



MERCADO DE TRABALHO

Nutricionistas confirmam seu espaço nos setores de hotelaria e de restaurantes comerciais.

Página 3



MERENDA ESCOLAR

Secretaria de Educação do Estado de São Paulo lança Programa de Capacitação para Preparadores de Merenda.



A Secretária da Educação do Estado de São Paulo, Profª Rose Neubauer, durante o lançamento do Programa de Capacitação.

Página 8

EVENTO

I Workshop - Estágio, realizado pela Comissão de Ensino do CRN-3, propõe recomendações para os estágios curriculares.

Página 11

Dever cumprido



Chegamos a mais um final de ano com um saldo bastante positivo. Conseguimos realizar grandes projetos em 97 e também mantemos boas perspectivas para o próximo ano. Entre as várias metas concretizadas neste ano não podemos deixar de mencionar a conclusão da reforma física da atual sede do Conselho, reinaugurada em outubro, que conta com novas e mais adequadas instalações para realização das várias atividades. A reforma proporcionou maior ganho de espaço, facilitando o fluxo de documentos e possibilitando a ocorrência de várias reuniões simultaneamente. A sede está aberta para visitação a todos os colegas.

Ao longo deste ano, contamos também com a contribuição de profissionais da área que nos auxiliaram na concretização das metas. Nossos agradecimentos especiais aos que participaram das Comissões Transitórias, como a de Atuação junto a Veículos de Comunicação de Massa, que conta hoje com a colaboração das nutricionistas Dr.ª Maria Cristina Rubim, Dr.ª Valéria Cristina Provenza Paschoal, Dr.ª Sílvia Regina Dias Médice Saldiva, Dr.ª Yara Carnevalli Baxter e Dr.ª Sandra Maria Lima Ribeiro.

Nossos agradecimentos também à Prof.ª Dr.ª Maria Lúcia Ferrari Cavalcanti, consultora técnica do CRN-3, um dos nomes mais conceituados da Nutrição no Brasil, que durante 1997 analisou e emitiu pareceres sobre os mais diversos temas referentes às áreas de Alimentação e Nutrição divulgados na mídia. Foram trabalhos de excelente qualidade que com certeza contribuíram para a profissionalização do setor.

Também gostaríamos de agradecer a Comissão de Ensino que, especialmente neste último semestre, teve uma grande atuação na realização do I Workshop de Estágio, evento realizado com apoio da Universidade São Judas, que nos cedeu espaço, e contou com a participação de escolas formadoras de nutricionistas e empresas receptoras de estagiários, cuja finalidade foi traçar recomendações e propostas em relação aos estágios, fundamentais para a formação profissional.

De um lado as entidades receptoras têm feito considerações a respeito da necessidade de se formar melhor o nutricionista; de outro, as escolas formadoras solicitam que as empresas de estágios tenham uma postura mais orientativa. Sendo assim, o evento foi de grande importância à medida em que irá possibilitar um consenso entre as partes.

Outro assunto importante refere-se ao arquivamento do Projeto de Lei nº 1227/95, de autoria do deputado Arnaldo Madeira (PSDB/SP), que propunha a regulamentação da profissão de técnico em Nutrição e Dietética. Importante lembrar que o CRN-3 se empenhou para que a profissão fosse regulamentada e lamenta o ocorrido. Independentemente da regula-

mentação, o CRN-3 já está realizando reuniões com as coordenadoras dos cursos técnicos de Nutrição de São Paulo que irão solicitar ao CFN a normatização da inscrição dos técnicos no Conselho.

Na verdade, o atual Plenário termina o ano com a sensação do dever cumprido. Entretanto, para 98 temos algumas pendências que estarão sendo concretizadas no primeiro semestre. Em se tratando das instalações da sede do CRN-3, estaremos adequando o mobiliário à reforma para maior conforto de funcionários e visitantes. Também iremos transformar a Representação de Campinas (SP) em Delegacia, o que é uma antiga reivindicação dos profissionais daquela região. Já estamos providenciando inclusive uma sede para instalação da delegacia. Com isso, esperamos aumentar as ações fiscalizatórias e melhorar a infra-estrutura de atendimento aos profissionais.

Outra meta a ser realizada em 1998 é a informatização da Delegacia de Curitiba (PR) também necessária para proporcionar mais agilidade às atividades do Conselho. É conveniente lembrar ainda que a representante do CRN-3 de Campo Grande (MT) precisará se afastar do cargo. O Conselho já promoveu pesquisas entre os profissionais da região que indicaram uma substituta, cujo nome estará sendo comunicado em breve.

No próximo ano também teremos as eleições no CRN-3, a serem realizadas em maio, para que o novo Plenário assuma em junho. O nutricionista não deve ficar à parte dos acontecimentos referentes à profissão e precisa exercer seu direito de voto. Trata-se de um processo saudável e necessário para integração dos profissionais.

Atualmente, já existe uma chapa formada apoiada pelo atual Plenário, composta por membros inclusive desta Gestão. Mas o processo é aberto e estaremos aguardando a inscrição de novas chapas, quando houver a convocação.

É importante também lembrar aos nutricionistas que fiquem atentos ao recebimento dos boletos para quitação da anuidade. O CRN-3 vai manter o esquema de pagamento a vista com desconto ou parcelado. A Resolução do CFN que trata desse assunto está sendo publicada na íntegra nesta edição para que os profissionais possam esclarecer suas dúvidas.

Acreditando que 1998 será um ano bastante produtivo para o CRN-3, esperamos continuar contando com o apoio dos colegas na realização de nossos trabalhos, a fim de terminarmos o primeiro semestre também com resultados positivos.

Feliz Natal e um Ano Novo repleto de sucesso e realizações! ✓

Dr.ª Beatriz A. Edméa Tenuta Martins
Presidente do CRN-3

HOTELARIA E RESTAURANTES COMERCIAIS

Novos mercados na rota dos nutricionistas

Há poucos anos ninguém imaginava um nutricionista na cozinha de um restaurante comercial ou na área de produção de um fast food. O mesmo pode-se dizer da área de hotelaria, cujos quadros de profissionais não abriam espaço para especialistas na área de Nutrição. Hoje, entretanto, com a irreversível diversificação do mercado de trabalho dos nutricionistas, a realidade é outra. O fato é que cada vez mais profissionais estão conquistando o respeito dos empresários destes setores, provando que com sua formação profissional têm muito a contribuir tanto na hotelaria quanto na restauração comercial. Mas como está sendo a atuação dos nutricionistas nestes novos campos de trabalho? Qual o perfil ideal para o desenvolvimento do trabalho nestes estabelecimentos? Para responder esta questão o CRN-3 Notícias ouviu duas nutricionistas que estão se destacando no cenário profissional justamente por sua atuação nestas áreas. Estamos falando da Dr.ª Débora S. Fassina (CRN-3 5995), responsável pelo Controle Higiênico Sanitário do Hotel Transamérica de São Paulo, e da Dr.ª Heloísa Helena Henne (CRN-3 1719), consultora na área de Restaurantes Comerciais, com passagens pelas redes América, Galetto's, Casa do Pão de Queijo, entre outras.

Quando era aluna do curso de Nutrição, a Dr.ª Débora S. Fassina sequer pensava em atuar na hotelaria. No entanto, foi justamente no Departamento de Alimentos e Bebidas do Hotel Transamérica - SP que ela decolou na sua carreira. "Quando percebi a oportunidade de trabalhar com hotelaria fiquei muito entusiasmada por ser uma área dinâmica e, principalmente, porque deveria desenvolver um trabalho específico no setor de controle sanitário de alimentos. Na verdade, este foi o meu primeiro emprego e confesso que veio atender plenamente às minhas expectativas profissionais", revela Débora.

A nutricionista chegou ao Transamérica em um momento muito importante na história do hotel, quando começava a ser delimitado de forma mais efetiva o seu Programa da Qualidade. Tanto que, se inicialmente Débora desenvolveu um trabalho de caráter mais operacional, logo teve pela frente o desafio de não apenas ajudar a elaborar o Manual de Boas Práticas do Departamento de Alimentos e Bebidas, baseado no método APPCC, mas também fazer com que ele acontecesse, com seus procedimentos sendo efetivamente implementados.

No rastro do Manual de Boas Práticas e do APPCC veio a própria busca da Certificação ISO 9002, obtida pelo Transamérica em junho do ano passado. Dentro desse contexto, ela tornou-se coordenadora da Qualidade no Departamento de Alimentos e Bebidas do Hotel. "O fato de ter acompanhado todo o processo da certificação permitiu-me ampliar a visão do ramo hoteleiro, adquirindo um conhecimento das operações como um todo. Além disso; a partir do Manual de Boas Práticas também ficou definido qual o papel do nutricionista no Hotel", avalia a nutricionista.

Múltiplas atividades

Atualmente a Dr.ª Débora integra uma equipe que inclui outra nutricionista, uma técnica em Nutrição e quatro estagiárias, todas alunas do curso superior de Nutrição. A equipe acumula a responsabilidade sobre várias atividades do setor de Alimentos e Bebidas.

Entre estas tarefas está a atuação junto ao Departamento de Compras para a qualificação de fornecedores. Neste caso, além da análise de amostras, as nutricionistas realizam visitas técnicas tanto para a homologação do fornecedor quanto de manutenção, averiguando instalações, condições de higiene em que o produto é preparado etc. Cabe à equipe efetuar ainda o controle de recebimento de alimentos, especialmente os perecíveis, verificando, por exemplo, as condições de entrega, temperatura ideal e rotulagem etc.

