

**30%**  
das

crianças  
brasileiras  
estão  
acima do  
peso



**11**  
milhões  
Passam fome no Brasil

**35 x 37**

O cidadão brasileiro consome  
anualmente 35 quilos de  
alimentos. Enquanto joga  
fora outros 37 quilos

**1 bilhão**

De pessoas passam  
fome no mundo



**65,6**  
milhões

De brasileiros em situação  
de insegurança alimentar



#### NUTRIÇÃO

Alimentação e Nutrição  
serão avaliadas  
pelo Capes. P-4

#### CAMPANHA NACIONAL

Sistema CFN/CRN vai contribuir  
para combater a fome, a obesidade  
e o desperdício de alimentos. P- 5

#### LAÇOS DE FAMÍLIA

Familiares unidos pela  
Nutrição trocam boas  
experiências. P-12

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

SRTVS Qd. 701, 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

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

### Secretária

Ivete Barbisan (CRN-2/0090)

### Tesoureira

Ana Maria Calabria Cardoso (CRN-7/0015)

### Comissão de Fiscalização

Nina da Costa Corrêa (CRN-3/055) (licenciada) – coordenadora  
Maria Ruth Vieira de Lemos Vasconcelos (CRN-6/083)  
Cristiane Ragner dos Santos Monteiro (CRN-6/2469)  
Ana Lúcia Rocha Faillace (CRN-7/0402)  
Regina Maria de Vasconcellos Carvalhaes de Oliveira (CRN-4/323)  
Rosane Maria Nascimento da Silva (CRN-1/191)  
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)  
Ivete Barbisan (CRN-2/0090)  
Maria Ruth Vieira de Lemos Vasconcelos (CRN-6/083)

### Comissão de Tomadas de Contas

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

### Comissão de Comunicação

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

### Comissão de Formação Profissional

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

### Comissão de Licitação

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

OK Linguística

### Estagiária

Daniela Araújo

### Diagramação

Duo Design - Comunicação Integrada

### Impressão

Fórmula Gráfica

### Tiragem

81.000 exemplares

EDITORIAL .....	3
AÇÕES & PARCERIAS .....	4
CAPA – CAMPANHA DE 2011 .....	5
NUTRICIONISTA NA SAÚDE PENITENCIÁRIA .....	6
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR .....	8
MERCADO DE TRABALHO .....	10
A NUTRIÇÃO NA RELAÇÃO FAMILIAR .....	12
CRN EM AÇÃO .....	14
PRESCRIÇÃO EM NUTRIÇÃO .....	16
SISTEMA CFN/CRN .....	17
SUSTENTABILIDADE EM COZINHAS INDUSTRIAIS.....	18
NUTRIÇÃO NO MUNDO.....	20
CAMPANHA DE FILIAÇÃO DA ASBRAN .....	22
REPRESENTAÇÃO POLÍTICA.....	23

Revista CFN/Conselho Federal de Nutricionistas - Ano IX, n. 33  
(JANEIRO/ ABRIL. 2011) - 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.

# Fome-Obesidade-Desperdício: Não alimente esse problema

**E**ste ano, a campanha nacional do Sistema CFN/CRN precisa de todo o seu apoio e envolvimento para combatermos um problema social: a fome, a obesidade e o desperdício de alimentos. No mundo existe 1 bilhão de pessoas passando fome e mais de 300 milhões de obesos, sendo que 5,65% destes estão no Brasil.

Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) revelam que, nas dez maiores capitais brasileiras, o cidadão consome 35 quilos de alimento ao ano, dois a menos do que o total que se joga no lixo.

Esses fatos exigem do nutricionista um maior protagonismo no enfrentamento dessa realidade. A incorporação de práticas sustentáveis nos locais de trabalho, a orientação para a preferência dos gêneros alimentícios naturais ou minimamente processados, produzidos in loco regionalmente, bem como o fortalecimento de iniciativas que garantam o acesso à informação sobre a importância dos alimentos, da alimentação saudável e da Nutrição são algumas formas de participação.

*"Assim, nós, nutricionistas, cumprimos nosso papel na promoção da saúde da população, o que resultará numa sociedade mais justa, consciente ambientalmente e mais saudável."*

O Brasil possui um amparo legal e um banco de dados significativos com relação à Alimentação e Nutrição. Dentre eles, o direito humano à alimentação adequada, que, se implantado de forma efetiva, contribuirá para a segurança alimentar da população. A orientação feita pelo nutricionista é fundamental nesse processo para promover a mudança de comportamento e assegurar a devida alimentação. Assim, nós, nutricionistas, cumprimos nosso papel na promoção da saúde da população, o que resultará numa sociedade mais justa, consciente ambientalmente e mais saudável.

A campanha nacional, iniciada no Dia da Saúde e Nutrição – 31 de março - prossegue até 16 de outubro, Dia Mundial da Alimentação. Os CRN realizarão diversas atividades que precisam do engajamento dos nutricionistas e dos técnicos, que deverão mobilizar os empresários, a academia, as entidades, as instituições de ensino e a sociedade civil organizada, bem como com a população em geral para que os objetivos e a maior visibilidade da campanha sejam alcançados.

Contamos com todos vocês no engajamento dessa campanha!

Rosane Maria Nascimento da Silva  
Presidente do CFN

## Capes inclui Nutrição e alimentação

O Conselho Superior da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) aprovou, em março, a inclusão da área específica para avaliação de Alimentação e Nutrição. O fato é, sem dúvida, um passo importante para a melhoria da avaliação de proposições relacionadas à profissão,

que ganha mais um reconhecimento.

A Capes é fundamental na expansão e consolidação da pós-graduação *stricto sensu* (mestrado e doutorado). A inclusão da Alimentação e Nutrição é um grande êxito do sistema nacional de pós-graduação, tanto em relação à consolidação do quadro atual quanto na construção das mudanças

que o avanço do conhecimento e as demandas da sociedade exigem.

O CFN defendeu a inclusão da área na Capes. Entre as linhas de atuação da Coordenação, estão: investimentos na formação de recursos de alto nível no Brasil e no exterior e promoção da cooperação científica internacional, entre outros.

## Planos de Saúde

*Nutricionista! Participe do cadastramento*

Com o objetivo de ampliar a participação dos nutricionistas nos Planos de Saúde, o CFN e a Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS) estão reforçando as discussões sobre a atuação do profissional e seus procedimentos nos Planos Privados de Assistência à Saúde.

Para subsidiar essas discussões, o CFN está cadastrando os nutricionistas que atuam na área clínica. O objetivo é levantar informações sobre a rede de assistência a ser disponibilizada pelas operadoras e seguradoras de Planos Privados de Assistência à Saúde.

Com base nessas informações,

a ANS pretende ampliar a rede dos Planos de Saúde e melhorar a fiscalização dos mesmos e, assim, aumentar a exigência sobre o cumprimento da consulta de Nutrição acessível aos usuários.

O CFN convida os nutricionistas a se cadastrarem no *site* [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br).

## Sal e Sódio

*CFN defende consumo adequado*

O CFN convoca os nutricionistas a alertarem a população sobre os riscos do consumo irregular de sal e sódio. Retirar o saleiro da mesa é uma alternativa para evitar o consumo inadequado e muitas vezes exagerado de sal.

À mesa, é comum que os comensais, sem provar a comida, usem o saleiro para aplicar doses excessivas

de sal nas preparações. O combate a essa prática é mais do que necessário, especialmente porque 14% da população brasileira já sofre com hipertensão arterial (Censo/2010 e PNAD-2006).

No II Seminário de Redução de Sódio no Brasil, realizado em 2010 pela Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição (CGPAN/Ministério

da Saúde), foi definido como meta reduzir o consumo de sal para 5 gramas (1 colher de chá/dia) até 2020.

