trabalha as políticas públicas e os mecanismos para tornar o nutricionista mais atuante e melhor visto na sociedade".

CFN apresenta aos gestores a importância do nutricionista na atenção primária

A defesa da atuação do nutricionista na atenção primária está atingindo todos os cantos do país. O CFN lançou seu posicionamento sobre o assunto no documento "O Papel do Nutricionista na Atenção Primária à Saúde", que foi encaminhado eletronicamente a prefeitos estaduais e municipais em outubro. O texto foi encadernado e será enviado, no início do próximo ano, aos secretários de Saúde dos Estados e dos municípios.

Elaborado com a colaboração de pesquisadoras do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição (Opsan) da Universidade de Brasília e de professoras da Universidade Federal Fluminense, o documento fundamenta-se em dados técnicos para defender a inclusão de nutricionistas em ações de atenção primária, principalmente nos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (Nasf), criados neste ano. A iniciativa reforça as atividades que o CFN já vinha realizando, como as edições dos Programas de Orientação Itinerantes (POI) que trataram o tema, e também em sua participação no XXIV Congresso Nacional das Secretarias Municipais de Saúde, realizado em abril.

Dados sobre a consolidação dos Nasf mostram que a luta do CFN pela inserção do nutricionista é válida, pois novas oportunidades devem ser abertas em todo o país. De acordo com o Departamento de Atenção Básica do Ministério da Saúde, dos 341 núcleos implantados até agosto, 73% contavam com nutricionistas. A meta do órgão é que 1,5 mil núcleos estejam em funcionamento até 2011.



Durante a 2ª Mostra de Alimentação e Nutrição do SUS, a presidente do CFN enfatizou a importância do nutricionista nos Nasf

Além do Nasf, o documento defende a organização do cuidado nutricional no âmbito da atenção básica à saúde como um todo. "Caso isso não seja feito, o potencial de intervenção desses Núcleos será restrito e pouco resolutivo frente à magnitude do problema alimentar e nutricional que hoje atinge a população brasileira", alerta o texto.

Outro público-alvo ao qual o documento é dirigido é o nutricionista, a quem o texto oferece mais informações sobre o novo campo de atuação. Nele são apontadas ações estratégicas que o profissional pode realizar nos núcleos (veja página ao lado). O texto ressalta também que na atenção primária não deve prevalecer o cuidado nutricional individual, mas principalmente a realização de ações voltadas para as famílias e comunidades.

AGRADECIMENTO

O CFN agradece às pesquisadoras do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição da Universidade de Brasília, Elisabetta Recine, Maria de Fátima Carvalho e Marília Leão e às professoras da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal Fluminense, Luciene Burlandy e Sheila Rotenberg, que são as principais responsáveis pela construção do documento.



As ações são estratégicas

Confira aqui algumas ações estratégicas que o nutricionista pode realizar no Nasf, segundo o documento "O Papel do Nutricionista na Atenção Primária à Saúde". O documento completo pode ser acessado no site do CFN, no endereço: www.cfn.org.br.

- Realizar o diagnóstico da situação alimentar e nutricional da população com a identificação de áreas geográficas e segmentos de maior risco aos agravos nutricionais, grupos em situação de insegurança alimentar e nutricional com base no sistema de vigilância alimentar e nutricional e em inquéritos locais e outras fontes de informação pertinentes, considerando a intersetorialidade e a multicausalidade da situação alimentar e nutricional. Essas informações subsidiam decisões para as ações de nutrição e promoção de práticas alimentares saudáveis, que respeitem a diversidade étnica, racial e cultural da população.
- A partir da identificação de situações de risco, favorecer a inclusão social por meio da ampliação do acesso à informação sobre programas sociais e direitos relacionados à alimentação e ao estabelecimento de parcerias locais interinstitucionais e comunitárias, incentivando a inserção das famílias e indivíduos nos programas e nos equipamentos sociais disponíveis e a busca de redes de apoio.
- Auxiliar na identificação de características domiciliares e familiares que orientem a detecção precoce de dificuldades que possam afetar o estado nutricional e a segurança alimentar e nutricional da família.
- Avaliar, em conjunto com as Equipes de Saúde da Família e os Conselhos de Saúde, o desenvolvimento e a implementação das ações de saúde e de alimentação e nutrição e seu impacto na população.
- Desenvolver ações de distintas naturezas para a promoção de práticas alimentares saudáveis em todas as fases do curso da vida e em respostas às principais demandas assistenciais quanto aos transtornos e aos distúrbios alimentares, estabelecendo estratégias conjuntas com diferentes setores e atuando nos espaços sociais da comunidade.
- Socializar o conhecimento sobre os alimentos e o processo de alimentação, bem como desenvolver estratégias de resgate de hábitos e práticas alimentares regionais relacionadas ao consumo de alimentos saudáveis. Para além do nutriente, da doença, da dieta, da restrição, da reflexão sobre a alimentação cotidiana da população, essa estratégia deve incorporar os saberes sobre a comida, a culinária, a cultura, o prazer, a saúde e a qualidade do alimento, tanto do ponto de vista sanitário quanto nutricional.
- Elaborar, em conjunto com a equipe de saúde, rotinas de atenção nutricional e atendimento para doenças relacionadas à alimentação e à nutrição, de acordo com protocolos de atenção básica, organizando a referência e a contra-referência.
- Atuar na formação e na educação continuada das equipes de saúde e participar de ações vinculadas aos programas de controle e prevenção dos distúrbios nutricionais como carências por micronutrientes, sobrepeso, obesidade, doenças crônicas não transmissíveis e desnutrição.
- Elaborar planos terapêuticos, por meio de discussões periódicas que permitam a apropriação coletiva pela equipe de saúde, realizando ações multiprofissionais e interdisciplinares, desenvolvendo a responsabilidade compartilhada.
- Desenvolver, coletivamente, com vistas à intersetorialidade, ações que se integrem a outras políticas sociais como educação, esporte, cultura, trabalho, lazer, entre outras.

A formação deve ser fundamentada na competência teórico-prática

O recente parecer aprovado pela Câmara de Educação Superior (CES) do Conselho Nacional de Educação (CNE) do Ministério da Educação, que decidiu sobre a carga horária mínima de 3.200 horas para os cursos

de Nutrição, gerou forte descontentamento entre as entidades representativas dos nutricionistas. Nesta entrevista, a nutricionista e professora do Centro Universitário São Camilo, Sandra Chemin, que também foi membro da Co-

missão de Especialistas da Secretaria de Educação Superior (SESu/ MEC) para o Ensino de Nutrição de 2001 a 2006, comenta as razões pelas quais defende 4 mil horas como carga horária mínima para os cursos.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - O QUE INFLUENCIOU HISTORICAMENTE O ESTABELECIMENTO DA CARGA HORÁRIA PARA OS CURSOS DE NUTRIÇÃO?

SANDRA CHEMIN - Desde 1939, quando surgiu o primeiro curso de Nutrição no país, até hoje a formação do nutricionista sofreu várias mudanças. Até a década de 1970, o ensino de Nutrição foi caracterizado por questões extremamente técnicas, com perspectivas eminentemente biológicas e sociais, especialmente nas décadas de 50 e 60. Em 1964, por meio da Portaria nº 514/64, o Ministério da Educação fixou um currículo mínimo de matérias e determinou a duração mínima de 3 anos para os cursos de Nutrição, tempo que foi ampliado para 4 anos em 1972, ocasião em que um novo currículo mínimo foi proposto com base nas conclusões e recomendações da I e II Conferências sobre Adestramento de Nutricionistas-Dietistas de Saúde Pública, realizadas em Caracas (1966) e São Paulo (1973). Com base nestes e em outros documentos, em 23 de dezembro de 1974, a Resolução do então Conselho Federal de Educação nº 36 instituiu um novo currículo para os cursos de Nutrição. Essa resolução estabelecia uma carga horária de 2.880 horas, complementadas por 300 horas para trabalho de campo ou estágios supervisionados.