Nesse contexto, a Dr.ª Débora ressalta que o Departamento de Alimentos e Bebidas está estruturado a partir de uma tríade que envolve os aspectos gastronômico, higiênico sanitário e comercial. "Acreditamos que para oferecermos aos nossos clientes um produto de qualidade na concepção mais ampla da palavra, estes três aspectos devem estar em perfeito equilíbrio, sem que nenhum deles se sobressaia aos outros", explica a nutricionista.

No que se refere à parte operacional do serviço de alimentação do Transamérica, a Dr.ª Débora lembra que o nutricionista responde pela orientação e avaliação das condições de manipulação, preparação e armazenamento dos alimentos. Assim, diariamente é feita a checagem das operações da cozinha, realizada através de uma planilha que integra todos os itens a serem monitorizados.

Outra atividade a ser destacada é a checagem dos equipamentos, havendo uma linha direta de contato com o pessoal da manutenção, que é acionado mediante qualquer problema verificado ou qualquer oscilação referente à temperatura ideal de funcionamento.



Dr^a Déborah S. Fassina: "A hotelaria é um mercado extremamente promissor para o trabalho do nutricionista".

Os aspectos limpeza e controle de pragas também estão na sua relação de atividades. "Supervisionamos o trabalho realizado por uma empresa contratada no que se refere ao Controle de Pragas. Como não poderia deixar de ser, também orientamos o trabalho da empresa contratada que faz a limpeza das áreas operacionais do Departamento de Alimentos e Bebidas, trabalhando em parceria com o responsável do setor de Steward", revela a Dr^a Déborah.

Outro ponto de fundamental importância desenvolvido pela equipe de Nutrição do Hotel Transamérica é o treinamento de funcionários. Este treinamento aplica-se a todos os funcionários do Departamento que recebem noções de manipulação de alimentos, de controle higiênico sanitário, do método APPCC, entre outros. Dependendo, entretanto, da função que irão desenvolver dentro do Departamento, determinados pontos do treinamento são aprofundados. Além disso, todos os funcionários são submetidos a constantes reciclagens e treinamentos avançados.

Um parceria com o chef de cuisine

Para se ter idéia, a cozinha do Transamérica conta com 61 funcionários distribuídos em três turnos de trabalho. Cabe a esta equipe, além de todo o serviço de alimentação oferecido pelo hotel a seus hóspedes, também produzir a alimentação a ser oferecida em eventos especiais que o Hotel sedia. Esses eventos podem ser para 500, mil ou duas mil pessoas. "Justamente por isso, temos de ter uma boa capacidade de flexibilização e uma equipe qualificada para atender às exigências dos serviços contratados pelos clientes", garante a Dr^a Déborah.

Neste cenário, os nutricionistas convivem em perfeita harmonia com o chef de cuisine do Hotel, com cada profissional tendo seus papéis definidos e entendendo a importância do trabalho que o outro desenvolve. "Fazemos uma excelente parceria e não há qualquer tipo de conflito entre as atividades que desenvolvemos. Ao chef cabe o aspecto gastronômico dos pratos, o sabor, a criatividade nas preparações e a nós o aspecto do controle higiênico-sanitário destas. Definimos como o prato será preparado em relação a aspectos de higiene na manipulação, tempo de exposição em buffets e a temperatura e o tempo de armazenamento".

A Dr^a Déborah avalia, entretanto, que a própria formação do atual chef do Transamérica, o renomado Christophe Chabro, de origem francesa e que se aperfeiçoou nas escolas de alta gastronomia da França, permite essa parceria sem problemas de interferência de parte a parte. A verdade é que Chabro reconhece plenamente a importância do trabalho do nutricionista na operacionalização da produção de alimentos.

A parceria se dá, inclusive, na criação de procedimentos referentes ao desenvolvimento de qualquer

novo prato ou cardápio pelo chef Chabro. "Como já temos um sistema de Qualidade estruturado, qualquer modificação envolve necessariamente alterações nos procedimentos do Manual de Boas Práticas, cabendo aos nutricionistas desenvolvê-los".

Ainda no que se refere ao Manual de Boas Práticas, sua aplicação e às próprias exigências referentes à ISO 9002, vale lembrar que cabe ao nutricionista acompanhar auditorias internas e do próprio órgão certificador.

A preocupação com a satisfação dos clientes também é evidenciada. Há uma pesquisa realizada junto aos hóspedes e clientes de eventos que abrange todos os serviços oferecidos pelo hotel, inclusive o do serviço de alimentação e demais pontos de venda de alimentos e bebidas em suas instalações. "Qualquer queixa identificada é levada até nós e providenciadas as ações corretivas. Felizmente, não temos tido qualquer problema maior desde que o procedimento da pesquisa foi implantado", garante a Dr^a Déborah.

O mercado na área hoteleira

A Dr^a Déborah considera a hotelaria como um mercado extremamente promissor para o trabalho do nutricionista, apesar de ainda recente, já que, a seu ver, até bem pouco tempo atrás o trabalho do nutricionista estava muito associado à área hospitalar e de restaurantes de coletividade.

O próprio Transamérica pode ser considerado pioneiro na adoção de nutricionista em seus quadros de funcionários, o que passou a ser uma política do Hotel. Tanto que os hotéis da Rede em Salvador e Comandatuba também mantêm nutricionistas em suas equipes.

Entretanto, ela se ressentida da falta de outros referenciais profissionais na hotelaria. "Muitas vezes, a equipe busca fazer benchmarking com outras empresas na área de Serviços de Alimentação, pois não há muitos parâmetros do trabalho do nutricionista na própria hotelaria", diz. Além disso, quanto ao aspecto de aprimoramento profissional, Déborah revela que a equipe sempre participa de cursos referentes à APPCC, à Sanidade de Alimentos e de encontros com outros profissionais, buscando assim aprimoramento e atualização.

Quando fala do perfil ideal do nutricionista que deseja atuar em hotelaria, ela chama atenção principalmente para o fato de tratar-se de uma área extremamente dinâmica e que exige grande nível de dedicação. "O Departamento de Alimentos e Bebidas funciona 24 horas por dia e, apesar de termos uma escala de trabalho que funciona muito bem, todos nós temos um 'bip' que é acionado mediante qualquer problema que exija a nossa presença no hotel", revela.

A nutricionista lamenta ainda o fato de os cursos de Nutrição, com algumas poucas exceções, ainda estarem muito defasados em relação a estes novos mercados que estão se abrindo para o profissional. "Seria muito importante que os alunos recebessem algumas noções destas novas áreas, o que tornaria seu aprendizado na prática muito mais fácil. Talvez seja o momento de se repensar os currículos das faculdades", finaliza.

Restaurante Comercial

A Dr^a Heloísa Helena Henne (CRN-3 1719) atua como consultora na área de restaurantes comerciais desde 1993. Sua inclusão nesta área merece, inclusive, uma menção especial já que foi fruto, principalmente, de um lance de ousadia associado à segurança de quem conhece muito bem a sua capacidade de trabalho e seu perfil profissional.

"Vi um anúncio da Rede América no jornal solicitando um engenheiro de alimentos para administração e produção de alimentos na sua Cozinha Central. Não tive dúvidas: enviei-me meu currículo e uma carta anexa explicando porque considerava o nutricionista o profissional mais apto a desenvolver o tipo de trabalho que estavam solicitando. Felizmente, consegui sensibilizar a Direção da Rede, que imediatamente chamou-me para uma entrevista e efetuou minha contratação", conta.

Heloísa permaneceu na Rede América primeiro como funcionária e depois como consultora, dando início a uma bem-sucedida carreira na área de restaurantes comerciais e registrando em sua carteira de clientes estabelecimentos como Casa do Pão de Queijo, Galetto's, Quintino's Grill, Spot, Ritz, entre outros.

Pacote de Atividades

O serviço de consultoria que a Dr^a Heloísa oferece ao cliente pode ir desde o suporte no desenvolvimento do projeto da cozinha, definição e implantação de rotinas e procedimentos operacionais, qualificação de fornecedores, recebimento e estocagem de mercadorias e serviço oferecido no salão, desenvolvimento e apresentação de cardápios até recrutamento e treinamento de funcionários.

Como ela mesma garante, o pacote pode incluir todas essas etapas, englobando o início das obras até o lançamento da casa, ou, dependendo da necessidade do cliente, estar limitado a apenas uma destas etapas.

Além disso, Heloísa também está pronta a ministrar cursos específicos para manipuladores de alimentos, envolvendo a aplicação do método APPCC, sempre tendo como foco o Código Sanitário de Alimentos e a Lei nº 1428. Nestes casos, ela faz questão de ressaltar que os cursos envolvem parte teórica e acompanhamento prático.

Na Rede Galetto's, por exemplo, onde ajudou a reestruturar toda a parte operacional das lojas, Heloísa permaneceu tempo integral prestando serviços ao longo de dois anos. "O trabalho era muito grande e praticamente não tinha como atender a outros clientes. Antes de terminar o trabalho, entretanto, estruturei também a equipe de nutricionistas que hoje atua na Rede", comenta.

