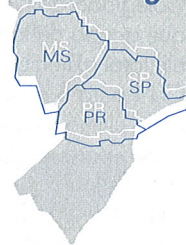


Abril
Maio
Junho 97
Edição 47

CRN-3

Notícias

Órgão oficial com periodicidade trimestral do Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª região - CRN-3



ATUAÇÃO

Responsabilidade Técnica x Assessoria/Consultoria

Página 3

ESPECIAL

Dra. Lireny Gonçalves,
presidente da SBOG,
fala sobre a reutilização
de óleos e gorduras

Página 4

AGENDA

Confira como será a
comemoração do
Dia do Nutricionista

Página 16

Dando continuidade ao trabalho de aprimoramento editorial e gráfico da Revista CRN-3 Notícias, nossa publicação está apresentando, a partir desta edição, alterações no seu lay-out. Continuaremos trabalhando no sentido de tornar a Revista CRN-3 Notícias cada vez mais atrativa aos nossos leitores.

A certeza de grandes realizações

Gostaria de abrir este editorial cumprimentando e levando nossos votos de sucesso e boa sorte ao novo Colegiado do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) que acaba de tomar posse. Depois de um processo eleitoral extremamente complicado, o novo Colegiado do CFN para o período 1997/2000 assumiu em 19 de maio último, o que se constituiu em mais um importante marco para toda a categoria.

Final, os profissionais eleitos para o Plenário do CFN têm grandes responsabilidades e o compromisso de continuar orientando, disciplinando e fiscalizando o exercício profissional do nutricionista nas mais diversas áreas, visando, acima de tudo, o engrandecimento e valorização da profissão no âmbito nacional.

Para isso, os novos representantes encontrarão pela frente grandes desafios que deverão ser enfrentados com trabalho sério e profissional.

É importante ressaltar que todos nós do CRN-3 estamos bastante honrados, pois conseguimos eleger nossos quatro representantes neste Colegiado. Como efetivas estão a Dra. Maria Luisa Sampaio Banduk e a Dra. Hatsue Kuribayashi, e como suplentes a Dra. Ilda Nogueira de

Lima e a Dra. Elly Bruhns Libutti, que já era nossa conselheira suplente no CFN, sendo agora reeleita.

A participação de nossas representantes junto às atividades do CFN é de extrema importância, no sentido de levar ao Plenário todas as necessidades dos profissionais da Jurisdição, bem como colocar a posição do CRN-3 nas grandes decisões tomadas pelo CFN em nível nacional.

Para as pessoas que não conhecem o processo eleitoral do CFN é importante esclarecer que são eleitos 18 representantes - nove efetivos e nove suplentes - dos diversos Regionais. A partir daí, o próprio Plenário indica os nomes que irão compor a nova diretoria.

Neste primeiro ano de gestão, assumiu a presidência a Dra. Carmem Lúcia de Araújo Calado (CRN-6) que sempre demonstrou muita competência e ética no exercício de sua vida profissional. Já a vice-presidência ficou com a Dra. Rita Maria Araújo Barbalho (CRN-7), a Secretária com Dra. Joselina Martins Santos (CRN-5) e a Tesouraria com a Dra. Vitória Elizabeth Sampaio Bastos (CRN-1).

Da nova gestão fazem parte ainda como efetivos a Dra. Sônia Portella do Canto (CRN-2), Dra. Maria Luisa Sampaio Banduk (CRN-3), Dra. Hatsue Kuribayashi Kakeya (CRN-3), Dra. Carlina Cabral Relvas (CRN-4) e Dra. Maria Conceição da Rocha Diniz (CRN-4).

Foram eleitos como suplentes Dra. Elisabeth de Oliveira Genial (CRN-1), Dra. Cláudia Lopes Braga (CRN-2), Dra. Ilda Nogueira de Lima (CRN-3), Dra. Elly

Bruhns Libutti (CRN-3), Dra. Aliêda Cardoso Magalhães (CRN-4), Dra. Maria José Rodrigues de Castilho (CRN-4), Dra. Ana Virginia Santos Passos (CRN-5), Dra. Edgleide Maria Figueiroa Barretto (CRN-6) e Dra. Rahilda Conceição Ferreira Brito Tuma (CRN-7).

O novo Colegiado do CFN já assumiu ciente das metas que terá de concretizar ao longo desse período. No dia anterior à posse foi realizado o Seminário de Transição, no qual a antiga Diretoria informou sobre todas as atividades que vinham sendo realizadas pelo Órgão, inclusive pendências e propostas.

Aproveitamos a oportunidade também para parabenizar o antigo Colegiado, presidido pela Dra. Vera Barros de Leça Pereira, pelas conquistas e excelente trabalho desenvolvido, conduzido sempre com muita determinação e seriedade, e que servirá de exemplo e certamente terá continuidade.

O CRN-3 já se colocou à disposição da nova diretoria para estar auxiliando no que for preciso. Na verdade, o CRN-3 e CFN mantêm um relacionamento de extrema parceria, o que em muito vem beneficiando os profissionais pertencentes à nossa Jurisdição por estarmos representados em nível nacional.

O CRN-3 tem colaborado com muitas atividades realizadas pelo CFN e esperamos nos próximos três anos manter esse mesmo compromisso para com as metas do novo Colegiado. Esperamos também que a nova Gestão continue o trabalho de Parâmetros Numéricos que consideramos ser de extrema importância, pois define as áreas de atuação do nutricionista, além da Pesquisa Nacional que irá apontar o perfil do profissional de Nutrição no Brasil.

Numa época em que o nutricionista vem conquistando um lugar cada vez mais expressivo nas áreas de Alimentação e Nutrição, contribuindo para propiciar mais saúde a toda a população, o CRN-3 assume também um novo desafio e está preparando atividades diferenciadas para comemorar o Dia do Nutricionista em grande estilo. Ao contrário dos outros anos, o evento acontecerá - com proporções diferentes - também em outras cidades, como Ribeirão Preto, Campinas, Curitiba e Campo Grande, além de São Paulo. Oportunamente, estaremos divulgando aos profissionais maiores detalhes sobre o assunto.

Portanto, esse segundo semestre que está se iniciando deverá ser marcado por grandes acontecimentos. Com a posse do novo Colegiado do CFN, renovam-se mais uma vez as expectativas de se alcançar muitas outras vitórias para os profissionais da área de Nutrição, buscando sempre o reconhecimento de nosso trabalho em todos os campos de atuação. Muito sucesso aos nossos novos representantes e uma gestão com muitas realizações!

Dra. Beatriz A. E. Tenuta Martins
Presidente do CRN-3

Responsabilidade Técnica x Assessoria/Consultoria

O nutricionista devidamente habilitado para o exercício profissional tem várias possibilidades de atuação, podendo ser responsável técnico por uma empresa/entidade ou fazendo parte do seu quadro técnico; pode ainda exercer atividade de assessor e/ou consultor na área de Alimentação e Nutrição.

Cada uma dessas atividades apresenta, entretanto, características peculiares. Para melhor elucidá-las, procuramos definir de forma sucinta cada uma dessas funções:

Responsável Técnico

É o profissional nutricionista, devidamente habilitado, que assume integralmente a responsabilidade pelas atividades técnicas de Nutrição e Alimentação desenvolvidas nas Pessoas Jurídicas previstas na Resolução CFN nº 121/92, Artigo 12º, Parágrafo Único.