Nessa época a atuação do nutricionista voltava-se especialmente para duas áreas: a clínica e a de saúde pública, sendo que a área de alimentação coletiva (gestão de UAN) começou a se intensificar no final da década de 1970. Cabe citar também que a criação do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (Inan), em 1972, impulsionou a formação e com isso a expansão dos cursos de Nutrição para atender aos programas criados por este órgão.

CFN - MAS ESTE QUADRO MUDOU?

SANDRA CHEMIN - A formação, citada anteriormente, ampliou-se e no momento atual, em que são evidenciadas sete áreas de atuação (Resolução CFN nº 380/2005), faz-se imprescindível delimitar uma carga horária maior frente a toda responsabilidade, competências e habilidades exigidas do profissional. Essa nova resolução do CNE caminha em

sentido contrário, pois para atender as exigências do mercado é necessário uma formação profissional fundamentada na competência teórico-prática, observada a flexibilização curricular, autonomia e a liberdade das instituições. Para tal, 3.200 horas são insuficientes, pois a formação do nutricionista tem como ideário a qualidade da saúde.

CFN- SE EM 1974 FOI DEFINIDO QUE 3.180 HORAS ERAM SUFICIENTES PARA FORMAR NUTRICIONISTAS CAPACITADAS PARA ATENDER TRÊS ÁREAS, COMO POUCO MAIS, PODE REPRODUZIR OS VALORES NO PROCESSO DE APRENDIZAGEM ACADÊMICA COM DESENHO DE PENSAMENTO CRÍTICO, ÉTICO E SOCIAL NA PLURALIDADE ATUAL DE ÁREAS?

SANDRA CHEMIN - Contemplar simplesmente a nova resolução é desenhando uma nova concepção na formação, que não leva em consideração o perfil do profissional no mercado pós Lei nº 8.080/90 e Lei de Diretrizes e Bases da Educação. A tríade formação, habilidade e competências revela a importância de se explorar ao máximo a capacidade investigadora e crítica dos alunos, com o objetivo de formar nutricionistas conscientes de seu papel na comunidade, nas instituições de saúde, capazes de analisar os problemas da sociedade e buscar soluções para os mesmos, conforme estabelecido nas diretrizes curriculares. Além de definir o perfil do egresso, as diretrizes curriculares dos cursos de graduação em Nutrição articulam a educação superior com a saúde, objetivando uma formação geral com ênfase na promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde. Desta forma, o conceito de saúde e os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS) são elementos fundamentais a serem enfatizados nessa articulação. Insisto em afirmar que a nova resolução não atende a essa prerrogativa.

CFN- AO ADOTAR ESTA MEDIDA, A CES AGIU DE FORMA UNILATERAL OU CONTOU COM A COLABORAÇÃO DAS UNIVERSIDADES?

SANDRA CHEMIN - Não sei informar quanto à colaboração das universidades, porém sabemos que o CFN, a ASBRAN e a FNN se manifestaram em todos os momentos, nas audiências públicas sobre o tema, onde as resoluções e pareceres foram discutidos.

CFN- ALGUM SEGMENTO SE BENEFICIA COM ESTA MEDIDA?

SANDRA CHEMIN - Acredito que não, pois o mercado exige profissionais competentes e qualificados e, quando uma Instituição de Ensino Superior (IES) não atende esta premissa, não consegue ter novas turmas, mesmo diminuindo o custo dos cursos.

CFN- QUAL SERIA A CARGA HORÁRIA MÍNIMA IDEAL? POR QUÊ?

SANDRA CHEMIN - Na minha opinião seria de 4.000 horas, nas quais estariam contempladas as atividades complementares, o trabalho de conclusão de curso e a possibilidade de flexibilização. A diminuição na carga horária dos cursos dificultará a formação e levará ao mercado de trabalho um profissional de saúde não tão bem preparado, trazendo uma imagem negativa. Se levarmos em consideração que 640 horas de 3.200 serão reservadas para os estágios, ficaríamos com 2.560 horas para todo o conteúdo de formação. Isso representa menos do que as antigas 2.880 horas. Ou seja, antigamente eram 300 horas para os estágios, de 3.180 ficaríamos com 2.880 para o conteúdo de formação. Então temos, teoricamente 320 horas a menos do que a carga horária mínima estabelecida em 1974. Talvez explanando dessa forma as pessoas possam raciocinar melhor. Friso ainda que destas 2.560 uma parte

é destinada as atividades complementares e outras ao Trabalho de Conclusão de Curso.

Também é importante salientar que a carga horária mínima dos cursos superiores (bacharelados, licenciaturas, tecnológicos e seqüenciais de formação específica) é mensurada em horas (60 minutos) - Parecer CNE/CES nº 261/2006. Nesse sentido, a definição quantitativa em minutos do que consiste a hora-aula é uma atribuição das instituições de educação superior, desde que feita sem prejuízo ao cumprimento do projeto pedagógico. Também é facultado às IES ter em seu projeto pedagógico 20% em atividades não presenciais.

Na minha opinião seria de 4.000 horas, nas quais estariam contempladas as atividades complementares, o trabalho de conclusão de curso e a possibilidade de flexibilização.

CFN- É POSSÍVEL REVERTER A DECISÃO? OS COORDENADORES DOS CURSOS DE NUTRIÇÃO PODEM CONTRIBUIR PARA COMBATER AS 3 MIL E 200 HORAS? COMO?

SANDRA CHEMIN - É necessário ter força política e mobilização dos coordenadores para reversão da decisão, considerando que ainda não foi aprovado o texto da minuta de Resolução do Parecer CES/CNE 213/08. Estudos visando caracterizar a formação do nutricionista, contemplando a abordagem da promoção da saúde, a minimização das doenças carenciais e da transição nutricional merecem maior atenção por parte da CES/CNE, uma vez que houve um aumento acelerado de cursos de Nutrição e a categoria profissional conquistou e vem conquistando novos e diversificados mercados de trabalho.

A Residência multiprofissional está aberta para os nutricionistas



Foto: Camila Martins/ UnB Agência

Os programas de residência multiprofissionais e profissionais na área de saúde, especialmente na área de Nutrição Clínica, existem há bastante tempo em iniciativas isoladas, com bolsas financiadas pelas Secretarias de Saúde dos Estados e com recursos provenientes do Sistema Único de Saúde (SUS). A existência desses programas sensibilizou ao CFN editar uma resolução para regulamentá-los. Publicada em 2004, a resolução reconhece a existência dos programas e a importância dessa modalidade de ensino na formação dos nutricionistas. Sua implementação é caracterizada pela aprendizagem em serviço e requer uma concepção pedagógica juntamente com a construção do SUS e com mudanças do agir e do pensar da saúde no Brasil.

A parceria entre gestores e instituições formadoras em áreas justificadas pela realidade local, permite que os Programas de Residência Multiprofissional em Saúde e Residência em Área Profissional de Saúde sejam desenvolvidos considerando o modelo de gestão, a realidade epidemiológica, a composição das equipes de trabalho, a capacidade técnico-assistencial, as necessidades locais e regionais bem como o compromisso com seus eixos norteadores.

Para o nutricionista, assim como para os demais profissionais de saúde, essa possibilidade de formação representa uma oportunidade de especialização que pode ser realizada tanto em Nutrição Clínica, quanto em atenção primária. O estudante recebe durante os dois anos do curso uma bolsa (em torno de R\$ 1.930,00),

que permite a dedicação exclusiva ao programa. Atualmente, os programas uniprofissionais são mais direcionados à Nutrição Clínica, enquanto os programas multiprofissionais são mais voltados para atenção primária. O interessado deve se submeter a uma seleção pública.