Na Casa do Pão de Queijo, a Dr^a Heloísa trabalhou diretamente na estruturação do Centro de Treinamento da Rede, que hoje conta com nada menos do que 200 lojas espalhadas por todo o País. Revela que o trabalho mais intenso aconteceu no prazo de seis meses e que hoje está ligada à Rede principalmente no que se refere ao desenvolvimento de cursos a serem ministrados às equipes operacionais. O mesmo acontece com a Rede América, onde Heloísa sempre é chamada para ministrar novos cursos.

"Fica evidente que cada cliente tem uma realidade



Dr^a Heloísa Helena Henne: "É importante saber sensibilizar o cliente para necessidades que muitas vezes ele não consegue visualizar".

distinta e necessita de um tipo de assessoria, sempre buscando oferecer uma melhor qualidade a seus clientes. O importante é ser flexível para poder desenvolver o trabalho dentro das expectativas do contratante e, quando necessário, também saber sensibilizá-lo para outras necessidades que muitas vezes ele não consegue visualizar".

Um mercado ameaçado

A Dr^a Heloísa considera que o profissional que deseja atuar na área de restaurantes comerciais deve necessariamente ter uma experiência no comando de serviços de alimentação, por menor que esta seja.

No seu caso, formada há 15 anos, antes de partir para a área de restauração comercial, atuou a maior parte do tempo em restaurantes industriais, tendo ainda uma experiência de dois anos na área de Marketing de uma indústria de alimentos, o que, segundo ela, também lhe garantiu uma outra visão em termos de negócio.

Apesar de se mostrar um setor bastante promissor para a atuação do profissional, Heloísa alerta para a presença crescente de engenheiros de alimentos na área de restauração comercial, em boa parte das vezes ocupando cargos cujas atividades estão dentro do perfil profissional do nutricionista. "Há poucos meses eu encarava a contratação de engenheiros de alimentos como uma lei de mercado relacionada à oferta e procura. Hoje, entretanto, já me preocupo com esse posicionamento do mercado. Os engenheiros de alimentos estão mesmo ocupando funções que cabem ao nutricionista desenvolver e isso se deve basicamente à falta de divulgação do trabalho que estamos aptas a oferecer. A verdade é que ainda temos uma imagem muito relacionada à área de saúde e isso pode estar prejudicando o crescimento profissional em outras áreas", desabafa Heloísa.

A Dr^a Heloísa também reconhece que a maior dificuldade enfrentada pelo nutricionista que se lança na área de restaurantes comerciais e fast food é a sensibilização do próprio empresário do setor. "Somente as grandes redes já têm uma cultura voltada para a qualidade do processo e percebem a necessidade do trabalho do nutricionista em suas operações. É verdade que alguns estabelecimentos menores já vêm acenando positivamente para o trabalho do nutricionista, mas ainda são poucos os empresários conscientes e dispostos a investir em qualidade. Por isso mesmo, a área de restauração comercial é um mercado de incrível potencial que ainda precisa ser explorado", explica Heloísa.

Para ela, é fundamental que o profissional tenha argumentos técnicos e mercadológicos para provar ao empresário do setor a importância do seu trabalho e o porquê de determinadas ações. Para agir desta forma, o nutricionista deve conhecer o mercado, ter uma sólida formação técnica com aplicação prática e, principalmente, manter-se permanentemente atualizado através da leitura de publicações especializadas, visita a mostras nacionais e, se possível, internacionais e, principalmente, ser muito persuasivo. ✓

O trabalho das Comissões de e Ética Veículos de Massa

O CRN-3 mantém várias Comissões que vêm auxiliando no cumprimento de seu papel, que é o de orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício da profissão de nutricionista. Essas Comissões podem ser permanentes ou transitórias e tratam de assuntos específicos, sendo normalmente compostas pelos membros do próprio Colegiado e por profissionais convidados. Os trabalhos por elas realizados nem sempre são de conhecimento dos inscritos. Portanto, para que nossos leitores possam conhecer a importância das Comissões, a partir desta edição estaremos divulgando as principais atividades realizadas por cada uma delas. A seguir, descrevemos a atuação das Comissões de Ética Profissional e de Atuação junto a Veículos de Comunicação de Massa.

A importância da conduta ética

Tendo como principal objetivo fazer com que os profissionais tenham consciência de suas atitudes, seguindo os princípios do Código de Ética dos Nutricionistas, a Comissão de Ética Profissional é permanente e existe desde a fundação do CRN-3. Atualmente, é composta por seis integrantes que se reúnem semanalmente.

Em seus trabalhos, a Comissão utiliza como parâmetro a Resolução nº 178/96 do Conselho Federal de Nutricionistas, que instituiu o Código de Processamento Disciplinar, e o próprio Código de Ética dos Nutricionistas.

Geralmente, a atuação da Comissão de Ética tem início a partir de uma denúncia que pode partir do próprio setor de Fiscalização do CRN-3 ou por meio de Pessoa Física; Representação de Pessoa Jurídica e Ex-Ofício (conselheiro do CRN-3).

As denúncias são apresentadas ao presidente do Conselho, que pode decidir pelo arquivamento ou, se houver indícios de infração, encaminhá-las para a Comissão de Ética que, a partir daí, começa a colher elementos que serão levados à Plenária para estudo de abertura de processo disciplinar. Caso a Plenária decida pela abertura do processo, a Comissão tem 60 dias para instituição e apuração do processo, cujo julgamento ocorre em uma sessão plenária.

As penalidades variam de acordo com a infração cometida e incluem advertência, repreensão, multa, suspensão ou, nos casos mais graves, cancelamento do exercício profissional. Durante todo o decorrer do processo disciplinar, denunciante e denunciado são notificados em relação à fase em que se encontra o mesmo. Definida a penalidade, o processo é encaminhado ao CFN para acatamento ou não da decisão e, uma vez deferida, aplica-se a penalidade.

Assumir mais de uma Responsabilidade Técnica com horário e/ou atribuições incompatíveis e deixar de cumprir as ordens emanadas pelo CRN-3 são as infrações mais comumente observadas pela Comissão de Ética.

Embora a Resolução nº 178 tenha sido instituída em 96, suas determinações somente começaram a ser aplicadas neste ano. Portanto, ao longo de 1997 a Comissão de Ética teve um aumento significativo no volume de trabalho. Para se ter idéia, a Comissão aplicou 48 advertências orais neste ano. Também foram realizadas 107 análises de procedimentos profissionais, 61 entrevistas com orientações e 129 orientações por Ofício.

A atuação da Comissão de Ética é de suma importância, uma vez que a cada ano se observa aumento gradativo e abusivo de profissionais no mercado de trabalho que precisam estar cientes de que é somente por meio de uma postura ética e profissional que estarão contribuindo para a valorização e engrandecimento da profissão.

Preocupada com essa questão, a Comissão de Ética vem realizando um programa de conscientização dos formandos junto às faculdades e universidades localizadas nas cidades da Jurisdição do CRN-3, no sentido de reforçar a importância da ética em suas vidas profissionais. Para tanto, são ministradas palestras.

Com esse procedimento, o CRN-3 espera contribuir para que os formandos adotem desde o início de carreira uma postura séria e ética. ✓

Membros da Comissão de Ética Profissional

Dr^a Sandra Maria Chemin Seabra da Silva -
Coordenadora
Dr^a Ana Maria Pinto Zanardi
Dr^a Márcia Maria Rodrigues
Dr^a Paula Regina Leocadio Canavó
Dr^a Sandra Aparecida Breanza
Dr^a Solange Hypólito Siqueira Freire

Membros da Comissão de Atuação junto a Veículos de Comunicação de Massa

Dr^a Márcia Maria Rodrigues - Coordenadora
Dr^a Sandra Aparecida Breanza - Conselheira
Dr^a Maria Cristina Rubim
(Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição)
Dr^a Sandra Maria Lima Ribeiro
(Nutrição Esportiva)
Dr^a Sílvia Regina Saldiva
(Saúde Pública)
Dr^a Valéria Provenza Paschoal
(Nutrição Esportiva)
Dr^a Yara Carnevalli Baxter (Dietoterapia)

Fonte correta de informações e referência

A Comissão de Atuação junto a Veículos de Massa tem direcionado os seus trabalhos para o esclarecimento popular em relação a informes e notícias publicadas na mídia escrita e falada. Dessa forma, sua atuação vincula-se à observação comportamental da mídia no sentido de que as informações e conceitos veiculados referentes às áreas de Alimentação e Nutrição sejam os mais fidedignos.

Trata-se de uma Comissão transitória, reestruturada na atual gestão do CRN-3 e formada atualmente por duas conselheiras efetivas e cinco nutricionistas convidadas com grande vivência profissional em áreas diversas (Dietoterapia, Nutrição Esportiva, Serviços de Alimentação e Nutrição e Saúde Pública), que têm a responsabilidade de promover a correção técnica das informações que chegam à população.

Para tanto, o grupo analisa periodicamente informes e recebe clipping com matérias publicadas nos jornais com circulação nas cidades da Jurisdição do CRN-3. Além disso, a Comissão também recebe denúncias de profissionais da área que tomam conhecimentos de informações distorcidas divulgadas ao público. Vale lembrar que caso sejam verificados erros técnicos cometidos por nutricionistas, a Comissão encaminha a questão para a Comissão de Ética Profissional.