Seguindo essa diretriz, o Ministério da Saúde assinou, em abril, um termo de compromisso com a indústria de alimentação brasileira (Abia, Abima, Abitrigo e Abip) para reduzir o teor de sódio em alimentos processados.



# Campanha de 2011

*Fome-obesidade-desperdício: não alimente este problema*

A campanha nacional do Sistema CFN/CRN deste ano prioriza o combate à fome, ao desperdício de alimentos e à obesidade. Esta diretriz foi pactuada em reunião do CFN com os dez Conselhos Regionais

durante a 1ª Jornada de Comunicação, realizada em Brasília nos dias 20 e 21 de fevereiro.

Na discussão com os CRN, foram definidas as ações da campanha, iniciada em 31 de março - (Dia da Saúde e Nutrição), quan-

do foram lançadas duas peças publicitárias: o selo e o *flyer* (veja imagens). A proposta é fazer ações conjuntas nos estados da jurisdição dos CRN para conscientizar a população sobre os danos do desperdício exacerbado de comida enquanto milhares de pessoas passam fome e outras estão obesas.

A campanha também trata dos impactos e dos altos índices da obesidade no Brasil, confirmados pelos dados da POF-2010 do IBGE. O selo e o *flyer* trazem dados que enfatizam a importância do assunto e funcionam como um alerta para a população, convidando-a a não alimentar este problema.

Em 31 de agosto (Dia do Nutricionista), inúmeras ações também serão realizadas dando ênfase ao propósito da campanha. Para o dia 16 de outubro (Dia Mundial da Alimentação), todos estão convidados a participar da caminhada que será promovida pelos CRN nas ruas de diversas cidades para dar maior visibilidade ao tema da campanha. O Sistema CFN/CRN ainda promoverá a divulgação em diversas mídias.

No Dia Mundial da Saúde, 7 de abril, o CFN divulgou em emissoras de rádios um alerta à população sobre os problemas decorrentes da fome, da obesidade e do desperdício de alimentos. Alguns CRN também promoveram ações nesta data, valorizando o tema da campanha nacional.

Arquivo CFN

O que combatemos no Dia da Saúde e Nutrição não pode ser esquecido no resto do ano.

SISTEMA CONSELHOS FEDERAL E REGIONAIS DE NUTRICIONISTAS  
www.cfn.org.br

**FOME  
OBESIDADE  
DESPERDÍCIO**  
NÃO ALIMENTE ESTE PROBLEMA

31 de março é o Dia da Saúde e Nutrição, uma boa data para lembrar de cuidar da alimentação. Ainda mais vivendo em um cenário onde a fome, a obesidade e o desperdício de comida crescem de forma assustadora. Se esses problemas caminham juntos, vamos nos unir também para combatê-los. Adotar hábitos alimentares mais saudáveis e evitar o desperdício de alimentos já é um bom começo. Isso pode até não acabar com o problema, mas o que não podemos é deixar que ele cresça ainda mais.

# CFN quer nutricionista atuando na saúde do sistema penitenciário

A inclusão do nutricionista na política de saúde do sistema penitenciário brasileiro foi reivindicada pelo CFN, na primeira revisão do Plano Nacional de Saúde no Sistema Penitenciário (PNSSP), proposta pelo Ministério da Saúde (MS), em setembro de 2010, sete anos após sua criação. O MS abriu uma consulta pública para aperfeiçoar essa política, ajustando atribuições e responsabilidades compartilhadas entre os três níveis de governo, principalmente entre os gestores da Saúde e da Administração Penitenciária.

O Plano Nacional de Saúde no Sistema Penitenciário prevê a inclusão da população carcerária no SUS e que as ações e os serviços de atenção básica em saúde sejam organizados nas unidades prisionais e realizados por equipes



Shutterstock

multiprofissionais de saúde. No entanto, poucas unidades contam com a participação do nutricionista. O plano contempla, essencialmente, a população recolhida em penitenciárias, presídios, colônias agrícolas e/ou agroindustriais e hospitais de custódia e tratamento, não incluindo presos do regime aberto e presos provisórios, recolhidos em cadeias públicas e distritos policiais.

A reivindicação oficial do CFN para a inclusão do nutricionista no PNSSP tem como base, dentre outros fortes argumentos, a Resolução nº 14 do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária (CNPCP/MJ), de 11 de novembro de 1994, que em seu Artigo 13 explicita que a preparação da alimentação

Shutterstock



do preso deve se pautar nas normas de higiene e ser supervisionada por um nutricionista. A Lei de Execução Penal, de 11 de junho de 1984, no Artigo 12 reforça: “a assistência material ao preso e ao internado deve abranger, além do fornecimento de alimentação e vestuário, instalações que sejam higiênicas”.

A Organização das Nações Unidas (ONU) também defende que o Estado deve fornecer, a cada preso, alimentação de boa qualidade, bem preparada e com valor nutritivo suficiente para a manutenção da saúde (procedimento 20, das Regras Mínimas para o Tratamento de Prisioneiros, aprovadas pelo Conselho Econômico e Social da ONU). A própria Lei nº 8.234/91, que regulamenta

a profissão do nutricionista é clara ao definir, em seu Artigo 3º, como atividades privativas do profissional o planejamento, a organização, a direção, a supervisão e a avaliação de serviços de alimentação e nutrição, bem como prestação de assistência e educação nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas.

A Área Técnica de Saúde no Sistema Penitenciário do MS, em resposta à solicitação do CFN, informou que, neste ano, o documento final com as sugestões apresentadas pelos participantes da audiência pública será apresentado à Comissão Intergestores Tripartite (CIT), etapa fundamental para a publicação da nova edição do plano.



## O sistema penitenciário brasileiro

A população carcerária no Brasil é de aproximadamente 473.626 pessoas, segundo dados oficiais do Depen/Ministério da Justiça (dezembro de 2009). Aproximadamente 34% dos presos estão recolhidos em presídios e penitenciárias, unidades destinadas a presos condenados à pena de reclusão em regime fechado.

As colônias agrícolas, industriais ou similares recebem presos sentenciados ao cumprimento da pena em regime semiaberto e os Hospitais de Custódia e Tratamento Psiquiátrico (HCTP) abrigam presos em medida de segurança, ou seja, internos que em razão de grave transtorno mental, são incapazes de reconhecer o caráter ilícito

de suas ações. Existem ainda as casas de albergado, destinadas aos presos do regime aberto, e as cadeias públicas e distritos policiais, destinados à custódia de presos provisórios.

A população penitenciária brasileira, é composta, predominantemente, por adultos jovens: homens brancos, solteiros e com menos de 30 anos de idade. São, em sua grande maioria, pobres e condenados pelos crimes de furto e roubo. Poucos entre eles foram alfabetizados e possuíam profissão definida anteriormente à prisão, caracterizando uma situação de exclusão social anterior ao seu ingresso no Sistema Prisional. Mais da metade é reincidente na prática de crimes

e comumente associam seus atos delituosos à situação de desemprego e pobreza em que se encontram.

No Brasil, a distribuição dos presos por estado e região é feita de forma irregular e muitas vezes desproporcional. Os estados de São Paulo, Minas Gerias, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul juntos contabilizam cerca de 60% da população carcerária nacional.

### FONTES:

- Plano Nacional de Saúde no Sistema Penitenciário, publicado pelo Ministério da Saúde, em 2004.
- Consulta Pública 26-11-2010.
- Departamento Penitenciário Nacional – Ministério da Justiça (ano 2008).