Assessor

É o profissional que, mediante solicitação - embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiência - planeja, implanta e avalia programas e serviços na Área de Alimentação e Nutrição, bem como oferece solução para situações relacionadas com a sua especialidade.

Consultor

É o profissional que, quando solicitado, analisa, avalia e emite parecer sobre assuntos e serviços relacionados a sua especialidade.

Informações complementares

No que se refere ao Responsável Técnico (RT), há um controle por parte dos Conselhos Regionais quanto à possibilidade de o profissional assumir mais de uma empresa com o seu RT. O objetivo desta limitação é garantir que o trabalho técnico seja mais qualificado e que sejam cumpridas de fato todas as atribuições inerentes à função assumida pelo nutricionista. Isto consta da Resolução CFN 121/92, no seu artigo 13º, como destacamos a seguir:

"Art. 13º - O nutricionista só poderá ser Responsável Técnico de uma única Pessoa Jurídica das mencionadas nesta Resolução.

Parágrafo Único - Excepcionalmente, a critério do Plenário do CRN, o nutricionista poderá ser Responsável Técnico de mais de uma Pessoa Jurídica, desde que sejam considerados e analisados, no mínimo, os seguintes aspectos:

- grau de complexidade dos serviços (tipo de serviço, número de refeições produzidas, características da clientela);
- existência ou não de Quadro Técnico;
- distribuição da carga horária diária;
- compatibilidade do tempo dispendido para acesso às Pessoas Jurídicas".

Já com relação ao trabalho desenvolvido pelo profissional nas funções de Assessoria e/ou Consultoria, não há restrições por parte dos CRNs, em termos de controle da quantidade assumida.

Entretanto, se o vínculo empregatício do RT com a empresa não for registrado em carteira profissional, poderá ser aceito pelo Conselho o vínculo como autônomo, mesmo que denominado Assessoria, desde que sejam mantidos os critérios de carga horária compatível e prova de vínculo de Assessoria por período determinado.

No caso da função de Consultor — por sua própria definição —, esta não pode ser considerada para assunção de Responsabilidade Técnica.

Lembramos ainda que o profissional que deixar de ser RT de alguma empresa/entidade deverá sempre comunicar o fato, por escrito, ao CRN-3, no prazo de 15 dias (Resolução CFN 121/92, artigo 15º, parágrafo 2º). Nesta edição do CRN Notícias há outro artigo esclarecendo melhor de que forma proceder para informar esse desligamento.



Dra. Lireny A. Guaraldo Gonçalves, presidente da SBOG.

Óleos e Gorduras

Mitos e verdades sobre sua reutilização

Muito vem se discutindo nos últimos tempos a respeito da utilização e reutilização de óleos e gorduras. A questão passou a ser mais polêmica a partir da edição do Decreto Municipal nº 35.911, em 27 de fevereiro de 1996, de autoria do vereador Nelo Rodolfo, que proíbe a reutilização de óleos e gorduras comestíveis na cidade de São Paulo. Da mesma forma, encontra-se em andamento o Projeto de Lei nº 339/96, de autoria do deputado estadual Hatiro Shimomoto, que veda a reutilização de óleos e gorduras comestíveis nos bares, restaurantes e similares do Estado de São Paulo.

As duas iniciativas podem até estar embasadas na boa intenção de se proteger a saúde da população, mas até que ponto podem de fato serem colocadas em prática? — Esta é a questão levantada pela presidente da Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras (SBOG), Prof. Dra. Lireny Aparecida Guaraldo Gonçalves.

Especialista no assunto, a Dra. Lireny atua na área de óleos e gorduras desde 1983, sendo formada em Química, com mestrado em Química Analítica e Doutorado em Ciência de Alimentos pela Unicamp. Além disso, atuou durante um ano junto ao Instituto Federal de Pesquisa em Óleos e Gorduras, em Munique na Alemanha em trabalho de Pós-Doutorado.

Seu questionamento está relacionado à falta de referências da legislação em vigor, que não define parâmetros e gera dúvidas pertinentes não apenas nos administradores de restaurantes comerciais e industriais, pasteleiros e até da própria fiscalização. "Afinal, em que ponto pode-se considerar com segurança que o óleo está impróprio? Qual o limite para sua reutilização? O que significa reutilizar; é a primeira vez que se fritou uma outra porção? Existe um kit de testes adequado para verificar o estágio de vida do óleo? Enquanto não tivermos respostas para estas questões, a legislação apenas estará

pressionando os estabelecimentos a descartarem seus óleos, muitas vezes ainda em condições de reuso, o que pode se refletir diretamente na contaminação e poluição de mananciais. Isso porque sabemos que boa parte dos estabelecimentos, carentes de orientação adequada, costuma descartar o óleo utilizado em suas fritadeiras em pias, enviando-os diretamente para os mananciais", avalia a Dra. Lireny.

Além do mais, no caso do Decreto Municipal da Capital paulista, nenhum especialista foi ouvido para a definição do texto aprovado pela Câmara dos Vereadores.

O que é a fritura

A fritura consiste em um processo de preparação rápida de alimentos, conferindo aos produtos fritos características únicas de odor e sabor. Na temperatura de fritura, o óleo interage com o ar, água e componentes dos alimentos que estão sendo fritos, gerando compostos responsáveis por degradações em óleos utilizados por longos períodos.

Em trabalho de mestrado publicado com a engenheira de alimentos Janice Ribeiro, a Dra. Lireny avaliou a qualidade do óleo de soja utilizado em restaurante da Unicamp. Para esta avaliação utilizou parâmetros analíticos onde os mais apropriados foram a minoria e os mais sofisticados.

Muitas classes de compostos são formadas no óleo aquecido. Estes materiais são produtos de reações entre componentes do alimento e o óleo ou são produtos de degradação do próprio óleo. Podemos citar como exemplos destes materiais ácidos graxos livres, mono e diglicerídeos, sabões, peróxidos e polímeros.

Todos estes componentes atuam como agentes tensoativos, reduzindo a tensão interfacial óleo/alimento, não afetando apenas a transferência de calor e a qualidade do alimento frito, mas também a taxa de degradação do óleo. Assim, à medida em que o teor de agentes tensoativos aumenta, cresce a quantidade de espuma.

Alterações observadas durante o processo de fritura

Durante o processo de fritura, o óleo é exposto a três agentes que causam mudanças em sua estrutura: água proveniente do próprio alimento, que leva a alterações hidrolíticas; oxigênio que entra em contato com o óleo a partir de sua superfície, levando a alterações oxidativas; e, finalmente, a temperatura em que o processo ocorre, resultando em alterações térmicas.

Assim, a Dra. Lireny aponta a hidrólise, a oxidação e a polimerização como as principais formas de deterioração do óleo.

A hidrólise envolve a quebra de ligações éster no glicerídeo, com formação de ácidos graxos livres, monoglicerídeos, diglicerídeos e glicerol. A hidrólise ocorre devido à presença de água, então, quanto maior o percentual de água presente no alimento, mais rapidamente ela ocorre.

A oxidação é um processo degradativo que ocorre quando o oxigênio atmosférico ou aquele que está dissolvido no óleo reage com ácidos graxos insaturados. As reações químicas envolvidas no processo de oxidação de óleos são muito complexas e geram, em seus estágios mais avançados, produtos organolepticamente inaceitáveis, ou seja, com odores e sabores estranhos.