Nesta gestão, a Comissão já obteve resultados bastante favoráveis. Um caso recente de interferência do grupo referiu-se a matérias publicadas no Suplemento Feminino do jornal O Estado de São Paulo, que apresentava receitas e cardápios semanais e mensais sem que houvesse a identificação de um profissional técnico.

Diante disso, a Comissão enviou correspondência falando da importância desse procedimento, que foi atendido. Após a intervenção da Comissão, a equipe de redação do jornal passou a procurar constantemente o grupo sempre que necessita publicar artigos relativos à Nutrição.

Fonte de consulta e referência

Outra interferência diz respeito à reportagem publicada recentemente na revista Forma Física que

abordava os hábitos nutricionais da modelo Adriane Galisteu e apresentava sugestões de dietas sem comprovação científica. Diante disso, a Comissão enviou correspondência solicitando que matérias que tenham comentários sobre alimentos, Nutrição ou dietas sejam submetidas a uma avaliação técnica por um nutricionista, a fim de que em paralelo se estabeleça uma fonte de informações técnicas correta e esclarecedora que possa transmitir notícias de grande valia para a melhora da qualidade de vida da população.

Além de observar a mídia falada e escrita, a Comissão também atua corrigindo distorções de informações em informes de empresas e embalagens de produtos. Um bom exemplo disso foi a solicitação da correção da embalagem da bisnaguinha Pullman, que apresentava a pirâmide de alimentos da FAO com alguns erros em sua composição. A Comissão alertou o fato à empresa.

Para realização desse trabalho, a Comissão também conta com o suporte da Prof^a Dr^a Maria Lúcia Ferrari Cavancanti, consultora técnica do CRN-3, que vem auxiliando na análise de diversos temas.

Na verdade, com o número cada vez maior de artigos que vêm sendo publicados na mídia, o grupo tem registrado um aumento significativo de trabalho. Diante disso, a atuação da Comissão é muito importante, pois além de garantir à população o acesso a informações corretas sobre Nutrição, reforça o papel do nutricionista nessa área, uma vez que este estará sendo cada vez mais procurado como fonte de consultas e referência, dando sua contribuição para a profissionalização da área de alimentação no País.

Para continuar realizando esse trabalho, a Comissão espera contar com a participação de todos os nutricionistas no sentido de que qualquer notícia infundada e informações errôneas divulgadas ou ausência do nutricionista em assuntos de sua abrangência sejam devidamente encaminhadas à Comissão, que poderá atuar e demonstrar o papel do nutricionista como transmissor e propagador dos conceitos nutricionais e de suas aplicabilidades. ✓

Em linha direta com o Conselho

Para auxiliar os leitores em consultas junto ao Conselho, estamos apresentando nesta edição os profissionais responsáveis por cada departamento do CRN-3, bem como seus respectivos ramais. Confira.

1- Apoio Administrativo
Sidnei Aparecido de S. Garcia
ramais 231/211
2- Gerência Técnica
Dr^a Solange de Oliveira Saavedra
ramal 225

3- Financeiro
José Paulo Costa
ramais 221/220
4- Secretaria
Valquíria Turoni
ramais 215/213/210
5- Gerência Administrativa
Magda Regina Rocha
ramal 224
6- Departamento Ético/Fiscal
Dr^a Sílvia Maria Basaglia Neto - ramal 217
Divisão de Fiscalização/ramais 218 e 219
e Divisão de Ética/ramal 222.
7- Jurídico
Dr^a Célia Aparecida Lucchese
ramal 218
8- Cadastro
Izabel Gertrudes Pinto
ramais 214/227



Em pé, da esquerda para direita: nº 1 - Sidnei, nº 2 - Solange, nº 3 - José Paulo; Sentados, da esquerda para direita: nº 4 - Valquíria, nº 5 - Magda, nº 6 - Sílvia, nº 7 - Célia, nº 8 - Izabel.

Secretaria da Educação do Estado de São Paulo lança Programa de Capacitação de Preparadores de Merenda Escolar



A Secretária da Educação, Prof^a Rose Neubauer, apresenta o Programa de Capacitação dos Preparadores de Merenda.

Foi lançado oficialmente em 1º de dezembro pela Secretária do Estado da Educação de São Paulo, Prof^a Rose Neubauer, o Programa de Capacitação dos Preparadores de Merenda das Escolas Estaduais paulistas. A cerimônia de lançamento, realizada no auditório Fernando de Azevedo, contou com a presença de prefeitos, secretários da Educação, delegados de ensino, representantes do Conselho Estadual de Alimentação Escolar, dos Conselhos Federal e Regional de Nutricionistas, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE/MEC e de universidades públicas e particulares que mantêm faculdades de Nutrição.

Na oportunidade, a Dr^a Beatriz Tenuta Martins (CRN-3 0159), presidente do CRN-3 e assessora do Departamento de Suprimento Escolar (DSE), foi responsável pela apresentação técnica do Programa. Também foram apresentados alguns dos vídeos produzidos pelo DSE e que fazem parte da estratégia de treinamento dos merendeiros, assim como foi montado um show room dos equipamentos enviados às escolas e promovida a degustação dos produtos adquiridos para a merenda escolar.

A abertura da cerimônia coube à diretora do DSE, Silvana Augusto, que afirmou estar muito orgulhosa pela oportunidade de estar realizando um trabalho de valorização daqueles que são os responsáveis pela preparação das merendas e que têm a capacidade de influenciar diretamente na sua qualidade.

A Secretária Rose Neubauer, que deu prosseguimento à cerimônia, lembrou que o Programa tem por objetivo aprimorar a qualificação dos profissionais responsáveis pela merenda na rede estadual de ensino – orientando-os sobre a melhor forma de preparar refeições balanceadas e de oferecer aos alunos cardápios mais ricos em nutrientes.

Nesse contexto, a Secretária ressaltou a

importância do Programa de Enriquecimento da Merenda Escolar (PEME) que vem permitindo a inclusão de gêneros "in natura" nos cardápios das escolas. Também destacou as muitas ações que a Secretaria da Educação vem desenvolvendo através do DSE, relacionadas à formação de estoques, distribuição dos gêneros com supervisão de campo, evitando-se perdas, fornecimento de melhores equipamentos para as escolas, além da própria informatização do DSE, o que permite, sem dúvida, um controle mais efetivo do Programa de Merenda Escolar como um todo.

"Este Programa veio comprovar nossa política de não apenas investir na capacitação de nosso corpo de professores, mas também daquelas pessoas que oferecem suporte nas escolas. Assim, estamos buscando trabalhar todo o nosso pessoal de apoio que, juntamente com os professores, também são fundamentais para que ofereçamos um ensino de qualidade no Estado de São Paulo", confirmou a Prof^a Rose Neubauer.

A Secretária ainda enfatizou a excelente parceria que vem sendo estabelecida entre o FNDE e os municípios no que se refere à política de descentralização da merenda escolar. Com o subsídio do Governo Estadual, que complementa os recursos federais, essa política vem permitindo a compra de gêneros a preços mais acessíveis por parte dos municípios, propiciando o enriquecimento dos cardápios e o oferecimento de uma alimentação mais saudável. Isso sem contar que a partir do momento em que os municípios passam a fazer a compra direta de alimentos para suas escolas em sua própria região, estão favorecendo a economia local e, conseqüentemente, fomentando a criação de empregos.

A estrutura do Programa

Em sua apresentação, a Dr^a Beatriz Tenuta Martins falou basicamente da estrutura do Programa de Capacitação e de seus objetivos principais. Ela explicou, inclusive, a complexidade do Programa de Merenda Escolar, uma vez que a rede estadual de ensino atende a nada menos do que 5,2 milhões de alunos/dia distribuídos nas seguintes situações: 1,1 milhão são alunos da Capital e da Grande São Paulo, atendidos com envio de alimentos; 600 mil dos municípios não conveniados ao FNDE, também atendidos através do repasse de alimentos; 3,5 milhões atendidos diretamente com verbas, que participam da política de descentralização da merenda.

"Percebemos a necessidade de capacitar os

preparadores da merenda para a própria realização de suas tarefas, mas também para mantê-los motivados, garantindo uma alimentação saudável, correta e segura para as crianças", explica a Dr^a Beatriz.

Ainda segundo a nutricionista, o objetivo principal do Programa é capacitar as merendeiras para a correta preparação de alimentos de acordo com o cardápio oficial desenvolvido pelo DSE e com o Programa de Enriquecimento da Merenda Escolar (PEME), que consiste no repasse de verba do Governo Estadual às escolas para a compra de alimentos perecíveis. "Com a instituição do PEME, que veio criar uma oportunidade significativa para o enriquecimento nutricional da merenda, as merendeiras tiveram de passar a lidar não apenas com alimentos semi-elaborados mas também com gêneros 'in natura', o que requer conhecimentos específicos de manipulação, armazenamento, higiene e preparo", esclarece a presidente do CRN-3.

Além disso, fica bastante evidente que a proposta do Programa de Capacitação vai além das informações técnicas, promovendo novos conhecimentos, mudanças de comportamento, estimulando a troca de experiências e, principalmente, trabalhando com a auto-estima das pessoas. Para a Dr^a Beatriz, outra meta atingida foi o estabelecimento de um efetivo canal de comunicação com o DSE, encurtando-se o caminho para a solução nas escolas no que se refere a recursos, equipamentos etc.