Os programas de residência que absorvem nutricionistas na modalidade uniprofissional ou multiprofissional funcionam em Pernambuco, no Rio Grande do Sul, no Rio de Janeiro, na Bahia, no Ceará e em Brasília, dentre outros. No Piauí a modalidade multiprofissional começou a funcionar este ano; São Paulo e Campinas também têm residência multiprofissional. A carga horária é de 60 horas semanais por dois anos de curso.

HISTÓRICO

Em 30 de junho de 2005, a partir da promulgação da Lei nº. 11.129, que instituiu o Programa Nacional de Inclusão de Jovens, foi criada a residência multiprofissional por área profissional de saúde, definida como uma modalidade de ensino de pós-graduação *latu sensu* voltada para esses profissionais, excetuada a categoria médica.

Em 2007, a Portaria Interministerial (MS/MEC) nº. 45 passou a dispor sobre a residência multiprofissional e instituiu a Comissão Nacional de Residência Multiprofissional em Saúde. A partir de então, essa comissão passou a ter como atribuições a regulamentação de todas as Residências Multiprofissionais e Profissionais na Área de Saúde, com exceção da área médica, bem como a avaliação

e a acreditação dos programas existentes. Até 24 de outubro deste ano, as instituições que oferecem estes cursos teriam que cadastrá-los junto ao MEC, para posterior credenciamento. O CFN identificou um avanço no processo e está envolvido com as demais definições da comissão nacional.

CÂMARAS

A Portaria Interministerial nº. 593, de 15 de maio de 2008, dispõe sobre a estrutura, a organização e o funcionamento da Comissão Nacional de Residência Multiprofissional em Saúde (CNRMS) e instituiu as câmaras técnicas, que subsidiam a comissão nacional na definição dos requisitos técnicos e específicos para o desenvolvimento desses programas. O CFN está representado na comissão por meio do Fórum de Entidades de Trabalhadores da Área da Saúde (Fentas).

Em 11 de junho de 2008, o Conselho participou das discussões sobre as atribuições e a organização dessas câmaras. Estes segmentos foram divididos por temas, abrangendo as especialidades clínicas, cirúrgicas, reabilitação física, intensivismo, urgência e trauma, saúde mental, atenção básica e saúde da família, saúde coletiva, apoio diagnóstico e terapêutico e saúde animal. A Nutrição está, inicialmente, envolvida em pelo menos sete dessas áreas – exceto saúde animal, apoio diagnóstico e terapêutico e saúde mental. É consenso que os conselhos profissionais e entidades de classes devem participar efetivamente de todo o processo.

Josué de Castro: uma luta contra a fome

Promoção da dignidade humana, combate à fome, erradicação da miséria. Inúmeras causas podem ter sido a razão do trabalho incansável do brasileiro Josué Apolônio de Castro, cujo centenário de nascimento foi comemorado em diversas homenagens durante o ano de 2008 (nasceu em 5 de setembro de 1908, em Recife-PE). Sua luta mudou a trajetória dos flagelados pela seca, dos penalizados pela falta de alimentos e apartados dos direitos humanos e sociais, pois foi responsável pela inclusão dessa temática no panorama político, científico e moral do Brasil.

Mundialmente reconhecido por sua atuação, livros editados, cargos que ocupou e funções que desempenhou, Josué de Castro tornou-se, também, referência para os nutricionistas e para a Nutrição brasileira. Médico, professor, geógrafo, antropólogo, escritor, político, humanista e intelectual, Josué iniciou a modificação da trajetória da fome no país, depois reforçada por Betinho e entidades representativas da sociedade civil.

HISTÓRIA

Aos 21 anos finalizou o curso superior em medicina pela Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro. Três anos depois, em 1932, tornou-se livre-docente em fisiologia da Faculdade de Medicina do Recife com a tese "O problema fisiológico da alimentação no Brasil". Em 1935 mudou-se para o Rio de Janeiro onde assumiu a cadeira de antropologia da antiga Universidade do Distrito Federal e em 1940 tornou-se professor de geografia humana na Faculdade Nacional de Fisiologia da Universidade do Brasil.

Ao longo de sua história, Josué desenvolveu temas de relevância para a

geografia e para a sociedade como um todo. Mas, com certeza, a fome foi o assunto que mais tomou sua atenção e acabou por torná-lo mundialmente reconhecido. Sua vida foi marcada pela luta contra a fome. Prova disso foi um trabalho dirigido por ele em 1935, sobre as condições de vida das classes mais pobres de Recife.

Em 1946 publicou a primeira edição de seu mais conhecido livro, **A Geografia da Fome**, com denúncias que levou Brasil afora, sobre esse grave mal que, ainda hoje, assola a humanidade. Em 1973, Josué de Castro foi para a França, exilado por suas idéias socialistas. Criou o Centro Internacional de Desenvolvimento e voltou a lecionar geografia humana na Universidade de Paris, até sua morte, em 1973.

HOMENAGENS

Em 7 de agosto de 2008, o presidente do Senado Federal, senador Garibaldi Alves promoveu uma sessão especial em memória de Josué de Castro. As conselheiras Nelcy Ferreira e Ana Calábria participaram do evento. O CFN também foi representado pela conselheira Ana Célia no lançamento do Prêmio Josué de Castro de Boas Práticas em Gestão de Segurança Alimentar e Nutricional, em 5 de setembro, em Recife-PE. Diversos órgãos da imprensa dedicaram espaços para homenagear este líder.

A vida de Josué de Castro serviu de exemplo para o engajamento em sua própria cultura, sua própria realidade. Ele procurou desenvolver toda uma ciência, a partir de um fenômeno que é a manifestação do subdesenvolvimento em sua mais dura expressão: a fome. Tentou modificar a história de seu país. É neste homem que o Brasil de hoje precisa acreditar.

Depoimentos

"A vida de Josué de Castro foi uma grande lição de engajamento em sua própria realidade, sua própria cultura. Procurou desenvolver toda uma ciência, a partir de um fenômeno que é a manifestação do subdesenvolvimento em sua mais dura expressão: a Fome (...) Há mais de meio século, Josué de Castro já sabia aquilo que ainda hoje precisamos reafirmar constantemente: a fome é um problema político-social que precisa ser enfrentado a partir dessa perspectiva".

Jacques Fiouf da FAO, em mensagem ao centenário.

"Este gesto que o Consea resolveu fazer, de promoção de Josué de Castro, é uma coisa que penso que todos nós deveríamos aprender a fazer (...) porque graças à sua coragem, à sua bravura e à sua determinação, Josué de Castro mexeu com mentes e consciência. Tanta gente importante no Brasil, preocupada com as mesmas coisas com que Josué era preocupado, fazendo as mesmas coisas que ele tentava fazer, mas num momento de liberdade quase único neste país, porque estamos vivendo o maior período de liberdade deste país".

Presidente Lula em discurso na cerimônia de comemoração dos 100 anos do nascimento de Josué de Castro, promovido pelo Consea.

"Seria pertinente analisar a atualidade de suas formulações, consideradas clássicas justamente por ultrapassarem os limites do seu tempo. Josué participou ou foi o principal responsável da introdução da Nutrição em cursos universitários, órgãos de governo e mesmo como categoria profissional".

Renato S. Maluf, presidente do Consea, em discurso na cerimônia de comemoração dos 100 anos do nascimento de Josué de Castro.