A polimerização ocorre quando duas ou mais moléculas de ácidos graxos combinam-se devido às alterações do processo de oxidação e às altas temperaturas. Os polímeros resultantes promovem aumento na viscosidade do óleo e poderão resultar também na formação de compostos cíclicos. A Dra. Lireny alerta para o fato de que monômeros cíclicos podem ocorrer independentemente da polimerização e são nutricionalmente indesejáveis, já que estes compostos podem ser absorvidos pelo organismo juntamente com os ácidos graxos, sendo prontamente assimilados pelo sistema digestivo. Estes isômeros ocorrem com o uso de óleos com altos teores de ácido lenolênico.

Os estágios de degradação do óleo

A Dra. Lireny ressalta que diferentes estágios de degradação do óleo são reconhecidos a partir do momento em que se inicia o aquecimento para preparação dos alimentos.

Na fase do óleo novo não existem de fato produtos que gerem alterações, já que os baixos níveis de agentes tensoativos existentes limitam o contato óleo/alimento. O óleo é afastado pela camada de vapor que circula o alimento resultando na preparação de alimentos mais brancos, com o interior bem cozido, fracos odores de frituras e pouca absorção de óleo.

Quando entramos na fase do óleo fresco, já ocorre alguma conversão de triglicerídeos originais (aproximadamente 3%) formando polímeros, mono e diglicerídios, ácidos graxos livres e produtos de oxidação.

A especialista explica que nesta fase do óleo novo, são verificadas quantidades mínimas de agentes tensoativos que, em contato com o alimento, levam à melhoria do seu cozimento, com pequena absorção de óleo na superfície. Neste caso, o produto frito fica ligeiramente mais tostado e sua superfície mais crocante. No final, os agentes tensoativos presentes fazem com que o óleo comece a espumar e o processo de oxidação se intensifica.

Os pesquisadores destacam também a fase do óleo ótimo, ocorrida com o decorrer do tempo de fritura, quando um pequeno excesso de agentes tensoativos melhora o cozimento, permitindo que quantidades de óleos maiores que as desejadas penetrem no alimento.

A Dra. Lireny lembra que a adição de óleo fresco nesta fase retarda mas não previne a progressão para a fase de óleo em degradação. Qualquer óleo fresco adicionado neste ponto interage imediatamente com os radicais livres e produtos de oxidação já existentes. A cor

do alimento frito torna-se dourada, sua superfície mais crocante, e este adquire aroma característico de fritura.

No momento em que o óleo alcança a fase de óleo em degradação, as reações de oxidação se apresentam avançadas levando à formação de moléculas complexas, algumas voláteis, que liberam odores desagradáveis. O alimento frito torna-se de baixa qualidade, sua superfície muito endurecida, com manchas e excessiva quantidade de óleo absorvida.

Finalmente, chegamos à fase do óleo de descarte, quando a porcentagem de produtos polares encontra-se muito avançada e os produtos de oxidação acumulam-se no óleo. A partir daí, o óleo começa a gerar muita fumaça. A qualidade do produto frito cai muito, já que o centro do alimento não cozinha totalmente, sua superfície é muito dura e escura e há absorção excessiva de óleo, o que gera sabor desagradável.

Fatores que influenciam a qualidade da fritura

São vários os componentes que interferem no processo de fritura. A qualidade do refino do óleo pode ser considerada como um dos itens mais críticos neste contexto. Sabemos que vários tipos de óleos são utilizados como soja, milho, algodão, palma, gorduras animais, blends entre gorduras animais e óleos vegetais etc. Em geral, segundo a Dra. Lireny, insaturações e qualidade inicial baixa favorecem as chamadas "reações

degradativas". Vale lembrar que óleos saturados se oxidam mais lentamente e, por isso, têm vida útil maior, enquanto os insaturados têm vida útil menor. A especialista destaca ainda que gordura parcialmente hidrogenada, que possui maior estabilidade, têm vida útil maior, sendo largamente utilizada especialmente em indústrias.

A natureza do alimento frito é outro ponto importante, pois, sem dúvida, altera a qualidade do óleo. Como já dissemos, alimentos com alto teor de água podem aumentar a taxa de reações hidrolíticas. Além disso, o óleo pode ser contaminado por gorduras do próprio alimento, como no caso de carnes e frangos, ou até por outras gorduras presentes, por exemplo, em alimentos pré-processados.

Da mesma forma, alimentos empanados podem liberar partículas de sua crosta no óleo de fritura, resultando na queima destas partículas e na formação de "off flavors". Alimentos com alto teor de açúcares e proteínas, por sua vez, produzem pigmentos que escurecem o alimento e podem ser assimilados pelo óleo, alterando sua cor.

Para a comunidade científica, outro fator importante é a relação entre a área superficial e o peso do alimento, já que este parâmetro influencia diretamente a quantidade de óleo que penetra no alimento.

A temperatura é outro fator preponderante no processo de fritura. O fato é que se a temperatura for muito baixa, favorece a estabilidade do óleo, mas o alimento ficará

Os objetivos da SBOG

A Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras (SBOG), fundada em 20 de setembro de 1993, é uma sociedade civil, de caráter científico-tecnológico e cultural, sem fins lucrativos, com sede na cidade de Campinas, em São Paulo.

A entidade tem como objetivos principais programar e estimular pesquisas e estudos no campo dos óleos, gorduras, derivados e matérias-primas destinadas ao setor de alimentos; aprimorar e atualizar seus associados e, conseqüentemente, suas empresas ou instituições; proporcionar informações científicas e de cultura geral especializada a seus sócios.

Entre suas principais atividades destacam-se a realização de jornadas, congressos, simpósios, cursos etc, assim como publicações, destinadas ao ensino, intercâmbio e difusão de conhecimentos e pesquisa na área de óleos, gorduras e derivados.

Maiores informações sobre a SBOG podem ser obtidas através do tel (019)239-8423 ou pelo tel/fax (019)239-1186. O endereço é Caixa Postal 6091, Cep 13.081 - 970, Campinas-SP.

muito oleoso; já se a temperatura for muito elevada, o alimento ficará muito cozido por fora e cru por dentro, acarretando também outras alterações no óleo de fritura. A temperatura ideal é 180°C.

Os equipamentos utilizados no processo também são fundamentais. Começando pelo material de construção destes equipamentos, a Dra. Lireny orienta que o aço inoxidável é o mais indicado, já que estudos demonstram que não apresenta qualquer contribuição nas alterações que ocorrem em óleo de fritura. Por outro lado, utensílios de cobre ou que contenham este metal devem ser evitados, pois possuem alto poder pró-oxidante.

A facilidade de limpeza da fritadeira é outro fator importante, pois o óleo polimerizado que se deposita nas paredes, tende a catalisar reações que levam a alterações no óleo.

A Dra. Lireny recomenda as fritadeiras com zona fria, que trabalham a partir de um depósito de óleo menos aquecido, e que, se utilizadas adequadamente, protegem um pouco mais o óleo.

Nesse aspecto, a pesquisadora realizou testes no Refeitório da Unicamp, que utiliza uma fritadeira com zona fria: "O restaurante da Universidade produz quatro toneladas diárias de alimentos, fornecendo almoço e jantar e mantendo um cardápio de frituras bastante variável. Eles têm como procedimento após uma semana de uso, retirar o óleo da fritadeira e guardar na geladeira durante o final de semana. Após a segunda semana de uso o descartam completamente".

