18ª edição - 2023

APERFEIÇOAMENTO PARA NUTRICIONISTA:

Serviço Comercial de Alimentação

apan

asman

CRN3 CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO • SP | MS

SINDNUTRI-MS

SindiNutri-SP

TEMA

16/09/2023 – 1º encontro

- Responsabilidade técnica e ética profissional nas mídias sociais

  Raquel Marcelino da Silva, Selma de Brito Gonçalves

- Marketing pessoal e empreendedorismo

  Paulo Moretti

TEMA

- Nutricionista pode ser MEI? Pejotização: O que é?

  Juliana Berbert, Maria Consolação Machado Furegatti

- Desafios do nutricionista nos serviços comerciais de alimentação

  Flávia Zibordi Camargo

Selma de Britto Gonçalves
CRN-3 4375

- Coordenadora Técnica do Setor de Ética desde 2018
- Atuou como Nutricionista Fiscal do CRN-3 por 14 anos
- Pós-graduada em Educação em Saúde pública pela UNAERP
- Pós-graduada em nutrição clínica pela FMUSP
- Atuação como integrante de EMTN por 15 anos.

18ª edição - 2023

APERFEIÇOAMENTO PARA NUTRICIONISTA:

Serviço Comercial de Alimentação

Empreendedorismo

Ética Profissional

e Mídias Sociais

apan Associação Paulista de Nutrição

asman Associação Sul Mato-Grossense de Nutrição

CRN3 Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região • SP | MS

SINDNUTRI-MS

SindiNutri-SP

Nutricionista

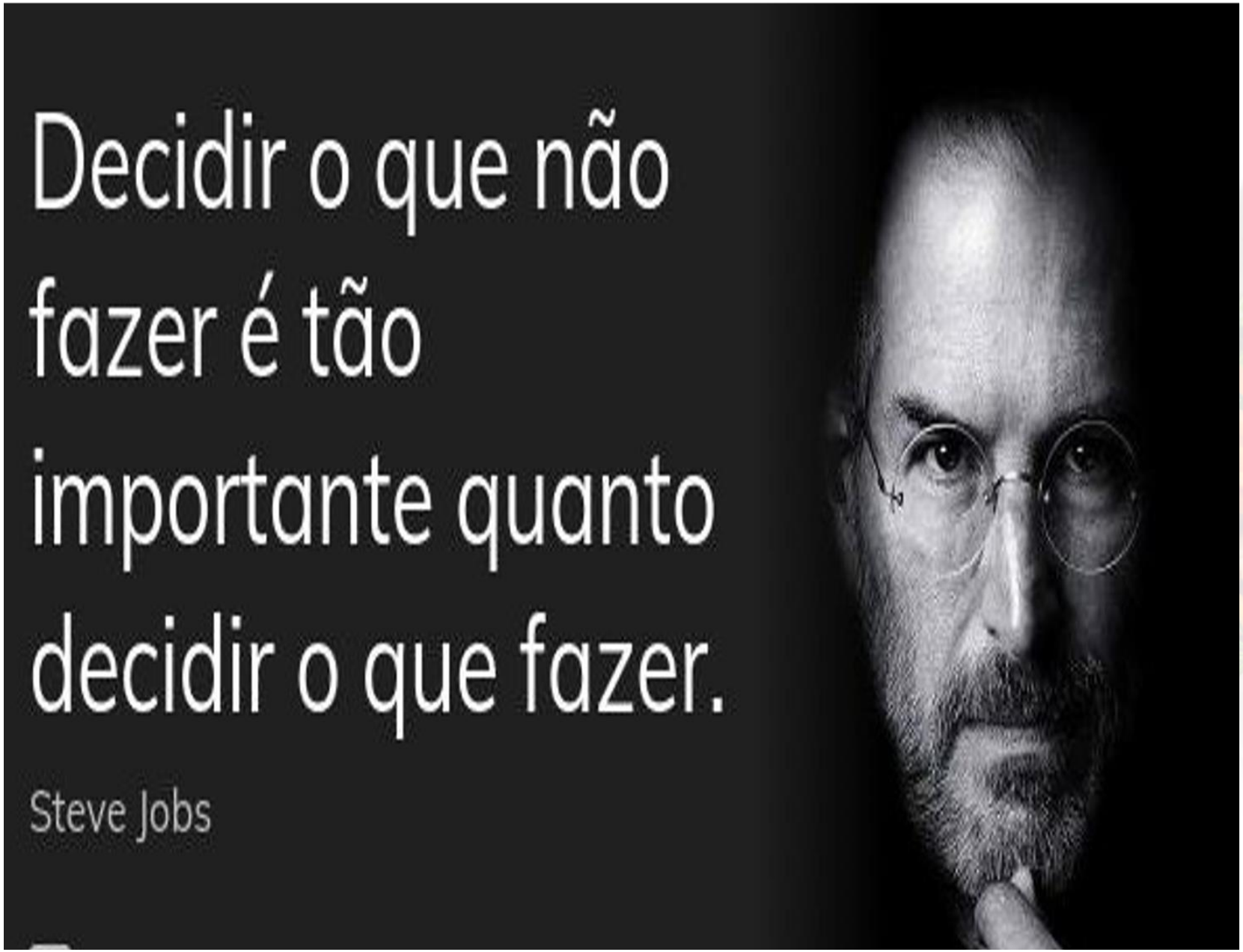
Profissional Liberal: legalmente habilitado a prestar serviços de natureza técnico-científica, com a liberdade de execução que lhe é assegurada pelos princípios normativos da profissão, independentemente do vínculo da prestação de serviço.

