

Revista

CFN

Conselho Federal de Nutricionistas

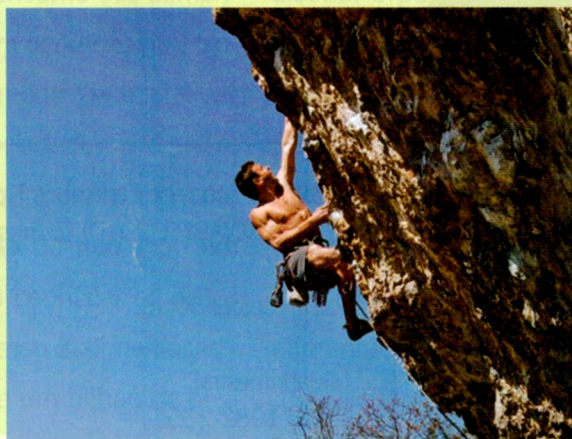
ISSN 1982-2057. Número 30 Ano VIII Janeiro-Abril /2010



CONBRAN 2010

XXI CONGRÊSSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO
I CONGRESSO IBERO-AMERICANO DE NUTRIÇÃO
I SIMPÓSIO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA

26 A 29 DE MAIO DE 2010 - JOINVILLE - SANTA CATARINA - BRASIL
WWW.CONBRAN.COM.BR



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

PARCERIAS PARA UM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

PARTICIPE!

NUTRIÇÃO ESPORTIVA

Nutricionista orienta
alimentação de craques. P-7

DIREITO À ALIMENTAÇÃO É LEI

Participe, no Conbran, do debate
do CFN, dia 28/5. P-9

TÉCNICA DIETÉTICA

A união da Nutrição e
da Gastronomia. P-14

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

SRTVS QD. 7012,
Ed. Assis Chateaubriand, Bloco II, Sala 406 – Brasília-DF
CEP: 70.340-000
Site: www.cfn.org.br
E-mail: cfn@cfn.org.br
Tel.: (61)3225 6027
Fax: (61)3323 7666

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

Vice-Presidente
Nina da Costa Corrêa (CRN-3/055)

Secretária
Ivete Barbisan (CRN-2/0090)

Tesoureira
Ana Maria Calabria Cardoso (CRN-7/0015)

Comissão de Fiscalização
Nina da Costa Corrêa (CRN-3/055)
Rosane Maria Nascimento da Silva (CRN-1/191)
Cristiane Ragnar dos Santos Monteiro (CRN-6/2469)
Ana Lúcia Rocha Faillace (CRN-7/0402)
Regina Maria de Vasconcellos Carvalhaes de Oliveira (CRN-4/323)
Telma de Cássia Mero Sales (CRN-5/1529)

Comissão de Ética Profissional
Simone Bareicha Corrêa Marques (CRN-4/2375) coordenadora
Ana Maria Calabria Cardoso (CRN-7/0015)
Edilene Maria Queiroz Araújo (CRN-5/1356)
Eliane Aparecida Queiroz Alvarenga (CRN-9/88100007)
Marilisa Suemy Sakamoto Santini (CRN-8/0972)
Maria Ruth Vieira de Lemos Vaconcelos (CRN-6/083)

Comissão de Tomadas de Contas
Ivan Mourthé de Oliveira (CRN-9/85100044) coordenador
Simone Bareicha Corrêa Marques (CRN-4/2375)
Marilisa Suemy Sakamoto Santini (CRN-8/0972)
Maria Ruth Vieira de Lemos Vaconcelos (CRN-6/083)

Comissão de Comunicação
Aline Pereira da Fonseca (CRN-3/3657) coordenadora
Maria Ruth Vieira de Lemos Vaconcelos (CRN-6/083)
Marta Evangelista de Araújo (CRN-1/1100)
Suzi Barletto Cavalli (CRN-2/1819)
Ivan Mourthé de Oliveira (CRN-9/85100044)

Comissão de Formação Profissional
Suzi Barletto Cavalli (CRN-2/1819) coordenadora
Edilene Maria Queiroz Araújo (CRN-5/1356)
Regina Maria de Vasconcellos Carvalhaes de Oliveira (CRN-4/323)
Simone Fierbrantz Pinto (CRN-8/939)
Eliane Aparecida Queiroz Alvarenga (CRN-9/88100007)

Comissão de Licitação (CL)
Marta Evangelista de Araújo (CRN-1/1100) coordenadora
Vinicius Silveira Ribeiro – Funcionário
Rita França da Silva – Funcionária
Mariolene Ribeiro Lima – Funcionária

Editora
Socorro Aquino (3956/DF)

Revisão
Sílvia Alves

Estagiário
Anderson Peixoto

Diagramação
Liberdade de Expressão - Fabrício Martins

Impressão
Fórmula Gráfica

Tiragem
71.000

EDITORIAL	3
AÇÕES & PARCERIAS	4
NUTRIÇÃO ESPORTIVA – SELEÇÃO BRASILEIRA DE FUTEBOL	7
XXI CONBRAN	8
PRESCRIÇÃO DIETÉTICA	12
CAMPANHA NACIONAL 2010 – DIREITO À ALIMENTAÇÃO	13
OPINIÃO – TÉCNICA DIETÉTICA E GASTRONOMIA	14
CRN EM AÇÃO	16
DROGAS VEGETAIS	19
MERCADO DE TRABALHO – BUFÊS	20
DIREITOS SOCIAIS – LICENÇA-MATERNIDADE	22
SLOW FOOD	23

Revista CFN/Conselho Federal de Nutricionistas. - Ano VIII, n. 30
(JANEIRO/ABRIL.2010) - Brasília: CFN, 2000

v.: il. Color.; 30cm.

Quadrimestral.
ISSN 1982-2057

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

CDU 612.3(05)

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

Nosso papel na efetivação do direito à alimentação

O direito à alimentação está consagrado na Constituição brasileira. A Emenda Constitucional nº 64 foi publicada em fevereiro deste ano, incluindo a alimentação no rol dos direitos sociais, expressos no artigo 6º como a educação, a moradia e a saúde. Agora, o acesso ao alimento como direito social torna-se uma questão de Estado e não uma política de um ou outro governo. O novo direito também contribui para a segurança alimentar e nutricional e, consequentemente, para a soberania alimentar.

Passo fundamental para a efetivação da nova lei é o envolvimento de todos os entes federados com as políticas de acesso e consumo dos alimentos, já que as mudanças a serem operadas no combate à fome dependem basicamente de iniciativas dos governos e da própria sociedade. E é neste contexto que o nutricionista, que tem o alimento como seu principal instrumento de trabalho, tem um importante papel e precisa conhecer as ações e políticas que promovem o acesso à alimentação.

Em todo o mundo, mais de um bilhão de pessoas – aproximadamente um sexto da população mundial – ainda é vítima da subnutrição de acordo com o relatório anual da Organização das Nações Unidas (ONU), publicado em 2009. Segundo o documento, esta situação já era uma realidade an-

tes mesmo da crise econômica mundial, que reduziu a ajuda financeira e o investimento em países mais pobres e encareceu a produção agrícola.

No Brasil a situação também é preocupante. Apesar do Índice Global de Fome, uma pesquisa da Unidade Internacional de Pesquisa em Política Alimentar (IFPRI, na sigla em inglês), ter revelado que alguns países tiveram uma melhora nos níveis de subnutrição desde 1990 - em primeiro lugar está o Vietnã, seguido do Brasil - mas muito ainda há para ser feito.

O CFN realizará no XXI Congresso Brasileiro de Nutrição (Conbran), o primeiro debate para discutir o papel do nutricionista e do técnico em Nutrição e Dietética no contexto do novo direito. O evento será no **dia 28 de maio, das 16h45 às 18h30**. Vários espaços serão ocupados, além do Conbran, para disseminar a contribuição efetiva do profissional para o novo direito. Este ano, o foco da campanha nacional do CFN é o direito à alimentação – suas aplicações e consequências.

Desde já, convidamos todos os nutricionistas e técnicos em Nutrição e Dietética a integrarem este amplo debate e a refletirem sobre qual é a efetiva contribuição de cada um para que o direito à alimentação seja assegurado a todos os cidadãos brasileiros. Participe do debate no Conbran!

Rosane Maria Nascimento da Silva
Presidente do CFN

Conselhos da saúde debatem projetos do Congresso Nacional

Arquivo CFN



O CFN participou da 45ª reunião do Fórum dos Conselhos Federais da Área da Saúde (FCFAS), integrado por representantes das 14 profissões regulamentadas da área da saúde. A reunião foi realizada em 23 de fevereiro e tratou de temas como educação, projetos de lei que tramitam no Congresso Nacional, Mercosul e Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS).

Na área de educação, a lei de estágio foi bastante discutida, principalmente o papel do supervisor do estagiário extracurricular, que acumula cargo e não é reconhecido ou remunerado. A questão ficou aberta para estudos pelo grupo de trabalho específico e será debatida em outras reuniões.

CFN presente – Sobre os projetos da saúde que tramitam no Congresso foi discutida a matéria que propõe a regulamentação da arrecadação dos Conselhos. O projeto de lei que foi encaminhado ao Congresso prevê um teto na cobrança da anuidade dos profissionais. A Educação Física já teve o seu projeto aprovado em

janeiro deste ano e os demais Conselhos, inclusive o CFN, estão pressionando os parlamentares para dar mais celeridade à aprovação, pois o projeto prevê um valor máximo e regulariza a cobrança da anuidade.