# Alimentação saudável ganha reforço nas escolas

Shutterstock

**A** alimentação saudável em escolas públicas e privadas tem conquistado importantes reforços. Aliada à Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, que garante a alimentação escolar aos alunos matriculados na rede de educação básica, a Lei da Cantina Saudável tem sido um importante instrumento de promoção da saúde dos escolares, apesar de vigorar em poucos estados brasileiros.

Paraná e Minas Gerais saíram na frente para promover a saúde dos estudantes e combater a obesidade infantil. Em Minas, segundo o Sindicato das Escolas Particulares, que apoia a iniciativa, algumas escolas exigem das cantinas terceirizadas a substituição de frituras por assados e que não vendam refrigerantes.

No Paraná, a proibição passou a vigorar em 2004, com a Lei nº 14.423. Florianópolis (SC), Rio de Janeiro (RJ) e Ribeirão Preto – (SP) também criaram leis semelhantes, que vigoram até hoje. Já no estado de São Paulo, a Lei da Cantina Saudável foi apresentada na Assembleia Legislativa, mas está para ser analisada desde 2009. No Distrito Federal, a lei foi aprovada pelos deputados distritais, mas vetada pelo governador em 2007.

Em janeiro de 2010, a Prefeitura de Aracaju, por meio da Lei nº 3.814, passou a proibir a venda de frituras, guloseimas, alimentos gordurosos e muito calóricos nas cantinas



## A alimentação escolar deve ser saudável

nas e lanchonetes das escolas municipais e particulares da capital. Além de melhorar os hábitos alimentares de crianças e jovens, a medida visa prevenir a obesidade, a hipertensão, o diabetes e problemas cardíacos.

### Reforço

O assunto também é alvo de debate no Congresso Nacional. Em abril de 2010, a Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania da Câmara dos Deputados aprovou o Projeto de Lei nº 127/07, que obriga creches e escolas de nível fundamental a substituir, em suas dependências e para os fins de comercialização, os alimentos não saudáveis por alimentos saudáveis. Aprovada em caráter conclusivo, a proposta seguiu para o Senado.

Em Brasília, apesar de não ter sido aprovada, a Lei da Cantina Saudável deixou seus frutos. Numa escola particular em Samambaia Sul, cidade-satélite do Distrito Federal, a 25 km da capital federal, o tema alimentação saudável é tratado de forma rigorosa. “Lá não vendem alimentos gordurosos”, afirma Anne Cristine, mãe de um aluno de quatro anos. O assunto passou a ser discutido também na reunião de pais. “A gente sempre recebe na agenda dos estudantes, dicas de alimentação e cuidados com a higiene”, complementa Anne.

Mas nem todos sabem que existem leis que promovem a alimentação saudável nas escolas. É o caso, por exemplo, da dona de casa Romilda Ferreira, moradora da cidade-satélite de Brazlândia, situada a 68



### Anne discute a alimentação escolar na reunião de pais

km de Brasília. Ela tem uma filha que estuda em uma escola pública e diz nunca ter ouvido falar da existência da lei, mas apenas da presença de nutricionista nas escolas.

A Lei nº 11.947 determina que a alimentação escolar tem aplicação em todos os tipos de redes de ensino (pública, privada, filantrópica e comunitária) e que a responsabilidade técnica é do nutricionista. O objetivo é atender às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, bem como desenvolver a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Para a Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (cotan/FNDE), as escolas privadas que têm a preocupação em assegurar uma melhor qualidade de ensino compreendem a relação entre aprendizagem, rendimento escolar com a alimentação e, conseqüentemente, devem perceber a importância de ter em seu quadro de profissionais o nutricionista.

### Riscos

Tratando-se de alimentos comercializados nas lanchonetes das es-

colas, a preocupação não ganha caráter significativo, visto que nesses espaços é comum a comercialização de alimentos prejudiciais à saúde, como doces, frituras, refrigerantes, entre outros. O consumo exagerado desses produtos tem sido a causa de doenças comuns na atualidade como a obesidade e o diabetes.

Para Rosa Souza, mãe de uma estudante de 12 anos de outra escola pública de Brazlândia, a venda de alimentos gordurosos é comum na escola. “Minha filha consome esses alimentos, mas evito dar dinheiro para ela levar à escola por que sei que ela comerá”, diz.

Os nutricionistas devem incentivar a Lei da Cantina Saudável nas localidades em que ela não esteja em vigor, estimulando tanto os gestores quanto a comunidade escolar



### Para Rosa Souza, a venda de alimentos gordurosos é comum na escola

sobre o tema. As atividades educativas em saúde na escola também representam importantes ferramentas, considerando-se que pessoas bem informadas têm mais possibilidades de participar ativamente da promoção do seu bem-estar.

## Nutricionistas em escolas públicas e privadas

Em 7 de fevereiro deste ano, foi apresentado na Câmara dos Deputados o Projeto de Lei nº 168/2011, que torna obrigatória a contratação de nutricionistas para todas as escolas dos ensinos fundamental e médio das redes pública e privada de ensino em todo o território nacional.

Em resposta ao questionamento do CFN sobre a obrigatoriedade de nutricionista responsável técnico na alimentação escolar da rede privada, a Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição (Cotan/PNAE) infor-

mou que as normatizações vigentes a respeito da alimentação escolar, especialmente a Portaria Interministerial nº 1010/2006, que “institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e de nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional” e a Lei nº 11.947/2009, que dispõe, entre outros, sobre “o atendimento da alimentação escolar”, têm aplicação em todos os tipos de redes de ensino: (pública, privada, filantrópica e comunitária).

# Nutrição para a Saúde

*Nutrição e Gastronomia unidas na promoção da saúde*

Arquivo CFN

A integração entre a Nutrição e a Gastronomia tem promovido a alimentação saudável e revelado novas opções gastronômicas capazes de agradar o paladar de pacientes submetidos a sérias restrições alimentares. No Brasil, várias ações derivadas dessa união estão em andamento, e a Fundação Alícia (*Alimentació i Ciència*, em catalão), da Espanha, tem contribuído com suas experiências para o aprimoramento de nutricionistas nessa área.

A nutricionista Maria Luiza Blanques Petty da Silva (CRN-3/26.239) conheceu a Fundação Alícia em 2008. Foi o suficiente para se encantar com o trabalho desenvolvido pela instituição, que é também um centro de pesquisas dedicado à inovação



**Maria Luiza: primeira nutricionista brasileira a estagiar no Alícia**

tecnológica e idealizado pelo renomado *chef* Ferran Adrià.

Em 2009, Maria Luiza fazia estágio curricular e procurava

ideias para atividades de educação nutricional. “Entrei no *site* da Alícia e havia um *link* dizendo: ‘Venha trabalhar com a gente’. O perfil que eles procuravam era exatamente o meu: alguém com formação em Nutrição e Gastronomia. Eu era recém-formada em Nutrição e já havia concluído o curso de cozinheiro-chefe internacional. O estágio teve a duração de três meses”, informa.

Na fundação, são realizados projetos simultaneamente nas áreas de Nutrição, Gastronomia, Engenharia de Alimentos, Psicologia, Antropologia e Agronomia, ligadas pelo mesmo tema: a alimentação. Como todas as frentes de atuação têm a mesma base, os projetos se complementam e se enriquecem.



**Incentivos ao prazer de comer estão por toda parte**

### Ganhos reais

Uma importante constatação da nutricionista quanto ao trabalho de nutrição na fundação foi de que a cozinha e o saber cozinhar são ferramentas importantíssimas para a promoção

Arquivo CFN



Estagiários em aulas práticas

da saúde, e que se uma pessoa não sabe cozinhar, ela muito provavelmente irá se alimentar de preparações industrializadas ou comer fora de casa. Outra linha de atuação consiste no desenvolvimento de respostas culinárias para dietas especiais. “Nesse caso, as técnicas culinárias dominadas pelo *chef* atuam para melhorar os aspectos sensoriais de dietas que

apresentam limitações e que, portanto, dificultam a adesão dos pacientes”, informa Maria Luiza. Até hoje, na fundação, foram bastante testadas, trabalhadas e desenvolvidas, receitas para pessoas com diabetes, fenilcetonúria, doença celíaca, fibrose cística, disfagia, pessoas submetidas a tratamento oncológico e receitas para dietas hospitalares em geral.