Trabalho Autônomo: aquele realizado **sem** um vínculo empregatício, por conta própria e no qual o trabalhador *assume todos os riscos pelo serviço*

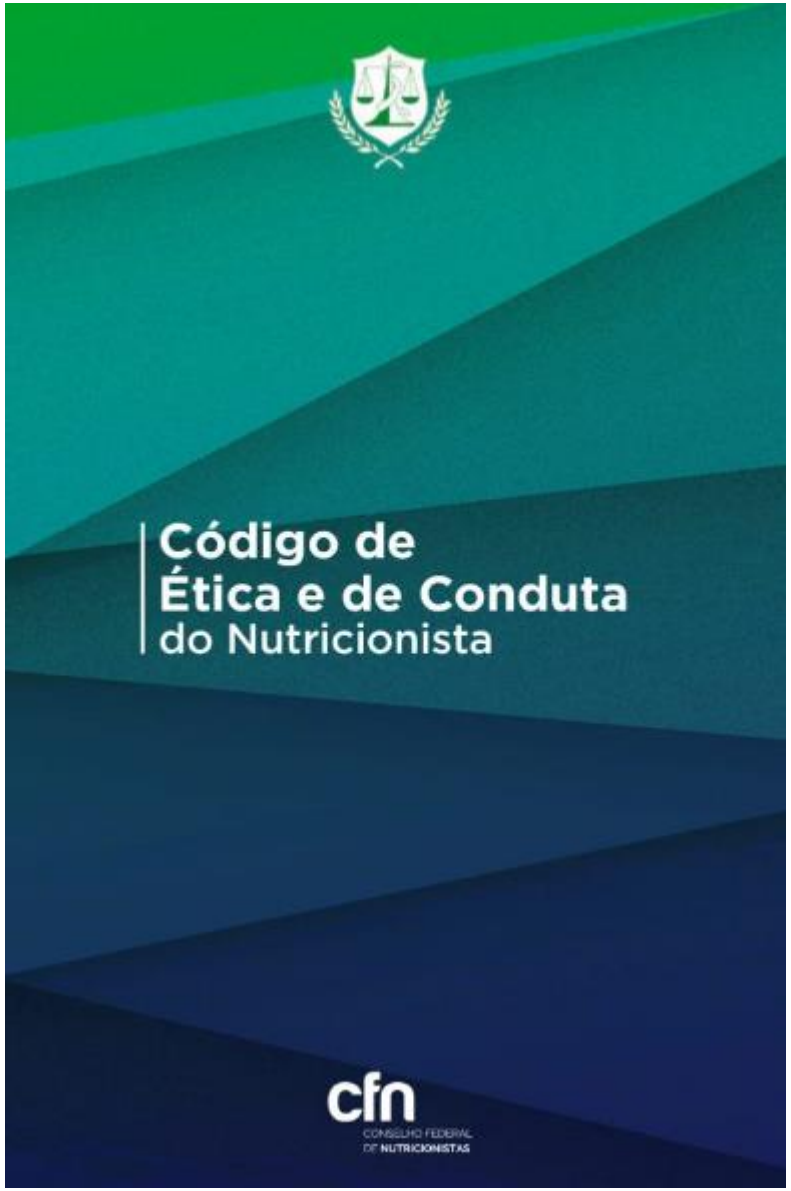
PRÁTICA PROFISSIONAL

Ciência	Técnica	Ética
Conjunto articulado de saberes O CONHECER	Conjunto de habilidades O SABER FAZER	Conjunto de Atitudes O SABER SER

APRENDER A CONVIVER


Decidir o que não
fazer é tão
importante quanto
decidir o que fazer.
Steve Jobs

COMO DEVO DIRECIONAR MINHAS ESCOLHAS ?



Apresenta princípios, deveres e responsabilidades que devem nortear a conduta do Nutricionista em todas as áreas

www.cfn.org.br/index.php/biblioteca/codigo-de-etica-e-de-conduta-do-nutricionista/

Casos Hipotéticos de Infrações Ético-Disciplinares

Nutricionista aceita proposta para prestar assessoria num restaurante comercial modalidade self service por quilo. Como o estabelecimento está com dificuldade financeira o proprietário faz a seguinte proposta ao nutricionista:

- Assunção de responsabilidade técnica;

- Carga horária de 08 horas mensais, sendo que o nutricionista deverá comparecer um dia por mês para aplicar o check list de higienização das áreas, entregar o cardápio para o próximo mês e previsão de compras;

- Elaborar MBP e POP's.

Casos Hipotéticos de Infrações Ético-Disciplinares

O restaurante foi denunciado à entidade sanitária que constatou:

- Ausência de documentos comprobatórios da capacitação dos colaboradores;
- Ausência de documentos comprobatórios de rastreabilidade dos procedimentos de controle de qualidade;
- Na geladeira havia alimentos preparados sem identificação;
- No estoque havia embalagens abertas, sem identificação e com data de validade expirada;
- MBP e POP's não retratavam a realidade do estabelecimento e não foi implantado.

Código de Ética e de Conduta do Nutricionista
Resolução CFN nº 599/2018

CAPÍTULO I
RESPONSABILIDADES PROFISSIONAIS

Art. 14. É dever do nutricionista exercer suas atividades profissionais com transparência, dignidade e decoro, sem violar os princípios fundamentais deste Código e a ciência da nutrição, declarando conflitos de interesses, caso existam.

Art. 16. É dever do nutricionista assumir responsabilidade por suas ações, ainda que estas tenham sido solicitadas por terceiros.

Art. 23. É vedado ao nutricionista praticar atos danosos a indivíduos ou coletividades sob sua responsabilidade profissional que possam ser caracterizados como imperícia, imprudência ou negligência.

Art. 24. É vedado ao nutricionista permitir a utilização do seu nome e título profissional por estabelecimento ou instituição em que não exerça atividades próprias da profissão.

Art. 25. É vedado ao nutricionista instrumentalizar e ensinar técnicas relativas a atividades privativas da profissão a pessoas não habilitadas, com exceção a estudantes de graduação em Nutrição.

Casos Hipotéticos de Infrações Ético-Disciplinares

Nutricionista possui uma empresa de assessoria e consultoria no segmento de serviço comercial de alimentação e desenvolveu um site institucional, para a divulgação dos serviços prestados e de parcerias mantidas com seus fornecedores de equipamentos e produtos de higiene e limpeza.

O nutricionista divulga o cupom de desconto e a cada venda concretizada o nutricionista ganha uma comissão. Todos saem ganhando !!!

No site é usada a seguinte estratégia de marketing: imagens de restaurantes antes e depois de sua prestação de serviço, oferta de desconto para elaboração de MBP e se houver na concorrência um orçamento mais barato, a oferta será coberta.

Código de Ética e de Conduta do Nutricionista
Resolução CFN nº 599/2018

CAPÍTULO IV
MEIOS DE COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÃO

Art. 56. É vedado ao nutricionista, na divulgação de informações ao público, utilizar estratégias que possam gerar concorrência desleal ou prejuízos à população, tais como promover suas atividades profissionais com mensagens enganosas ou sensacionalistas e alegar exclusividade ou garantia dos resultados de produtos, serviços ou métodos terapêuticos.

Art. 57. É vedado ao nutricionista utilizar o valor de seus honorários, promoções e sorteios de procedimentos ou serviços como forma de publicidade e propaganda para si ou para seu local de trabalho.