O CFN acompanha toda a discussão sobre o assunto, tanto no FCFAS como nas articulações realizadas no Congresso. O Conselho integrou a mobilização promovida junto aos parlamentares, em março último, em defesa da aprovação do projeto. Também participou da audiência com o presidente da Câmara dos Deputados, Michel Temer, e com a líder do governo no Senado, Ideli Salvatti, para solicitar prioridade no trâmite do projeto, a fim de que seja regulamentado o mais rápido possível. A matéria está na Câmara, com grandes chances de ser aprovada ainda este ano.

Outro ponto debatido foi o Mercosul. O destaque foi o desânimo e a falta de empenho no SGT11 (Subgrupo de Trabalho da Saúde nº 11), que trata do exercício profissional dos trabalhadores em saúde. Na reunião, o assessor técnico do CFN, Antônio Augusto Garcia, informou que os nutricionistas estão promovendo encontros periódicos com os países que integram o bloco, no Comitê de Nutricionistas do Mercosul (Conumer). Segundo Antônio, as reuniões do Comitê são produtivas para a área, e um dos projetos que está se consolidando é a produção do dicionário alimentar, com o objetivo de ajudar os nutricionistas e turistas do bloco a identificarem os alimentos. Também discute os indicadores para que seja estabelecido o número de nutricionistas necessários no Mercosul.

Plantas medicinais e fitoterápicos

A Comissão Intersetorial de Práticas Integrativas e Complementares do Sistema Único de Saúde (CIPICSUS) do Conselho Nacional de Saúde (CNS) discutiu em sua primeira reunião de 2010, realizada em 31 de março, o Programa Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos (PNPMF) e a nova regulamentação do derivado vegetal, que englobará 66 espécies vegetais a serem prescritas por profissional

da saúde. A coordenadora de fitoterápicos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), Ana Cecília Carvalho, informou que a Agência está elaborando uma memória e o formulário dos fitoterápicos brasileiros, com as formulações magistrais (medicamentos) e oficinais (chás, infusões, cocções etc.).

Na reunião foram apresentados, ainda, dados do Datasus e do Departamento de Atenção Básica do

Serviço de Atenção à Saúde (DAB/SAS) sobre as práticas integrativas no Brasil. As informações constataram que houve aumento significativo da normatização dos serviços das práticas integrativas nos municípios: dos 4.550 municípios pesquisados em 2008, 1.360 normatizaram os serviços. Em 2004, de 1.340 municípios pesquisados, apenas 12 haviam normatizado as práticas.

O CFN integra a CIPICSUS que monitora as práticas com objetivo de promover o controle social da fitoterapia, homeopatia, acupuntura, práticas corporais e outras. A reunião deliberou que a Comissão vai propor ao CNS que apóie a estruturação do serviço no âmbito do Ministério da Saúde e da Anvisa, com recursos financeiros, humanos e infra-estrutura. O propósito é promover a capacitação operacional dos serviços bem com seu acompanhamento.

CFN na reunião do SGT-3 do Mercosul

Em fevereiro, aconteceu mais uma reunião do SGT-3 do Mercosul. Além da presença do CFN, representado pela conselheira Marta Evangelista Alves de Lima, participaram membros da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos (Abia), Ajinomoto, Pepsico, Bunge, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e Ministério da Saúde (MS). A mesa dos trabalhos foi coordenada pela nutricionista Antônia Maria de Aquino, da Gerência de Produtos Especiais da Anvisa.

O encontro discutiu a criação de um regulamento técnico sobre a Informação Nutricional Complementar (INC), que é qualquer representação que afirme ou sugira que um produto tem alguma propriedade nutricional, como valor energético, porcentagem de proteínas,

gorduras, fibras alimentares, carboidratos, vitaminas e minerais. A padronização pretende definir características mínimas de qualidade de alimentos produzidos, embalados e comercializados nos territórios que fazem parte do Mercosul. Foi definido que a INC deve ser escrita em português no Brasil e em espanhol nos outros países do grupo.

A reunião pactuou que na próxima reunião do Mercosul o Brasil apoiará o Uruguai na restrição do teor de sódio dos alimentos. Enquanto a Anvisa procura diminuir a quantidade de sal nos alimentos, setores da indústria de alimentos mantiveram um tom mais conciliador. O CFN apoiou a Anvisa, ponderando que antes de qualquer interesse comercial é preciso assegurar a saúde da população.

Seminário avaliará o desenvolvimento da PNAN

O Conselho Nacional de Saúde, por meio da Comissão Intersetorial de Alimentação (Cian), em parceria com a Coordenação-Geral da Política Nacional de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde (CGPAN), realizará de 8 a 10 de junho de 2010, em Brasília, o *Seminário Nacional de Alimentação e Nutrição do SUS: PNAN 10 anos*. O evento pretende avaliar e propor diretrizes para a reformulação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) desde a sua implementação.

Na fase que antecede o Seminário serão realizados encontros estaduais – Seminário Estadual de Alimentação e Nutrição – para a escolha de representantes, contemplando a paridade de representação dos segmentos de usuários, trabalhadores, gestores e/ou prestadores de serviços. Também participarão do evento convidados envolvidos com o tema alimentação e Nutrição.

Para maiores informações, consulte o *site* www.saude.gov.br/nutricao ou envie mensagem para seminariopnan@saude.gov.br

CFN discute no CNS os transplantes de órgãos

Arquivo CFN



Reunião do CNS

O CFN participou nos dias 11 e 12 de março, da 207ª Reunião do Conselho Nacional de Saúde (CNS). Um dos destaques foi a conjuntura dos transplantes no Brasil, organizado pela coordenadora do Grupo de Trabalho (GT) de Transplantes do CNS, conselheira Rosângela da Silva Santos. O propósito do GT é ampliar as discussões sobre a necessidade de avaliação do Sistema Nacional de Transplantes (SNT/SAS/MS); do financiamento dos transplantes pelo SUS; da mobilização da sociedade civil para criar

a cultura de doação de órgãos, entre outros.

Dados diversos sobre transplantes foram apresentados na reunião, como o modelo brasileiro sobre a doação e transplantes de órgãos no país para a construção de um sistema de informação (MS e ABTO), os avanços e problemas enfrentados pelo SNT, bem como sugestões para aumentar o número de doações e, conseqüentemente, os transplantes, reduzindo, assim, o tempo de espera nas filas.

As sugestões mais relevantes da reunião foram a necessidade

de se capacitar equipes para entrevistar as famílias dos doadores, de forma que a recusa em doar os órgãos diminua; a importância de melhorar a manutenção dos órgãos que serão doados (a má conservação e a recusa familiar são os maiores empecilhos para se doar um órgão no Brasil) e a utilização de órgãos limítrofes, que não são os ideais para a doação, mas ainda podem ser doados e salvar pessoas que precisam com mais urgência de um transplante. A desvantagem de se transplantar um órgão desses é que a sobrevivência do enxerto ou de quem o recebe pode ser comprometida, mas é vital para salvar uma pessoa em situação de emergência.

O balanço final mostrou que o Brasil avança a passos lentos para que a população tenha um atendimento ideal quando se trata de transplantes, e que a falta de divulgação de resultados atrapalha os estudos sobre estes avanços.

Ministério da Saúde cadastra nutricionistas das práticas integrativas e complementares

O CFN recebeu da Coordenação de Práticas Integrativas e Complementares do Departamento de Atenção Básica/SAS do Ministério da Saúde a solicitação para que informe os dados de nutricionistas que atuam com Práticas Integrativas e Complementares.

O objetivo é construir uma base de dados com profissionais, pesquisadores, instituições, entidades e serviços relacionados às Práticas. Se você trabalha nesta área, preencha o formulário que está na *home page do site* do Conselho (www.cfn.org.br)

Segurança alimentar e nutricional da Seleção Brasileira é prioridade na África

Enquanto inúmeras pessoas adultas lutam contra a balança e sofrem para consumir diariamente uma dieta de 2.000 calorias, média ideal sugerida pela Organização Mundial da Saúde (OMS) para um adulto normal, os jogadores da Seleção Brasileira de Futebol ingerem em média de 3.500 kcal a 4.300 kcal/dia. Essa necessidade energética é acompanhada de perto pela nutricionista Ferreira (CRN-4/3.103), que está com o grupo há 9 anos e iniciou sua carreira na área de Nutrição Esportiva ainda como estagiária, em 1984, no Clube de Regatas do Flamengo (RJ).

A disciplina dos jogadores da Seleção Brasileira é um fator que tem permitido uma atuação tranquila da nutricionista para garantir a segurança alimentar e nutricional do grupo. Com a experiência de quem já elaborou os cardápios das Copas da Coreia em 2002 e da Alemanha em 2006, Sílvia Ferreira credits a boa adaptação e o bom comportamento dos atletas ao fato de muitos atuarem em times da Europa. “Graças a Deus não tive até agora dificuldade nenhuma na Seleção Brasileira. Acho que isso se deve ao fato de parte dos atletas jogar fora do nosso país há muitos anos, e quando chegam não reclamam de nada, pelo contrário, a nossa equipe de cozinha da Granja Comary só recebe elogios”, destaca.