O efeito da relação superfície/volume do óleo é outro fator que, de acordo com a especialista, deve ser considerado. Quanto maior a superfície do óleo em contato com o ar, maior a taxa de reações de alteração.

Limites para utilização do óleo de fritura

A German Society for Fat Research (DGF) foi a primeira entidade internacional que buscou definir limites para a utilização de óleos de frituras, em 1973. Recomendou-se que um óleo de fritura estaria deteriorado se, sem qualquer dúvida, seu odor e sabor fossem inaceitáveis ou se, em caso de dúvidas sobre sua qualidade sensorial, a concentração de ácidos graxos oxidados insolúveis em éter de petróleo fosse igual ou superior a 0,7% e o ponto de fumaça fosse menor que 170°C, ou se o teor de ácidos graxos oxidados insolúveis em éter de petróleo fosse de 1% ou mais. (FRITSCH, 1981)

Após um simpósio em 1979, a DGF propôs que o método de "cromatografia em coluna de sílica" para determinação de compostos polares totais seria um bom complemento à análise organoléptica. Além da DGF, este método também foi adotado pela AOAC (Association of Official Analytical Chemistry) (1984) e pela IUPAC (International Union of Pure and Applied Chemistry) (1987). A DGF sugeriu um limite máximo de 27% de compostos polares em óleos utilizados para fritura. Este limite foi recentemente alterado para 24% (FIRESTONE, STIER & BLUMENTHAL, 1991).

Em 1987, a IUPAC avaliou um método que combina cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) e cromatografia de permeação em gel para determinação de triglicerídeos polimerizados em óleos de fritura. Por acordo geral, recomendou-se a adoção deste método, cujo limite de detecção é de 5%. O método foi adotado pela "Association Française de Normalisation" como método experimental e pelo "Instituto Holandês de Normalização" (FIRESTONE, STIER & BLUMENTHAL, 1991).

"As legislações de vários países europeus seguem, com algumas alterações, os mesmos princípios propostos pela DGF. Os limites permitidos para compostos polares totais, determinados por cromatografia em coluna de sílica, oscilam entre 24% e 27%. Austrália, Bélgica, Japão e Finlândia adotam o valor máximo para ácidos graxos livres de 2,5%. Na Holanda, este valor é de 4,5% e nos Estados Unidos é de 1%. Na França e Bélgica não é permitida a utilização de óleos para frituras com mais de 2% de ácido linolênico", ressalta a Dra. Lireny.

O Brasil não tem legislação sobre o assunto mas deve seguir as recomendações atuais da legislação vigente.

Qualquer iniciativa neste sentido deve elencar metodologia de percentual de polares, requisitos de limitação de valores de ponto de fumaça e percentual de ácidos graxos livres ou até limitar a insaturação máxima em ácido linolênico do óleo a ser utilizado.

A necessidade de um kit de análises rápidas

Diante da análise da literatura científica disponível, a Dra. Lireny revela que é possível concluir que não existe de fato um método

que traduza as alterações em óleos utilizados para fritura durante todo o curso do processo.

Em trabalho publicado, ela apresenta a seguinte colocação: "Sistemas em que os alimentos fritos apresentem alto conteúdo de água e as condições oxidativas estejam minimizadas, como por exemplo na fritura de batatas, pode-se optar por testes que reflitam alterações hidrolíticas, como acidez e ponto de fumaça. Já em sistemas que favoreçam a oxidação (óleos muito insaturados, temperaturas altas), são preferíveis testes que reflitam o estado oxidativo como índice de peróxido, iodo, anisidina e reações colorimétricas. Quando não se acompanha o desenvolvimento do processo, a amostra de óleo é de origem desconhecida ou se tem dúvidas sobre a validade de métodos analíticos empregados, recomenda-se utilizar testes relacionados com a quantificação direta de compostos de alteração, tais como compostos polares, polímeros e monômeros cíclicos. Deve-se ter em mente que os métodos disponíveis fornecem informações sobre estágios particulares do processo degradativo e o método a ser utilizado dependerá do tipo de informação que se deseja, do tempo disponível e das condições de que se dispõe para realizar o teste".

O problema é que qualquer análise

Veja algumas recomendações úteis para minimizar as alterações sofridas pelo óleo de fritura:

- não utilizar excesso de óleo na fritadeira. O nível do óleo deverá ser o mínimo requerido para fritar os alimentos convenientemente e otimizar a distribuição do calor através do óleo;
- não sobrecarregar a fritadeira
- não empregar sem necessidade temperaturas muito altas e no caso de fritadeiras de grande porte requer-se o uso de termostatos bem regulados
- manter a taxa de produção no máximo

mais complexa e confiável demora no mínimo 24 horas e trata-se de uma alternativa de alto custo para os padrões brasileiros. Portanto, enquanto essa análise não é definida, consumidores podem continuar ingerindo alimentos preparados em óleo sem condições adequadas. Trata-se, portanto, de um impedimento prático. Além disso, a pesquisadora lembra que a análise através de testes rápidos pode ser alterada dependendo do alimento utilizado. Qualquer preparação com açafrão, por exemplo, que tem uma coloração muito forte, pode mascarar o resultado.

"Em Sevilha, na Espanha, um dos pólos mais desenvolvidos na área de óleos e gorduras, já foi admitida a necessidade de desenvolvimento de um kit seguro para análise rápida no próprio local, sem o qual é impossível ter uma atuação séria de fiscalização no que se refere à reutilização de óleo por estabelecimentos comerciais", conta a Dra. Lireny. Até hoje este kit não existe na Espanha.

Um outro ponto interessante levantado pela pesquisadora é que o próprio paladar, totalmente alterado, do alimento frito em óleo inadequado é facilmente perceptível pelos consumidores. "O primeiro a perceber que o óleo está ruim é aquele que vai consumir o alimento. E mesmo assim, é preciso ingeri-lo em

- fritar por períodos longos ao invés de utilizar a fritadeira por vários períodos curtos, tendo-se o cuidado de evitar exposição ao ar quando o óleo não estiver em uso
- evitar a adição de óleo novo ao usado
- realizar filtração do óleo quando quantidades apreciáveis de resíduos de alimentos fritos forem liberados para o meio de fritura. Para fritadeiras de grande porte, tem sido sugerida a utilização de filtros ativos para regeneração de óleo e aumento de seu tempo de uso.
- manter a fritadeira sempre limpa sem acúmulo de polímeros
- guardar o óleo em geladeira e coberto quando não estiver sendo utilizado

quantidades relativamente grandes para que ocorra algum pequeno distúrbio gastrointestinal".

A situação brasileira

No âmbito das indústrias brasileiras de alimentos que trabalham com produtos fritos, a Dra. Lireny revela que o Brasil encontra-se em um estágio bastante desenvolvido. "Não verificamos maiores problemas na indústria, já que normalmente estas adotam parâmetros e recomendações internacionais no que se refere ao seu processo de fritura", avalia.

Ela destaca que as empresas utilizam equipamentos de aço inoxidável, efetuando rígidos controles da temperatura, acidez da gordura/óleo, ponto de fumaça, índice de peróxido e parâmetros sensoriais (cor, odor, sabor) e utilizam a gordura parcialmente hidrogenada que, como dito anteriormente, têm maior vida útil, reduzindo as possibilidades de oxidação. O problema em fritadeiras contínuas de alterações hidrolíticas praticamente não existe.