O treinamento

O treinamento dos preparadores de merenda está dividido em dez módulos que abordam desde a higiene pessoal e do local de trabalho, passando pela organização das atividades da merenda – recebimento, armazenamento, preparo e distribuição – até a prevenção de acidentes. O curso é ministrado por nutricionistas e pedagogos contratados pelo Governo do Estado e a supervisão está a cargo da diretora da Divisão de Estudos, Normas e Programas de Nutrição, a nutricionista Jurucê G. Borovac (CRN-3/1225), e da especialista em Educação, Maria de Lourdes Toledo.

A primeira etapa do Programa, que foi iniciada no dia 23 de outubro e vai até 19 de dezembro, é dirigida ao treinamento das 1.400 merendeiras da Capital e de um representante de cada delegacia de ensino da região. Durante oito semanas estão sendo capacitadas 56 turmas, com carga horária de 20 horas semanais.

De fevereiro a maio serão treinadas as 3.200 merendeiras da Grande São Paulo, Vale do Ribeira e região de Sorocaba e um representante de cada uma das demais delegacias de ensino, que atuarão como

multiplicadores em suas respectivas regiões. A Dr^a Beatriz ressaltou que estão sendo trabalhados inicialmente os municípios priorizados pelo Banco Mundial através do Projeto Inovações do Ensino Básico (IEB).

Todas as escolas receberão manual de merenda escolar contendo os temas abordados no treinamento. Além disso, um vídeo explicativo estará à disposição para consulta nas oficinas pedagógicas das delegacias de ensino.

A presidente do CRN-3 e assessora do DSE ressaltou que o treinamento utiliza várias metodologias entre as quais exposição, dinâmicas de grupo, técnicas de sensibilização, jogos de fixação, conteúdo e montagem de painéis ilustrados. Também é realizada uma avaliação formal dos participantes no final do curso no que se refere à fixação de conhecimentos. Ao mesmo tempo, os participantes também têm a oportunidade de avaliar o curso ministrado e dar sugestões.

A Dr^a Beatriz revelou ainda que, no próximo ano, estagiários da área de Nutrição estarão saindo a campo para conhecer o impacto do treinamento ministrado, fechando assim este ciclo do Programa.

Ao encerrar sua apresentação, a Dr^a Beatriz lembrou que o Programa de Capacitação assim como o PEME são resultado do trabalho de uma equipe multiprofissional. "O desenvolvimento deste Programa nos proporcionou de fato imensa satisfação e percebemos nitidamente que com um bom planejamento, supervisão adequada no campo e pessoal bem treinado e motivado, temos grandes chances de oferecer uma merenda de excelente qualidade", finalizou. ✓



A presidente do CRN-3, Dr^a Beatriz Tenuta Martins, foi a responsável pela apresentação técnica do Projeto.



Uma platéia atenta assistiu ao lançamento do Programa.

Divulgados os valores da anuidade para 1998

O Conselho Federal de Nutricionistas já divulgou a Resolução nº 192/97 que dispõe sobre a fixação de anuidades, taxas, emolumentos e multas devidas aos Conselhos Regionais de nutricionistas para o ano de 1998. Confira na íntegra seu conteúdo.

O Conselho Federal de Nutricionistas, no uso das atribuições, que lhe são conferidas pela Lei nº 6.583/78 e do Decreto nº 84.444/80, Considerando ainda a Lei nº 8.383/91 e a deliberação tomada em Reunião Plenária Ordinária, realizada em 20/10/97, e após ouvidos os Conselhos Regionais,

RESOLVE:

ART. 1º - Fixar o valor de anuidade para o exercício de 1998, nos valores abaixo discriminados:
 Pessoa Física: 145 UFIR
 Microempresas e Firms individuais 237 UFIR
 Demais Pessoas Jurídicas em valores proporcionais ao Capital Social, conforme tabela abaixo:

REAIS	UFIR
Até R\$ 5.000,00	330
De R\$ 5.001,00 até R\$ 30.000,00	500
De R\$ 30.001,00 até R\$ 100.000,00	800
De R\$ 100.001,00 até R\$ 300.000,00	1300
De R\$ 300.001,00 até R\$ 900.000,00	2300
Acima de R\$ 900.000,00	5000

Parágrafo único - O CRN utilizará, sempre que houver, dados do último Balanço Patrimonial da Pessoa Jurídica para atualizar o valor do Capital Social com finalidade de cálculo de anuidade.

ART. 3º - Será concedido desconto no pagamento das anuidades de Pessoas Físicas e Jurídicas, nos seguintes moldes:
 a) - 10% para pagamento integral até 31/01/98;
 b) - 5% para pagamento integral até 28/02/98;
 c) - em 3 (três) parcelas, sem desconto, com vencimento em 31/01, 28/02 e 31/03 de 1998.

ART. 4º - As anuidades não quitadas até 31/03/98 perderão direito a qualquer desconto e sofrerão acréscimo de 10% (dez por cento) de multa e juros de 1% (um por cento) ao mês.

ART. 5º - Os débitos anteriores ao exercício de 1998 serão corrigidos pelo valor da UFIR vigente no dia do pagamento, acrescidos de multa de 10% (dez por cento) e juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, calculados até a data do recolhimento, sendo pagos:

- I. - Integralmente ou
- II. - Parceladamente, a critério do CRN.

ART. 6º - Por ocasião da inscrição da Pessoa Física ou registro da Pessoa Jurídica, será cobrado o valor de anuidade relativo aos duodécimos correspondentes aos meses restantes do exercício, desde que não tenha havido exercício profissional da PF ou atividade da PJ anterior a data da solicitação da inscrição/registo no Regional.

§ 1º - Os pedidos de cancelamento de inscrição que derem entrada no Regional até 31/03 ficarão isentos do pagamento de anuidade do exercício em curso.

§ 2º - Após 31/03, os pedidos de cancelamento só serão deferidos após a quitação integral do débito, incidindo, se for o caso, multas e juros previstos no Artigo 5º desta Resolução.

ART. 7º - As Pessoas Físicas ou Jurídicas pagarão uma única anuidade em cada exercício financeiro com validade para todo o País, ressalvados os casos previstos no Artigo 5º da Resolução CFN nº 121/92, que se refere ao pagamento da anuidade por filial, escritório ou representação de Pessoas Jurídicas, independentemente do valor do capital destacado.

ART. 8º - Os profissionais recém-formados, que solicitarem inscrição no CRN até 90 (noventa) dias após a data de colação de grau, efetuarão o pagamento da anuidade em 3 (três) parcelas.

ART. 9º - As taxas terão os seguintes valores:

a) Registro de Pessoas Jurídica:	30 UFIR
1 - Microempresa e Firma Individual	30 UFIR
2 - Outras Pessoas Jurídicas	70 UFIR
b) Inscrição de Pessoa Física	10 UFIR
c) Expedição de Cartão de Identificação (CI)	10 UFIR
d) Expedição de Carteira de Identidade Profissional (CIP) ..	20 UFIR
e) Substituição ou expedição de 2ª via de CIP	30 UFIR
f) Substituição ou expedição de 2ª via de CI	5 UFIR
g) Expedição de Atestado de Responsabilidade Técnica ...	15 UFIR
h) Expedição de Certidão, Declaração ou Certificado	10 UFIR
i) Inscrição Secundária	15 UFIR
j) Inscrição Provisória	15 UFIR
k) Registro de Atestado de Comprovação de Aptidão de Desempenho (Lei nº 8666/93)	10 UFIR
l) Multa por ausência não justificada à eleição	145 UFIR

ART. 10º - O cálculo para cobrança em Real de anuidades, taxas, multas, serviços e débitos anteriores, previstos nesta Resolução, será feito tomando como base o valor da UFIR vigente na data do pagamento, ou caso extinta, por outra unidade fiscal estabelecida pelo Governo Federal.

ART. 11º - As multas aplicadas à Pessoa Jurídica por inobservância da legislação variarão de 237 a 2370 UFIR, de acordo com a definição do Plenário do CRN.

ART. 12º - As multas aplicadas à Pessoa Física por inobservância da legislação, variarão de 145 a 1450 UFIR, de acordo com a definição do Plenário do CFN.

ART. 13º - É vedado ao Conselho Regional de Nutricionistas a criação de quaisquer outros ônus, além daqueles estabelecidos nesta Resolução.

ART. 14º - Os Conselhos Regionais de Nutricionistas deverão repassar ao Conselho Federal, até o dia 20 de cada mês, a cota parte sobre a arrecadação correspondente ao mês anterior.

ART. 15º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir de 1º de janeiro de 1998, revogadas as disposições em contrário, especialmente a Resolução CFN nº 182/96.

Brasília, 20 de outubro de 1997.
 Carmen Lúcia de Araújo Calado
 Presidente do CFN (CRN-6 006)
 Joselina Martins Santos
 Secretária do CFN (CRN-5 0439)

A Resolução foi republicada por incorreção do original no DOU de 27/10/97, seção I, Página 24, 237.

Arquivado Projeto para regulamentação da profissão de técnico em Nutrição

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) informou que o Projeto de Lei nº 1227/95, do deputado Arnaldo Madeira (PSDB/SP), que dispunha sobre a regulamentação da profissão de Técnico em Nutrição e Dietética, foi encaminhado para arquivamento. O projeto foi rejeitado na Comissão de Trabalho da Câmara (CTASP), na qual o relator, deputado Osvaldo Biolchi (PTB/SP), alterou seu parecer e pediu seu arquivamento.