Comida brasileira – Mas para agradar a equipe o trabalho é intenso. Antes mesmo da comissão técnica e atletas chegarem ao local da competição o cozinheiro brasileiro se antecipa para preparar os cardápios elaborados pela nutricionista. “Isso já nos deixa bastante tranquilos em relação à segurança alimentar”, revela Sílvia.

O cardápio dos atletas é composto também com ingredientes bem brasileiros, como feijão preto, farinha de mesa, goiabada cascão e carne seca. Sem exageros e esporadicamente, a pizza é servida num lanche e o sorvete na sobremesa.

Ações para a manutenção da segurança alimentar dos jogadores também são desenvolvidas no período que antecede os jogos que serão realizados na África

Divulgação



do Sul. Como este ano a preparação acontecerá fora do Rio de Janeiro, Sílvia Ferreira não pode antecipar como será a sua participação. Em Copas anteriores, a pré-temporada de treinamentos (geralmente de uma semana a 10 dias) acontecia em Teresópolis, na Granja Comary, e nessa ocasião Sílvia acompanhava as avaliações físicas, principalmente quanto ao percentual de gordura. “O tempo era muito curto, tanto para perda de peso quanto para o aumento de massa magra (músculo), mas mesmo assim os resultados sempre foram muito positivos”, revela.

Na Granja Comary os atletas fazem quatro refeições por dia (café da manhã, almoço, jantar e lanche) e quando o treino acontece pela manhã ou a tarde são servidos para eles, no vestiário, frutas diversas, suco de frutas, café e chocolate.

Nutricionistas no futebol carioca

Dos 16 times que disputam a primeira divisão do campeonato carioca de futebol, 10 possuem nutricionistas para acompanhar a alimentação de seus atletas. Além dos chamados “quatro grandes”, que são Botafogo, Flamengo, Fluminense e Vasco, os clubes Olaria, Boa Vista, Bangu, Duque de Caxias, Madureira e América possuem um nutricionista em sua comissão técnica.

Maior evento de Nutrição acontecerá em maio

O XXI Congresso Brasileiro de Nutrição (Conbran) será realizado este ano de 26 a 29 de maio, no Centreventos Cau Hansen, em Joinville, Santa Catarina. São esperados mais de três mil participantes, dentre nutricionistas, técnicos em Nutrição e Dietética, estudantes e convidados, que poderão se inscrever com desconto até 30 de abril. A programação do Conbran conta, também, com o I Congresso Ibero-americano de Nutrição e o I Simpósio Brasileiro de Nutrição Esportiva.

No dia 26, os interessados poderão participar das atividades pré-congresso, ao preço de R\$ 50,00, nas áreas de Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva. Neste mesmo dia também será realizado o I Simpósio Brasileiro de Nutrição Esportiva (*ver programação pág. 11*).

CFN presente – O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) é um dos patrocinadores do XXI Conbran. Além de participar ativamente da programação, a entidade terá um grande estande, que ficará próximo aos principais auditórios dos debates, para prestar orientação sobre o Sistema CFN/CRN aos congressistas.

No dia 28, das 16h45 às 18h30, o CFN promoverá um debate sobre as mudanças na prática do

nutricionista e do técnico em Nutrição e Dietética com o direito humano à alimentação. O evento acontecerá na sala 4, e terá como palestrante a presidente do Conselho, Rosane Nascimento, a promotora de Maceió/Alagoas, Dra. Alexandra Buerlen e um representante do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea-Nacional).

Título de Especialista – Outro importante acontecimento do Conbran será a concessão do Título de Especialista, que é conferido aos nutricionistas aprovados em prova ou que comprovem experiência curricular, conforme a Resolução

nº 416/2008, do CFN, que integra a Comissão de Avaliação do Título de Especialista.

Para participar do processo de concessão do Título é necessário que o profissional esteja devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da região em que atua, estar em pleno gozo dos seus direitos e ser filiado à Associação Estadual de Nutrição ou à Asbran. O Título prova que o nutricionista possui um conhecimento sobre uma determinada área de atuação e será concedido nas áreas de Nutrição Clínica, Nutrição em Esportes, Saúde Coletiva ou Alimentação Coletiva.



CONBRAN 2010
XXI CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO
I CONGRESSO IBERO-AMERICANO DE NUTRIÇÃO
I SIMPÓSIO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA

Congresso Ibero-americano de Nutrição

Divulgação



Moinho de Joinville: um exemplo da influência alemã na cidade

A Associação Brasileira de Nutrição promove este ano, paralelamente ao XXI Conbran, o **I Congresso Ibero-americano de Nutrição**, entre os dias 26 e 29 de maio, em Joinville, Santa Catarina.

O evento foi lançado no ano passado, pela presidente da Asbran, Márcia Fidélis, em encontro de nutricionistas do Mercosul, que contou com a participação de lideranças do CFN e das associações Audyn (Uruguai), Aspagan (Paraguai) e Fagran (Argentina).

O termo ibero-América começou a ser usado na segunda metade do século 19, como referência coletiva aos países da América colonizados por Portugal e Espanha. Também designa o bloco de nações que, juntamente com estes dois países, se reuniram para realizar sua 1ª Conferência de Chefes de Estado e de Governo, em 1991, com o objetivo de promover a cooperação e o desenvolvimento entre seus povos. Naquele ano, integraram o bloco a Argentina, Bolívia, Brasil, Colômbia, Costa Rica, Cuba, Chi-

le, Equador, El Salvador, Espanha, Guatemala, Honduras, México, Nicarágua, Panamá, Paraguai, Peru, Portugal, República Dominicana, Uruguai e Venezuela. Em 2004, Andorra uniu-se ao grupo.

Com a proposta inovadora de alcançar este mesmo objetivo, em mais uma edição do Conbran, a Asbran, ao promover o **I Congresso Ibero-americano de Nutrição**, pretende incentivar a troca de boas práticas, somar experiências e propagar a evolução da Nutrição.

Você, profissional do setor, e, em especial, as associações Ibero-americanas de Nutrição, devem prestigiar este evento, que promete escrever um capítulo marcante na história da Nutrição brasileira.

Como se inscrever – Descontos especiais serão concedidos para todos os nutricionistas e dietistas associados às Associações Ibero-americanas de Nutricionistas e Dietistas. Para maiores informações acesse: www.conbran.com.br ou envie mensagem para secretaria@asbran.org.br.

DEBATE

Direito à Alimentação Adequada na Prática do Nutricionista

Dia: 28 de maio de 2010

Hora: 16h45

Local: Sala 4 do Centreventos Cau Hansen – Joinville/SC

Palestrantes: Rosane Nascimento da Silva, presidente do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN); Dra. Alexandra Buerlen, promotora de Maceió/Alagoas e um representante do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea-Nacional).

Promoção: Conselho Federal de Nutricionistas



CONBRAN 2010

XXI CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO
I CONGRESSO IBERO-AMERICANO DE NUTRIÇÃO
I SIMPÓSIO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA

26 a 29 de maio de 2010 | Joinville - Santa Catarina | Brasil

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARCERIAS PARA UM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

TEMAS

- Novos consensos em Nutrição Clínica
- Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
- Direito Humano à Alimentação Adequada
- O nutricionista na atenção básica
- Recentes avanços em Nutrição Esportiva
- Novas áreas de atuação profissional
- Gestão e garantia de qualidade
- Desafios da formação profissional
- Marketing como ferramenta de trabalho

ATIVIDADES PARALELAS

- IV ENAEN - Encontro Nacional das Entidades de Nutricionistas
- Divulgação e lançamento de livros
- Simpósio satélite
- Título de Especialista
- Oficinas

www.conbran.com.br

Tipo de Inscrição	Valor da Inscrição*		
	Até 30/04/2010	Após 01/05/2010	Valor único em dólar***
Profissional associado**	R\$ 390,00	R\$ 450,00	US\$ 175
Profissional não associado	R\$ 490,00	R\$ 550,00	US\$ 225
Técnico e estudante de graduação associado**	R\$ 260,00	R\$ 320,00	US\$ 120
Técnico e estudante de graduação não associado	R\$ 310,00	R\$ 370,00	-
Pós-graduado associado**	R\$ 360,00	R\$ 420,00	-
Pós-graduado não associado	R\$ 440,00	R\$ 490,00	-

* FAÇA SUA INSCRIÇÃO ON-LINE: WWW.CONBRAN.COM.BR

** Sócios da ASBRAN, AGAN, ACAN, ANBA, ANEES, ANERJ, ANURN, APAN, APANUT, APN, ARNUTRI, ASMAN e SBGAN.

*** Associações Internacionais: FAGRAN, AUDYN, AEDN, APN, ASPAGRAN, ACDYN, APND, AADYND, ACODYN, CNP, AEDN, APN, CNDPR e CNDB.

Confira os cursos pré-congresso no www.conbran.com.br e inscreva-se por apenas R\$ 50,00.

Informações: EDM Logos • (47) 3433-4332 • conbran2010@edmlogos.com.br

Feira: Integração Comunicação • (11) 4119-2269 • contato@integracaocomunicacao.com.br

Realização:



Patrocínio:



Ministério da Saúde



Apoio Nacional:



ABNE

Associação Brasileira de Nutrição Esportiva



Ministério da Saúde



Apoio Internacional:



DIA 26/05/2010 (quarta-feira)

Pré - Congresso

Horário	Sala 1 Nutrição Clínica	Sala 2 Alimentação Coletiva	Sala 3 Saúde Coletiva
09h00 - 13h00	Aplicação das DRIs na prática clínica.	Engenharia de cardápios com ênfase na ficha técnica de preparo.	Pedagogização da Alimentação Escolar: Alimento como elemento pedagógico.
14h00 - 18h00	Fitoterapia enquanto tratamento nutricional?	Estratégia, inovação e marketing na atuação do nutricionista.	DCNT na infância e adolescência.