Vale ressaltar que entre as características que uma gordura precisa para garantir um bom processo de alimentos de fritura estão: alta estabilidade à oxidação; maior durabilidade; não interferir no sabor do alimento; reutilização após filtração; não formar fumaça à temperatura de fritura; odor e sabores neutros. "De forma geral, temos no Brasil gorduras parcialmente hidrogenadas à base de algodão, formuladas com agentes antioxidantes de boa qualidade para fritura".

A Dra. Lireny ressalta, entretanto, que a fritura industrial do peixe requer maiores cuidados, uma vez que este alimento exige a utilização de temperaturas muito altas – acima de 200°C —, o que favorece o surgimento de polímeros. Mas, no Brasil, a fritura do peixe em escala industrial não é comum.

As maiores atenções no que se refere à reutilização inadequada de óleo de fritura se

voltam, principalmente às pastelarias, tidas como vilãs nesta questão. Acredita-se que a situação neste setor em primeiro lugar não é tão crítica quanto anunciada pelas autoridades e meios de comunicação, mas concorda que o processo mais acertado é conscientizar esses pequenos empresários ao invés de simplesmente multá-los.

O maior problema desses locais é a utilização do gás, pois aí é possível ter picos de temperatura de até 200°C. O que ela recomenda é a utilização de um termostato que mantenha o controle da temperatura a 180°C, que é o ideal. Da mesma forma, ao utilizar uma fritadeira com zona fria, os pasteleiros também reduzem a possibilidade de degradação do óleo.

De qualquer forma a Dra. Lireny lembra a estes empresários que existe a possibilidade de identificar visualmente se o óleo não está em condições adequadas provenientes de temperaturas inadequadas: o óleo fica viscoso aumenta o nível de fumaça, fica escuro e faz muita espuma. Neste ponto, ele já deve ser descartado.

Nesse contexto, a Dra. Lireny ressalta que o consumidor deve ser mais exigente e valer-se hoje da possibilidade autorizada de visitar as instalações das cozinhas nos locais onde adquire alimentos. Que tal visitá-los? Nenhum estabelecimento pode se recusar a admiti-lo em seu interior. Aproveite a oportunidade de mostrar sua cidadania. O consumidor tem muito mais poder do que as leis.

"A legislação referente à reutilização de óleo como vem sendo criada e aplicada em São Paulo, não resolve problemas, ao contrário, cria outros. Na verdade, acredito que somente daqui há dez anos nossa população estará preparada para uma legislação nesta área", finaliza a pesquisadora.

*Esta matéria teve como base entrevista realizada com a Prof. Dra. Lireny Aparecida Guaraldo Gonçalves e os seguintes trabalhos:

Avaliação da Qualidade de Óleo de Soja Utilizado para Fritura, de autoria da engenheira de alimentos Janice Ribeiro Lima, sob a orientação da Prof. Dra. Lireny Aparecida Guaraldo Gonçalves. Processo de Fritura: Alterações Observadas em Óleos e Gorduras, de autoria da engenheira de alimentos Janice Ribeiro Lima e da Prof. Dra. Lireny Aparecida Guaraldo Gonçalves.

QUAIS SÃO AS ATIVIDADES DO CRN-3 APAN E SINESP?

Devido ao grande número de telefonemas recebido no CRN-3 de profissionais que confundem as atividades das entidades de classe CRN-3, Apan e Sinesp, estamos publicando resumo esclarecendo os objetivos e trabalhos de cada uma delas. Vale lembrar que esse material já foi apresentado no ano passado durante o evento comemorativo do Dia do Nutricionista, porém, a um grupo restrito de profissionais. Com isso, esperamos poder estar resgatando um pouco da história de cada entidade, muitas vezes esquecida ou desconhecida pelos nutricionistas.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 3ª REGIÃO (SP, PR, MS)

Fundação: 9 de Junho de 1980.
1º Colegiado: 1980 a 1983
Presidente: Dra. Maria Lúcia Ferrari Cavalcanti
Finalidade da Entidade:

Orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício da profissão de Nutricionista.
6º Colegiado: 1995 a 1998
Presidente atual: Dra. Beatriz Aparecida Edméa Tenuta Martins

SINDICATO DOS NUTRICIONISTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Fundação da Associação Profissional de Nutricionistas do Estado de São Paulo (Apnesp) em 20/12/82.
1º Gestão: 1982 a 1985
Presidente: Dr. Ernane Silveira Rosas

Fundação do Sindicato: 12/4/88 (Apnesp - Sinesp)
1º Presidente: Dra. Lúcia Freitas Amorim

Finalidade da Entidade:

Proteger, representar, defender os direitos, interesses e as prerrogativas individuais dos Nutricionistas do Estado de São Paulo, tendo como princípio fundamental a solidariedade profissional.
Gestão Atual em exercício desde 1992.
Presidente: Dra. Célia Terezinha Ferreira

ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE NUTRIÇÃO

Fundação da Associação dos Nutricionistas da Universidade de São Paulo (Anusp)
Diretoria Fundadora - 1954 a 1956
Presidente: Dra. Maria Lúcia Ferrari Cavalcanti

Fundação da Associação Paulista de Nutricionistas
1ª Diretoria: 1975 a 1978
Presidente: Dra. Eliete Salomon Tudisco

Em 1983: mudança da Razão Social para APAN
Presidente: Dra. Olga Maria Silvério Amâncio.

Finalidade da Entidade:

Promover o aprimoramento técnico-científico do Nutricionista e sua atualização no desenvolvimento da profissão.
Diretoria: 1995 a 1998
Presidente atual: Dra. Neide Lopes do Carmo

VEÍCULOS DE COMUNICAÇÃO Orientando a atuação dos profissionais

A Comissão de Atuação junto aos Veículos de Comunicação de Massa vem observando a crescente procura da mídia escrita e falada no que se refere aos assuntos de Alimentação e Nutrição.

Uma vez que o nutricionista é a fonte mais indicada para o desenvolvimento deste tipo de artigo e vem sendo bastante procurado por jornalistas em busca de informações, a Comissão elaborou algumas orientações para que os objetivos das declarações prestadas aos Veículos de Comunicação sejam alcançados, sem no entanto prejudicar o profissional.

1. O profissional sempre deve se identificar com o número de seu registro no Conselho Regional de Nutricionistas.
2. Citar sempre as fontes bibliográficas de referência para as suas informações.
3. Sugerir leituras complementares.
4. Solicitar à editora uma revisão da matéria antes de sua publicação para as correções cabíveis, se for o caso.
5. Destacar sempre a necessidade de se consultar um nutricionista, pois as orientações alimentares sempre devem ser individualizadas.



Dra. Sandra Aparecida Breanza



Dra. Márcia Maria Rodrigues

DIETA DE EMAGRECIMENTO IMEDIATO

Atendendo solicitação feita pela Presidente da Comissão da Faculdade de Saúde Pública (FSP), da Universidade de São Paulo (USP), Profª Ignez Salas Martins, o Conselho Regional de Nutricionistas (CRN-3) está alertando para o fato de uma pseudo-dieta para emagrecimento imediato estar sendo divulgada como sendo de autoria da equipe técnica da USP, conceituada Instituição de Ensino de nosso País, que prima, acima de tudo, pela fundamentação científica nos trabalhos divulgados ao público em geral.