Nutricionista é fundamental no tratamento de pacientes com HIV



A Organização Mundial da Saúde (OMS) divulgou, em outubro, relatório que prevê a queda da morte de pacientes com Síndrome de Imunodeficiência Adquirida (Aids) nos próximos anos. Em 2004, a doença fez dois milhões de vítimas. Segundo a organização, esse número deverá reduzir em 2030 para 1,2 milhões em razão de campanhas de prevenção, do acesso a remédios e programas de ajuda.

No Brasil, a tendência de diminuição na mortalidade pela doença já é sentida desde 1996, quando o país passou a distribuir gratuitamente a medicação anti-retroviral. Como resultado, a infecção pelo HIV passou a ser vista como uma doença de caráter evolutivo crônico e potencialmente controlado.

Essa perspectiva tem alterado a atenção nutricional aos pacientes que convivem com o vírus. De acordo com a nutricionista Luara Bellinghausen, que abordou o assunto em dissertação de mestrado, os efeitos colaterais da medicação tornaram-se centrais na abordagem terapêutica dos pacientes. “Apesar da perda de peso e da desnutrição ainda acometerem pessoas convivendo com o HIV, novos problemas nutricionais surgiram com a chamada era da terapia anti-retroviral de alta atividade”, explica.

Entre esses problemas, Luara destaca alterações morfológicas envolvendo a redistribuição da gordura corporal, caracterizada por lipoatrofia periférica (perda de gordura da face, dos membros e das nádegas) e acúmulo de gordura na região dorso cervical, supra-clavicular, mamária e abdominal. “A obesidade abdominal, as alterações no perfil lipídico e a resistência à insulina estão entre os fatores que caracterizam a síndrome

metabólica, que está associada com risco aumentado para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e complicações diabéticas”, acrescenta.

A situação aponta para a importância do nutricionista nas equipes multidisciplinares que tratam esses pacientes. Em 2003, a OMS recomendou que as intervenções nutricionais façam parte do tratamento da doença e ressaltou que a atenção à Nutrição pode melhorar a aderência e a efetividade da terapia anti-retroviral. “A assistência nutricional pode trazer um amplo espectro de benefícios, adequando o estado nutricional; melhorando os frequentes sintomas gastrointestinais, assim como o aporte de nutrientes; prevenindo e tratando as dislipidemias e as alterações glicêmicas; trabalhando também a imagem corporal e a auto-estima do paciente”, explica Luara.

Um estudo realizado pelas nutricionistas Regina Kuhmmer e Rosmeri Lazzaretti, que atuam no ambulatório de HIV/Aids do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, reforçou a importância

do profissional no atendimento a esses pacientes. A pesquisa concluiu que é possível evitar o desenvolvimento de dislipidemia em indivíduos em uso desses medicamentos por meio da intervenção nutricional concomitante ao início da terapia. Por um ano, elas acompanharam 90 pacientes, sendo que a metade recebeu reeducação alimentar e orientação trimestral enfocando as dislipidemias e a outra (grupo controle) apenas orientação nutricional básica.

As orientações dadas priorizaram a qualidade dos lipídios consumidos, com o objetivo de reduzir as gorduras saturadas e trans e incrementar os ácidos graxos monoinsaturados, poliinsaturados e fibras. “A intervenção dietoterápica propiciou uma redução nas calorias totais e no percentual de gorduras ingeridas, enquanto que o grupo de controle aumentou a ingestão de calorias”, explicam. Como resultado, o colesterol total e a fração LDL aumentaram significativamente no grupo de controle e permaneceram inalterados no grupo de intervenção.

PARA SABER MAIS

O Consenso Nacional sobre Aids - “Recomendações para terapia anti-retroviral em adultos infectados pelo HIV” - pode ser acessado no [site www.aids.gov.br](http://www.aids.gov.br). Nesse endereço, é possível encontrar também a cartilha “Alimentação e Nutrição para pessoas que vivem com HIV e Aids”.

Embora não haja um consenso científico específico para a alimentação e Nutrição desses pacientes, a Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição (CGPAN) e o Programa Nacional de DST e Aids elaboraram o “Manual Clínico de Alimentação e Nutrição na Assistência a Adultos Infectados pelo HIV”, também disponível no [site](http://www.aids.gov.br) do Ministério da Saúde.

Produção da agricultura familiar chega à alimentação nas escolas

Agora do lanche vai ser ainda mais nutritiva, com alimentos mais fresquinhos, feitos com produtos regionais. Isso é o que prometem duas iniciativas que tramitam em Brasília e podem promover uma grande mudança na alimentação escolar. A idéia é possibilitar a compra de alimentos produzidos pelos agricultores familiares sem licitação.

Uma delas é o Decreto nº 6.447, da Presidência da República, assinado em maio, que incluiu o Ministério da Educação no grupo gestor do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA). A partir do decreto, foi criado um grupo de trabalho que já está desenhando os mecanismos da operação. Estabelecidos os critérios, eles devem vigorar já a partir do próximo ano.

A outra proposta tramita no Congresso Nacional. O Projeto de Lei nº 2.877 determina que pelo menos 30% dos recursos repassados pelo governo federal para alimentação escolar deverão ser utilizados para a compra de produtos do agricultor ou do empreendedor familiar. O projeto também amplia a alimentação escolar para o ensino médio e a educação de jovens e adultos. A tramitação promete ser célere, pois em pouco tempo o projeto já foi aprovado por unanimidade na Câmara dos Deputados e seguiu para o Senado Federal.

O novo modelo deve exigir mais do nutricionista que atua com alimentação

escolar. Ele deverá conhecer os hábitos alimentares regionais e os alimentos que são produzidos localmente. "Seu papel será mais ativo, pois ele vai ter que estabelecer um diálogo permanente com o agricultor familiar no sentido de utilizar a produção de alimentos de época, avaliar a quantidade e a escala de produção necessária à elaboração de um cardápio escolar saudável", explica a assessora de planejamento do FNDE, Maria Luiza da Silva.

O objetivo é que a qualidade e a variedade dos alimentos servidos sejam maiores, pois a produção e o consumo estarão mais próximos. A maioria das escolas consumirá alimentos cultivados no próprio município. A agilidade no processo da entrega reduz as perdas nutricionais, possibilitando a manutenção da aparência e de frescor dos alimentos. Será possível também diminuir os desperdícios por manuseio inadequado e transporte de longas distâncias e assim reduzir os custos.

Além disso, pelo PAA será possível a aquisição de orgânicos, pois a lei permite que esses gêneros possam ser comprados com preço 30% superior ao da média de mercado. Para garantir o controle da sociedade sobre a efetivação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), a lei em tramitação propõe que os Conselhos de Alimentação Escolar (CAE) sejam ampliados.

Diante de tantas novidades, o FNDE pretende desenvolver, com o Ministério do Desenvolvimento Agrário, o Minis-

tério do Desenvolvimento Social e a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), uma capacitação de todos os atores envolvidos com alimentação escolar adaptando-os à nova realidade.

SEGURANÇA ALIMENTAR AO AGRICULTOR

Produzir não é problema para os pequenos agricultores familiares brasileiros, que têm maior dificuldade na comercialização de seus produtos. Por isso, muitas vezes, o lucro fica na mão de quem faz a intermediação entre ele e o consumidor. Assim o produto chega caro à mesa da população, sem que os produtores se beneficiem. A partir da necessidade de garantir a segurança alimentar deles, há cinco anos, nasceu o Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA), que vai se ampliar para a alimentação escolar.

A fórmula do PAA é simples. Com dispensa de licitação, o governo compra alimentos dos produtores familiares. Se por um lado o produtor é beneficiado, uma das modalidades do programa ajuda também outros setores que sofrem com insegurança alimentar e nutricional, pois o alimento adquirido pelo programa é doado a creches, asilos, hospitais públicos, bancos de alimentos, restaurantes populares e cozinhas comunitárias. O PAA também já contribui no lanche de diversas escolas, de forma esporádica. Com as mudanças, esse reforço será em dose maior.