I Simpósio Brasileiro de Nutrição Esportiva

08h30 - 09h30: Apresentação da Associação Brasileira de Nutrição Esportiva.
 10h00 - 12h00 Mesa Redonda: Interdisciplinaridade na Nutrição Esportiva.
 13h30 - 15h00 Mesa Redonda: Nutrição, exercício físico e emagrecimento.
 15h00 - 16h15: Conferência Internacional.
 16h45 - 18h00 Mesa Redonda: Mulher nos diferentes ciclos da vida.

DIA 27/05/2010 (quinta-feira)

Horário	Categoria	Sala 1 Saúde Coletiva	Sala 2 Alimentação Coletiva	Sala 3 Nutrição Clínica	Sala 4 Educação e Ensino
08h30 - 09h30	Conferência	Transição Alimentar e Nutricional - Conceitos, Dimensões e Perspectivas			
10h00 - 12h00	Simpósio	Estratégias para combate a deficiência de micronutrientes.	Sustentabilidade na produção de refeições.	Nutrigenômica: Alimentação, nutrição e perfil genético.	Diretrizes curriculares: Competências e Habilidades.
13h00 - 14h00	Visita aos pôsteres com Comissão Científica				
14h00 - 15h15	Mesa Redonda/ Palestra.	Determinantes do declínio da desnutrição infantil no Brasil.	Uso sustentável dos recursos em Unidades Produtoras de Refeições.	Consenso Nacional de Nutrição Oncológica: primeiras aplicações.	Formação do nutricionista: 3200h é o suficiente?
15h15 - 16h15	Comunicações Coordenadas				
16h45 - 18h00	Mesa Redonda	A Construção do Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil e na América Latina.	O saudável na alimentação: dimensões ocultas.	Cirurgia Bariátrica: Pós-operatório, condutas nutricionais sustentáveis e educadoras?	Residência Multiprofissional em Saúde: Experiências e desafios.

I Simpósio Brasileiro de Nutrição Esportiva

08h30 - 09h30: Conferência Internacional.
 10h00 - 12h00: Nutrição e esporte para grupos especiais.
 • Recomendações Nutricionais para crianças fisicamente ativas.
 • Nutrição e atividade na gestação e controle de peso.
 • Papel da atividade física nos aspectos musculares e cognitivos.
 14h00 - 15h15 Mesa Redonda: Laticínios na atividade física.
 16h45- 18h00 Mesa Redonda: Suplementação Nutricional.
 • Legislação: o que compete ao nutricionista prescrever?
 • Suplementos antioxidantes na prática esportiva: papel nas doenças crônicas não transmissíveis.

DIA 28/05/2010 (sexta-feira)

Horário	Categoria	Sala 1 Saúde Coletiva	Sala 2 Alimentação Coletiva	Sala 3 Nutrição Clínica	Sala 4 Educação e Ensino	Sala 5 Marketing e Tecnologia
08h30 - 09h30	Conferência	Direito Humano à Alimentação Adequada - perspectivas nacionais e internacionais				
10h00 - 12h00	Simpósio	Alimentação e nutrição entre minorias étnicas e populacionais: Indígenas, quilombolas, trabalhadores sem terra.	Saúde do trabalhador e serviço de alimentação.	DCNT: Intervenção Nutricional na Infância e Adolescência.	Estratégias didático pedagógicas na formação do nutricionista.	Marketing em nutrição.
13h00 - 14h00	Visita aos pôsteres com Comissão Científica					
14h00 - 15h15	Mesa Redonda	Epidemiologia nutricional no Brasil: a experiência das coortes de Pelotas/RS.	Princípios dos sistemas de gestão da qualidade: o que considerar em UAN?	Avaliando e tratando nutricionalmente doenças crônicas em diversos estágios.	Nutrição no Brasil e na América Latina.	Nanopartículas a serviço da Nutrição.
15h15 - 16h15	Comunicações Coordenadas					
16h45 - 18h00	Mesa Redonda	Desafios contemporâneos no contexto da alimentação escolar.	Alimentação Hospitalar nos âmbitos públicos e privados: tradições do serviço e gastronomia na atualidade.	Envelhecendo na América Latina. • Aspectos biológicos. • Alimentação do idoso e relação com DCNT. • Estado Nutricional do idoso e suas multimorbidades.	Direito à alimentação adequada na prática do Nutricionista	Biofortificação de Alimentos na Indústria Alimentícia.

DIA 29/05/2010 (sábado)

Horário	Categoria	Sala 1 Saúde Coletiva	Sala 2 Alimentação Coletiva	Sala 3 Nutrição Clínica	Sala 4 Educação e Ensino	Sala 5 Marketing e Tecnologia
08h30 - 09h30	Conferência	Reflexões às necessidades de parcerias para um desenvolvimento sustentável no mundo contemporâneo e sua interface com a alimentação e nutrição				
10h00 - 12h00	Simpósio	Os Novos Padrões de Crescimento: Possibilidades e Limitações.	Catering: Alimentação na terra, na água e no ar.	Anorexias contemporâneas: Abordagens na Drunkorexia e Ortorexia.	Nutrição e Educação.	Alimentos para situações especiais e catástrofes.
13h00 - 14h00	Visita aos pôsteres com Comissão Científica					
14h00 - 15h15	Mesa Redonda	A atuação do Nutricionista nos Núcleos de Apoio à Saúde da Família.	Desafios na Elaboração de Cardápios para Celíacos.	Marcadores Inflamatórios e Obesidade.	Fórum Coordenadores Pós-Graduação.	Pró e Prebióticos na prática clínica.
15h15 - 16h15	Comunicações Coordenadas					
16h45 - 18h00	Mesa Redonda	Agricultura Familiar, Alimentos Orgânicos e Agronegócio. Desenvolvimento e Sustentabilidade.	Gestão de pessoas em UANs.	Hepatopatias não alcoólicas.	Fórum Coordenadores Pós-Graduação.	Propaganda e Ética na Alimentação Infantil.

A prescrição dietética é do nutricionista

Tony Winston



A nutricionista Marta com pacientes do HAB

O nutricionista é o único responsável no hospital pela prescrição dietética dos pacientes nos prontuários com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico nutricional, considerando dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos. Essa determinação, prevista na Resolução CFN nº 304/2003, com base na Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, art. 3º, item VIII, é atribuição específica do nutricionista, mas ainda não é a realidade na maioria dos hospitais públicos brasileiros.

Falta de rigor no cumprimento da legislação? Fiscalização precária ou falta de apoderamento do nutricionista para com suas atribuições? O motivo certo pelo qual alguns nutricionistas não adotam na prática a prescrição dietética como sua única e exclusiva responsabilidade ainda é incerto, mas é fato que o empenho de diversos nutricionistas tem mudado essa realidade e tornado o profissional referência para a prescrição dietética.

Há 16 anos, no Hospital de Apoio de Brasília (HAB), profissionais e pa-

cientes reconhecem que quem prescreve as dietas é o nutricionista. Desde a implantação do serviço de Nutrição em 1994, ano de fundação do HAB, a equipe de nutricionistas, chefiada pela hoje conselheira do CFN, Marta Evangelista de A. A. de Lima (CRN-1/1.100), tem claro que a prescrição é um ato privativo da classe. “Foi o próprio nutricionista que conquistou essa mudança, e toda a dieta – prescrição, adaptação ou mudança – é de sua responsabilidade”, destaca Marta.

Equipe – O Hospital iniciou seu funcionamento prestando assistência individualizada, fundamentada em princípios de humanização e de melhoria da qualidade de vida. Foi neste contexto que a assistência nutricional assegurou a prescrição da dieta nos prontuários exclusivamente por nutricionistas. O trabalho em equipe também foi fundamental para o sucesso do serviço de Nutrição e transformou o comprometimento dos nutricionistas em referência para os pacientes e demais profissionais da equipe multiprofissional.

“Ficou caracterizado que nos apoderamos de uma atribuição que é nossa. E todo o hospital sabe que quem prescreve dietas é o nutricionista. O trabalho é em equipe, discutimos cada caso dos pacientes; há uma interação entre os profissionais”, informa Marta Evangelista. No hospital, a Nutrição é descentralizada em alas que desenvolvem cuidados paliativos, oncohematologia e a reabilitação motora. Cada ala é composta por nutricionista e técnico em Nutrição e Dietética, mas há também a chefia geral de Nutrição. Cada equipe cuida da sua ala e tem a seu dispor uma sala de apoio com maca-balança e computadores.

A estrutura precária, como em quase todo o serviço público de saúde brasileiro, foi amenizada com o empenho dos profissionais que fizeram até bazar de roupas usadas para comprar os computadores. A maca-balança foi retirada de depósito de sucatas da Fundação Hospitalar do Distrito Federal.

É fato que a ousadia e o empenho dos nutricionistas foram fundamentais para que a classe se apoderasse da prescrição, mas o apoio da direção do hospital também foi significativo em todo o processo, que exigiu muita dedicação de todos. “Foi preciso, ainda, enfrentar a resistência de alguns profissionais e a acomodação de outros. Sempre há resistências para o que é novo; alguns não aceitaram naturalmente a transformação, mas hoje tudo já faz parte da rotina”, reconhece Marta.