Código de Ética e de Conduta do Nutricionista
Resolução CFN nº 599/2018

Art. 20. É dever do nutricionista manter o sigilo e respeitar a confidencialidade de informações no exercício da profissão, salvo em caso de exigência legal, considerando ainda as seguintes situações:

I. Impedir o manuseio de quaisquer documentos sujeitos ao sigilo profissional por pessoas não obrigadas ao mesmo compromisso. Caso considere pertinente, o nutricionista poderá fornecer as informações, mediante assinatura de termo de sigilo ou confidencialidade pelo solicitante.

Art. 21. É dever do nutricionista identificar-se, informando sua profissão, nome, número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas de sua respectiva jurisdição, quando no exercício profissional

Art. 60. É vedado ao nutricionista prescrever, indicar, manifestar preferência ou associar sua imagem intencionalmente para divulgar marcas de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios, equipamentos, serviços, laboratórios, farmácias, empresas ou indústrias ligadas às atividades de alimentação e nutrição de modo a não direcionar escolhas, visando preservar a autonomia dos indivíduos e coletividades e a idoneidade dos serviços.
(...)

II. Caso o nutricionista seja contratado pela empresa ou indústria para desempenhar a função de divulgação de serviços ou produtos de uma única marca, empresa ou indústria, esta deve ser voltada apenas a profissionais que prescrevam ou comercializem os produtos e vedada aos demais públicos.

Art. 62. É vedado ao nutricionista condicionar, subordinar ou sujeitar sua atividade profissional à venda casada de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios ou equipamentos ligados à área de alimentação e nutrição.

Art. 63. É vedado ao nutricionista fazer publicidade ou propaganda em meios de comunicação com fins comerciais, de marcas de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios, equipamentos, serviços ou nomes de empresas ou indústrias ligadas às atividades de alimentação e nutrição.

Art. 64. É vedado ao nutricionista receber patrocínio ou vantagens financeiras de empresas ou indústrias ligadas à área de alimentação e nutrição quando configurar conflito de interesses.

Parágrafo único. Excetua-se o caso de o nutricionista ser contratado pela empresa ou indústria que concedeu tal patrocínio ou vantagem financeira.

Aperfeiçoamento para nutricionista: serviço comercial de alimentação

https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2022/10/DIGITAL-Casos-Eticos-Comentados_2022_CFN.pdf

18ª edição - 2023

APERFEIÇOAMENTO PARA NUTRICIONISTA:

Serviço Comercial de Alimentação

Responsabilidade Técnica

apan Associação Paulista de Nutrição

asman Associação Sul Mato-Grossense de Nutrição

CRN3 Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região • SP | MS

SINDNUTRI-MS

SindiNutri-SP

Dra. Raquel Marcellino da Silva

Nutricionista graduada pelo Centro Universitário São Camilo.

Técnica em Nutrição e Dietética pela ETEC Carlos de Campos.

Especializada em Nutrição Clínica Funcional pela VP e em Nutrição Esportiva e Estética com ênfase em Wellness pela São Camilo.

Atuou com Controle de Qualidade no Setor Varejista (padarias e restaurantes comerciais), Marketing Nutricional de suplementos alimentares e alimentos para fins especiais, e com atendimento nutricional em Multiclínicas e Academias.

Atua há 11 anos como Nutricionista Fiscal no Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª Região.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHOS REGIONAIS DE NUTRICIONISTAS

CRN-1: DF, GO, MT, TO
CRN-2: RS
CRN-3: SP e MS
CRN-4: ES e RJ
CRN-5: BA e SE
CRN-6: AL, PB, PE, RN
CRN-7: AC, AM, AP, PA, RO, RR
CRN-8: PR
CRN-9: MG
CRN-10: SC
CRN-11: CE, MA, PI

LEI Nº 6.583/1978
DECRETO Nº 84.444/1980

Cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas
Regulamenta a Lei n.º 6.583, de 20 de outubro de 1.978, que cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento

Dever: Fiscalizar, orientar e disciplinar o exercício da profissão de Nutricionista e Técnico em Nutrição e Dietética, visando o benefício e a proteção dos interesses da sociedade".

Aperfeiçoamento para nutricionista: serviço comercial de alimentação

LEI FEDERAL Nº 8234/91

Regulamentação da Profissão

Art. 3º - São atividades privativas dos nutricionistas:

I - direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;

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

III - planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;

IV - ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;

V - ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;

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

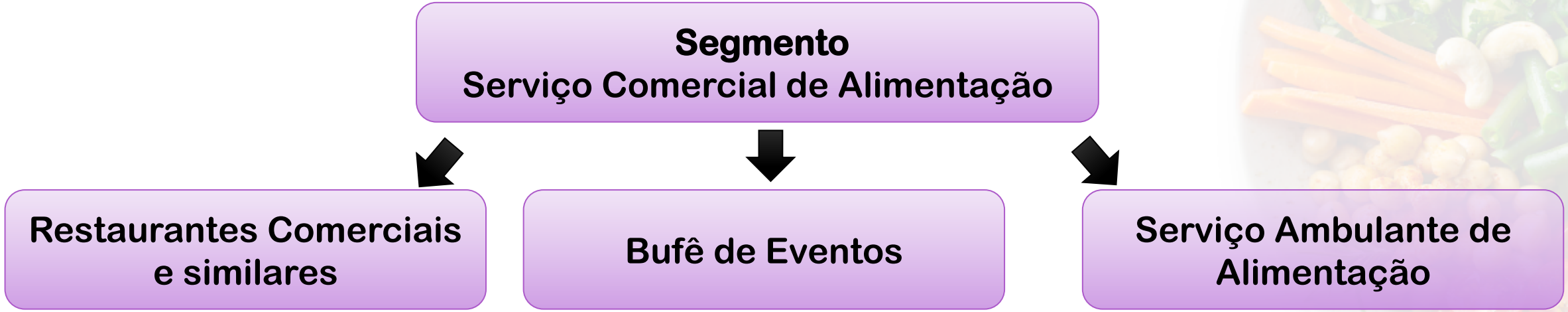
VII - assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;

VIII - assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e a nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

RESOLUÇÃO CFN N° 600/2018

ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA:

Art. 3º - I. Área de Nutrição em Alimentação Coletiva – gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):



RESTAURANTE COMERCIAIS E SIMILARES:

Empresa que realiza exclusivamente a atividade de produção e comercialização de refeições ou preparações diretas ao consumidor, desde que não terceirizadas a outras empresas. Consideram-se como similares: bares, lanchonetes, rotisserias e outros.