Bruno Spada / MDS



O atendimento nutricional que transforma vidas

Popularmente conhecido por mudar o visual de pessoas com sobrepeso ou cortar as delícias gordurosas e açucaradas consumidas em lares e restaurantes, o nutricionista revela, constantemente, que seu papel há muito extrapolou essas pechegas propagadas por alguns meios de comunicação. O vasto campo de atuação em que esse profissional está inserido tem transformado o cotidiano de inúmeros cidadãos que não estão preocupados com a estética, mas sim com a saúde e a qualidade de vida.

Um bom exemplo dessa mudança é o trabalho desenvolvido pelas nutricionistas Claudia Seely Rocco e Evelyn Pistori, professoras do Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Paraná (UFPR), nos ambulatórios do Hospital de Clínicas desta universidade com crianças portadoras de necessidades especiais. Claudia Rocco atua no Centro de Neuropediatria (Cenep) e lida com crianças portadoras de diversas neuropatias, incluindo a paralisia cerebral. Este grupo recebe atendimento individualizado, na presença dos pais e/ou familiares que, na maioria das vezes, são as pessoas que fornecem as informações sobre hábitos alimentares do paciente e outras condições de saúde. “Não devemos excluir a relação do nutricionista com o paciente que é capaz de interagir também durante a consulta, seja por gestos ou outras manifestações mais sutis”, recomenda.

ONUTRICIONISTA

No atendimento, a importância do nutricionista, segundo Claudia, está em identificar as principais alterações decorrentes da patologia e comorbidades quando presentes, bem como

adaptar a alimentação para as condições individuais. A nutricionista enfatiza que é necessário reconhecer os principais fatores de risco para adoção de uma alimentação insatisfatória e que podem determinar excesso de peso ou desnutrição.

A presença de disfagia dificulta o ato de alimentar-se na paralisia cerebral e pode estar relacionada também com tosse, instabilidade respiratória e pneumonia. Nesta condição e em todas as demais, é essencial a integração entre a equipe de profissionais (médicos, fisioterapeutas, fonoaudiólogos e assistente social) que presta cuidados a esses pacientes.

O nutricionista pode promover a reabilitação desses pacientes, modificando os hábitos alimentares e, conseqüentemente, proporcionando um aporte mais adequado de nutrientes. Os portadores de necessidades especiais podem apresentar déficit de crescimento e/ou deficiências nutricionais importantes. Algumas funções, inclusive, estão comprometidas. Entre elas destacam-se a capacidade motora de modo geral, função e mobilidade das mãos, visão e audição, linguagem e comunicação, comportamento, emoções e aprendizado.

ATENDIMENTO

Para todas as crianças o objetivo é atingir o crescimento e o desenvolvimento normais. “A avaliação nutricional é um componente essencial para a definição do tratamento, colaborando para o estabelecimento das necessidades nutricionais. Para muitos grupos de pacientes, o emprego de padrões de crescimento próprios e adaptados de acordo com a patologia, contribui para minimizar

a análise da gravidade da desordem nutricional. O uso de métodos alternativos de medida antropométrica como comprimento do braço ou da perna é indicado quando outra forma de medida não é possível em razão de deformidades presentes”, destaca Claudia Rocco.

Em sua atuação, a nutricionista prioriza a manutenção dos hábitos do paciente, sempre que possível, e seus desejos e preferências são respeitados. Com base na avaliação nutricional estabelece o diagnóstico nutricional e, juntamente com a família, define as condutas bem como a cronologia para a sua execução. Retornos subseqüentes são marcados, em períodos variados, para reavaliação do paciente. Quando necessário, e na dependência da disponibilidade dos familiares, inclui visitas ao domicílio com o objetivo de executar orientação de alimentação saudável para a família como um todo, incluindo as necessidades do paciente. “O trabalho no Cenep é desafiador à medida que nos deparamos com situações e realidades que, por vezes, limitam a nossa atuação”, disse.

Um fator observado pela nutricionista é que geralmente as pessoas relacionam o desencadeamento de crises epiléticas com o consumo de determinado alimento; isso pode ser apenas um tabu. O que de fato existe, segundo Claudia Rocco, são estudos em animais demonstrando que a cafeína poderia prejudicar o efeito protetor de medicamentos antiepiléticos – grande parte dessas pesquisas foi desenvolvida com animais e os dados sobre humanos são restritos. “Assim, é prudente não consumir quantidades excessivas de cafeína. É importante salientar que uma variedade de pro-

duto contém esta substância”, recomenda a nutricionista.

SÍNDROME DE DOWN

Já o trabalho desenvolvido pela nutricionista Evelyn Pistori no ambulatório de Síndrome de Down é caracterizado por ser multi e interdisciplinar, pois além das crianças serem atendidas pelas equipes de Pediatria, Nutrição, Serviço Social, Psicologia, Fonoaudiologia, Odontologia e Enfermagem, existe grande interação entre todos esses profissionais. No atendimento nutricional utiliza-se uma ficha de anamnese específica, com dados de ingestão alimentar (recordatório 24 horas e questionário de frequência alimentar); antropometria (peso, estatura, perímetro cefálico); dados bioquímicos e história clínica (amamentação, peso ao nascer etc). São investigados dados como mastigação, deglutição, coordenação motora, apetite, funcionamento intestinal, presença de alergias e intolerâncias. Os pacientes recebem orientações qualitativas e quantitativas e retornam ao ambulatório regularmente, em intervalos determinados conforme a necessidade de cada um.

Aqui também a família e o próprio paciente participam das consultas. Os pais e responsáveis são orientados a atrair a atenção das crianças desde a compra até o preparo dos alimentos considerados mais saudáveis, para que estas sejam estimuladas ao seu consumo. O acompanhamento nutricional de crianças com Síndrome de Down deve ser realizado desde o nascimento, segundo orientação de Evelyn Pistori.

O trabalho do nutricionista tem o propósito de manter um peso considerado adequado para estatura e idade e hábitos alimentares saudáveis, através da ingestão de calorias e nutrientes suficientes para garantir o desenvolvimento dos pacientes. “Buscamos a correção de problemas frequentes como a obstipação intestinal e a obe-

sidade. Os pacientes são estimulados a ser independentes em relação às escolhas alimentares para que as orientações sejam aprendidas e incorporadas aos hábitos diários”, explica Evelyn, que participou do desenvolvimento de trabalhos sobre o aleitamento materno e a doença celíaca em pacientes com Síndrome de Down.

VARIAÇÕES

Para a nutricionista, os pacientes com Síndrome de Down, a exemplo dos demais indivíduos, necessitam de uma alimentação saudável, equilibrada em calorias e nutrientes, a fim de proporcionar um desenvolvimento adequado. Mas apontou como inevitável que alguns precisam de orientações específicas, dependendo do estado nutricional que apresentem e de alterações do trato intestinal.

“Certas crianças, logo após o nascimento, podem apresentar baixo peso devido a dificuldades no período de amamentação. Já na fase escolar e na adolescência algumas podem apresentar excesso de peso corpóreo, supostamente pela ingestão excessiva de calorias e inatividade física; ainda há aquelas com baixo peso, ou com alguma patologia que exija maior cuidado nutricional, como por exemplo, a doença celíaca, certamente a mais prevalente dentre a população atendida”, ressalta Evelyn. Outro sintoma freqüente destacado pela nutricionista é a constipação intestinal, atribuída a uma hipotonia muscular e que, portanto, causa redução na frequência das evacuações. Nesse caso, o tratamento nutricional consiste basicamente em aumentar o consumo de fibras e a ingestão hídrica, além da prática de atividade física.