O papel do nutricionista no direito à alimentação

Em 2010, o foco da campanha publicitária do CFN será o direito à alimentação. Conquista recente assegurada na Constituição de 1988, o direito à alimentação precisa ser qualificado, ou seja, é preciso garantir que os cidadãos, principalmente aqueles que passam fome, tenham acesso a alimentos saudáveis e adequados para a promoção da sua saúde.

A campanha do Conselho também tem o propósito de inserir o nutricionista no debate sobre como este direito será efetivamente garantido. Já em campanhas de anos anteriores, o CFN defendeu o direito à alimentação saudável, destacando o incremento do consumo do feijão com o arroz, produtos acessíveis a grande parte dos brasileiros. Em seguida, divulgou a importância da alimentação saudável na prevenção de doenças como a hipertensão, anemia, diabetes, dislipidemia, obesidade, osteoporose e obesidade infantil.

No ano passado, o destaque foi para a inclusão de alimentos regionais e da safra na alimentação da população brasileira. Nesta campanha, o CFN lançou a preocupação com a produção de alimentos que degradam o meio ambiente e iniciou a defesa da alimentação saudável e sustentável. Várias ações para a preservação do planeta foram adotadas pelo Conselho, como o uso de papel reciclado; o lixo seletivo e a substituição de descartáveis.

Este ano, todas essas ações se congregam para promover o direito à alimentação, que também está previsto em vários tratados e documentos internacionais. A campanha nacional do CFN pretende contribuir para que o tema

alimentação e Nutrição seja incluído no dia a dia da sociedade civil e dos governos federal, estaduais e municipais. Será mais um passo para um único objetivo: garantir a Segurança Alimentar e Nutricional da população.

DIREITO À ALIMENTAÇÃO

É LEI

QUEREMOS UMA ALIMENTAÇÃO SEGURA E ADEQUADA

É nosso direito. Você, cidadão brasileiro, tem direito à alimentação. Está garantido pelo artigo 6º da Constituição Federal. O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) defende que a alimentação seja saudável, adequada, segura e sustentável e que os governos federal, estaduais e municipais se comprometam com a efetivação desse direito, em benefício da soberania e da segurança alimentar e nutricional da população brasileira.

VALORIZE OS ALIMENTOS REGIONAIS E DA SAFRA
VOCÊ GARANTE A SUSTENTABILIDADE DO PLANETA E UMA SAÚDE MELHOR

 **CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**

Nutrição, gastronomia e administração: um prato cheio para uma alimentação de qualidade

*Karin Eleonora de Oliveira (CRN-1/979) / ** Sandra Fernandes Arruda (CRN-1/1.660) / *** Rita Akutsu (CRN-1/3.044)

Os estudos que tratam da Nutrição enquanto campo de trabalho revelam que este foi estruturado a partir da dietética, como parte de uma prática da enfermagem nos cuidados ao paciente e do hospital como local de origem do dietista – precursor do nutricionista (VIANA, 1996; VASCONCELOS, 2002; AKUTSU, 2009). Entretanto, a emergência e o desenvolvimento da profissão nos diversos países não têm sido uniforme, e a heterogeneidade com que a prática desse profissional vem-se organizando parece entrelaçar-se, principalmente, às necessidades e oportunidades geradas no âmbito de cada país e ao surgimento de novas disciplinas.

Mary Swartz Rose, em 1935 (TODHUNTER, 1965), elaborou uma nova concepção de dietética que possibilitou a ampliação do campo de trabalho do nutricionista. Tal concepção é até hoje aceita e ampliou a noção de dietética, passando a concebê-la como aplicação prática da ciência da Nutrição a indivíduos ou grupo de indivíduos sadios ou enfermos. A ampliação desse conceito passou a incluir não só a recuperação, mas também a prevenção, a manutenção e a promoção da saúde que podem, por-

tanto, ser desenvolvidas em várias instituições (VIANA, 1996).

Essas discussões nos levam a refletir sobre a identidade do nutricionista e a sua relação com as diversas áreas de atuação. Alguns trabalhos, como os de Bosi (1995), Melo (1998), Sarmiento (2004), Sávio (2005) e Akutsu (2009), indicam que há necessidade de o nutricionista buscar sua identidade como profissional de saúde, especialmente no gerenciamento de unidades de alimentação e Nutrição. Esses autores tentam, ainda, vislumbrar um meio de articulação entre a Nutrição, a Gastronomia e a Administração, tarefa que para alguns deles parece difícil, na medida em que a prática dos profissionais que atuam nessas unidades vem se distanciando dos valores da Nutrição.

Técnica Dietética – Cabe destacar que nos últimos anos, possivelmente em virtude da transição nutricional e do destaque dado pela mídia à gastronomia, temos vivenciado uma associação mais visível à técnica dietética. Esta associação não só é possível como deve ser estimulada desde que compartilhada com a Ciência da Nutrição. A Técnica Dietética, disciplina com papel

transversal nos cursos de Nutrição, foi relegada durante muitos anos a um papel secundário, sendo, em alguns cursos, resumida às técnicas culinárias em detrimento dos conteúdos de química de alimentos e análise de alimentos e a sua interface com a fisiologia.

Esse papel secundário foi superado e hoje se vivencia a incorporação da gastronomia sem, entretanto, esquecer que a Ciência da Nutrição tem como objeto de trabalho o homem e que a condição *sine qua non* para que sua alimentação se dê de forma plena é que o alimento consumido contemple os requisitos imateriais culturais (SAVARIN, 1995), os requisitos das leis de Escudero (SCHILING, 1995) e as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2005).

É importante lembrar que as conquistas, a ampliação do campo de atuação, a especialização, a incorporação dos avanços científicos e tecnológicos, o resgate e a preservação da “cultura dietética” são irreversíveis. Entretanto, há muito ainda a ser feito e a cooperação entre a Nutrição e a Gastronomia é possivelmente mais um passo para o amadurecimento da Ciência da Nutrição e dos nutricionistas (AKUTSU, 2009).

* Karin Eleonora de Oliveira é nutricionista, professora adjunta da área de alimentos da Universidade de Brasília e doutora em Ciências da Saúde (Conceito CAPES 5) Universidade de Brasília (UnB).

** Sandra Fernandes Arruda é nutricionista com mestrado e doutorado em Biologia Molecular / Universidade de Brasília e professora do Departamento de Nutrição/UnB.

*** Rita de Cássia Akutsu é nutricionista pela Universidade Federal de Pernambuco e professora adjunta da área de alimentos da UnB. Tem doutorado (Valores e Bem-estar dos Nutricionistas Brasileiros) em Ciência da Saúde pela UnB e Mestrado (Valores organizacionais e atenção dietética: estudo de caso em empresas petroquímicas) em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AKUTSU, R.C. **Valores e Bem-estar dos Nutricionistas Brasileiros**. São Paulo: Baraúna, 2009.

BRASIL. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde - Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília:Distrito Federal, 2005.

MELO, I.R.T. **Administração e Atenção Dietética**: uma visão dualística da prática do nutricionista na empresa. 1998. 89 f. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 1998.

SARMENTO, C.T.M. **Perfil do Nutricionista de Unidades de Alimentação e Nutrição e sua Atuação na Promoção da Saúde – do DF**, 2004. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) – Universidade de Brasília (UnB), Brasília, 2004.

SAVARIN, B.; ANTHELME, J. **Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SÁVIO, K.E.O.; COSTA, T.H.M; MIACHKI, E.; SCHIMITZ, B.A.S. Avaliação do almoço servido a participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador. **Revista de Saúde Pública/Journal of Public Health**. v. 39 p.148-155, 2005.

SCHILING, M. **Qualidade em Nutrição**. Métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividade. São Paulo: Varela, 1995.

TODHUNTER, E. N. Some aspects of the history of dietetics. **World Review of Nutrition and Dietetics**, Basel, Switzerland, S. Karger, v. 5, p. 32-78, 1965.

VASCONCELOS, F.A.G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição**. v. 15, n 2, p.127-138, 2002.

VIANA, S. V. **Nutrição, Trabalho & Sociedade**. São Paulo: HUCITEC; Salvador: EDUFBA, 1996.

27 DE JUNHO: DIA DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA.

O trabalho desse profissional contribui
para o direito à alimentação e a promoção
da saúde. PARABÉNS!



CRN em ação

CRN-1 – DF, GO, TO e MT

Nova delegacia em Tocantins

A necessidade de uma atuação mais efetiva em Tocantins levou o Plenário do CRN-1 a decidir pela instalação de uma delegacia naquele estado, cujas atividades terão início ainda neste semestre. Para atender às demandas, serão convocados um fiscal e um auxiliar administrativo aprovados no concurso realizado em 2009. Essa ação facilitará as visitas fiscais, especialmente pelo interior do estado, que atualmente são feitas pela fiscalização do Distrito Federal.

Ainda neste ano será realizada eleição para escolha dos novos conselheiros. O CRN-1, que foi pioneiro no uso de urnas eletrônicas em seus pleitos, prepara-se para mais uma inovação: usar a votação via internet, facilitando aos seus inscritos o exercício do seu direito ao voto.