## Dieta especial

A forma como a fundação constrói uma dieta tem sido um grande estímulo para os estudantes. Na Fundação Alcía, para construir a receita da dieta, primeiro examina-se a doença que o paciente tem e toda a sua fundamentação teórica e depois se pesquisa a instituição onde a

dieta será aplicada. A partir das informações coletadas, são utilizados ingredientes locais para a construção da dieta, elaborada pelo nutricionista, pelo cozinheiro e pelo engenheiro. Posteriormente, a receita é testada no local. Por fim, mensuram-se os resultados.

27 de junho

## Dia do Técnico em Nutrição e Dietética

O Sistema CFN/CRN convida os técnicos em Nutrição e Dietética a participarem das ações da campanha nacional contra a fome, a obesidade e o desperdício de alimentos. O trabalho de todos contribuirá para combater esse problema e promover a saúde dos cidadãos. Procure o seu Conselho Regional de Nutricionistas e saiba como participar.

Parabéns!

**FOME  
OBESIDADE  
DESPERDÍCIO**  
NÃO ALIMENTE ESTE PROBLEMA

# Laços de família

*Nutricionistas mesclam emoções e habilidades no convívio familiar*

**A**na Paula ama Paulo Roberto que ama Ana e eles amam a Nutrição. Ana iniciou o curso de Nutrição no Ceará, depois foi morar em João Pessoa, na Paraíba, onde conheceu Paulo. E foi lá que tudo começou.

Os nutricionistas Ana Paula da Rocha de Moraes (CRN-6/4951) e Paulo Roberto Araújo de Moraes (CRN-6/4654) se conheceram em 1998, entre trabalhos e seminários da Universidade Federal da Paraíba e iniciaram uma parceria profissional e amorosa que dura até hoje. “Eram tantas as afinidades que fui me apaixonando e em poucos meses já estávamos namorando. Hoje temos duas lindas meninas, Mariana (12 anos) e Giovana (nove anos)”, diz Ana.

Para eles, ter a mesma profissão é gratificante e permite a troca permanente de ideias e experiências. “Isso favorece a cumplicidade entre o casal, formando um elo forte na relação”, sentencia Paulo. Ana e Paulo não trabalham juntos. Ele passou pelas áreas clínica, de alimentação escolar e hoje atua com produção em uma grande empresa de refeições coletivas de Pernambuco. Ana passou um tempo entre a clínica e a produção e atualmente está no ramo de *marketing* em nutrição infantil.

O tema nutrição está sempre presente na casa do casal. Até as filhas já entendem bem o que

significa ter uma alimentação saudável. “Mantemos bons hábitos alimentares em nosso dia a dia, evitamos alimentos industrializados, refrigerantes e guloseimas em geral. Enfatizamos a importância da ingestão de frutas e verduras e procuramos dar bom exemplo à mesa; porém, nada de radicalismo”, destaca Ana Paula.

## Tradição

Os ensinamentos de família também foram decisivos para que Bruno Bassôa Reinstein (CRN-2/7.182) seguisse os passos da mãe e se tornasse um nutricionista. Bruno nasceu e cresceu ouvindo assuntos da Nutrição e participando ativamente dos negócios da família.

Sua mãe, a também nutricionista Carmen Suzana Bassôa Reinstein (CRN-2/2.869), há mais de 30 anos atua na área, seja na indústria e no comércio de alimentos que pertence à família, seja na nutrição clínica, em seu consultório. “Bruno era um voraz apreciador de todos os livros sobre alimentação e Nutrição, lendo-os com muita curiosidade e me fazendo inúmeras perguntas; nessa época, diria que foi o tempo em que mais se falou em Nutrição na nossa casa”, relata Carmen.

Os negócios da família, que abrangem a indústria e o comércio de alimentos congelados, um bistrô: com cafeteria e a loja de congelados e uma empresa de *softwares* de Nutrição, são administrados

Arquivo CFN



**Ana e Paulo: unidos pela Nutrição**



### Carmem e seu filho Bruno, também nutricionista

pelo pai, Paulo Roberto Mendes Reinstein, diretor financeiro e administrativo. E ainda há outra nutricionista no grupo: Mônica Broillo (CRN-2/8.655), noiva de Bruno, que não participa diretamente dos negócios, mas palpita livremente nos assuntos da Nutrição.

***"Eu me orgulho de ver um filho amar e acreditar nesta profissão tão bonita e de poder aprender novos conceitos."***

Todos desempenham alguma função nas empresas, mas com responsabilidades em áreas distintas. Carmen é a responsável técnica pela produção e principal

autora e responsável pelo desenvolvimento e suporte do *software*. Já Bruno gerencia o bistrô - áreas de recursos humanos, marketing e tecnologia da informação; é também coautor do *software*. "Ainda estamos num processo de transição na tentativa de acertar responsabilidades e amenizar nossas diferenças. Como em todo relacionamento, passamos por todas as fases do amor à guerra, mas com a certeza de que vence sempre o amor, já que trabalhamos todos por um único ideal", avalia Carmen.

Até as divergências são fundamentais para consolidar a empresa. Para Carmen, a grande questão é que diferentemente de um funcionário, que ao ser contratado para desempenhar uma função não questiona inicialmente o padrão da empresa, um filho entra questio-

nando tudo e querendo mudar todo o sistema de uma vida inteira. "É nesse quesito que os conflitos têm de ser administrados, mas entendemos que a relação fica fortalecida pela grande confiança no conhecimento do outro, tornando a troca mais fácil", acredita.

Ao avaliar o desempenho do filho e colega, Carmem é direta: "Acertei. Tenho muito orgulho dele como filho. É maravilhoso. E tê-lo como colega é uma honra para mim e para nossa categoria, pela bagagem e conhecimento que só nos enriquecem. Eu me orgulho de ver um filho amar e acreditar nesta profissão tão bonita e de poder aprender novos conceitos".

### 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](http://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.

# CRN em ação

## CRN-1

### Armazém da Saúde

Em comemoração ao Dia Mundial da Saúde, o CRN-1 levou para Brasília o projeto conhecido como Armazém da Saúde, do Instituto Nacional do Câncer (Inca), para oferecer atendimento nutricional à população. Para execução desse projeto, foi montado um estande que simula um armazém, onde o público “compra” os alimentos que normalmente consome, e, ao final, um nutricionista avalia e presta orientações sobre os hábitos alimentares.

Entre março e junho de 2011, o CRN-1 irá inscrever os trabalhos que concorrerão ao IV Prêmio Científico Helena Feijó nas áreas de Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva, Saúde Pública e Nutrição Esportiva. A solenidade de premiação acontecerá em Brasília, no mês de agosto, na abertura do IV Simpósio de Nutrição do Distrito Federal.

## CRN-2

### Identidade profissional

O CRN-2 promoveu em 15 de março, a primeira sessão solene de entrega de Carteira de Identidade Profissional aos nutricionistas. Esse evento, inédito do Regional, reuniu 98 nutricionistas. Os conselheiros realizaram palestras sobre a atuação ética e responsável do nutricionista, a conquista de espaço no mercado de trabalho e a importância de esses profissionais se aproximarem mais do conselho.

