

Conselho Regional de Nutricionista - 1ª Região (DF, GO, MT, TO)
www.crn1.org.br

Conselho Regional de Nutricionista - 2ª Região (RS)
www.crn2.org.br

Conselho Regional de Nutricionista - 3ª Região (SP e MS)
www.crn3.org.br

Conselho Regional de Nutricionista - 4ª Região (ES e RJ)
www.crn4.org.br

Conselho Regional de Nutricionista - 5ª Região (BA e SE)
www.crn5.org.br

Conselho Regional de Nutricionista - 6ª Região (AL, CE, FN, MA, PB, PE, PI, RN)
www.crn6.org.br

Conselho Regional de Nutricionista - 7ª Região (AC, AM, AP, PA, RO, RR)
www.crn7.org.br

Conselho Regional de Nutricionista - 8ª Região (PR)
www.crn8.org.br

Conselho Regional de Nutricionista - 9ª Região (MG)
www.crn9.org.br

Conselho Regional de Nutricionista - 10ª Região (SC)
www.crn10.org.br

**EM PARCERIA COM QUEM PROMOVE
A QUALIDADE DE VIDA.**



**ONDE TEM NUTRICIONISTA
TEM ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL,
QUALIDADE DE VIDA, SAÚDE
E BEM-ESTAR.**

GESTOR, ASSUMA O DESAFIO DA MELHORIA CONTÍNUA COM A PARTICIPAÇÃO DO NUTRICIONISTA.

O PAPEL DO NUTRICIONISTA É PROPORCIONAR:

Segurança alimentar ao usuário

+

Credibilidade para a empresa ou instituição

+

Equilíbrio do custo-benefício

=

Alto padrão de qualidade, eficiência e eficácia

O NUTRICIONISTA



Planeja, implanta e adequa as instalações físicas, equipamentos e utensílios de acordo com o avanço tecnológico da área.



Elabora e implanta as Boas Práticas da Produção e Método HACCP, que definem os controles de qualidade e todas as etapas de produção das refeições, determinadas na legislação sanitária.



Treina recursos humanos para aplicação de boas práticas que evitam os riscos de contaminação e danos à saúde da clientela que define o mercado



Planeja e supervisiona a execução dos cardápios tradicionais e diferenciados



Faz orientação nutricional da clientela em atendimento personalizado



Contribui para a redução dos custos, otimizando e evitando desperdício.

VOCÊ SABIA?

Qualidade depende de:

Utilização de alimentos com procedência conhecida de fornecedores qualificados

Armazenamento adequado de alimentos refrigerados e quentes

Levantamento de pontos críticos e realização de controle sanitário no processo de preparo e refeições

Identificação dos produtos

Dados de conteúdo, validade, gramagem e condições de armazenamento corretos

Apresentação atrativa das refeições

Desempenho satisfatório com avaliação junto aos clientes e

Eficiência com bons resultados na promoção da saúde do cidadão