O CRN-1 também fez algumas atualizações em seus instrumentos de comunicação: criou uma nova logomarca, mudou o layout da Revista CRN-1 e lançou um novo sítio com proposta mais interativa. A nova página na internet foi projetada com programa de software livre, que possui uma gama de recursos controlados pelo próprio Regional.

CRN-3 – SP e MS

Nutrição na escola

O CRN-3 continua firme na divulgação à população da importância de uma alimentação saudável e, em março, lançou mais uma campanha abordando o tema. É a campanha Nutrição na Escola, voltada para crianças de 7 a 11 anos, da rede pública municipal de São Paulo. Para maior sensibilização das crianças com relação ao consumo de hortifruti, várias atividades lúdicas foram elaboradas, como uma estória em quadrinhos (gibi), uma cartilha de atividades, teatrinho e uma feira de alimentação. Já a campanha Feira Livre que começou em 2009 (São Paulo, algumas cidades do interior de SP e Campo Grande) e atingiu 50 feiras, continua em 2010.

Outra frente de trabalho é a reforma da antiga sede na Avenida Paulista, que se transformou no EPN (Espaço Paulista de Nutrição), inaugurado em 16 de abril. Será um local próprio para eventos científicos, exposição de produtos e de material científico para os profissionais da área de alimentação e Nutrição.

CRN-2 – RS

30 anos de atuação

Este ano o CRN-2 completa 30 anos. Tudo começou em junho de 1980 e ganha ainda mais importância nos próximos meses quando será concluída a reforma da sede do Regional em Porto Alegre e inaugurada a primeira delegacia no interior do Rio Grande do Sul. O CRN-2 também realizará novo processo eleitoral.

A reforma permitirá um atendimento mais personalizado, rápido e eficaz a todos os profissionais, além de proporcionar melhores condições de trabalho aos funcionários. A Delegacia terá sede em Santa Maria, cidade com grande número de profissionais e empresas registradas. O processo eleitoral reforça a democracia e a importância da participação de todos na construção de um Conselho cada vez mais forte. Além disso, as ações de comunicação da entidade ganharam mais investimentos: o site será reformulado, tornando-o mais interativo, e o Conselho está presente nas principais rádios do Rio Grande do Sul, divulgando o profissional e sua importância na manutenção da saúde da população.

CRN-4 – RS e ES

Comemoração em grande estilo

Em 2010, ano em que completa 30 anos de fundação, o CRN-4 preparou uma intensa agenda de atividades. A primeira delas foi uma homenagem aos nutricionistas autores de obras literárias e científicas, realizada no início de março. O evento foi o reconhecimento do trabalho destes profissionais que se dedicaram a democratizar experiências e conhecimentos técnicos para a evolução da Nutrição. Na mesma ocasião foi lançado o vídeo institucional do Conselho apresentando a estrutura interna e rotina de atividades. O CRN-4 também realizou um encontro de nutricionistas que atuam com a terceira idade, a fim de promover um intercâmbio entre os profissionais da área. Em abril, foram realizados o 1º Fórum de Nutrição da Região dos Lagos, no município de Araruama, zona litorânea do Rio de Janeiro, e o Fórum de Nutricionistas atuantes em Alimentação Coletiva.

CRN-5 – BA e SE

Novidades para a categoria

O CRN-5 terá novo Plenário a partir de setembro próximo, quando serão eleitos os novos membros do órgão a serem empossados em outubro. “Esperamos que os profissionais se articulem e apresentem suas chapas e as respectivas propostas”, explica a assessora técnica, Amélia Reis.

Em 26 de março, o Regional promoveu o Encontro de Coordenadores de Curso de Graduação em Nutrição e Cursos Técnicos em Nutrição e Dietética. No segundo semestre, o CRN-5 realizará um concurso público para o preenchimento de várias vagas e fará a reforma da delegacia de Sergipe.

CRN-7 – AM – RR – RO – PA - AC e AP

Aproximação e integração

O principal desafio da atual gestão do CRN-7 é alcançar os nutricionistas da região Norte. Se já é difícil fazer isso no Pará, onde está localizada a sede do Conselho, devido à extensão territorial, imagine nos demais estados que compõem a região. Apesar disso, o Plenário do Regional está tomando providências importantes para diminuir a distância entre o profissional e o CRN-7.

A primeira delas foi a escolha da nova delegada para o Amazonas, Eliana Figueiredo Rodrigues, tendo como vice-delegada Lúcia Cavalcante Souza; e a indicação das representantes para os outros estados: Andréa Marinho Pereira (Acre), Sônia do Socorro do Carmo Oliveira (Amapá), Cássia Moreira Duarte (Rondônia) e Sílvia Gabriella Mafra Alem (Roraima), que farão o elo entre o Conselho e os profissionais em cada estado.

Com esse mesmo intuito, o CRN-7 elabora um novo site com informações e serviços que ajudem nessa aproximação e facilitem a vida do profissional, em especial, daqueles que atuam nos municípios mais longínquos.

Nesses seis meses de gestão, a Diretoria priorizou o setor de cadastro, promovendo um verdadeiro mutirão para agilizar os processos tanto de pessoa física como jurídica.

Outra medida nessa área é a realização de um concurso público até o final deste semestre, para fortalecer o corpo funcional do CRN-7, com prioridade para os setores de registro e fiscalização.

A última novidade da 7ª Região é o lançamento da campanha Fique legal com o Conselho, que incentiva a regularização de débitos de pessoas físicas e jurídicas junto à entidade, oferece descontos para pagamentos à vista e facilita o parcelamento.

CRN-10 – SC

Força total

Em 5 de março, a Comissão de Fiscalização do CRN-10 (Santa Catarina) promoveu o 1º Encontro de Nutricionistas, em parceria com o Sesc-Mesa Brasil. Temas como o “Bem-Estar Subjetivo e Motivação”, “Atualidades no Mercado de Refeições e Nutricionista: Um Diferencial na Gestão de Restaurantes Comerciais e em Hotéis” foram tratados pelos palestrantes Cloves Amorim, Suzi Barletto Cavalli e Bianca Oliveira Antonini. A inscrição foi atrelada à doação de dois litros de leite UHT, oportunizando assim um maior engajamento da categoria a esse grandioso projeto.

CRN-6 – PE, AL, CE, PI, RN, PB, MA e Fernando de Noronha

Ações para 2010

A diretoria do CRN-6 e as comissões de fiscalização, ética, comunicação, tomada de contas, formação profissional, licitação, comunicação e eventos começaram suas atividades avaliando as ações desenvolvidas no ano passado e planejando 2010. A reunião aconteceu nos dias 21 e 22 de janeiro, durante o 4º Seminário de Avaliação do Exercício 2009 e abordou, ainda, a prestação de contas de 2009.

Para 2010, também estão programadas as Jornadas de Atualização em Nutrição em todas as delegacias da 6ª Região, nos meses de abril (Maranhão, Ceará e Piauí), junho (Alagoas), julho (Paraíba e Rio Grande do Norte) e agosto (Pernambuco). Ainda em 2010 acontecerão as comemorações dos 30 anos de criação do CRN-6, que será homenageado pela Assembléia Legislativa de Pernambuco.

CRN-8 - PR

Nova Delegacia

A antiga representação do CRN-8 em Londrina foi extinta e em seu lugar foi criada a delegacia de Londrina e Região, que abrange 185 municípios, representando 46% do total do Paraná.

A instalação da nova delegacia contribuirá para a descentralização administrativa do CRN-8, promovendo e facilitando o atendimento à sociedade e às pessoas físicas e jurídicas, além de reforçar a fiscalização na região. O horário de atendimento da representação será das 9h às 12h e das 13h às 17h, de segunda à quarta-feira, no seguinte endereço: Rua Mato Grosso, 927, sala 406, Centro, Londrina – PR. O e-mail para contato é londrina@cmn8.org.br

CRN-9 – MG

Sociedade e categoria

O CRN-9 tem assumido uma ação proativa em favor da sociedade e da categoria. No conjunto das intervenções, destacam-se o acompanhamento e proposições nos espaços decisórios das políticas públicas. Uma delas é a construção do Plano Plurianual do Governo do Estado de Minas Gerais (PPAG/MG), no qual o CRN-9 teve papel fundamental nas temáticas de segurança alimentar e nutricional sustentável.

O Conselho também marcou presença nas proposições do Plano Decenal da Educação de Minas Gerais. Dentre elas, o acompanhamento da qualidade alimentar infanto-juvenil com a garantia de contratação de nutricionistas na rede pública de ensino. Somando-se a esta ação, o CRN-9 participa de agências integradas e de fomentação da consciência para a qualidade alimentar de crianças e adolescentes em consonância com a Lei estadual nº 18.372/09, em vigor, que regulamenta a alimentação saudável nas escolas.

O Regional integra a agenda de lutas dos conselhos e sindicatos dos profissionais de Saúde contra o Ato Médico e investe no fortalecimento e valorização do trabalho do nutricionista, por meio da fiscalização. Neste sentido, cresce a relação com o interior do estado de Minas Gerais.

O trabalho na 9ª Região tem se expandido na relação com os mais diversos atores sociais - associações e movimentos comunitários, organizações governamentais e não governamentais, entidades representativas, parceiros e aliados - que defendem uma sociedade saudável e com qualidade nutricional.

RECEBA A REVISTA CFN E OS BOLETINS!

Para receber a REVISTA CFN os nutricionistas e técnicos em Nutrição e Dietética devem atualizar seus dados junto aos Conselhos Regionais de Nutricionistas da região onde atuam. Esclarecemos que a REVISTA CFN tem periodicidade quadrimestral.

