



cfn

CONSELHO FEDERAL
DE **NUTRICIONISTAS**

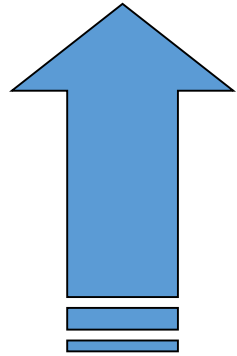
O que faz um Responsável Técnico em Restaurantes comerciais

O Impacto de se alimentar fora do lar



Alimentação fora do lar

- Investimento do consumidor no ultimo ano
17% para 30%



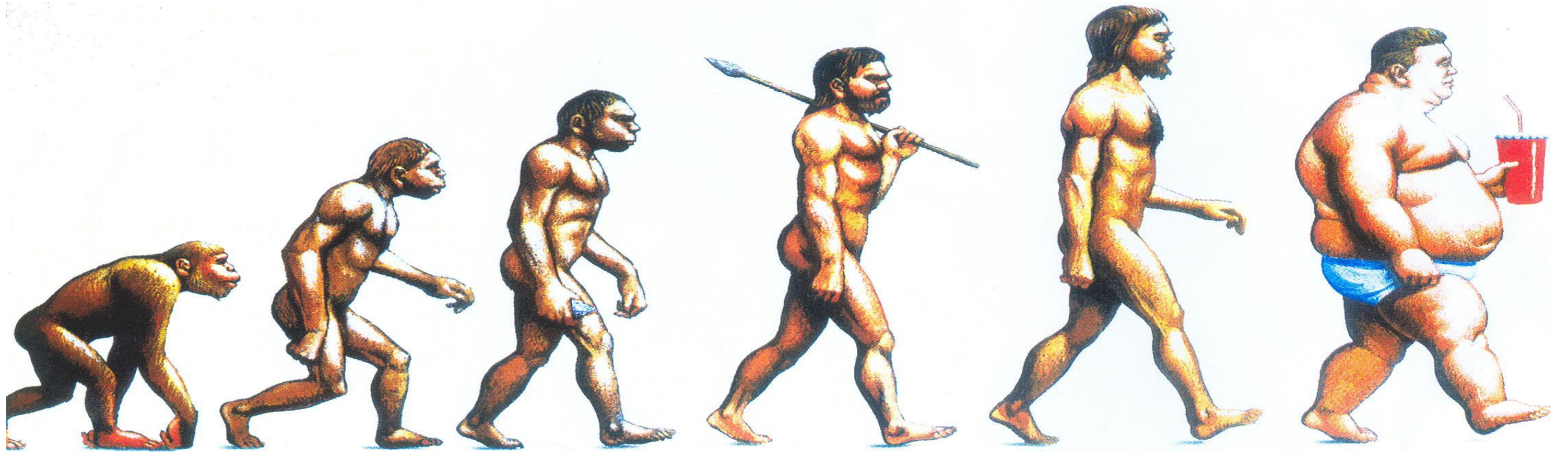
Hábito de almoçar fora do lar durante a semana ,devido ao trabalho, representa 65%, já no final de semana o motivo principal é lazer com 55%.

Alimentação fora do lar

Atributos que definem a qualidade estão no sabor, higiene e aparência da comida. O preço está em última colocação.

Mas, enquanto isso na saúde...

Tendência evolutiva



Alimentação fora do lar x Obesidade

Obesidade em adultos beira os 48,1%

Em Crianças 33,5% aos 5 anos, e 14,3% aos 9 anos



Ministério da Saúde lança o Plano Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade, cujo objetivo é promover modos de vida e alimentação adequada e saudável para a população brasileira.

Alimentação fora do lar x Hipertensão

Dados do Ministérios da Saúde apontam :

- A doença atinge mais de 50% na terceira idade,
- Está presente em 5% das crianças e adolescentes no Brasil,
- responsável por 40% dos infartos,
- 80% dos acidentes vascular cerebral (AVC) e
- 25% dos casos de insuficiência renal termina.

Por isso....

- A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde.
- Alimentação inadequada aliada a maus hábitos de vida e fatores genéticos :



Alimentação saudável X Desperdício

Vícios culturais: Comer bem é comer muito!

Daí a importância de:

- ✓ **Orientações nutricionais**
- ✓ **Definição de porções corretas**
- ✓ **Utilização integral dos alimentos**
- ✓ **Tabela Nutricional**

Implantação do Programa de Alimentação Saudável reduziu em 40% o desperdício de alimentos nos restaurantes.

Dra. Eloyna Silveira da Costa

E a saúde do Planeta?

- **Destinação de resíduos**

As sobras correspondem de 5 e 30% das quantidades produzidas, independentemente da tipologia do empreendimento.

✓ Restaurantes informalmente conduzidos quantidades de sobras e preocupação com o reaproveitamento das sobras e destinação adequada dos resíduos

✓ Restaurantes mais sofisticados buscam direcionar esforços para reduzir os resíduos gerados.

Além disso....

Profissionalização é a palavra de ordem na administração de restaurantes, pois:

Segundo o SEBRAE, 57% dos empreendimentos gastronômicos fecham em 3 anos devido à:

- ✓ **Falta de preparo**
- ✓ **Falta de planejamento**
- ✓ **Erros de Gestão**

Porque?

- ✓ **Desconhecimento das Regras para abrir um restaurante**
- ✓ Desconhecimento de mecanismos de gestão
- ✓ Desperdícios
- ✓ Fraudes
- ✓ Reclamações trabalhistas

O que fazer?

- **Informação**



E o que o Nutricionista tem a ver com
isso?

Funções do Nutricionista LEI 8.234/1991

II - planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;

VI - auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;

VII - assistência e educação nutricional e coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;

Funções do Nutricionista LEI 8.234/1991

Art. 4º Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

II - gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;

III - assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;

IV - controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;

V - atuação em marketing na área de alimentação e nutrição;

VI - estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;

Funções do Nutricionista LEI 8.234/1991

IX - participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;

X - análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;

XI - participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

Quais as atribuições do RT?

- I. treinamento de funcionários;
- II. Elaboração, atualização e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação/Prestação de Serviços, individual e específico a cada empresa, atendida a legislação vigente e os parâmetros e critérios deste regulamento;
- III. Elaboração, atualização, implantação e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs, específico para empresa;
- IV. Acompanhamento das inspeções realizadas pela autoridade sanitária e esclarecimentos sobre o processo de produção, fórmulas e/ou composição dos produtos, práticas e procedimentos adotados;

Atribuições do RT!

- **V.** notificação ao serviço de vigilância em saúde dos casos ou surtos de doenças transmitidas por alimentos, e nos casos de desvio no processo de fabricação com risco ao consumidor, bem como no recebimento de matéria prima ou produto contaminado, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir o dano;
- **VI.** Implantação do serviço de atendimento ao consumidor, para reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto;
- **VII.** Implantação do programa de recolhimento de produtos em desacordo às normas vigentes;
- **VIII.** inserção de rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto;
- **IX.** Verificação das condições de transporte e armazenamento;

**Então vamos seguir com a conscientização de
Restaurantes e profissionais.**

• Duvidas????





Aline Fonseca
11.9.94099983
aline@savart.com.br