RVT- ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA (ALIMENTAÇÃO COLETIVA – UAN)

ATRIBUIÇÕES:

Site CRN-3 ➡ Empresa ➡ Roteiros de Visita Técnica

www.crn3.org.br

4.	ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS DO (A) NUTRICIONISTA				
INDICADORES QUALITATIVOS		*	PM	MP	NÃO
4.1.	Planeja cardápios de acordo com as necessidades da clientela.				
4.2.	Calcula valor nutritivo das refeições.				
4.3.	Elabora/Coordena Receituário Padrão e Fichas Técnicas.				
4.4.	Planeja/Executa periodicamente programas de treinamento aos colaboradores.				

* PM – Padrão mínimo MP – Meta-padrão Não – Não atinge padrão mínimo

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
4.5.	Supervisiona as atividades de seleção, compra e armazenamento de alimentos.				
4.6.	Supervisiona as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de refeições.				
4.7.	Promove programas de educação alimentar junto à clientela.				

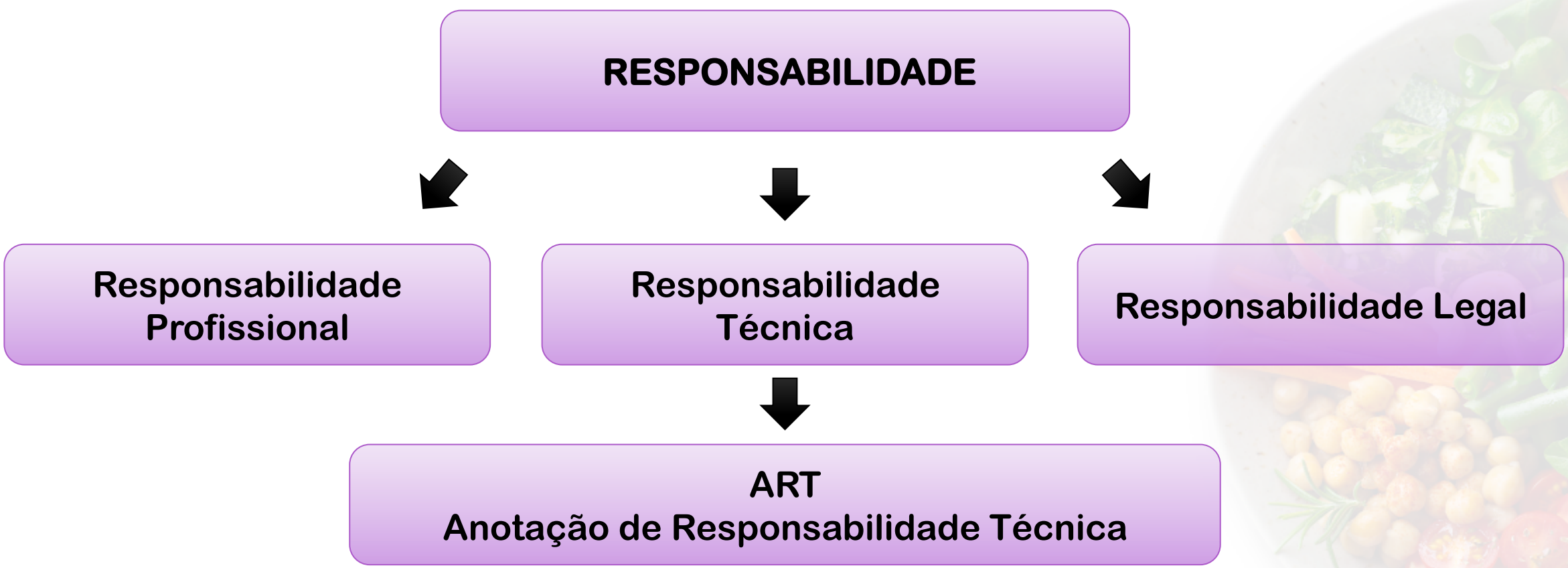
*NA – NÃO SE APLICA

➡ Procedimentos de Controle de Qualidade, Manual de Boas Práticas e POPs

ATO NORMATIVO CRN-3 N° 17/2004:

Restaurante Comercial: mínimo de 10 horas semanais

Fast Food: mínimo de 20hs/sem (unidade Central) ou 1 Nutricionista 40hs/sem a cada 10 lojas


RESPONSABILIDADE
Responsabilidade Profissional
Responsabilidade Técnica
Responsabilidade Legal
ART
Anotação de Responsabilidade Técnica

GLOSSÁRIO VIRTUAL DO SISTEMA CFN/CRN

Responsabilidade Profissional: Responsabilidade do nutricionista, adquirida a partir da sua inscrição no CRN, em razão do exercício profissional; tendo obrigação de responder por suas atividades.
Resolução CFN nº 576/2016

Responsabilidade Técnica: Atribuição legal que, após análise do CRN, é dada ao nutricionista, que responde pelas atividades de alimentação e nutrição da pessoa jurídica, em conformidade com as normas de regulação das atividades de alimentação e nutrição.
Resolução CFN nº 378/2005
Resolução CFN nº 465/2010

Responsabilidade Legal: É o indivíduo investido, na forma da lei, por meio de contrato ou de outro ato jurídico, dos poderes para representar pessoa jurídica ou outra pessoa física.
Resolução CFN nº 594/2017

COMO É CONCEDIDA A ART?

Anotação de Responsabilidade Técnica: Ato administrativo realizado pelo Conselho Regional de Nutricionistas, na qualidade de órgão fiscalizador do exercício profissional, que concede a partir do preenchimento de requisitos legais, a Responsabilidade Técnica ao Nutricionista. Serve como instrumento de defesa à sociedade, pois formaliza o compromisso do profissional com o CRN e a Pessoa Jurídica, visando à qualidade dos serviços prestados.