Receba também os boletins eletrônicos do CFN. Basta se cadastrar no site www.cfn.org.br, no link cadastre-se. Os boletins divulgam as ações desenvolvidas pelo CFN em diversas frentes e que beneficiam diretamente a categoria.

Fiscalização reúne representantes dos CRN

Conselheiros e coordenadores da fiscalização dos dez Conselhos Regionais de Nutricionistas participaram do Encontro Nacional da Fiscalização, realizado em Brasília nos dias 12 e 13 de abril. O evento teve como foco o propósito do CFN de priorizar e valorizar as ações de fiscalização, finalidade fim do Sistema CFN/CRN.

O CFN apresentou o panorama atual da Política Nacional de Fiscalização (PNF) e os CRN relataram suas experiências e perspectivas para a continuidade da Política. A padronização dos formulários de pessoa jurídica, os formulários de visita técnica, os manuais de procedimentos da ação fiscal, bem como as posturas das Comissões de Fiscalização frente às definições do Sistema CFN/CRN foram pontos do debate.

Arquivo CFN



A Comissão de Fiscalização do CFN propôs, dentre outras ações, a revisão da Resolução CFN nº 360/2005, para adequar os parâmetros da PNF. Novo encontro do grupo deve acontecer ainda este ano.

Uso de plantas em receitas caseiras é regulamentado

Divulgação



Capim santo, carqueja, arnica, picão e tantas outras plantas medicinais estão incorporadas na cultura popular para a cura de várias enfermidades leves, mas o uso desordenado das chamadas “drogas vegetais” pode causar problemas à saúde se não for devidamente orientado. Para popularizar o conhecimento sobre tais substâncias a Anvisa publicou em 10 de março último a RDC nº 10 para regular a produção, distribuição e uso de plantas medicinais sob a forma de drogas vegetais com ação terapêutica.

O CFN foi pioneiro nesse debate ao publicar a Resolução nº 402, de 2007, que regulamenta a prescrição fitoterápica pelo nutricionista das plantas *in natura* frescas, ou como droga vegetal nas suas diferentes formas terapêuticas. A norma do Conselho exige que o nutricionista apresente na prescrição dietética a nomenclatura botânica, sendo opcional o nome popular; parte usada; forma farmacêutica/modo de preparo; tempo de utilização; dosagem; e frequência de uso e horários dos produtos, itens também expressos na atual norma da Anvisa.

A regulamentação da Agência é direcionada para plantas utilizadas em procedimentos leves como gargarejos, inalações, infusões, decocções e macerações, exclusivamente para o alívio de sintomas de doenças de baixa gravidade, de forma não continuada e por tempo limitado.

Por serem de uso popular, muitas drogas vegetais são encontradas em feiras e camelôs e a utilização geralmente segue as orientações dos raizeiros. “A RDC será aplicada para os produtos industrializados, pois o controle ainda não alcança os feirantes. O que apresentamos ao consumidor é uma forma segura de utilizar determinada droga vegetal”, alerta a coordenadora de fitoterápicos da Anvisa, Ana Cecília Carvalho.

O nutricionista – Para a nutricionista Deise Lopes Silva (CRN-1/1.168), que atua com plantas medicinais desde 1998, a nova medida da Anvisa ajuda no processo de educação da população ao informar o tempo de uso de plantas medicinais que na maior parte das plantas não é ilimitado, e as dosagens seguras. Outro dado apresentado por Deise é a valorização do uso de plantas presentes na flora nacional, o que reduz custos e valoriza a biodiversidade brasileira. Segundo Deise, a norma ainda contribuirá para a eficácia dos tratamentos feitos com plantas medicinais, que de forma geral têm menor custo que os medicamentos sintéticos.

Na avaliação da nutricionista e fitoterapeuta Vanderlí F. Marchiori (CRN-3/ 3.343), a Resolução da Anvisa é extremamente importante para os nutricionistas, pois só reforça a segurança de uso e a eficácia nas indicações. “Minha única preocupação é que no grupo de consultores externos não há nutricionista envolvido. Como somos o único profissional com regulamentação de prescrição, seria de grande importância a nossa presença no grupo. Da mesma maneira que estas regulamentações nos ajudam, há o risco de má interpretação”, alerta Vanderlí.

Fitoterápico ou droga vegetal?

Há muita diferença entre produto fitoterápico e droga vegetal. O primeiro é obtido empregando-se exclusivamente matérias-primas ativas vegetais, caracterizado pelo conhecimento da eficácia e dos riscos de seu uso, assim como pela reprodutibilidade e constância de sua qualidade. Sua eficácia e segurança é validada através de levantamentos etnofarmacológicos de utilização, documentações tecno-científicas em publicações ou ensaios clínicos fase 3. Já a droga vegetal é uma planta medicinal ou suas partes após processo de coleta, estabilização e secagem, podendo ser íntegra, rasurada, triturada ou pulverizada.

Plantas medicinais

As plantas medicinais *in natura* cultivadas em hortos comunitários e Farmácias Vivas reconhecidas junto a órgãos públicos e as drogas vegetais manipuladas em farmácias de manipulação não estão sujeitas à notificação instituída pela RDC nº10, devendo atender às condições estabelecidas em regulamento próprio.

Alimentos saudáveis fazem a festa da criançada

Tony Winston



Adriana Couto oferece vários diferenciais

Quem disse que crianças diabéticas, com intolerância a lactose ou a glúten e até as vegetarianas não podem desfrutar de uma super festa de aniversário em um bufê infantil? O tempo de frituras em excesso e muitas guloseimas ainda não foi superado, mas já dá espaço para alternativas mais saudáveis, que podem transformar a comemoração num momento agradável e inesquecível.

É o que assegura a produtora de festas e proprietária de bufê infantil em Brasília, Adriana Basílio Graça Couto, que há 10 anos atua nesse nicho e tem como diferencial a oferta de produtos mais saudáveis. Segundo Adriana, a partir do final de 2008 para cá a procura por cardápios mais saudáveis em festas infantis aumentou consideravelmente. “Acho que essa geração é mais saudável e busca opções mais naturais”, avalia.

Quando um cliente solicita algumas restrições ao bufê em virtude de determinada necessidade do aniversariante, Adriana tem a preocupação de assegurar a qualidade dos alimentos, sem desagradar os convidados. Para o aniversariante é destacado um garçom que fará o atendimento personalizado para garantir que a criança tenha uma alimentação adequada e prazerosa.

Em alguns casos são exigidos doces *diet*; mini pizza com massa sem leite ou doce; outros solicitam salgados sem qualquer tipo carne. “É preciso ser criativo para que as opções sejam saborosas, por isso apostamos em folheados com alho porró, nozes, banana, quiches de palmito e outros. Temos uma preocupação especial com o paladar das crianças para que as festas sejam agradáveis”, destaca Adriana que de tanto pesquisar alternativas acabou criando receitas próprias do bufê, como os docinhos de banana.

Até para as lembrancinhas, quesito fundamental em festa infantil, o bufê oferece uma opção mais saudável, sem excluir os modelos mais tradicionais. “Criei lembrancinhas úteis, ou seja, algo que servirá de alguma forma para a criança no dia a dia, sem balinhas e pirulitos. As opções são CD mais elaborados; porta retrato personalizado e outros. Até as mães agradecem e as crianças se sentem presenteadas”, assegura.

Tony Winston



Cardápio diferenciado não inibe a animação

Arquivo CFN



Em São Paulo, a nutricionista Elaine Cristina Alcântara (CRN-3/4.780), que também é proprietária de um bufê infantil, oferece um serviço diferenciado e já no momento da contratação é feita uma anamnese simples para conhecer os hábitos, preferências, costumes e, principalmente, como a criança vê as restrições que lhe são impostas. Com isso é feito o cardápio adaptado a cada patologia, mantendo a apresentação mais próxi-

ma ao original a fim de não se evidenciar a diferença, independente do número de portadores presentes na festa. “Oferecemos as duas opções de cardápio (original e modificado) para que não fique restrito somente aos portadores, evitando constrangimento”, destaca Elaine.

Quando é permitido o cardápio modificado, o bufê trabalha com mais atrativos em cores e formas (ex: modelados em forma de bichinhos) para despertar maior

interesse e diminuir a barreira da diferença. Uma opção adotada é o serviço de piquenique: todos sentam e comem juntos, inclusive os monitores, sem demonstrar qualquer alteração exigida por alguma necessidade especial.

Os casos mais comuns registrados no bufê de Elaine são de crianças celíacas, diabéticas, com intolerância a corantes, a lactose, com problemas respiratórios necessitando de dietas específicas, com deficiência motora, inclusive, para deglutição, e especiais. “O único caso que ainda não teve procura foi para criança obesa, mesmo quando o próprio aniversariante e os pais são obesos. Oferecemos sutilmente um serviço específico, mas eles (pais) alegam que durante a festa não pode haver restrição, pois são apenas quatro horas e a dieta deve ser feita em casa para que possam exagerar nas festas”, informou Elaine.