Evelyn Pistori garante que é compensador atuar nessa área e acredita que a avaliação e a orientação nutricional são práticas fundamentais e que devem ser inseridas no cuidado multiprofissional de crianças e adultos portadores de necessidades especiais.

ALIMENTOS SAUDÁVEIS

A Quinoa

A quinoa é um alimento nativo das Américas que durante centenas de anos constituiu a dieta dos povos andinos, especialmente dos incas. É rica em carboidratos, proteínas e ainda não apresenta deficiência do aminoácido lisina, como a maioria dos grãos, por isso é qualificada como o mais completo alimento vegetal disponível para o consumo humano.

Outra vantagem da quinoa é a ausência de glúten, o que a torna um alimento indicado em casos de doença celíaca. Indicada para amplo uso em esquemas alimentares diversificados, pode ser utilizada em dietas vegetarianas.

No Brasil, a primeira colheita foi feita em 2002 em uma fazenda do Distrito Federal e grande parte do consumo depende da importação. Atualmente, os pesquisadores estudam uma forma de melhor adaptá-la ao solo brasileiro, já que ela se desenvolve melhor em solos áridos.

O uso culinário é variado em pratos salgados e doces. Além do grão, a farinha e os flocos de quinoa são utilizados em sopas, cozidos, mingaus, biscoitos e bebidas.

Propriedades nutricionais da quinoa em 100g:

| | |
|------------------|------|
| Calorias (kcal) | 335 |
| Carboidratos (g) | 68 |
| Proteínas (g) | 12 |
| Lipídeos (g) | 5 |
| Cálcio (mg) | 112 |
| Fósforo (mg) | 286 |
| Ferro (mg) | 7,50 |
| Fibras (g) | 5,10 |

Além destes nutrientes, outros também estão presentes na quinoa como vitamina B1, B2, B3, C, E, magnésio, potássio, ferro, zinco e manganês.

Tendências atuais na formação do nutricionista na Bahia e Sergipe*

No final dos anos de 1990, o cenário do ensino superior brasileiro foi marcado por um crescimento vertiginoso do ensino privado e, por consequência, houve uma importante proliferação dos cursos de graduação em Nutrição no país. Entretanto, essa expansão foi concebida com mais ênfase no eixo Sul e Sudeste, tendo nas regiões Norte e Nordeste um processo mais lento e também tardio.

O estado da Bahia concentra 17 cursos de nutrição dos 344 existentes no país que, somados ao único curso existente no estado de Sergipe, perfazem 18 cursos de nutrição na área de abrangência do Conselho Regional de Nutricionistas da 5ª Região (CRN-5) – Bahia e Sergipe. Até a década de 1990, esta região possuía apenas dois cursos de Nutrição de instituições públicas – Universidade Federal da Bahia (UFBA) e Universidade do Estado da Bahia (UNEB). Um importante destaque nesse processo é a criação de três cursos em instituições públicas federais – Universidade Federal de Sergipe (UFS), UFBA (campus de Vitória da Conquista) e Universidade Federal do

Recôncavo da Bahia (UFRB), marcando para as duas últimas um processo de interiorização do ensino superior no estado. As temporalidades desses processos – o crescimento tardio do ensino privado e o leve recrudescimento do ensino público – reduziram a proporcionalidade de cursos públicos e privados na região, sendo o mesmo inferior em relação à média nacional. A pergunta fundamental é: qual seria o impacto desse processo para a formação do nutricionista e, por consequência, na atuação profissional na Regional Bahia e Sergipe?

Um primeiro aspecto a ser considerado no bojo desse questionamento é que o ensino privado é uma realidade e que em pouco tempo teremos o maior número de profissionais atuantes nesta região oriundos das instituições privadas – se já não é um fato. Isso impõe o repensar da formação, tendo não apenas a referência central do ensino público, como parece ser até o presente momento. Um segundo aspecto refere-se à identificação das inovações nos projetos pedagógicos vigentes frente às novas políticas educacionais

contemporâneas a esses movimentos, a exemplo das diretrizes curriculares para os cursos de Nutrição e do Projeto Reuni - que obteve uma ampla adesão das universidades federais e propõe mudanças importantes no pensar a formação em graduação, dentre outros. Um terceiro aspecto seria que, com o discurso da flexibilidade curricular, teríamos uma identidade regional no processo de formação que marcasse com diferencial desses cursos.

Dentre inúmeros outros aspectos a serem ressaltados pode-se afirmar, em um breve olhar para esses cursos, que poucas mudanças consistentes no processo de formação são observáveis. As estruturas rígidas e tradicionais existentes nos cursos mais antigos ainda são a base das construções curriculares utilizadas pelos cursos novos. Urge, desta maneira, um repensar coletivo sobre este processo na busca de um perfil de nutricionista mais condizente com a realidade mundial, nacional e local.

**Conselho Regional de Nutricionistas da 5ª Região - CRN-5 (Bahia e Sergipe)*

Colabore com a revista do CFN!

A participação direta dos nutricionistas na revista do CFN, com a indicação de sugestões de matéria, tem crescido a cada edição. Participe você também! Envie sua sugestão para o e-mail comunicacao@cfn.org.br Sua idéia será avaliada e poderá virar uma matéria. Participe!



Das boas práticas à certificação

Dr^a Magali Schilling



Os nutricionistas, como profissionais de saúde na área de alimentos, buscam conhecer e aplicar os elementos básicos para a produção de alimentos seguros, que por definição, no *Codex Alimentarius*, revisão 4, de 2003, significa: “alimento que não causará dano ao consumidor quando preparado e/ou consumido de acordo com seu uso intencional”. Cabe aos profissionais gerir as ações inerentes ao preparo dos alimentos, eliminando ou reduzindo os perigos físicos, químicos, biológicos e dietéticos, a níveis aceitáveis.

Esta linha de trabalho é expressa nos Manuais de Boas Práticas (MBP), de acordo com as condições físicas e estruturais de cada unidade. A RDC 216/04, a Portaria 1428/93, a CVS 6/99 – SP e referências bibliográficas definem os critérios a serem adotados na obtenção do alimento seguro, desde a sua fonte - através da inspeção no recebimento e visitas técnicas ao fornecedor, a fim de garantir sua rastreabilidade - até a distribuição e consumo final do mesmo, informando características e condições de conservação. Se for con-

siderado que o cliente é um consumidor e, portanto, tem direitos assegurados, é dever aprofundar o conhecimento de cada tópico proposto na legislação, cada capítulo desse manual, para se aproximar dos programas de qualidade.

MÉTODO

A norma internacional que trata da segurança dos alimentos, ISO 22000:2005, buscou na metodologia da Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) a abordagem preventiva, factual, para a tomada de decisões e de melhorias contínuas e assim direcionar as atividades na cadeia alimentar. O passo a ser dado é detalhar com vistas à garantia da qualidade, como por exemplo, na estruturação de um MBP, no item 10 da RDC 216/04 – Preparação dos Alimentos. Ao invés de serem apenas descritas as medidas adotadas a fim de minimizar o risco de contaminação, através de um fluxograma genérico, vamos construir fluxogramas por grupos de alimentos, claros e precisos, permi-

Cabe aos profissionais gerir as ações inerentes ao preparo dos alimentos, eliminando ou reduzindo os perigos físicos, químicos, biológicos e dietéticos, a níveis aceitáveis.

tindo analisar em cada etapa os perigos, os controles e as medidas preventivas descrevendo ações a serem tomadas para garantir a inocuidade e qualidade sensorial do alimento pronto. O Manual deve conter: a padronização dos processos; o monitoramento e a medição com registro destes; a análise crítica dos indicadores e/ou desvios; bem como a capacitação da equipe para adotar ações corretivas. O MBP deve ser uma alavanca para melhorias contínuas.