O CRN-3 encaminhou cópia da referida dieta aos nutricionistas no sentido de colaborar para que tal informação não seja passada de forma errônea, iludindo leigos que acreditam na eficiência da dieta por ser esta de autoria da USP, notícia que inclusive já se espalhou por alguns Estados do País. O CRN-3 pede aos profissionais que ajudem a corrigir a distorção, esclarecendo o assunto a usuários, amigos, colegas de trabalho etc.

GENPROH abre vagas para novos participantes

O Genproh, Grupo de Estudos de Nutricionistas de Produção Hospitalar, constituído em maio de 1995 por nutricionistas ligadas à Administração do Serviço de Nutrição dos Hospitais, está abrindo novas vagas para participantes com número já definido de entidades que poderão estar ingressando.

Fundado pela nutricionista Dra. Eliana Pace com o objetivo de proporcionar um intercâmbio de experiências profissionais, bem como o desenvolvimento de pesquisas, estudos e atividades de interesse do grupo, o Genproh reúne-se mensalmente, alternando locais de reunião entre os hospitais participantes, para discutir temas, como cadastro de fornecedores e produtos; elaboração de Manual de Boas Práticas de Produção; confecção de cardápios; levantamento de custos das refeições; realizações de Palestras com participação de organizações como SEMAB e Instituto Adolpho Lutz.

O Genproh é composto pela seguinte equipe de coordenação:

Coordenadora: Dra. Eliana Pace - Hospital do Coração
Secretária: Dra. Audrey de Castro - Hospital Sírio Libanês
Relações Públicas: Dra. Maria Lúcia Capelo Vides - Hospital Prof. Edmundo Vasconcelos
Tesouraria: Dra. Maria Luiza C. Gomes - Hospital Beneficência Portuguesa
Entidades Participantes:
 Hospital Albert Einstein
 Hospital Beneficência Portuguesa
 Hospital Brigadeiro
 Hospital Osvaldo Cruz
 Hospital Paulistano
 Hospital Prof. Edmundo Vasconcelos
 Hospital Samaritano
 Hospital Sírio Libanês

Os interessados em ingressar no Grupo devem entrar em contato com Dra. Lúcia C. Vides no telefone: (011) 5080-4267 até 12/8/97.

Quem conhece? Onde está?

A nutricionista Dra. Mônica Palhares Serra (CRN-3 0973) não está sendo encontrada pelo CRN-3, que aguarda o seu contato o mais breve possível para a atualização de seu cadastro.

PUCCAMP desenvolve base de dados para pesquisas

O Núcleo de Editoração SBI/FCM da Pontifícia Universidade Católica de Campinas (PUCCAMP) está solicitando encaminhamento de produção científica publicada em periódicos do ano de 1995, referida segundo as normas bibliográficas adotadas pela revista (NBR-6023/1898). O material deve ser enviado através do fax (019) 729-8576 ou via Correio para:

Núcleo de Editoração SBI/FCM
 Revista de Nutrição da Puccamp - Campus II - Av. John Dunlop, s/n
 Bloco C - Jd. Ipaussurama - Cep 13020-904 - Campinas - SP

CFN ALERTA PARA CURSOS ALTERNATIVOS

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) divulgou parecer sobre anúncio publicado no jornal A Folha de São Paulo (dia 2/4/97 - página 5) sobre Cursos de Especialização, promovidos pela UNAERP, em convênio com a IBEHE, em várias áreas, entre elas a de Terapia Floral, considerando-os sem significado para o nutricionista (Lei 8.234/91). O nutricionista que participar desses cursos deve estar ciente de que o CFN e CRN's não dão respaldo legal até o momento a títulos de especialização e que o anúncio de tal atividade vinculada à de nutricionista poderá resultar em processo disciplinar.

O CFN lembra que o que se conhece a respeito da formação de Terapeuta Florais é que qualquer indivíduo poderá adquiri-la e desempenhar essa atividade. Portanto, o nutricionista, pela própria lei de regulamentação da profissão, é um profissional de saúde, cujo objeto de trabalho é o alimento e o homem. Sendo assim, a prescrição de Florais não é da competência legal do nutricionista.

CFN DIVULGA NÚMERO DE INSCRITOS EM REGIONAIS

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) está divulgando os resultados de trabalho realizado recentemente e que aponta o número de nutricionistas e técnicos em Nutrição (Pessoas Físicas e Jurídicas), registrados e inscritos em cada Regional. Confira.

QUADRO ESTATÍSTICO ATÉ 31/3/97 1º TRIMESTRE / 97

categoria	PESSOAS FÍSICAS								PESSOAS JURÍDICAS			
	DEFINITIVO		PROVISÓRIO		SECUNDÁRIO		TOTAL		Regist.	Insc.	Total	
conselhos	Nutric.	Téc.	Nutric.	Téc.	Nutric.	Téc.	Nutric.	Téc.				
CRN-1	DF	624	-	49	-	03	-	676	-	141	62	203
	GO	265	-	80	-	-	-	345	-	101	55	156
	MT	244	-	92	-	-	-	336	-	33	20	53
	TO	16	-	01	-	-	-	17	-	-	-	-
	Subtotal	1.149	-	222	-	03	-	1.374	-	275	137	412
CRN-2	RS	3.350	-	465	-	-	-	3.815	-	426	153	579
	SC	320	-	96	-	-	-	416	-	124	12	136
	Subtotal	3.670	-	561	-	-	-	4.231	-	550	165	715
CRN-3	SP	5.093	744	934	195	05	-	6.032	939	622	289	911
	PR	588	02	142	-	-	-	730	02	113	57	170
	MS	65	01	06	-	-	-	71	01	04	02	06
	Subtotal	5.746	747	1.082	195	05	-	6.833	942	739	348	1.087
CRN-4	RJ	4.051	13	575	-	01	-	4.627	13	552	600	1.152
	MG	643	111	44	-	01	-	688	111	235	82	317
	ES	108	05	14	-	-	-	122	05	67	23	90
	outros	46	04	01	-	01	-	48	04	11	-	11
	Subtotal	4.848	133	634	-	03	-	5.485	133	865	705	1.570
CRN-5	BA	1.017	-	254	-	53	-	1.324	-	384	58	442
	SE	54	-	06	-	04	-	64	-	37	11	48
	Subtotal	1.071	-	260	-	57	-	1.388	-	421	69	490
CRN-6	AL	289	-	09	-	-	-	298	-	22	04	26
	CE	455	-	09	-	-	-	464	-	47	21	68
	MA	55	-	01	-	-	-	56	-	35	07	42
	PB	314	-	01	-	-	-	315	-	18	05	23
	PE	634	-	35	-	04	-	873	-	120	98	218
	PI	289	-	03	-	-	-	292	-	04	09	13
	RN	407	-	02	-	-	-	409	-	34	08	42
	F.Nor	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Subtotal	2.643	-	60	-	04	-	2.707	-	280	152	432	
CRN-7	PA	302	-	23	-	01	-	326	-	26	13	39
	AC	06	-	01	-	-	-	07	-	02	-	02
	AP	16	-	01	-	-	-	17	-	09	-	09
	AM	67	-	04	-	-	-	71	-	39	02	41
	RO	21	-	01	-	-	-	22	-	22	01	23
	PR	07	-	-	-	-	-	07	-	04	04	04
Subtotal	419	-	30	-	-	-	450	-	102	16	118	
TOTAL	19.546	880	2.849	195	73	-	22.468	1.075	3.232	1.592	4.824	