Nutricionista promove qualidade em bufê

Para a nutricionista Márcia Ribeiro (CRN-3/6.105), que trabalha em uma empresa de alta gastronomia de São Paulo, o principal benefício resultante da atuação do nutricionista em bufê é a implementação de procedimentos que garantem a segurança alimentar, agregando vantagens competitivas em relação à qualidade do serviço, além da melhoria contínua dos processos de minimização dos riscos ao cliente. “O grande desafio é manter a segurança dos produtos alimentícios, ofertando ao cliente alimentos de altíssima qualidade, superando suas expectativas e pre-

servando as características relacionadas à qualidade, aspecto, sabor e custo do alimento”, destaca.

Na empresa em que Márcia atua, a definição final dos cardápios é feita junto aos clientes, com prévia apresentação das propostas pela equipe de atendimento. Segundo Márcia, há uma preocupação desde a seleção dos fornecedores, verificando se os mesmos atendem as exigências em relação ao produto, que é testado com as amostras enviadas.

A implantação do controle de qualidade em serviços de bufê vem agregando valores não apenas de

um alimento atrativo, mas também produzido em local organizado e em conformidade com a legislação sanitária, proporcionando, assim, satisfação ao cliente.

Identificar irregularidades, diagnosticar práticas inadequadas de manipulação, de armazenamento de produtos, de exposição e possíveis problemas estruturais são práticas que fazem parte da rotina do nutricionista nestes locais. “A atuação do nutricionista no bufê é bem dinâmica e contribui para que o cliente disponha de alimentos saborosos e seguros”, enfatiza Márcia.

Mais tempo para a amamentação

Tony Winston



Elisângela e seus dois filhos

A amamentação de crianças em seus primeiros meses de vida ganhou importante reforço. Em janeiro deste ano, novo incentivo ao aleitamento materno foi concedido pelo governo federal com o aumento do período da licença-maternidade, de 120 para 180 dias, para as funcionárias das empresas que aderirem ao Programa Empresa Cidadão. A Lei nº 11.770, de autoria da senadora Patrícia Saboya (PDT-CE) em parceria com a Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP), foi aprovada em 2008, e prevê a concessão de incentivo fiscal para as empresas do setor privado que aderirem à prorrogação da licença-maternidade.

A lei estabelece que as empregadas das empresas privadas que aderirem ao Programa terão o direito de requerer a ampliação do benefício, o que deve ser feito até o fim do primeiro mês após o parto. As empresas serão beneficiadas com incentivos fiscais concedidos pelo governo federal e os quatro primeiros meses da licença continuarão a ser pagos pelo INSS. Se o empregador aderir voluntariamente ao Programa, mediante requerimento dirigido à Secretaria de Receita Federal, o benefício será estendido automaticamente a todas as empregadas da empresa e ele pagará os dois meses restantes. Neste caso, não há necessidade de a empregada fazer o requerimento.

Qualidade de vida – Mulheres que trabalham em bancos públicos e em alguns privados já foram beneficiadas pela nova norma, assegurada em acordo coletivo de trabalho pelos Sindicatos de Bancários. É o caso de Elisângela Araújo Fernandes, 31 anos, funcionária de um banco de Brasília, no Distrito Federal, que pôde amamentar sua segunda filha por seis meses, antes de retornar ao trabalho.

“Foi maravilhoso poder ficar mais tempo com minha filha; deixá-la em casa com apenas 4 meses seria

muito difícil, é muito pequena. Eu moro muito longe do meu trabalho e não tenho família em Brasília, seria complicado deixar com alguém”, destaca Elisângela, que vê neste incentivo a garantia da saúde e da qualidade de vida da criança.

A medida também deixa a mãe mais tranqüila por poder cuidar da criança nos primeiros meses de vida. “A partir do sexto mês a alimentação da criança inclui outras opções, como frutas e papinhas, o que pode ser feito por quem vai cuidar dela enquanto estou no trabalho”, destaca Elisângela.

Dificuldade – No local de trabalho Elisângela enfrentou muita rejeição. “Alguns homens chegaram a comentar que a licença é uma desculpa para ficarmos mais tempo em casa, isso é um absurdo! Até mulheres que não se beneficiaram com a nova licença vêm a lei com discriminação. Algumas pessoas não percebem que a amamentação por mais tempo é uma questão de qualidade de vida”, assegura a bancária.

A orientação da Organização Mundial da Saúde (OMS) é de que a mãe deve amamentar seu filho, no mínimo, por seis meses e, preferencialmente, até dois anos. A funcionária beneficiada com a licença de 180 dias tem direito ao salário integral durante a licença, medida válida também para as mulheres que adotarem uma criança (de forma proporcional).

VOCÊ SABIA?

- O Ministério da Saúde deu mais um passo para garantir o aleitamento materno após o fim da licença-maternidade. Portaria elaborada junto com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária recomenda a instalação de salas de apoio à amamentação em empresas e órgãos públicos. Esses espaços são reservados para a mulher retirar leite do peito e guardá-lo para dar ao bebê em casa. Ela também pode doar o alimento a um Banco de Leite Humano. O texto foi publicado no Diário Oficial da União e já está valendo.

- Dados da Sociedade Brasileira de Pediatria revelam que a amamentação regular, por seis meses, reduz 17 vezes as chances de a criança contrair pneumonia, 5,4 vezes a possibilidade de anemia e 2,5 vezes a ameaça de crises de diarreia.

- Nos Estados Unidos a licença-maternidade é de até 12 semanas (84 dias) paga pelo governo. Na França são três meses em caso de parto normal e 4 meses em caso de cesariana. Os custos são pagos pelo governo. Já na Argentina a licença é de três meses, remunerada pelo governo e três meses opcionais sem remuneração.

Movimento mundial contra o fast food



“**T**empo é dinheiro”. Esta máxima do capitalismo vem impondo um ritmo frenético de trabalho à sociedade contemporânea, principalmente nas metrópoles brasileiras. Sacrificar o horário de almoço para resolver questões pendentes não é raro, fazendo com que o trabalhador tenha que recorrer aos chamados *fast food* para não perder tempo. Com isso, as lanchonetes de comida rápida se espalharam pelo mundo.

Em oposição a este sistema alimentar globalizado foi criado na França, em 1989, pelo jornalista italiano Carlo Petrini, o *slow food* (SF), associação sem fins lucrativos, derivado da idéia de um grupo de chefs da cidade italiana Bra, a 25 quilômetros de Turim. A espantosa expansão dos alimentos industrializados e das redes *fast food* e a escassez de alimentos regionais, bem como a falta de interesse por parte da população com o sabor e a procedência da comida consumida foram as principais preocupações do grupo para lançar o movimento.

Dieta saborosa – Atualmente, o *slow food* conta com mais de 100 mil associados espalhados por mais de 150 países, onde foram instalados subgrupos denominados Convívium. “Ser *slow food* é considerar a qualidade do alimento a partir de três quesitos básicos: bom, limpo e justo; a falta de um deles foge à filosofia da

“Realizar um prato é trabalhar com a história, a economia, além da genética e da química”.

Carlo Petrini, fundador do movimento *slow food*.

entidade”, explica Carlyle Vilarinho, líder do Convívium Brasília desde 2004. A associação defende o consumo de uma dieta fresca e saborosa, proveniente da cultura local e capaz de satisfazer os sentidos.

“Existe uma infinidade de alimentos saborosos em cada região, não é necessário trazer alimentos de fora; quanto mais próximo, mais identidade (sabor) o alimento tem”, diz Vilarinho. O quesito limpo representa um alimento produzido respeitando o meio ambiente e a saúde humana e o justo trata de preços acessíveis aos consumidores e pagamentos aos produtores.

Em todo o mundo são cerca de 850 Convívium (forma de chamar o convívium no plural), que devem divulgar a filosofia do *slow food*, principalmente, para as crianças que, segundo Carlyle, levam os pais a adotarem uma nova postura de consumo alimentar. “Além disso, defendemos a biodiversidade e as tradições gastronômicas regionais, para que não se percam os costumes.”

O *slow food* promove os eventos Terra Madre e o Salone del Gusto, que ocorrem simultaneamente a cada dois anos. O primeiro reúne produtores de alimentos dentro da filosofia SF ou de espécies ameaçadas e o segundo congrega chefs que utilizam os produtos do Terra Madre. A segunda edição do Terra Madre Brasil aconteceu em Brasília, em março de 2010.

Sustentabilidade – Em defesa da produção aliada à preservação do meio ambiente foi fundada, em 2003, na cidade de Florença, na Itália, a Fundação *Slow Food* para a Biodiversidade. Neste mesmo ano, o *slow food* Brasil firmou parceria com o Ministério do Desenvolvimento Agrário valorizando a agricultura familiar e regional. O convênio se desfez, mas o SF continua atuando nesta área.

Para maiores informações sobre o trabalho do *slow food* e dos Convívium acesse www.slowfoodbrasil.com.

DIREITO À ALIMENTAÇÃO

É LEI

QUEREMOS UMA ALIMENTAÇÃO SEGURA E ADEQUADA

É nosso direito. Você, cidadão brasileiro, tem direito à alimentação. Está garantido pelo artigo 6º da Constituição Federal. O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) defende que a alimentação seja saudável, adequada, segura e sustentável e que os governos federal, estaduais e municipais se comprometam com a efetivação desse direito, em benefício da soberania e da segurança alimentar e nutricional da população brasileira.

VALORIZE OS ALIMENTOS REGIONAIS E DA SAFRA
VOCÊ GARANTE A SUSTENTABILIDADE DO PLANETA E UMA SAÚDE MELHOR

 **CONSELHO FEDERAL DE
NUTRICIONISTAS**