Resolução CFN nº 576/2016

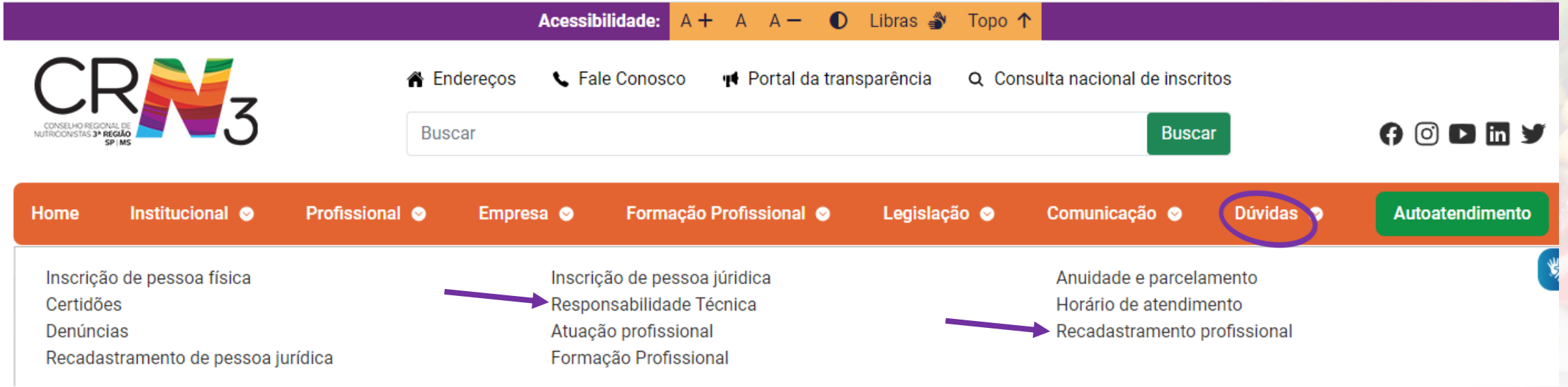
Análise e Aprovação do CRN

- ✓Regularidade **cadastral e financeira** perante o CRN
- ✓**Compatibilidade de tempo** despendido para acesso às Pessoas Jurídicas envolvidas no trabalho do RT
- ✓Distribuição da carga horária semanal/jornada diária **compatível** com as atribuições
- ✓Existência ou não de **Quadro Técnico (QT)**
- ✓Grau de **complexidade** dos serviços envolvidos.

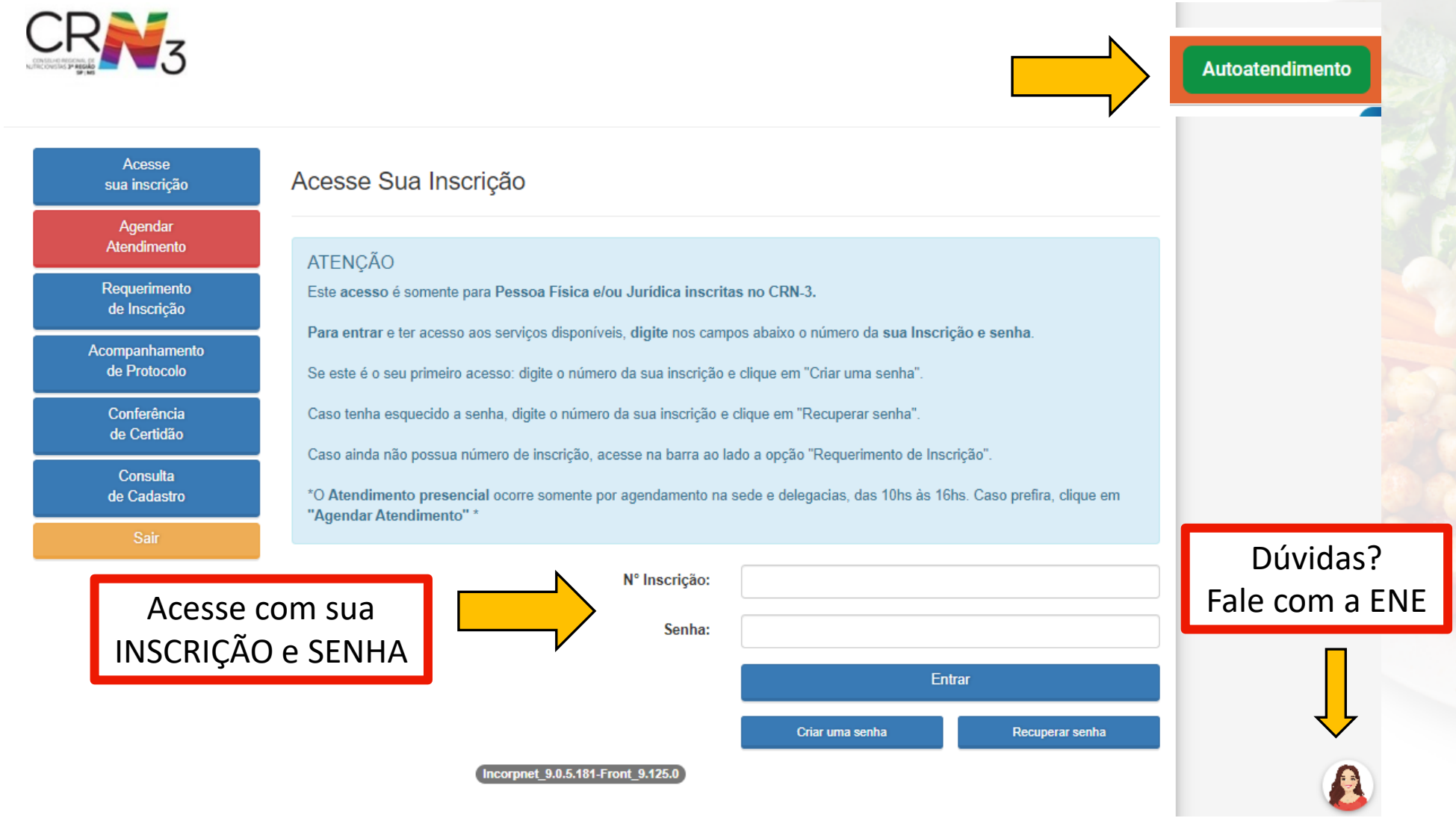
COMO SOLICITAR A RESPONSABILIDADE TÉCNICA?

A Responsabilidade Técnica deverá ser solicitada pelo Nutricionista mediante a realização do Recadastramento Profissional, procedimento on-line.

Acesse o site do CRN-3, clique em “Dúvidas” > “Recadastramento Profissional” OU “Responsabilidade Técnica” para obter mais informações antes de iniciar o procedimento

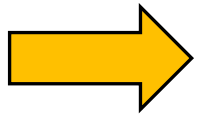


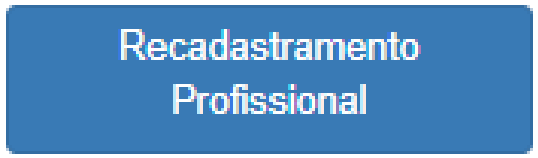
COMO ACESSAR O RECADASTRAMENTO PROFISSIONAL?