O CRN-3 lamenta o ocorrido, pois reconhecemos a importância deste profissional na Área de Alimentação, bem como os esforços dessa categoria para ter seu trabalho valorizado.

A formação do nutricionista do século XXI

Visando buscar um consenso para os aspectos polêmicos dos estágios curriculares, fundamentais para a formação do nutricionista, a Comissão de Ensino do CRN-3 realizou, em outubro, o "I Workshop Estágio - A Formação do Nutricionista do século XXI".

O CRN-3, através da Comissão de Ensino, formada por conselheiras e representantes dos cursos de Nutrição, tem se preocupado com a formação do nutricionista frente às exigências atuais do mercado de trabalho.

Um dos aspectos importantes da graduação é a realização dos estágios curriculares que visam proporcionar ao aluno a oportunidade de vivenciar a prática profissional. Tendo em vista os aspectos polêmicos dos estágios curriculares, a Comissão de Ensino propôs um debate visando aprimorá-los através da:

- Discussão de condutas relativas ao estágio curricular nas suas áreas de atuação.
- Elaboração de recomendações para nortear as ações acadêmicas referentes a estágios curriculares (documento representativo dos nutricionistas dos cursos de Nutrição e instituições presentes).

Para cumprir este objetivo, foi realizado em 14 de outubro, na Universidade São Judas, em São Paulo, o "I Workshop Estágio Curricular - Formação do Nutricionista do Século XXI" que contou com a presença de coordenadores dos cursos de Nutrição, supervisores de estágios das instituições receptoras e ainda representantes do CRN-3.

- Durante o Workshop foi realizada uma Mesa Redonda que abordou o "Perfil do Nutricionista", "Globalização e Formação do Profissional" e "Ética na Saúde", sendo em seguida discutidas nos grupos de trabalho das três áreas de estágio as seguintes questões:
- Que profissional pretendemos formar?
 - Para que? Para quem?
 - Quais são as responsabilidades dos cursos e das instituições que recebem estagiários?
 - Quais são as sugestões para superação das dificuldades?

Como resultados destas discussões foram propostas as seguintes recomendações:

1 - Para as instituições receptoras de estágio:

- As instituições receptoras de estágio deverão proporcionar ao estagiário a vivência da realidade, conferindo-lhe atribuições para que alcance a maturidade profissional necessária e posterior absorção pelo mercado de trabalho, sempre supervisionado por um nutricionista;
- As instituições receptoras com atuação em Saúde Pública deverão motivar o aluno para as atividades da área, refletindo sobre a importância de seu papel enquanto agente transformador da realidade e ampliando as possibilidades de trabalho junto à população;

2 - Para os cursos de Nutrição:

- O nutricionista a ser formado deverá ter uma visão global da profissão, estar integrado à realidade política, social e tecnológica e estar comprometido com a manutenção da saúde da população;

- Os docentes e/ou supervisores de estágio deverão ter experiência prática na área sob sua responsabilidade, além de estar buscando continuamente atualização;
- As escolas deverão, nas áreas clínica e social, ampliar a atuação prática em ambulatórios, centros de atendimento comunitário, entidades de bairro etc;
- As escolas deverão promover cursos de extensão e/ou especialização nas diferentes áreas, dirigidos aos alunos, nutricionistas e supervisores dos estágios nas instituições;
- As escolas deverão intensificar a supervisão nos locais com atuação em Saúde Pública que não tenham nutricionista atuando, direcionando os alunos e priorizando o atendimento em grupos com ações preventivas.

3 - Para as instituições receptoras de estágios e cursos de Nutrição:

- As escolas e instituições receptoras de estágio deverão incentivar e permitir o contato dos alunos com as atividades desenvolvidas pelo nutricionista nas diferentes áreas de atuação, desde o início da formação e não apenas por ocasião do estágio curricular;
- Deverá haver um fortalecimento do vínculo entre os cursos de Nutrição e as instituições receptoras de estágio, com maior integração entre estes profissionais;
- A troca de experiências e conhecimentos técnico-científicos entre as instituições e os cursos de Nutrição deverá ser intensificada;
- Deverão ser mantidos os aspectos éticos da profissão durante a realização das atividades de estágio.

4 - Para o Conselho Regional de Nutricionistas:

Diante do exposto, a Comissão organizadora do Workshop propõe a formação de subcomissões com representação das instituições receptoras de estágio para a discussão contínua da seguinte pauta:

A - Elaboração conjunta de roteiros de estágio por área de atuação com descrição das ações a serem desenvolvidas pelo aluno, pelo supervisor da instituição e supervisor da escola;

B - Proposição de exercícios e/ou atividades diferenciadas para fortalecimento do perfil do nutricionista a ser formado, tanto no que se refere à ampliação de sua atuação quanto especialmente aos aspectos éticos da sua profissão;

C - Proposição de critérios de avaliação de estágio de modo a conferir unidade no juízo de valor quanto à avaliação do aluno perante o mercado de trabalho;

D - Proposição de pauta de encontros sistemáticos anuais entre cursos de Nutrição e instituições receptoras de estágio para troca de experiências e avaliação de objetivos alcançados;

E - Formação de Grupos de Estudo para intensificar o aprofundamento técnico-científico deste grupo de profissionais, subsidiando a necessária organização pelas Universidades de cursos de extensão e/ou especialização.

Desta forma, propomos a indicação de representantes das Universidades e de instituições receptoras de estágio para formar, juntamente com a Comissão de Ensino, uma Subcomissão para inicialmente se estabelecer uma agenda de reuniões para 1998, bem como elaborar Regimento desta nova Comissão de Ensino. Os contatos deverão ser efetuados diretamente no CRN-3, com Marilda, para participação. ✓

II REUNIÃO ANUAL DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ

Discute Alimentos Dietéticos

No mês de setembro, a Prof. Dr.ª Maria Lúcia Ferrari Cavalcanti (CRN-3 0001) participou da Mesa Redonda sobre "Alimentos Dietéticos - Benefícios e Riscos no seu Uso", promovida durante a II Reunião Anual do Instituto Adolfo Lutz. Na ocasião, a Dr.ª Maria Lúcia, enquanto consultora técnica do CRN-3, apresentou e defendeu o ponto de vista do nutricionista sobre a questão, efetuando um exame crítico construtivo da matéria, focalizando a Conceituação de Alimentos Dietéticos, Situação Atual, Benefícios, Riscos e apresentando ao final Sugestões, na expectativa de que estas possam contribuir para o aprimoramento do emprego de Alimentos Dietéticos.

Abaixo, apresentamos o resumo da sua palestra.

1 - Conceituação

Oficialmente, a expressão "produto dietético" foi utilizada pela primeira vez em São Paulo, no Decreto-Lei nº. 15.642/46 (Estado de São Paulo, 1946). O Art. 392 define e indica a destinação desse produto: "aconselhado para completar ou substituir parcialmente os alimentos comuns em regimes especiais".

O Decreto-Lei nº. 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos (Brasil Ministros, 1969), ainda em vigor, no Art. 2º., Inciso V, conceitua alimento dietético como "todo produto elaborado para regimes alimentares especiais destinados a ser ingerido por pessoas sãs".

A partir de 1995, os Alimentos Dietéticos passaram a fazer parte dos Alimentos para Fins Especiais e, até agora, a Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS) do Ministério da Saúde (MS) já emitiu três Portarias disciplinando a matéria (SVS/MS, 1995; SVS/MS, 1995 a; SVS/MS, 1996).

A Portaria SVS/MS nº. 234/96, em vigor (SVS/MS 1996), modificada pela Portaria SVS/MS nº. 422/96 (SVS/MS, 1996 a), conceitua Alimentos Dietéticos como "aqueles especialmente formulados e/ou produzidos de forma que sua composição atenda necessidades dietoterápicas específicas de pessoas com exigências físicas, metabólicas, fisiológicas e/ou patológicas particulares".

2 - Situação Atual

A situação atual dos Alimentos Dietéticos é extremamente confusa especialmente em relação aos Alimentos Modificados.

Enquanto aumentam cada vez mais no merca-

do os alimentos rotulados "Diet" (Alimentos Dietéticos) e "Light" (Alimentos Modificados), o consumidor não está devidamente esclarecido sobre o significado desses termos. Por não conhecer a diferença entre as expressões "Diet" e "Light" inscritas na rotulagem, o consumidor está inseguro quanto à utilização de tais alimentos ou os emprega inadequadamente (Cândido & Campos, 1996). Entre os próprios profissionais de saúde, o conhecimento sobre o significado de alimentos "Diet" e "Light" deixa a desejar (Monego, et al; 1994; Casali, 1995; Diogo, 1995; Saggiaro, 1997; Bover, 1997). Não há consenso quanto à significação de alimentos "Diet" e "Light" (Almeida, 1997).

Pesquisa realizada na jurisdição do CRN-3 durante o primeiro semestre de 1996, promovida pelo Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Paraná (UNIV.FED.PARANÁ, 1996), comprova que existe entre os consumidores um grande desconhecimento sobre o que são Alimentos Dietéticos ("Diet"), usualmente confundidos com os Alimentos Modificados ("Light").