Dr^a Magali Schilling é nutricionista do CRN-6 n^o 2004

CRN em ação

O papel dos CRN na atuação dos nutricionistas e técnicos nos estados

CRN-1 Projetos para 2009

O CRN-1 prepara várias atividades para 2009. A primeira delas será a execução do projeto "Sexta Básica", que prevê a realização de palestras e cursos a cada dois meses, sempre às sextas-feiras, para atualização dos nutricionistas. Além desse projeto, estão sendo discutidas parcerias para ações em datas comemorativas da saúde, como o Dia Mundial da Saúde e o Dia Mundial da Alimentação.

Em janeiro de 2009 o CRN-1 lançará o edital do II Prêmio Científico Helena Feijó, com todas as informações e regras para participação. A solenidade de entrega do prêmio será em Goiânia, no mês de agosto, como parte das atividades em comemoração ao Dia do Nutricionista. Nesta data, em Brasília, será realizado o II Simpósio de Nutrição, com dois dias de palestras e exposições.

CRN-2 Retrospectiva

Na busca pelo fortalecimento da profissão e em atenção ao compromisso com a categoria em 2008, o CRN-2 realizou diversos eventos entre os quais se destacam o seminário *Ética: Um novo olhar na Sociedade Contemporânea* e o II Prêmio Maria de Lourdes Hischland. Visando a aproximação com os profissionais do interior do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, foram realizadas reuniões de interiorização em oito municípios. Esses eventos foram acompanhados de visitas fiscais e encontros com nutricionistas. O Regional teve participação destacada nas comemorações do Dia Mundial da Saúde, do Nutricionista, do Técnico em Nutrição em Dietética e na Semana da Alimentação. O ano de 2008 fica marcado, ainda, pela aprovação da instalação do CRN-10, que terá sua sede em Santa Catarina.

CRN-4 Mais visibilidade

Comprometido com a qualidade e eficiência de suas ações, o CRN-4 vem desenvolvendo várias atividades que visam a promover o trabalho do nutricionista e dos técnicos em nutrição e dietética. Dentre as várias atividades realizadas pelo CRN-4 em 2008, os destaques são: o I Encontro dos Técnicos em Nutrição e Dietética realizado em 27 de junho; o curso para provisionadores da Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro (PMERJ), com o objetivo de melhorar a qualidade da alimentação servida nos ranchos da corporação; as comemorações do Dia Mundial da Alimentação, que contaram com a veiculação de anúncio em jornal de grande circulação no Rio de Janeiro e no Espírito Santo; mensagem alusiva à merenda escolar em *busdoor*; palestras educativas em escolas da rede pública e particular de ensino do Município do Rio de Janeiro.

Dentre as ações que merecem destaque para 2009, incluímos a implantação do novo Roteiro de Visitas Fiscais, baseado em reuniões junto ao Sistema CFN/CRN, para melhor atender os nutricionistas, hospitais e empresas; maior participação política e inserção na mídia, de acordo com as propostas idealizadas anteriormente, sempre buscando aumentar a visibilidade do profissional, difundindo sua importância para a melhoria da saúde da população.

CRN-5 Nova gestão

No mês de outubro foi empossada a nova diretoria gestão 2008/2009, com a missão de dar continuidade às ações de aproximação com a categoria, ampliação da estrutura técnico-administrativa e fortalecimento da fiscalização. A gestão traz fôlego renovado para alçar novos desafios e aumentar a representatividade do CRN-5. Exemplo disso é o ingresso de uma conselheira do estado de Sergipe nesta diretoria e a inauguração da Delegacia Regional, concomitantemente com a realização do 1º Plenário Público, na cidade de Aracaju.

O CRN-5 participou efetivamente das comemorações do Dia Mundial da Alimentação, debatendo a crise mundial de alimentos, segurança alimentar e ações de incentivo aos bons hábitos alimentares. Sua Política de Incentivo a Adimplência conquistou novas empresas parceiras, com descontos para os profissionais em regularidade. O Regional lançou seu novo site com visual reestilizado e serviços que vêm facilitar a vida dos profissionais.

CRN-3 **Utilidade Pública**

O CRN-3 realizou em 2008 (abril, agosto e outubro) campanhas de utilidade pública para promoção da saúde e incentivo a hábitos de alimentação saudáveis junto à população. A campanha realizada em abril enfocou a Prevenção da Obesidade; a de agosto teve como objetivo divulgar o Dia do Nutricionista e a Alimentação Saudável; já a campanha de outubro comemorou o Dia Mundial da Alimentação e abordou as safras de hortifruti. Para essas atividades o CRN-3 fez parcerias com universidades, contando com a participação de docentes e alunos.

Com relação às suas oito Delegacias (SP e MS), o CRN-3 realizou no decorrer do ano pelo menos dois eventos em cada uma delas, com enfoque na orientação profissional por parte das Comissões de Fiscalização e de Ética.

CRN-6 **Regional amplia atuação**

O ano de 2008 foi marcado pela ampliação do CRN-6. Essa ação ocorreu em diversos sentidos, como na política, com a inclusão da nutricionista Giselda Vieira no Conselho Estadual de Saúde de Pernambuco. A profissional faz parte das comissões executiva e de assessoramento do órgão, e ainda foi eleita para representar o estado na 15ª Plenária Nacional, em Brasília. O CRN-6 está pleiteando uma vaga de conselheiro efetivo no Consea-PE, onde teve atuação efetiva na elaboração da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.

O Regional ampliou, também, sua organização interna, com a criação de uma Comissão de Eventos, destinada a organizar e promover as atividades previstas no calendário do Conselho. Houve um crescimento da sua infra-estrutura com a aquisição de sala para a Delegacia da Paraíba, que há muito pleiteava esse espaço, graças ao crescimento da adesão de nutricionistas ao seu quadro.

CRN-8 **Visibilidade para nutricionistas**

O CRN-8 lançou no mês de agosto, como parte das comemorações do Dia do Nutricionista, um vídeo sobre prevenção e tratamento da obesidade. O filme foi transmitido por várias emissoras locais, sendo que a RPC, filiada estadual da TV Globo, concedeu a veiculação por 15 dias, em horário nobre. Além do caráter de utilidade pública, o vídeo deu grande visibilidade aos profissionais.

Com o objetivo de despertar o espírito empreendedor nos profissionais, o CRN-8 firmou convênio com o Sebrae/Paraná, para a promoção de cursos voltados aos nutricionistas.

Destaca-se também o incentivo à gestão de qualidade nas várias áreas de atuação, por meio da criação das Câmaras Técnicas de Serviço Público, de Nutrição Clínica, de Idosos e de Educação Nutricional.

CRN-9 **Alimentação escolar como estratégia de SAN**

Gestão, Controle Social e Educação Alimentar são os eixos do documento entregue ao presidente da Assembléia Legislativa de Minas Gerais, em 29 de outubro, pela Comissão de Representação do Ciclo de Debates "Alimentação Escolar como Estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)". O texto é resultado dos trabalhos consolidados a partir do evento, realizado em 2007.

O presidente do CRN-9, Élio Bonomo, representante do Conselho na Comissão, ressaltou a necessidade de contratação de pelo menos um nutricionista para cada uma das mais de 40 superintendências de ensino do estado e solicitou ao presidente da Assembléia que intermediasse o agendamento de reunião com o governo do estado.

CRN-7 **Diretoria interina**

Este ano não houve inscrição de chapas concorrentes para a eleição do CRN-7, para o triênio 2008-2011. Por isso, o Plenário do CFN prorrogou o mandato dos atuais conselheiros efetivos e suplentes do CRN-7 por 120 dias.