COMO ACESSAR O RECADASTRAMENTO PROFISSIONAL?

Selecione o botão



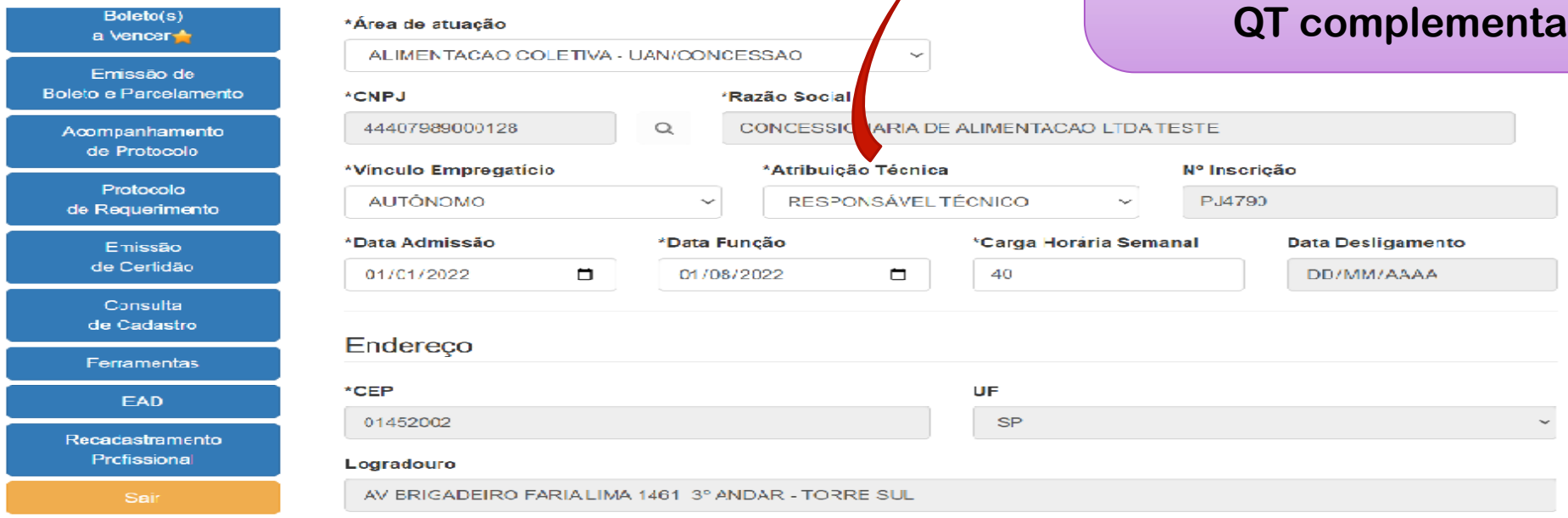


Atualize os dados e informe novo vínculo ou desligamento ao avançar as GUIAS

COMO ACESSAR O RECADASTRAMENTO PROFISSIONAL?

Preenchimento das informações no site do CRN-3

Responsável Técnico
Assessor/Consultor/Auditor
RT de unidade
Quadro Técnico
QT complementar



CANCELAMENTO E AFASTAMENTO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Preenchimento das informações no site do CRN-3

Prazo máximo de 15 dias para informar o desligamento e períodos de afastamento acima de 30 dias também é necessário informar (licença maternidade)

RESOLUÇÃO CFN nº 576/2016

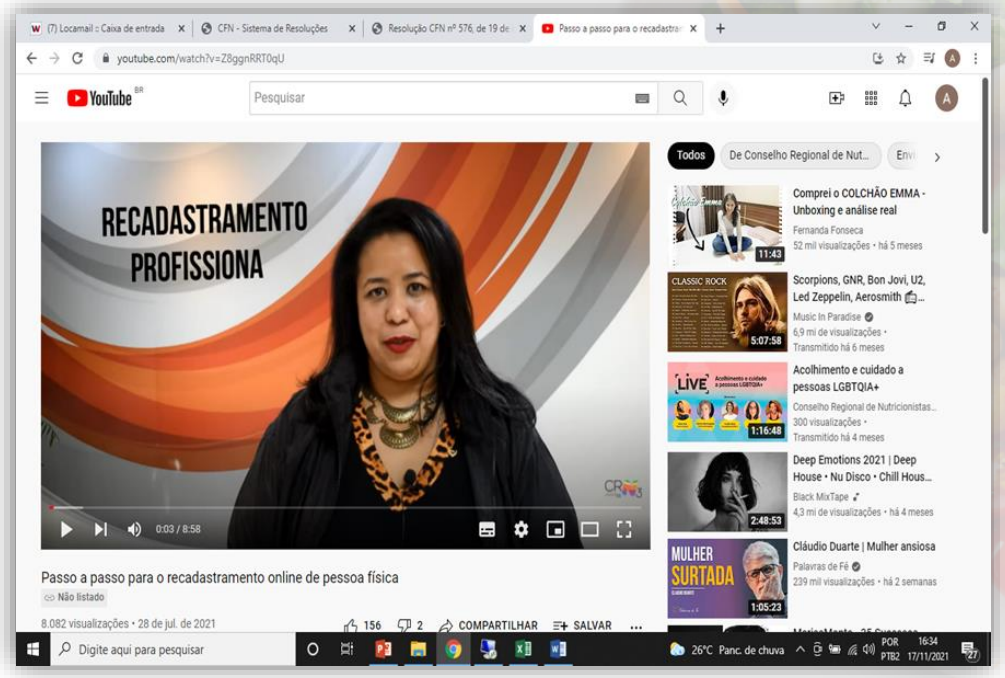
COMO O CRN-3 COMUNICA A CONCLUSÃO DA ANÁLISE DOS DADOS ENVIADOS NO RECADASTRAMENTO?

E-MAIL

DEFERIMENTO: Informamos que a ART está disponível para emissão (no módulo em "local de trabalho")

INDEFERIMENTO/PENDÊNCIA: Concedemos o prazo de 5 dias para regularização financeira e 30 dias para adequação dos critérios irregulares.