Dos duzentos e oitenta consumidores entrevistados em 16 supermercados de Curitiba, cerca de 55% consomem produtos dietéticos sem qualquer orientação profissional e 57% não lêem os rótulos dos alimentos que adquirem e consomem.

O mercado "Diet" cresce cerca de 15% ao ano no Brasil (Oliveira, 1997) e é muito rentável, pois "pulou de US\$ 160 milhões em 90 para US\$ 736 milhões em 1996" (Siccan, 1997).

Os Alimentos Dietéticos, que segundo a legislação vigente podem conter a rotulagem "Diet" (e somente eles), destinam-se a fins dietoterápicos específicos. Os produtos "Light" (que correspondem aos Alimentos Modificados), não têm como finalidade atender necessidades dietoterápicas, nem são indicados para dietas específicas. Entretanto, devem obedecer aos limites legais estabelecidos para que possam utilizar na rotulagem a expressão "Light".

3 - Benefícios

São inegáveis certos benefícios resultantes do consumo de determinados Alimentos Dietéticos, como os que utilizam adoçantes não calóricos ou de valor energético desprezível em suas formulações. Esses alimentos são benéficos para pessoas com distúrbio no metabolismo de carboidratos (por exemplo, por erro inato), intolerância à ingestão de mono e dissacarídeos e

controle do peso corporal. Exemplificando, Blackburn e colaboradores (Blackburn et al, 1997), em estudo sobre o efeito do Aspartame (APT) na redução e controle do peso corporal, concluíram que "a participação de obesos em um programa multidisciplinar para controle de peso que inclui APT pode facilitar a manutenção do peso reduzido".

Alimentos Dietéticos isentos de glúten (componente protéico do trigo, aveia, centeio e cevada) e alimentos com baixos teores de proteínas e de fenilalanina, podem ajudar a compor a alimentação diária de indivíduos, respectivamente, com Doença Celíaca e Fenilcetonúria, cujo tratamento é essencialmente alimentar. Todavia, os benefícios concedidos por tais alimentos não são relevantes: a) há escassez no Brasil de alimentos dietéticos destinados a esses dois estados patológicos; b) na etapa inicial do tratamento dietético da Doença Celíaca, são necessárias outras modificações na dieta, além da exclusão do glúten: retirar sacarose, fibras alimentares e lactose; c) nas duas patologias mencionadas, a educação, a orientação e o treinamento da mãe ou responsável (e paulatinamente do cliente) por nutricionista, são imprescindíveis para permitir seleção adequada e elaboração caseira de preparações que os indivíduos afetados podem consumir.

No que concerne aos efeitos benéficos no uso de Alimentos Dietéticos, destacam-se os que se destinam à Dietas Enterais. Felizmente, o mercado brasileiro dispõe hoje de Dietas Enterais com variadas formulações e indicadas para atender necessidades dietoterápicas diversas de "pessoas com exigências físicas, metabólicas, fisiológicas e/ou patológicas particulares", como preceitua a Portaria SVS/MS nº. 234/96 (SVS/MS, 1996). Tais dietas, sem dúvida, constituem recurso valioso e eficaz na dietoterapia e propiciam muitos benefícios.

Alimentos Dietéticos só serão benéficos se consumidos adequadamente e sob supervisão de médico ou nutricionista.

4 - Risco

Segundo Smith, citado por Cândido e Campos (Cândido & Campos, 1996), o risco pode ser definido como o potencial para a ocorrência de conseqüências negativas indesejáveis de um evento.

A possibilidade de risco no uso de Alimentos Dietéticos foi considerada pela SVS/MS, ao aprovar normas técnicas referentes a Alimento: para Fins Especiais (entre os quais se situam os Dietéticos) nas Portarias SVS/MS nº. 41/95 (SVS/MS, 1995) e nº. 122/95 (SVS/MS, 1995 a). Nesta última, por exemplo, a referência ao risco é expressa nitidamente: "considerando que vários produtos incluídos nesta categoria, se consumidos indiscriminadamente, podem apresentar riscos à saúde, resolve: " (Portaria SVS/MS, 1995 a).

Para examinar os riscos no uso de Alimentos Dietéticos analisaremos a matéria em relação às pessoas que têm Diabetes Mellitus (DM), especificamente Diabetes Mellitus não Insulino-Dependente (DMNID) ou Tipo II (T2), em razão: do DM ser um grave e crescente problema de saúde pública no Brasil; de outros distúrbios comumente presentes nesse tipo de Diabetes e do DMNID afetar 90% da população de indivíduos com DM (Brasil. Minist. Saúde, 1993).

O DM é uma síndrome clínica heterogênea caracterizada por anormalidades endócrino-metabólicas, que envolvem importantes distúrbios no metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas do organismo humano (Brasil, Minist. Saúde, 1993).

Indivíduos com DMNID freqüentemente apresentam hipercolesterolemia, hipertrigliceridemia, hipertensão arterial, obesidade (60 a 90%), elevação dos níveis de LDL-colesterol e redução da HDL-colesterol, problemas que aumentam o risco de doença cardiovascular.

Recentemente, houve acentuada mudança no tratamento dietético de pessoas com DM. Não existe uma dieta diária específica, única ou "dieta da ADA" (Amer, Diabetes Ass., 1996), que deva ser preconizada para controle do Diabetes. O Valor Calórico Total (VCT) da dieta dos que têm DMNID e a proporção de carboidratos e lipídeos no VCT, são variáveis, individualizados, devendo ser baseados nos objetivos estabelecidos para o peso corporal, glicemia, níveis de lipídios, hábitos alimentares (Amer Diabetes, Ass., 1996), assim como no grau de intolerância à glicose (Parillo et al., 1996).

Alimentos Dietéticos não podem ser consumidos livremente por indivíduos com Diabetes, considerando-se os possíveis riscos para controle do estado diabético.

SORBITOL

O Sorbitol é amplamente utilizado em Alimentos Dietéticos como geléias, bolos, biscoitos, doces, sorvetes e chocolates.

Tomando-se como exemplo os chocolates dietéticos, a substituição de açúcar por Sorbitol exige o emprego de maior proporção de manteiga de cacau e leite, aumentando, conseqüentemente, os teores de lipídeos, proteínas e o valor calórico (Cândido & Campos, 1996). Uma colher de sopa de manteiga de cacau contém 8g de ácidos graxos saturados (Mahan & Arlin, 1995).

Os chocolates dietéticos não são indicados por nutricionistas para quem tem DMNID, obesidade e dislipidemias (Cardoso & Costa, 1997).

O risco do consumo indiscriminado de chocolates dietéticos nas situações clínicas mencionadas é o aumento do peso corporal e o agravamento de dislipidemias.

PRODUTOS DE GLÚTEN

Tradicionalmente indicados para pessoas com DM, os produtos de glúten não devem ser ingeridos sem controle, por constituírem fator de risco para elevação do peso corporal, que precisa ser reduzido nos que têm DMNID, geralmente obesos ou com sobrepeso.

Em termos calóricos, os produtos de glúten são quase equivalentes aos produtos convencionais (Cardoso & Costa, 1997) e alguns têm valor energético ainda maior, como demonstrou Marsiglia (Marsiglia, 1995).

FRUTOSE

Em comparação com a glicose e sacarose, a frutose produz resposta de glicemia e de insulina mais baixa em indivíduos com DMNID e tolerância à glicose prejudicada (Crapo, Kolterman & Olefsky, 1980). Por isso, a frutose tem utilidade como agente adoçante na dieta de pessoas com Diabetes. Mas, é tão calórica quanto a sacarose (4 Kcal/g) e a quantidade de frutose consumida deve ser descontada no total de carboidratos permitidos na alimentação diária (Crapo, 1994; Franz et al, 1994; Amer. Diabetes Ass., 1996).

A principal preocupação quanto ao consumo de frutose pelos que têm Diabetes refere-se ao potencial efeito adverso deste monossacarídeo na elevação dos triglicéridos

plasmáticos (Heller & Jovanic, 1985; Crapo, 1994; Franz et al, 1994).

Bantle e colaboradores (Bantle et al, 1992) verificaram que dieta com alto teor de frutose (20% das calorias provenientes de carboidratos), aumentou o colesterol total e a LDL-colesterol. Entretanto, outros investigadores não constataram efeitos adversos da frutose sobre os triglicéridos e colesterol plasmáticos (Franz et al, 1994).

Como os resultados de estudos sobre o papel da frutose nos lipídeos séricos são conflitantes, Anderson e Geil (Anderson & Geil, 1994), consideram que para quem tem Diabetes ainda não está estabelecida a segurança da ingestão de frutose a longo prazo.

Para que a frutose possa ser considerada completamente segura para indivíduos com Diabetes ou saudáveis, são exigidos maiores conhecimentos a respeito dos efeitos da ingestão crônica desse açúcar simples sobre os lipídeos plasmáticos, lactose sérica pós-prandial e nível de glicosilação não enzimática de proteínas do organismo (Bantle, 1991). Estudos de longo prazo sobre esses aspectos são muito necessários, considerando-se o grande número de alimentos dietéticos que contêm frutose (Cândido & Campos, 1996) e o fato de não estar ainda comprovada a segurança do consumo crônico de frutose por quem tem DM (Anderson & Geil, 1994).