O Regional realizou, também em março, o IV Encontro com as Instituições de Ensino Superior (IES) objetivando ampliar as parcerias e a constituição das câmaras técnicas. Foram pautados temas como: ética profissional na área da saúde, contribuição das entidades para a formação e qualificação profissional, grade curricular, perfil da atuação profissional e a contribuição das IES na gestão do CRN-2.

## CRN-3

### Novo colegiado

O novo colegiado do CRN-3 definiu como prioridade de sua gestão a qualificação de nutricionistas e técnicos em Nutrição e dietética. Dessa forma, os conselheiros e a equipe técnica do CRN-3 se engajam em ações para garantir que esses profissionais exerçam suas atividades com mais propriedade, tanto do ponto de vista técnico quanto ético, com reflexos positivos para seus clientes e a população em geral. E, nessa linha de ação, as atividades de fiscalização também estão voltadas para reforçar a orientação profissional, nas diversas áreas de atuação, inclusive em restaurantes comerciais. Assim, as demais comissões também procuram desenvolver iniciativas tendo como objetivo principal a aproximação com a categoria.

## CRN-4

### Fortalecer a categoria

O CRN-4 lançou em 6 de abril, em Macaé, o Projeto CRN-4 Itinerante, que visa reaproximar o conselho dos nutricionistas e técnicos que atuam no interior dos estados do Rio de Janeiro e do Espírito Santo. Os objetivos são atualizar dados profissionais por meio do plantão fiscal; realizar encontros para tratar de assuntos de interesse da categoria, incluindo o aprimoramento, com o apoio da Associação de Nutrição do Estado do Rio de Janeiro (Anerj) e do Sindicato dos Nutricionistas do Rio de Janeiro (Sinerj). O evento visa, ainda, incentivar as representações do CRN-4 nos conselhos sociais, com reuniões periódicas, dentre outros.

Já está em curso o Projeto Atendimento, que tem como foco promover mais agilidade e eficiência aos profissionais.

## CRN-5

### Eleições em maio

O processo eleitoral do CRN-5 está marcado para 25 de maio. As estratégias de ação para o ano de 2011 serão traçadas pelo novo plenário, que assumirá em junho. Até lá, o Regional nomeará dois novos fiscais aprovados em concurso, o que significa que nos estados da Bahia e de Sergipe a fiscalização do exercício profissional dos nutricionistas e técnicos em Nutrição e dietética será intensificada.

Além disso, o CRN apoiará a campanha proposta pelo CFN com foco no combate à fome, ao desperdício e à obesidade e dará continuidade à política de se aproximar mais da categoria (pessoas físicas e jurídicas) e da comunidade. Os encontros semanais com egressos dos cursos de Nutrição serão mantidos e os canais de comunicação continuarão abertos.

## CRN-6

### Novo plenário

O CRN-6 tem novo plenário. A posse aconteceu em 3 de março, no auditório do Ministério Público Federal de Pernambuco e reuniu nutricionistas de vários estados da jurisdição. O evento contou com a participação da presidente do CFN, Rosane Nascimento, que assistiu ao discurso de Maria Adelaide Rego sobre as realizações e parcerias firmadas pelo CRN-6 no período de sua gestão - 2008 a 2011.

A diretoria eleita para o período de 2011-2012 apresenta a seguinte composição: Nancy Aguiar (presidente), Patrícia Santos (vice-presidente), Ivany Amaral (secretária) e Rodrigo Silveira (tesoureiro).

## CRN-9

### Balanco da Gestão

A gestão Novos Tempos em Minas Gerais do CRN-9 (2008–2010) marcou presença na defesa e ampliação dos espaços para os nutricionistas e técnicos. A atitude do acreditar, aliada a muito trabalho, foram o registro da governança institucional.

Resultado desse novo momento, os nutricionistas em Minas têm, hoje, um conselho estruturado, cada vez mais presente nas escolas superiores e técnicas de Nutrição, na mídia e que contribui efetivamente na agenda das políticas públicas e que ampliou as parcerias com foco na maior presença e valorização do nutricionista nas equipes multiprofissionais de saúde e alimentação. Em abril, assume o comando do CRN-9 a gestão Consolidar e Avançar.

## CRN-7

### Qualidade nas UANs

O principal projeto do CRN da 7ª Região para 2011 é o lançamento do Selo de Qualidade Técnica (SQT), que indicará a presença do nutricionista na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

O SQT tem como base os resultados dos Roteiros de Visita Técnica (RVTs) da área de alimentação coletiva, aplicados aos nutricionistas responsáveis técnicos de UANs. Assim, para receber o selo, a UAN terá de obter 80% do sistema de pontuação adotado pelos padrões de referência técnica do Sistema CFN/CRN.

Esse projeto, inclusive, foi tema de um trabalho de conclusão de curso da Universidade Federal do Pará (UFPA), cujo resultado servirá como diretriz da ação fiscal na área de alimentação coletiva para o exercício 2011.

## CRN-10

### Novas metas

Com o propósito de estreitar relações com os diversos segmentos envolvidos com a alimentação e Nutrição, o CRN-10 lançou o projeto **“Café com Parceiros”**, a partir de 16 de março, sendo sua primeira convidada a diretora da VISA Estadual.

A fiscalização efetivará a segunda edição do projeto “Interior é 10”, contemplando as cidades de Lages, Criciúma, Chapecó, Porto União, Blumenau e Jaraguá do Sul. Nesse projeto serão realizadas, além de visitas técnicas aos nutricionistas, palestras técnico-científicas e sobre legislação do Sistema CFN/CRN, em cumprimento à Política Nacional de Fiscalização.

O Regional, ciente da relevância da integração, enquanto sistema está engajado e já iniciou ações para participar da campanha **Fome-Obesidade-Desperdício: Não alimente este problema**, proposta pelo CFN.

## CRN-8

### Mobilização pelo SISAN

A preparação para a realização da 4ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, em novembro de 2011, configura-se como uma etapa importante no processo de estruturação e implementação da Política e do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan).

No Paraná, a mobilização por estratégias para efetivar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) conta com a atuação de conselheiras do CRN-8 na presidência do Consea Curitiba (Edilceia D. do Amaral) e na vice-presidência do Consea-PR (Maria Teresa G. de O. Ribas).

Nutricionistas de instituições de ensino superior, técnicos e gestores também estão fortemente engajados nesse movimento como conselheiros, membros de comissões regionais e dos fóruns estadual e regionais de Segurança Alimentar e Nutricional.

## SEU CRN

Consulte o *site* do seu Conselho Regional de Nutricionista.

[www.crn1.org.br](http://www.crn1.org.br)

[www.crn6.org.br](http://www.crn6.org.br)

[www.crn2.org.br](http://www.crn2.org.br)

[www.crn7.org.br](http://www.crn7.org.br)

[www.crn3.org.br](http://www.crn3.org.br)

[www.crn8.org.br](http://www.crn8.org.br)

[www.crn4.org.br](http://www.crn4.org.br)

[www.crn9.org.br](http://www.crn9.org.br)

[www.crn5.org.br](http://www.crn5.org.br)

[www.crn10.org.br](http://www.crn10.org.br)

# A prescrição deve ser rigorosa

*Conhecimentos específicos do nutricionista são fundamentais*

**A** base para a prescrição, conforme estabelece a Resolução CFN nº 304, de 2003, são as diretrizes estabelecidas para cada cliente-paciente a partir do diagnóstico nutricional, ou seja, dos dados clínicos, antropométricos e dietéticos apurados. Para elaborar a prescrição dietética do paciente, o nutricionista deve sempre considerar esses dados.