MANUAL PASSO A PASSO



https://www.youtube.com/watch?v=Z8ggnRRT0qU

QUAIS EMPRESAS NECESSITAM DE NUTRICIONISTA RT?

EMPRESAS

REGISTRO
Cobrança de anuidade
Nutricionista RT

Atividade-Fim relacionada a Alimentação e/ou Nutrição

CADASTRO
Sem cobrança de anuidade
Nutricionista Responsável Profissional

Atividade-Fim **NÃO** está relacionada a Alimentação e/ou Nutrição

RESOLUÇÃO CFN nº 702/2021

Assessoria em Nutrição

Serviço realizado por nutricionista;
Planejar, implementar e avaliar programas e oferecer solução para situações relacionadas com a sua especialidade;
Pode ser RT.

Consultoria em Nutrição

Serviço realizado por nutricionista;
Exame e emissão de parecer, com prazo determinado;
Não assume RT.

Auditoria em Nutrição

Exame analítico ou pericial feito por nutricionista;
Relatório circunstanciado e conclusivo;
Não assume RT.

RESOLUÇÃO CFN nº 576/2016

NUTRICIONISTA

Diploma expedido por Escolas de Graduação em Nutrição (MEC – Art. 1 da Lei 8.234/91)

Inscrição no CRN da respectiva jurisdição - Art. 17 do Decreto 84.444/80

O nutricionista é um profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar visando à **segurança alimentar e à atenção dietética**, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da **saúde** e prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da **qualidade de vida**, pautado em **princípios éticos**, com reflexões sobre a realidade econômica, política, social e cultural (**Resolução CNE/CES nº 5/2001**)

Aperfeiçoamento para nutricionista: serviço comercial de alimentação

18ª edição - 2023

APERFEIÇOAMENTO PARA NUTRICIONISTA:

Serviço Comercial de Alimentação

Muito Obrigada!

apan Associação Paulista de Nutrição

asman Associação Sul Mato-Grossense de Nutrição

CRN3 Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região • SP | MS

SINDNUTRI-MS

SindiNutri-SP

"Aperfeiçoamento para nutricionista: Serviço Comercial de Alimentação"
1º Encontro – 16/09/2023
(Questões do chat e formulário)

Responsabilidade Técnica e Ética profissional nas mídias sociais
Raquel Marcelino da Silva
Selma de Britto Gonçalves

1. **Em uma cafeteria, onde atua somente uma nutricionista, é necessário o cadastro de RT? A cafeteria se localiza em São Caetano do Sul.**

A Cafeteria só necessita de formalização de Nutricionista RT perante o CRN-3 se participar de licitações fornecendo lanches e/ou refeições para instituições públicas. Neste caso será um Registro com o segmento de Concessionária de Alimentação e ônus de anuidade. Caso o local não participe dessas licitações, não é necessário. O Nutricionista pode atuar como consultor/assessor.

2. **O recadastramento profissional deve ser feito por nutricionista que é RT de restaurante comercial?**

Todo nutricionista precisa realizar o recadastramento profissional para informar seu vínculo de trabalho e atualizar seus dados cadastrais. Caso o local atue somente como restaurante comercial e o nutricionista necessite da emissão de ART (Anotação de Responsabilidade Técnica), o restaurante deverá realizar o registro espontâneo no CRN-3 com ônus de anuidade. Se o nutricionista não necessitar deste documento, poderá informar seu vínculo com atribuição técnica de consultor/assessor.

3. **O curso será gravado e disponibilizado para nós?**

Não. Conforme regulamento do curso, a gravação e o material das palestras não serão disponibilizados.

4. **Atualmente, faço parte de um quadro técnico de um restaurante que contém 3 unidades. Se eu prestar assessoria/consultoria para este grupo, a carga horária seria de 10 h/ semanais em cada unidade?**

Caso o profissional atue com prestação de serviços por meio de PJ ou autônomo, poderá cumprir o mínimo de 10 horas semanais em cada unidade do restaurante.

5. **É necessário informar o afastamento mesmo havendo outras nutricionistas em quadro técnico?**

Sim. Todo afastamento das atividades por mais de 30 dias deverá ser informado via Recadastramento Profissional. Caso você seja a RT do local, é necessário informar um Nutricionista substituto neste período.

6. **Como agir com uma visita da vigilância?**

Da mesma maneira que você agiria numa visita de Fiscalização do CRN-3. Receber o fiscal cordialmente, mostrar os documentos e atividades solicitadas e acompanhar o fiscal durante a visita na área física da cozinha. Anotar todas as pendências e orientações do fiscal para que consiga melhorar em sua atuação profissional.

7. **Explicar novamente as diferenças dos serviços prestados na assessoria, auditoria e consultoria. Foi muito rápido. Obrigada.**

Assessoria: Serviço realizado por Nutricionista, com o objetivo de planejar, implementar, avaliar programas e oferecer solução para as situações relacionadas com sua especialidade. Pode ser o RT.
Consultoria: Serviço realizado por Nutricionista, com o objetivo de examinar e emitir um parecer com prazo determinado. Não assume RT.
Auditoria: É um exame analítico ou pericial realizado por Nutricionista, com elaboração de relatório circunstanciado e conclusivo. Não assume RT.
Nas três modalidades, cabe ao profissional diagnosticar problemas e identificar oportunidades de melhoria;

- Por meio da consultoria é possível sugerir os caminhos para alcançar melhores resultados.
- Na assessoria, o Nutricionista está diretamente envolvido na implantação dessas melhorias e tem a oportunidade de gerar resultados tangíveis.
- Na auditoria, o profissional identifica os pontos em desacordo com os requisitos legais ou padrões preestabelecidos, sem o envolvimento com a implementação das melhorias.

8. **Por favor, nos orientem sobre a cobrança dos serviços de nutricionista consultor. Uma orientação sobre valores**

Orientamos que poderá consultar a tabela de honorários do Sindicato dos Nutricionistas (https://sindinutrisp.org.br/piso-salarial-e-tabela-de-honorarios) e realizar uma pesquisa de mercado com outros profissionais da região para ter uma média cobrada.

9. **Por gentileza, é possível esclarecer melhor as diferenças entre assessoria e auditoria em Nutrição? Existe limite de estabelecimentos para essa atuação? Desde já muito obrigada!**

Vide pergunta 7. Só há um limite de estabelecimentos se você atuar como RT, já que a carga horária recomendada é de 10 horas semanais em cada local. Como assessor/consultor ou auditor não há limite, pois tudo depende do tipo de serviço e atividades que você realizará em cada local.