EVENTOS

18/8	Dia do Nutricionista (São Paulo) "Prêmio Dra. Eliete Salomon Tudisco"
22/8	Dia do Nutricionista (Ribeirão Preto)
29/8	Dia do Nutricionista (Curitiba)
3/9	Dia do Nutricionista (Campinas)
5/9	Dia do Nutricionista (Campo Grande)
23/9 e 24/9	Ciclo de Palestras: Nutrição na Terceira Idade
30/9 a 3/10	IV Congresso Nacional de Higienistas de Alimentos
3/10 a 4/10	Curso de Atualização em Dietoterapia-Pediátrica

CURSO DE ATUALIZAÇÃO EM DIETOTERAPIA PEDIÁTRICA

A Divisão de Nutrição do Instituto da Criança "Prof. Pedro de Alcântara" estará realizando entre os dias 3 e 4 de outubro, o Curso de Atualização em Dietoterapia Pediátrica. Confira a programação do evento:

Dia 3/10/97 - 14h00

- Indicadores de Qualidade na Unidade de Nutrição Hospitalar, por Dra. Tereza Setuoco Yamamoto - Supervisora do Serviço de Produção e Dra. Nicole Ozeiy Machado - Nutricionista Supervisora do Serviço de Atendimento a Pacientes

15h00

- Condutas na Constipação, por Dra. Paola Dolce - Supervisora de Setor das Unidades de Internação

16:00 h

- Assistência Dietoterápica à Criança e ao Adolescente Obeso, por Dra. Andréa Gislene do Nascimento - Nutricionista Supervisora do Setor Educação Continuada e Dra. Cristina Teruko Kariya - Nutricionista Supervisora do Setor do Ambulatório Geral

Dia 4/10/97 - 9h00

- Dietas Enteras em Pediatria, por Dra. Ana Paula Alves da Silva - Nutricionista Supervisora do Setor Lactário; Dra. Cristiane Érika Tanikawa - Nutricionista da Unidade de Especialidades; e Dra. Paula Regina Leocadio Canavó - Nutricionista Supervisora de Setor da Unidade de Cirurgia - Internação

10h00

- Intervenções Nutricionais na Atresia das Vias Biliares, por Dra. Cristiane Érika Tanikawa - Nutricionista da Unidade de Especialidades

11h00

- Abordagem Nutricional em Síndrome do Intestino Curto, por Dra. Paula Regina Leocadio Canavó - Nutricionista Supervisora de Setor da Unidade de Cirurgia - Internação

14h00

- Manejo Nutricional em Recém-Nascidos com Infecção Congênita, por Dra. Roberta Queiroz Paes de Barros Assman - Supervisora de setor

15h00

- Abordagem Nutricional na Anemia Falciforme, por Dra. Maria Aparecida Vieira - Nutricionista Supervisora de Setor/Ambulatório Especialidades

16h00

- AIDS e Nutrição na Infância, por Dra. Ana Andréia do Nascimento - Ex-Nutricionista da Assistência Comunitária e Dra. Cristina Teruko Kariya - Nutricionista Supervisora do setor do Ambulatório Geral

Para informações e inscrições, o Instituto da Criança Prof. Pedro de Alcântara fica na Av. Dr. Enéas de Carvalho Aguiar, 647 - CEP: 05403-900 - São Paulo - SP - Tel.: 3066-5731 com Célia. A taxa de inscrição é de R\$ 25,00 para estudantes (com comprovante) e R\$ 45,00 para profissionais.

CONGRESSO NACIONAL DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS

No período de 30 de setembro a 3 de outubro será realizado em Olinda, Pernambuco, o IV Congresso Nacional de Higienistas de Alimentos que reunirá profissionais e especialistas dos vários segmentos da indústria de alimentos e farmacêutica, além de organismos nacionais e internacionais, num total de 1200 participantes. O evento tem como objetivo discutir os polêmicos temas que envolvem desde a produção até o consumo das substâncias alimentares.

Apresentando como tema central "A Proteção dos Alimentos no Século da Globalização", o IV Congresso de Higienistas de Alimentos discutirá enfaticamente a questão da qualidade, produtividade, saúde pública e da competitividade da empresa de alimentos, em cujo contexto não pode ser omitida a problemática da sanidade e da higiene das matérias-primas e dos produtos alimentares, condição básica para a participação do Brasil em mercados globalizados.

O potencial da área alimentar no Brasil é indiscutível, como também é altamente promissora a condição da parcela justificativa da indústria de alimentos, cuja tecnologia avançou significativamente na última década.

Entretanto, o Brasil vive uma situação conflitante. Se de um lado possui empresas que poderiam localizar-se tranquilamente no primeiro mundo, do outro carrega problemas de natureza básica, situados particularmente na esfera sanitária, cuja solução é vital para a atual caracterização do País com produtos de primeira linha e concorrente sério ao mercado internacional.

Portanto, o Congresso é uma importante oportunidade de discussão ampla nesta virada do século. Confira os temas a serem abordados:

- Promotores de crescimento: aspectos econômicos e de Saúde Pública.

- Animais de produção e de companhia como portadores de microorganismos patógenos: significado epidemiológico e suas relações com a saúde pública.

- Situação e perspectiva do Mercosul na área de alimentos.

- Alimentos: um problema de segurança nacional.

- Momento atual e perspectivas das embalagens utilizadas para os alimentos.

- A importância do diagnóstico laboratorial na segurança dos alimentos: novas técnicas microbiológicas e físico-químicas.

- Avanços tecnológicos no setor de aves no Brasil e no Mundo.

- A indústria farmacêutica no controle das doenças dos animais transmissíveis ao homem.

- Principais pontos críticos para produção dos produtos de origem animal.

- Cozinha industrial: uma realidade em transformação.

- A comercialização de alimentos em vias públicas: uma questão de responsabilidade.

- A qualidade do leite cru e do leite beneficiado no consumo.

- Panorama atual dos produtos cárneos no Brasil e no Mundo.

- Situação atual do controle higiênico-sanitário de alimentos no Brasil - Relações entre a indústria e os serviços oficiais de inspeção higiênico-sanitária de alimentos no Brasil.

O 5º Congresso Nacional de Higienistas de Alimentos é uma realização do Conselho Regional de Medicina Veterinária de Pernambuco. Maiores informações pelos telefones (081) 221-4767/4368 ou E-mail: cejem@it.com.br

NUTRIÇÃO NA TERCEIRA IDADE

O Grupo de Estudos de Nutrição na Terceira Idade (GENUTI) estará realizando nos dias 23 e 24 de setembro, no Anfiteatro do Hospital do Servidor Público Municipal, o "Ciclo de Palestras: Nutrição na Terceira Idade"

A programação do evento inclui as seguintes palestras:

- Alimentação Saudável
- Nutrição, Comunicação e Mídia
- Implicações Nutricionais no Envelhecimento
- Autonomia e Independência na Terceira Idade
- Colesterol e Triglicérides: Prevenção e Orientações Nutricionais
- Guia Alimentar na Terceira Idade
- Doença de Parkinson e Qualidade de Vida.

Maiores informações pelo telefone (011) 3061-5233 ramais 7771 ou 7701.