Cada informação detectada pelo nutricionista deve ser registrada no prontuário do cliente-paciente, seguindo as determinações exigidas pela unidade ou serviço de atenção nutricional onde atua. A data, o Valor Energético Total (VET), a consistência, os macro e micronutrientes mais importantes para cada caso clínico, o fracionamento, a assinatura seguida de carimbo, do número e a região da inscrição no CRN do nutricionista responsável pela prescrição são dados imprescindíveis no registro da prescrição dietética.

É importante que o nutricionista atue em conformidade com a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão e estabelece, no Artigo 3º, que são atividades privativas dos nutricionistas “a assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial, em consultoria de nutrição e dietética e domiciliar, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos”. E é nesse

contexto que o profissional pode prescrever alimentos, suplementos dietoterápicos, vitaminas e minerais e plantas *in natura* frescas e drogas vegetais, além, é claro, de solicitar exames laboratoriais para acompanhamento do estado nutricional.

Porém, é importante saber quais desses produtos são devidamente regulamentados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa – [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)). O nutricionista pode prescrever esses produtos desde que constem na relação da Anvisa como de prescrição livre.

## Fitoterápicos

O CFN também regulamentou a prescrição de fitoterápicos pelos nutricionistas. A grande interface desses produtos com a nutrição e as finalidades terapêuticas, bioativas e, em alguns casos, as funções nutricionais evidenciadas cientificamente foram a base da Resolução CFN nº 402, editada em 2007. Com essa medida, o nutricionista pode prescrever aqueles produtos que têm indicações terapêuticas

relacionados ao seu campo de conhecimento específico.

Pela resolução, o nutricionista pode prescrever plantas *in natura* frescas ou como droga vegetal nas suas diferentes formas farmacêuticas. Os produtos fitoterápicos a serem indicados pelos nutricionistas têm de ter origem conhecida e com rotulagem e produção adequadas às normas da Anvisa.

## Os suplementos

A prescrição de suplementos dietéticos por parte do nutricionista é regulamentada pela Resolução do CFN nº 390/2006. Por essa norma, o profissional pode prescrever suplementos nutricionais formulados de vitaminas, minerais, proteínas e aminoácidos, lipídios e ácidos graxos, carboidratos e fibras isolados ou associados entre si.



Shutterstock

# Sistema debate estratégias de comunicação



Debate sobre ética durante a 1ª Jornada

Os parâmetros éticos para as ações de comunicação foram o foco da 1ª Jornada de Comunicação do Sistema CFN/CRN, realizada nos dias 20 e 21 de fevereiro último, com a participação de conselheiros e assessores de comunicação dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas. As estratégias para a campanha nacional de 2011 foram apresentadas pela agência de publicidade RBM, que atende o CFN, com ações para as quatro datas comemorativas da área de saúde e nutrição: 31 de março

dar visibilidade à campanha do ano de 2011: Fome-Obesidade-Desperdício: Não alimente esse problema, que desde março estão sendo propagadas pelos dez CRN. A campanha também ocupará espaços na mídia e prevê a mobilização de nutricionistas e técnicos juntos aos seus gestores e empregadores, bem como em ações diretas com a população.

## Ética

A discussão da comunicação considerou, ainda, os novos critérios para utilização e aplicação das fon-

tes de renda no Sistema CFN/CRN. Outra importante questão abordada envolvendo recursos financeiros foi a legalidade do que pode ou não ser feito nas áreas de publicidade e marketing.

A 1ª Jornada pac- tuou as atividades que serão realizadas para

tes de renda no Sistema CFN/CRN. Outra importante questão abordada envolvendo recursos financeiros foi a legalidade do que pode ou não ser feito nas áreas de publicidade e marketing.

A ética foi debatida no evento pelo presidente do Tribunal de Ética da OAB/DF, advogado Claudismar Zupiroli, que falou sobre Ética e Moral nas ações dos conselhos de classe. O jornalista Luiz Martins, que também é professor da Faculdade de Comunicação da Universidade de Brasília, onde coordena o projeto de extensão SOS Imprensa, abordou a ética no comportamento das entidades frente aos meios de comunicação.

O papel do nutricionista na regulamentação da publicidade de alimentos foi discutido na palestra do professor Edgard Rebouças, coordenador do Observatório da Mídia Regional da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) e diretor de Relações Internacionais da Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação (Intercom).

## Alimentação adequada na Copa de 2014

A realização da Copa do Mundo de 2014 no Brasil está mobilizando também os nutricionistas que começaram a enviar propostas para a atuação do Sistema CFN/CRN nessa competição. O propósito é discutir como o nutricionista pode contribuir com o

evento, principalmente nas cidades que serão sede dos jogos.

O CFN lança nesta edição um selo em defesa da alimentação adequada neste evento, que reunirá pessoas com diversas culturas alimentares. Aguardamos a sua opinião e sugestões para o tema.



Participe enviando sua proposta para contato@cfn.org.br

# Cozinha e meio ambiente

*Uma cozinha sustentável é viável até para pequenos empreendimentos*

Fotos: Arquivo CFN



## O engenheiro Dimas Rodrigues

**A**s ações que visam à preservação ambiental estão presentes nas mais diversas áreas. Para planejar projetos de Sistemas de Alimentação – cozinhas industriais -, o engenheiro Dimas Rodrigues de Oliveira aposta em materiais que minimizam o impacto ambiental e evitam desperdícios, com menos gastos – de tempo, de água, de gás e de energia. Em entrevista à **Revista CFN**, ele fala sobre a gestão ambiental de uma cozinha e, suas consequências e também a respeito das experiências de projetos desenvolvidos em alguns estados e no exterior. Confira!

### CFN - Por que atuar com projetos sustentáveis?

**Dimas Rodrigues** - Como engenheiro civil, sempre me chamou a atenção o elevado número de tor-

neiras numa cozinha industrial, pois sempre achei um absurdo a norma de instalação hidráulica prever 25 litros de água fria e mais 25 litros de água quente para cada refeição produzida numa cozinha. A partir daí, comecei a entender os consumidores tanto de água quanto de energia elétrica e depois fui me preocupando com as especificações dos materiais e equipamentos. Passei, então, a inserir ações contra o desperdício. Ouvi as necessidades dos nutricionistas, e até pequenas ações relatadas, e as apliquei nos projetos que executava. Passei a especificar torneiras que economizam água pela metade e comecei a trabalhar o conceito de sustentabilidade.

### CFN - Convencer clientes sobre ações sustentáveis foi fácil?

**Dimas Rodrigues** - Acho que tudo passa pela informação e pela consciência que temos de minimizar o impacto ambiental com nossas ações. Isso é uma realidade. Quando a gente faz um projeto e analisa o custo-benefício ou mostra o retorno do investimento, o cliente sempre aceita e entende a necessidade de inserção de tecnologia e, com isso, ele resolve as questões sustentáveis. Não custa mais do que as ações comuns e acaba ganhando em produtividade e qualidade no final.

### CFN - Na sua opinião, o que é imprescindível num projeto para torná-lo efetivamente sustentável?

**Dimas Rodrigues** - Para um projeto melhorar a performance do ponto de vista sustentável é importante considerar os pilares importantes para essa abordagem sustentável, que são: a economia de recursos, de



**Muita claridade: uma das marcas dos projetos**



### **Novo conceito de cozinha industrial**

energia, de água e de detergente, o tratamento dos resíduos (orgânicos, recicláveis e líquidos) e o uso de materiais certificados e recicláveis.

### **CFN - Quais os principais resultados obtidos por essas edificações?**

**Dimas Rodrigues** - No geral, não têm diferença aparentemente. Claro que a gente acaba privilegiando a iluminação natural e dessa forma os ambientes internos ficam mais amplos, mais iluminados e assim consomem menos energia elétrica.