O mandato da presidente Lourdes Pontes encerrou no dia 12 de novembro, e para assumir o período de prorrogação foi realizada a eleição de uma nova diretoria. Assumiram, em 13 de novembro: Marília Ferreira (presidente), Vanessa Lourenço (vice-presidente), Helena Prazeres (tesoureira) e Celeste Moura (secretária). O mandato provisório encerrar-se-á em 11 de março de 2009.

Meio ambiente também é campo de ação para nutricionista

Aquecimento global, mudanças climáticas, degradação do meio ambiente, sustentabilidade são questões que estão na pauta de países de todo o mundo. Empresas também têm se engajado nessa discussão, atuando com responsabilidade sócio-ambiental para alavancar os negócios.

Todo esse contexto aponta novas perspectivas para profissionais que atuam com o pensamento no meio ambiente. Esse pode ser um diferencial promissor para nutricionistas que trabalham em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) ou Unidade Produtora de Refeições (UPR). Nesses locais, uma das novas tendências é a gestão de resíduos sólidos. Isso ocorre porque uma das preocupações globais sobre o meio ambiente é a poluição causada pela produção e pela destinação final inadequada desses resíduos, como, por exemplo, restos de alimentos do preparo, embalagens, produtos descartáveis.

“As UAN e os Serviços de Nutrição e Dietética (SND) não podem ficar alheios, pois para alcançarem seus objetivos geram resíduos sólidos com variável composição física, que contribuem com essa problemática”, avalia a nutricionista Tânia Regina Kinasz, professora da Universidade Federal do Mato Grosso. Segundo ela, a gestão de resíduos sólidos é um conjunto articulado de ações técnicas, administrativas e operacionais que o nutricionista pode desenvolver para uma gestão responsável, possível e ambientalmente correta.

A preocupação com o tema norteia a rotina de trabalho da nutricionista Andréa Carneiro, responsável técnica pelo refeitório de uma grande empresa de Goiânia (GO) que possui a certificação ISO 14001, concedida a empresas que primam pela gestão ambiental. Várias medidas são tomadas para reduzir, reuti-



Depois da coleta seletiva, o lixo tem uma destinação final

lizar e reciclar os resíduos resultantes do processo de produção de 1,3 mil refeições/dia. “Todo resíduo gera um impacto ambiental. Nossa idéia foi trabalhar com eles do começo ao fim”, explica.

Lá os restos de alimentos viram ração para porcos ou adubo para plantas. As frituras foram reduzidas para duas vezes por mês, e o óleo sujo não vai para o ralo, é usado para fazer sabão. Foi necessário também um trabalho de reeducação dos colaboradores e dos usuários. A equipe de funcionários

passou por uma qualificação. Palestras, eventos e cartazes estimularam os usuários do restaurante a não desperdiçar comida e a fazerem coleta seletiva. Para reduzir o desperdício, outra idéia foi a adaptação do cardápio ao que o usuário gosta de comer.

“Os resultados obtidos foram e continuam sendo satisfatórios, pois diminuímos a quantidade por quilo de resíduos sólidos e conseguimos cumprir o papel que rege a visão de sustentabilidade”, conta satisfeita a nutricionista.

DICAS PARA A GESTÃO DE RESÍDUOS

A gestão de resíduos sólidos obedece a critérios previamente estabelecidos inclusive na legislação sobre o assunto. Baseada nessas informações, a professora Tânia Regina Kinasz elaborou dicas com alguns passos importantes para gerir a questão:

1. levantar a legislação nacional, estadual e municipal referente a resíduos sólidos;
2. reconhecer a importância da preservação ambiental e da saúde da população;
3. identificar o fluxo de produção dos resíduos gerados;
4. caracterizar todos os resíduos gerados em cada setor da unidade ou serviço;
5. identificar os tipos de resíduos passíveis de reciclagem e reutilização e os passíveis de minimização (não desperdício);
6. segregar os resíduos no local de sua geração;
7. quantificar todos os resíduos gerados separadamente;
8. adequar os fluxos, frequência e horário de coleta interna;
9. possibilitar o transporte e armazenamento interno adequado;
10. encaminhar os resíduos para o local de destinação temporária;
11. identificar os fatores relacionados à produção dos resíduos visando minimizá-los;
12. implantar mecanismos de controle no consumo de água e energia;
13. implantar mecanismos que possibilitem minimizar os resíduos gerados;
14. capacitar os recursos humanos envolvidos, objetivando a implantação e manutenção do processo de gestão dos resíduos;
15. fornecer e garantir o uso de equipamentos individuais e coletivos adequados aos colaboradores da unidade ou serviço;
16. buscar o comprometimento dos colaboradores da unidade ou serviço, da administração superior e de outros setores, se for o caso;
17. após a implementação do Plano de Gestão de Resíduos, avaliá-lo constantemente e implantar ações corretivas necessárias.

Esclareça sua dúvida

Para obter esclarecimento sobre questões relacionadas ao exercício profissional envie mensagem para comunicacao@cfm.org.br ou fiscalizacao@cfm.org.br

Nesta coluna apresentamos respostas para algumas dúvidas mais comuns. Confira!

QUAL O PISO SALARIAL DO NUTRICIONISTA POR REGIÃO?

CFN – As questões trabalhistas do nutricionista são de inteira responsabilidade dos sindicatos. Portanto, para obter informações sobre assuntos como *piso salarial*, *índice de desemprego*, *rescisão contratual* e outros você deve procurar o sindicato de nutricionistas da sua região. Caso não exista uma entidade sindical na localidade onde você reside, consulte o site da Federação Nacional dos Nutricionistas (www.fnn.org.br) e veja como esclarecer sua dúvida.

QUAIS AS ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) OU UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES (UPR)?

CFN – As atribuições do nutricionista nas Unidades vão desde o planejamento até a implantação de procedimentos operacionais, que podem ser encontrados, detalhadamente, no anexo II da Resolução CFN nº 380/2005, que está disponível no site do CFN.

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são as unidades gerenciais do serviço de nutrição e dietética onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de alimentos e refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, além da atenção nutricional a pacientes na internação e em ambulatórios. Exemplos: empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de *buffet* e de alimentos congelados, comissarias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde, atividades próprias da alimentação escolar e da alimentação do trabalhador.

O QUE O NUTRICIONISTA DEVE FAZER NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS?


CFN – A mesma Resolução CFN nº 380/2005 define as atribuições do nutricionista em todas as suas áreas de atuação. Especificamente na indústria de alimentos sua atribuição é atuar em atividades de desenvolvimento e produção de produtos relacionados à alimentação e à nutrição.

QUAIS SÃO AS ATIVIDADES PRIVATIVAS DO NUTRICIONISTA?

CFN – No site do CFN você pode encontrar a íntegra da Lei nº 8.234/91, que regulamenta o exercício profissional do nutricionista e determina as atividades que ele deve desenvolver, tais como: análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados; e prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta e assistência e treinamento especializado em alimentação e Nutrição.

Os alimentos construtores têm a função de fabricar mais matéria viva para o organismo.
O Sistema CFN/CRN tem a função de construir um Conselho vivo e atuante na sociedade.
Os alimentos reguladores conservam e fortalecem o sistema imunológico, regulam a digestão e a circulação sanguínea.
Para o CFN, regular a profissão é fortalecer e ampliar o campo de atuação do nutricionista.

O nutricionista sabe que alimentos construtores e reguladores são importantes para o corpo.
O CFN sabe que construir e regular enriquece e fortalece a profissão.

 SISTEMA CONSELHOS
FEDERAL E REGIONAIS
DE NUTRICIONISTAS