PARA FALAR DIRETAMENTE COM OS PROFISSIONAIS QUE RESPONDEM PELA ALIMENTAÇÃO DE MILHARES DE PESSOAS, ANUNCIE NO CRN-3 NOTÍCIAS. CONFIRA OS ESPAÇOS DISPONÍVEIS

TAMANHO	CM	
	Largura	Altura
1/1	21	28
1/2	21	14
1/4	10,5	14
1/8	10,5	7

Obs: Disponíveis somente em P/B. Maiores informações pelo telefone

(011) 284.1222, com Valquíria.

DIA DO NUTRICIONISTA SERÁ MARCADO POR GRANDES FESTIVIDADES

O CRN-3 já iniciou os preparativos para a comemoração do Dia do Nutricionista, festejado em 31 de agosto. A ocasião será marcada por um grande evento que terá um enfoque diferente dos anos anteriores, sendo desdobrado para outras cidades da Jurisdição: Campinas (SP), Ribeirão Preto (SP), Curitiba (PR) e Campo Grande (MS), além de São Paulo.

Nesta edição, a idéia é envolver o nutricionista na globalização por meio do resgate da Técnica Dietética, inserida na Gastronomia. O "globalizar" em Nutrição implica em comprometer o profissional com as tendências de mercado, a fim de se descobrir novos segmentos que possam ser atingidos.

Em São Paulo, a comemoração será realizada em 18 de agosto próximo, tendo como patrocinadores já confirmados Hotel Meliá São Paulo, Fuchs Gewürze, Refinações de Milho Brasil - Caterplan, Nestlé FoodServices, Sadia, De Nadai, Le Baron, Kellogg's, Carbonell, Aji-no-moto, Sapore, Faculdades Integradas São Camilo, Atta alimentação, Copy Show artes gráficas, Banco do Brasil, além do apoio do Neka Gastronomia, da ABAG (Associação Brasileira da Alta Gastronomia) e do Jornal Nutrínnews, com um número máximo de 400 participantes. Todos os inscritos na 3ª Região (SP, PR e MS) terão a oportunidade de participar, dentro das vagas disponíveis.

Para a ocasião, a Comissão do Evento do CRN-3 preparou cuidadosamente a programação que inclui as seguintes atividades:

Abertura: Dra. Beatriz Aparecida Edméa Tenuta Martins

Apresentações:

1- Resgate da Técnica Dietética em Nutrição - Dra. Maria Helena Villar

2- Criatividade, Ousadia, Técnica Dietética e Nutrição - Dra. Neka Mena Barreta

3- Gastronomia Internacional: experiência dos chefs Laurent Seaudeau, Emmanuel Basoleil e Olivier

Anquier

Palestra:

Auto-estima, motivação e alegria no trabalho - Dr. Lauro Miquelin e Liliana Calil Arbix

Entrega do prêmio "Dra. Eliete Salomon Tudisco"

Confraternização.

CRN-3
Notícias

EXPEDIENTE - DIRETORIA - Presidente: Dra. Beatriz Aparecida Edméa Tenuta Martins; **Vice-Presidente:** Dra. Sandra Maria Chemin Seabra da Silva; **Secretária:** Dra. Solange Hypólito Siqueira Freire; **Tesoureira:** Dra. Joana D'Arc Pereira Mura. **Gerência Técnica:** Dra. Solange de Oliveira Saavedra. **COMISSÃO DE TOMADA DE CONTAS -** Dra. Arlene Valiengo; Dra. Paula Regina Leocadio Canavó; Dra. Márcia Maria Rodrigues. **COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO -** Dra. Arlene Valiengo - Coordenadora; Dra. Elaine Monteiro Maielo Occhialini; Dra. Andréa Luiza Jorge; Dra. Rosana Aparecida Benites; Dra. Rita Maria Monteiro Goulart. **COMISSÃO DE ÉTICA PROFISSIONAL -** Dra. Sandra Maria Chemin Seabra da Silva - Coordenadora; Dra. Márcia Maria Rodrigues; Dra. Ana Maria Pinto Zanardi; Dra. Solange Hypólito Siqueira Freire; Dra. Sandra Aparecida Breanza; Dra. Paula Regina Leocadio

Canavó. **COMISSÃO DE ATUAÇÃO JUNTO AOS VEÍCULOS DE COMUNICAÇÃO DE MASSA -** Dra. Márcia Maria Rodrigues - Coordenadora; Dra. Sandra Aparecida Breanza; Dra. Maria Cristina Rubim; Dra. Valéria Cristina Provenza Paschoal; Dra. Sílvia Regina Dias Médici Saldiva; Dra. Yara Carnevalli Baxter; Dra. Sandra Maria Lima Ribeiro.

SÃO PAULO - Sede: Av. Paulista, 568 - 6º andar - Cep 01310-000 - São Paulo - SP - Tel. (011) 284.1222 - Fax (011) 284.0294 - RIBEIRÃO PRETO - (Representação) Rua João Penteado, 2690, Jardim São Luiz - Cep 14020-180 (Sala específica no Conselho Regional de Medicina) - Atendimento: 3ªs e 5ªs feiras, das 17h00 às 21h00 - Representante: Dra. Lina Maria de Oliveira Azoubel. **CAMPINAS (Representação) -** PUCCAMP - Av. John Body Dunlop, s/nº - Jd. Ipaussurama - Cep 13059-740 - Tel. (0192) 49.5899 ramal 374 - Fax (0192) 47.3156 - Atendimento: 3ªs feiras, das 13h00 às 17h00 - Representante: Dra. Rye Katsurayama de Arrivillaga - **PARANÁ - Curitiba (Delegacia) -** R. Sen. Xavier da Silva, 488 - Cj. 403 - Cep 80530-060 - Tel. (041) 224.3035 - Atendimento: 3ªs e 5ªs feiras, das 14h00 às 18h00; **Inspetora:** Dra. Dagmárcia N.D. Tumêo - **LONDRINA (Representação) CESULON -** Av. Juscelino Kubitschek, 1626 - Cep 86020-000 - Tel. (043) 324.6121 - Representante: Dra. Beatriz Lourenço Venegas Ulate - **MATO GROSSO DO SUL - Representação:** Universidade Católica Dom Bosco - Av. Tamandaré, 6000 - Jardim Seminário - Campo Grande - Tel. (067) 765-2040 - ramal 235 - Fax (067) 765-2041 - Atendimento: 3ªs e 5ªs feiras, das 9h00 às 11h00 - Representante: Dra. Rosina Stefanello Furlan.

CRN-3 Notícias - Órgão Informativo do Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região (SP-PR-MS) - Periodicidade: Trimestral - **CORPO EDITORIAL - Comissão Editorial -** Dra. Cristiane Shimura - Coordenadora; Dra. Paula Regina Leocadio Canavó; Dra. Eliete M. Paganini (colaboradora). **Edição:** Zenith Comunicação Integrada S/C Ltda. - Tel. (011) 274.7523 - **Jornalistas Responsáveis:** Cristiane Ferrari (Mtb 17653) e Madalena Almeida (Mtb 20572) - **Secretária da Redação:** Cláudia Buonsanti - **Editoração Eletrônica, Fotelito:** ADC Produtora e Editora de Publicações - Tel. (011) 825.8782 - **Impressão:** Copy Show Artes Gráficas Ltda. - **Tiragem:** 9000 exemplares.

O Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região não se responsabiliza por informações técnicas veiculadas por anunciantes no espaço publicitário da revista.