### **CFN - Quem frequenta esses ambientes percebe a diferença?**

**Dimas Rodrigues** - O objetivo é que todos sejam beneficiados, tanto o cliente quanto os colaboradores, mas em nossos projetos nos preocupamos mais com os colaboradores, para que eles se sintam motivados na produção dos alimentos e sejam mais felizes quando estiverem trabalhando, pois acreditamos que a energia que eles gastam nessa produção é repassada para quem vai comer os produtos. É comum gostarmos mais da comida da mamãe, porque parece que é melhor. Na realidade, nossas mães fazem essas refeições com amor, pensando no nosso bem-estar. Por isso acreditamos que o ambiente

influencia a ação desses colaboradores. Logo, essa energia será absorvida por quem vai comer esses alimentos.

### **CFN - Como o senhor avalia o grau de satisfação desse público?**

**Dimas Rodrigues** - As ações ficam claras e ele percebe que tem alguma coisa diferente, mas não é uma medida muito fácil de mensurar, porque



### **Higiene e tecnologia a favor do meio ambiente**

algumas situações são percebidas no inconsciente e quando se trabalha com a produção de alimentos, sabemos que todo dia temos de inovar. Precisamos de mais sinergia e atenção. Os operadores devem evitar o uso de descartáveis e ficar atentos para perceber as observações dos comensais.

### **CFN - O custo de uma cozinha sustentável é muito elevado?**

**Dimas Rodrigues** - É um grande mito que as construções sustentáveis devem ser mais caras. São mais baratas e os investimentos têm um retorno muito grande. Elas podem ser utilizadas por qualquer sistema de alimentação, desde o mais simples café até o *catering* mais complexo.

## **Desenvolvimento sustentável**

No Distrito Federal, uma rede de supermercados realiza um trabalho inédito no quesito atitude sustentável. Diariamente os vegetais, frutas e verduras remanescentes das prateleiras e que estejam em bom estado são usados na alimentação dos próprios funcionários e as comidas excedentes do restaurante do estabelecimento são transformadas em lixo orgânico, que é utilizado para adubação de propriedades rurais filiadas à rede.

Até mesmo para o óleo saturado, que não pode ser descartado para a rede de esgoto,

foi encontrada uma utilidade. O material segue para cooperativas de reciclagem, onde é transformado em sabão. Dessa forma, além de evitar que milhares de litros de óleo venham a poluir fontes de água potável, os supermercados cumprem uma função social ao possibilitar que os cooperados obtenham uma renda extra.

Há também outra empresa que possui parceria com a rede no aproveitamento dos ossos do açougue, utilizados para a produção de farinha, e até mesmo o combustível utilizado por toda a frota é biodegradável.

# As diferentes faces da Nutrição no mundo

**E**m diferentes países, a profissão de nutricionista assume interpretações variadas, principalmente em relação à legislação que estabelece a forma de atuação do profissional e à fiscalização de suas atividades. Em algumas localidades há pouca normatização, o que revela uma clara fragilidade da profissão, especialmente se comparada ao Brasil, onde a legislação define as áreas de atuação, as habilidades, a carga horária dos cursos de formação e até o número de pessoas a serem atendidas pelo nutricionista, em casos específicos.

Na América Latina, o Mercado Comum do Sul (Mercosul), que reúne Brasil, Argentina, Paraguai e Uruguai, discute a profissão de nutricionista dentro do bloco no que diz respeito a registro, formação profissional e trânsito dos nutricionistas nos países-membros, com o propósito de definir a forma de atuação do profissional nesses países. A medida foi sugerida pela Associação Uruguia de Dietistas e Nutricionistas (Audyn) ao reconhecer que as discussões sobre a profissão já estavam avançadas dentro do Comitê de Nutricionistas no Mercosul

(Conumer). O comitê foi proposto por nutricionistas brasileiros e se reúne desde 1996; é composto por instituições representativas da área de cada país-membro. Até 2010 realizou 20 reuniões.

O Brasil é representado no Conumer pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) e é o país-membro do Mercosul no qual a profissão possui a legislação mais avançada. Aqui, as atribuições do profissional são bem definidas em instrumentos legais estabelecidos pelo CFN e reconhecidas pelo Estado, o que concede garantias para o pleno exercício da profissão.

O Conumer criou espaços nos níveis político e institucional de discussão e promoveu o intercâmbio profissional com vistas ao livre trânsito dos nutricionistas. Além disso, definiu os princípios comuns. Em 2007, a Nutrição foi incluída no grupo das profissões prioritárias a serem estudadas pelo Mercosul.

Os principais resultados do Conumer foram: criação do quadro comparativo da profissão para análise e diagnóstico da situação nos países-membros; edição do Código de Ética do Conumer e instalação do Tribunal de Ética; definição das diretrizes curriculares para o curso de nutrição no Mercosul e aprovação dos indicadores para o estabelecimento da Segurança Alimentar e Nutricional no bloco. Está em discussão a elaboração de um glos-

sário alimentar, com os alimentos consumidos nos países, para orientar os profissionais, a rede hoteleira e o turismo em geral.

Na Argentina, os nutricionistas são representados pela *Federación Argentina de Graduados en Nutrición* (Fagran); no Uruguai, pela *Asociación Uruguaya de Dietistas Y Nutricionistas* (Audyn) e no Paraguai, pela *Asociación Paraguaya de Graduados en Nutrición* (Aspagran).

## Panorama

No Canadá, o título de nutricionista é legalmente protegido apenas em algumas regiões. A regulamentação dos profissionais de saúde é de competência das províncias e dos territórios, por isso há variações na maneira como as profissões são regulamentadas em todo o país. O nutricionista é bacharel em Nutrição e sua prática é supervisionada pela *Dietitians of Canada*. O registro profissional é feito no órgão regulatório da província, na qual o nutricionista pretenda atuar.

Já nos países do Reino Unido, a titulação pode ser utilizada por qualquer pessoa de diferente nível de educação formal que tenha frequen-



tado cursos com conteúdos e duração variados - alguns até de poucos dias - sem que haja exigência de qualquer qualificação formal. Existem nesses países várias organizações e sociedades que promovem terapias alternativas, por exemplo, e cada uma delas tem critérios próprios para definir e certificar esse profissional. Para o CFN, essa situação demonstra a fragilidade da profissão e representa riscos para a saúde da população naqueles países.

Nos Estados Unidos, a titulação de nutricionista é legalmente protegida em alguns estados, e existe, também, o título de dietista (*dietitian*). Para o exercício dessas profissões, alguns estados requerem licença (somente as pessoas licenciadas podem trabalhar como dietistas e/ou nutricionistas), outros exigem a certificação (quem não a possui pode trabalhar como dietista ou nutricionista, mas sem usar os títulos). As exigências para a obtenção da licença, da certificação ou do registro variam por estado.

Na Espanha, a organização da categoria teve início nos anos 1980. Em 1987, foi instituída a Associação Espanhola de Dietistas e Nutricionistas, que passou a representar os profissionais do país. A Lei nº 44/2003 qualifica o profissional e os diplomados em Nutrição humana e dietéti-

ca, que desenvolvem atividades orientadas para a alimentação do indivíduo ou de grupos de pessoas, adequadas às necessidades fisiológicas e, em cada caso, patológicas, de acordo com os princípios da prevenção e de saúde pública.



## Normas da Nutrição

### Estados Unidos

*American Dietetic Association (ADA)*: melhorar a saúde da nação e promover a profissão de dietista por meio de pesquisa, educação e advocacia.

Salário (2002): metade de todos os profissionais registrados nos EUA que trabalham em período integral e têm mais de um ano de experiência ganha entre 38,9 mil dólares e 56 mil dólares por ano.