AÇÚCARES SIMPLES (MONO E DISSACARÍDEOS)

Figuerola (Figuerola, 1990) preconiza que na dieta diária de pessoas com Diabetes sejam incluídos como fontes de açúcares simples - mono e dissacarídeos - alimentos que os contêm naturalmente, porém em quantidade que não ultrapasse 15% do total de carboidratos. Williams (Williams, 1994) também adverte que o consumo de alimentos que contêm naturalmente açúcares simples deve ser cuidadosamente controlado na presença de Diabetes.

Alimentos fontes de açúcares simples são principalmente frutas, hortaliças e leite, embora outras substâncias alimentares também contêm mono e dissacarídeos naturais em sua composição.

Para pessoas com DM, o consumo abusivo e a longo prazo de açúcares simples (por exemplo, os que existem naturalmente em alimentos dietéticos à base de frutas — geléias —, em refrigerantes "Diet" que contêm suco de fruta, somados aos mono e dissacarídeos de outros alimentos consumidos diariamente) é um risco; poderá causar efeitos danosos: hipoglicemia,

hiperglicemia, aumento do peso corporal em pessoas com DMNID, elevação dos níveis plasmáticos de colesterol, triglicéridos e lipoproteínas (VLDL-LDL). Esses efeitos adversos, por sua vez, aumentam o risco, aceleram ou agravam complicações agudas e crônicas do Diabetes.

Vale notar que a falta de informação na rotulagem sobre a presença de açúcares simples naturalmente existentes, por exemplo, em alimentos dietéticos cuja matéria-prima inclui frutas, refrigerantes "Diet" que contêm suco de frutas, aliada à inscrição obrigatória Alimento Dietético e Bebida Dietética ou facultativa "Diet", poderão levar pessoas mal informadas que têm DM a um consumo excessivo e prejudicial de açúcares simples. Por isso mesmo é imprescindível que indivíduos com Diabetes sejam alertados sobre a presença de açúcares naturais nos alimentos dietéticos que os contiverem, bem como nos refrigerantes mencionados, e orientados quanto ao consumo desses alimentos por médico e/ou nutricionista experientes no controle do DM.

ALIMENTOS DIETÉTICOS COM ELEVADO TEOR DE PROTEÍNAS

Alta ingestão de proteína por pessoas com DMNID aumenta a carga de trabalho renal, prejudica a taxa de filtração glomerular e tem sido implicada na patogênese da nefropatia diabética (Franz et al, 1994). Para indivíduos com DMNID, geralmente idosos, excesso de consumo protéico aumenta o risco de doença renal por microangiopatia (Federmann, 1994).

RISCO NO USO INDISCRIMINADO DE ALIMENTOS DIETÉTICOS

O uso arbitrário e indiscriminado de Alimentos Dietéticos por quem tem Diabetes ou outra patologia, pode prejudicar o consumo de Alimentação Equilibrada ou Balanceada, constituída de variados alimentos dos diferentes grupos: cereais, hortaliças, frutas, leite, carnes, ovos e leguminosas secas.

5 - Sugestões

1. É indispensável a revisão e modificação da Portaria SVS/MS no. 234/96 (SVS/MS, 1996), sugerindo-se o seguinte:

- Incluir nas considerações introdutórias das normas técnicas referentes a Alimentos para Fins Especiais que "o consumo indiscriminado de

vários produtos incluídos nesta categoria pode apresentar riscos à saúde".

- Excluir a categoria Alimentos Modificados dos Alimentos para Fins Especiais.
- Criar novas categorias para os atuais Alimentos Dietéticos, por exemplo, Alimentos para dietas com controle de fibras alimentares (baixo e elevado teor), alimentos para dietas com alto teor de proteínas.
- Normatizar individualmente cada categoria dos Alimentos Dietéticos, à semelhança da regulamentação existente para os alimentos destinados a Dietas Enterais, estabelecendo-se um PIQ para cada uma delas.
- Acrescentar no item Rotulagem advertências dirigidas aos que têm DM:

a) quando os alimentos dietéticos contiverem em sua composição Sorbitol, Frutose e Açúcares Simples naturais, declarando-se os respectivos nomes e quantidade;

b) quando os alimentos dietéticos contiverem gordura saturada, poliinsaturada e colesterol, declarando-se a quantidade.

2. Que a SVS/MS forneça à mídia informações que interpretem claramente as normas referentes a Alimentos para Fins Especiais (inclusive Dietéticos), para que sejam divulgadas corretamente à população.

3. Que os fabricantes de Alimentos Dietéticos esclareçam fielmente o consumidor sobre os ingredientes de seus produtos, expondo na rotulagem informações claras, redigidas em linguagem simples e de fácil compreensão pelo público.

4. Que as empresas que produzem adoçantes dietéticos intensifiquem a publicação de informações sobre a inocuidade de seus produtos, fundamentadas em pesquisa científica, considerando matéria divulgada na Internet por Grupo Ativista contra o consumo de adoçantes dietético, que vem alarmando indevidamente o consumidor, inclusive profissionais de saúde.

5. Ao Procon cabe divulgar na mídia matéria que:

a) alerte e estimule o consumidor a ler atentamente a rotulagem dos Alimentos Dietéticos para que possa fazer escolha adequada dos produtos que adquire e consome, e

b) destaque serem os Alimentos Dietéticos destinados a pessoas com necessidades dietoterápicas específicas, razão pela qual devem ser consumidos sob supervisão de médico ou nutricionista. ✓

Técnica dietética e tabela de pesos e medidas em alimentos

O Departamento de Ciência, Tecnologia de Alimentos e Nutrição Básica, da Faculdade de Enfermagem e Nutrição da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso lançou o livro Técnica Dietética – Fator de Correção em Alimentos de Origem Animal e Vegetal, que está sendo distribuído pelo Correio mediante solicitação. Os interessados podem enviar seus pedidos para o endereço abaixo, acompanhado de um cheque nominal à autora Niedja Maria de Melo Luna, no valor de R\$ 10, 00 (dez reais).

Endereço: Rua 39 nº 564 – Boa Esperança – Cuiabá/ MT
CEP: 78068-000

Além disso, os profissionais podem também receber pelo Correio a tabela de Pesos e Medidas em Alimentos, enviando seu pedido para o mesmo endereço acompanhado de um cheque nominal à autora no valor de R\$ 5, 00 (cinco reais).

Os números da desnutrição hospitalar no Brasil

O Grupo de Apoio Nutricional Enteral e Parenteral (GANEP) está divulgando os resultados de uma pesquisa realizada pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral – SBNPE – que aponta índices elevados de desnutrição hospitalar no Brasil.

Os dados levantados pela SBNPE, que avaliaram quatro mil pacientes no período de um ano, entre 1996 e 1997, em 13 Estados e 27 hospitais conveniados ao SUS, são alarmantes: 48, 9% dos pacientes internados na rede pública estão desnutridos; apenas 20% dos integrantes das equipes de saúde desses hospitais (médicos, nutricionistas, enfermeiros etc) têm conhecimento do estado nutricional dos internados, fato que agrava a cada dia a desnutrição dos pacientes.

O presidente da SBNPE, Dan Waitzberg, informa que as conclusões dessa pesquisa estão sendo encaminhadas aos órgãos superiores do Sistema de Saúde brasileiro para que medidas urgentes de solução possam ser tomadas. Segundo o cardiologista e nutrólogo, Daniel Magnoni, diretor da SBNPE, a situação nutricional do paciente brasileiro é muito grave: "de cada dois doentes hospitalizados na rede pública pesquisada pela entidade um está desnutrido".

Curso de especialização em Nutrição do Centro Universitário São Camilo

- Nutrição Clínica
- Nutrição Esportiva

Duração de 2 de fevereiro de 98 a 16 de dezembro de 98.

Atividades desenvolvidas teóricas, práticas e elaboração de uma monografia.

(011) **272-6077** ramal 243/266 c/ Drª Sandra.



O brilho do futuro

Estamos nos aproximando de um novo ano.
É o momento de refletir sobre o que já se tornou passado e nos concentrar na construção de novos caminhos.
Caminhos estes que levem à alegria e à amizade e também a novas oportunidades de aprendizado.
É o momento de ter esperança, esse brilho que nos permite iluminar nossas vidas e acreditar que já começamos a construir um futuro melhor para nós, para nossos familiares e amigos e para o País em que vivemos.

Feliz Natal e um Ano Novo de grandes realizações!
São nossos mais sinceros votos...

CRN-3 Notícias

Nutricionistas podem associar-se à Abeso

De acordo com os novos estatutos da Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade (Abeso), foi aprovado o ingresso de nutricionistas interessados em obesidade na entidade, tendo os direitos dos sócios comuns com exclusão da possibilidade de se candidatarem à Diretoria ou ao Conselho Deliberativo. Como sócios especiais, os nutricionistas pagarão metade do valor dos sócios efetivos.

Para associarem-se, os interessados deverão entrar em contato com a entidade através do telefone (011) 852-2298, com Elide Ferraz.

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. Silvia Regina Dias Médici Saldávia; 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 Pentead, 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)** - PUCAMP - 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 Arrivallaga

- **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. Tamarandé, 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 Ferraz (Mtb 9663) e Madalena Almeida (Mtb 20572) - **Secretária da Redação:** Cláudia Buonsanti - **Produção**

Editorial e Fotolito: ADC Produtora e Editora de Publicações - Tel. (011) 8663-0709 - **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.