*Registered dietitian* (nutricionista): bacharel em curso aprovado pela Comissão de Credenciamento para Educação Dietética; completar estágio supervisionado em unidade de saúde, comunidade e serviços de alimentação; passar no exame nacional ministrado pela Comissão de Registro Dietético; completar educação continuada para manter o seu registro.

Comissão de Registro Dietético (CDR): Proteger o público por meio do credenciamento e da avaliação de processos que assegurem a competência de dietistas e técnicos em Nutrição registrados.

Documento: Bylaw, abril 2010; Código de ética (2009).

### Europa

*European Federation of the Association of Dietitians (Efad)*.

Dietista: é a pessoa com qualificação em Nutrição e Dietética reconhecida por autoridade nacional.

Efad: promover o desenvolvimento da profissão de dietista.

Áreas de especialização: dietista administrativo; dietista clínico; saúde pública.

Documentos: Código de Ética Internacional e Código de Boas Práticas para Dietistas; Normas Acadêmicas e Profissionais para a Dietética.

Registro: requisitos para inscrição de nutricionistas diferem em toda a Europa.

### Inglaterra

*Health Professions Council (HPC)*.

Normas de proficiência: o profissional deve atender para conseguir e manter o registro.

### Espanha

O registro não é necessário, mas o certificado de educação pode ser validado pelo ministro da Educação.



# Campanha nacional de filiação e revitalização

**A** Associação Brasileira de Nutrição (Asbran) lançou um grande movimento em todo o país para mobilizar a categoria sobre a importância da filiação. São vários os benefícios para aqueles que desejam fazer parte de uma sólida entidade que completa 62 anos em agosto próximo e conta com associações filiadas em vários estados.

Entre as vantagens para os associados, sejam **profissionais ou estudantes**, estão descontos no Congresso Brasileiro de Nutrição (Conbran) e eventos paralelos; acesso a sorteios, cortesias e brindes de filiadas e parceiros, recebimento da revista técnica *Rasbran*, recebimento das revistas *Actividad Dietética*, (versão on-line) da *Asociación Española* de Dietistas-

Nutricionistas e Nutrivida, da *Asociación Paraguaya* de Graduados en Nutrición (Aspagan). Os associados ganham também em atualização e aperfeiçoamento técnico-científico, desconto nos congressos da Confelanyd e da *International Confederation of Dietetic Associations* (ICDA), acesso a grupos de estudos e informação especializada, à biblioteca da entidade, fortalecimento da prática profissional e acadêmica e desconto em produtos e serviços de filiadas e parceiros.

Quem reside em Alagoas, Espírito Santo, Mato Grosso do Sul, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo deve entrar em contato com as associações filiadas (**veja telefones e endereços no site [www.asbran.org.br](http://www.asbran.org.br)**).

Os que moram em outros estados devem entrar em contato direto com a Asbran. Vale ressaltar que o valor da taxa de filiação é diferenciado dependendo do estado de cobertura. Haverá valores promocionais para **aqueles que se filiarem até 3 de maio**.

**Revitalização** - A Asbran também está desenvolvendo uma **campanha de revitalização** de filiadas inativas. Esse processo já está em curso nas associações de Nutrição da Bahia, do Distrito Federal e Minas Gerais.

*Este espaço foi cedido para a Asbran, e as informações aqui contidas são de sua inteira responsabilidade. Mais informações acessar [www.asbran.org.br](http://www.asbran.org.br).*

**II CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA DO INCA**  
**X CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIRURGIA ONCOLÓGICA**

13 e 14 de Outubro de 2011 • Centro de Convenções Sulamérica • Rio de Janeiro

**TEMA CENTRAL:**  
**AVANÇOS NA ASSISTÊNCIA, ENSINO E PESQUISA EM NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA**

Lançamento e divulgação do II volume do Consenso Nacional de Nutrição Oncológica

Acesse o site [www.congressosbco2011.com.br](http://www.congressosbco2011.com.br) e faça já sua inscrição.

# Representação política

*Legislaturas têm sempre novas frentes de atuação*

A participação popular no Poder Legislativo foi assegurada com a Constituição de 1988, que instituiu o direito dos eleitores de apresentarem projetos de lei. De lá para cá, apenas quatro projetos foram transformados em norma, sendo a última, a da Ficha Limpa.

No Congresso Nacional, as comissões e as frentes parlamentares são importantes mecanismos para assegurar os direitos da população, como educação, segurança, cultura e outros. Na atual legislatura, iniciada em 1º de fevereiro, as novidades são a Frente Parlamentar Mista pela Cidadania GLBT, em defesa de gays, lésbicas, bissexuais, travestis e transgêneros, e a possível criação da Comissão de Defesa dos Direitos das Pessoas com Deficiência.

A grande motivação das comissões e das frentes é a formação ou área de atuação do parlamentar. Em todas as legislaturas sempre houve agrupamento de deputados e senadores em torno de interesses comuns como agricultura, religião, cultura, saúde, sindicalismo e outros.

## Representação

Muitas categorias foram beneficiadas por terem representantes no Congresso e, dependendo do número de parlamentares e da organização, conseguem importantes avanços. Mas ter um representante não quer dizer ter segurança,

destaca o analista político do Departamento Intersindical de Assessoria Parlamentar (Diap), Antônio Augusto de Queiroz. Para ele, é positivo que as categorias tenham um representante no Congresso com quem possam contar, mas esclarece que o papel corporativo é convencer os partidos a se posicionarem a favor de determinada categoria. Entretanto nem sempre os parlamentares conseguem a votação da maioria em prol de suas causas.

A Nutrição não conta com um representante direto no Congresso, e os nutricionistas precisam despertar para a necessidade de assegurar tal representatividade e articular com os parlamentares eleitos em seus respectivos Estados a defesa dos interesses da categoria, para o bem da sociedade. O CFN promove articulações políticas em diversas frentes, especialmente no que se refere à saúde, educação e trabalho.

“Para as categorias que não têm nenhum representante, cabe à sociedade pressionar as autoridades para que seus pedidos sejam atendidos. É importante utilizar as organizações ou pressionar partidos para tentar desenvolver leis de seu interesse”, reforça Antônio de Queiroz.

## Composição do Legislativo

O Departamento Intersindical de Assessoria Parlamentar (Diap) fez um estudo que mostra um perfil dos novos parlamentares de acordo com a profissão. Deputados de um mesmo setor acabam formando as chamadas bancadas temáticas. Por exemplo, são tradicionais as bancadas ruralista, empresarial, sindical e evangélica. Na atual legislatura, a maior bancada da Câmara cresceu ainda mais: os deputados-empresários passaram de 37% para quase 48% de toda a Casa. Nas discussões, essa bancada confronta a sindical, que cresceu menos: entre 2010 e 2011, aumentou de quase 12% para 12,5% da Câmara.

Para tentar entender como o deputado vai se posicionar diante de um tema, um bom começo é verificar a profissão que ele exerce. Segundo a pesquisa da Coordenação de Estudos Legislativos da Câmara dos Deputados, a nova composição do plenário abriga 46 profissões diferentes. Entre os parlamentares, há 86 advogados, 83 professores e 50 médicos.

**FOME  
OBESIDADE  
DESPERDÍCIO**

**NÃO ALIMENTE ESTE PROBLEMA**



**SISTEMA CONSELHOS  
FEDERAL E REGIONAIS  
DE NUTRICIONISTAS**

### **PARTICIPE DA REVISTA CFN**

A Revista CFN é o nosso mais importante meio de comunicação com os nutricionistas e os técnicos em nutrição e dietética de todo o país. Participe das edições enviando sugestões de matérias.

Sua contribuição poderá ser divulgada. Basta enviá-la para [contato@cfn.org.br](mailto:contato@cfn.org.br)