10. **Gentileza falar mais como o profissional CRN será RT obrigatoriamente dentro de casa de saúde repouso idosos, carga horária mínima qual será? E a remuneração como se dá?**

Para assumir RT em Instituições de longa permanência para idosos (ILPI) utilizamos a recomendação de carga horária da Portaria CRN-3 n° 342/2018 (https://www.crn3.org.br/arquivos/portariacrn-3-n342-2018pdf.pdf). Para remuneração, consultar a tabela de honorários do Sindicato de Nutricionistas e realizar o cálculo de acordo com a carga horária que será cumprida no local, além de pesquisa de mercado com os Nutricionistas que atuem neste segmento na região.

11. **O nutricionista pode fazer o cardápio semanal, quinzenal ou mensal para uma escola onde as refeições não são preparadas no ambiente escolar? As refeições são preparadas em outro local e existe uma outra nutricionista responsável por isso**.

No roteiro de visita técnica (RVT) que aplicamos em escolas privadas, o mínimo de planejamento de cardápio é semanal, mas consideramos ideal (meta padrão) o planejamento de cardápio mensal.

12. Por favor, o que a Nutricionista faz se fez o diagnóstico, traçou o plano de ação, advertiu e ainda assim, o estabelecimento não cumpriu. Recorre a Vigilância Sanitária?

Como nutricionista você tem o dever de primar pelo trabalho adequado, digno e justo, apontando falhas existentes nos regulamentos, processos, recursos e estruturas dos locais em que atue profissionalmente quando as considerar incompatíveis com o exercício profissional ou prejudiciais aos indivíduos e às coletividades (Art. 17 da Resolução CFN nº 599/2018)

Orientamos ao nutricionista que, havendo discordâncias com questões técnicas, operacionais ou outras que venham a interferir na qualidade técnica do trabalho na área da alimentação e nutrição ou inconsistências com a legislação vigente, elabore um posicionamento formal. Ou seja, se não há atendimento à legislação ou se houver a impossibilidade no cumprimento de alguma atividade técnica característica do Nutricionista em prol da saúde da coletividade envolvida na prestação de serviço, entre outras circunstâncias que afetem o desempenho dentro do campo de atuação, o nutricionista poderá respaldar-se com emissão de Parecer/Relatório Técnico.

Como o relatório técnico profissional é uma das atribuições obrigatórias do Nutricionista pela Resolução CFN 600/2018, recomenda-se que o posicionamento técnico deve integralizar: a não conformidade e/ou necessidades observadas no local, citação da legislação de referência/do embasamento, contextualização técnica, apresentação de estudos locais (se houver), sugestão para solucionar a questão. Necessário datar, assinar e carimbar, apresentando cópia ao superior hierárquico para ciência e/ou providências, mediante protocolo ou outro método que aponte o recebimento. Importante, também, manter uma cópia para arquivo pessoal.

Se mesmo conversando com o responsável do local de forma recorrente, o Nutricionista tendo por escrito e assinado todas as orientações e o prazo acordado entre Nutricionista e responsável do local já tiver expirado com risco à saúde da clientela, faz-se necessário o aviso a outros órgãos, como a Vigilância Sanitária.

13. É permitido fazer parcerias entre empresas que prestam serviço para restaurante, onde eu os indico pelo bom serviço prestado e eles me indicam para os clientes deles?

O estabelecimento de parcerias com empresas ligadas ao segmento de alimentação e nutrição se contrapõe ao Artigo 60 do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, pois associará sua imagem profissional as empresas/marcas parceiras.

Ressaltamos que quando há necessidade de indicar marcas de produtos, empresas ou indústrias ligadas à área de alimentação e nutrição, o nutricionista deve sempre apresentar mais de uma opção de marca ou empresa do mesmo produto a seus pacientes, preservando assim o direito de escolha e autonomia destes, conforme o inciso III do Artigo 60 do Código de ética da categoria. Ainda, há ressalva somente para os casos em que não há produtos similares no mercado, onde é permitido que profissional indique o único existente, mediante a realização de justificativa técnica.

14. Sou consultora de alimentos em uma unidade de alimentação há 1 mês, o gerente da unidade pediu para que assinasse o cardápio que ele mesmo elabora. É viável assinar o cardápio sem eu ter elaborado?

Não. É atividade do nutricionista elaborar este cardápio. Também se deve recusar a assinar atividades que o próprio nutricionista não tenha desenvolvido.

15. Ainda tenho dúvidas do que posso fazer e o que não posso com relação a consultoria?

Você pode desenvolver todas as atividades relacionadas a qualidade sanitária e nutricional: treinamentos de boas práticas, elaboração de Manual de Boas Práticas, POPs, controles de temperatura, supervisão no recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, elaborar relatórios de atividades. Importante consultar a Resolução CFN n° 600/2018 para verificar as atividades obrigatórias de acordo com a área de atuação.

Não pode infringir artigos do Código de Ética e Conduta do Nutricionista, solicitar Anotação de Responsabilidade Técnica ao CRN-3 informando carga horária irreal ou inadequada, atuar sem um contrato de prestação de serviços.

16. É ético fazer vídeo das preparações, divulgar fotos de pratos servidos no dia. Sempre marco a empresa que trabalho. Caso ache conveniente envio meu Instagram para análise.

O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 599/18 (disponível em http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=599), determina:

*"**Art. 60** É vedado ao nutricionista prescrever, indicar, manifestar preferência ou associar sua imagem intencionalmente para divulgar marcas de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios, equipamentos, serviços, laboratórios, farmácias, empresas ou indústrias ligadas às atividades de alimentação e nutrição de modo a não direcionar escolhas, visando preservar a autonomia dos indivíduos e coletividades e a idoneidade dos serviços."*

(...)

*II – Caso o nutricionista seja contratado pela empresa ou indústria para desempenhar a função de divulgação de serviços ou produtos de uma única marca, empresa ou indústria, esta deve ser voltada **apenas a profissionais que prescrevam ou comercializem os produtos e vedada aos demais públicos**. **(grifo nosso)***

III – Quando da prescrição dietética, orientação para consumo ou compra institucional, havendo necessidade de mencionar aos indivíduos e coletividades as marcas de produtos, empresas ou indústrias, o nutricionista deverá apresentar mais de uma opção, quando disponível. Não havendo outra opção que tenha a mesma composição ou que atenda a mesma finalidade, é permitido indicar o único existente.

***Art. 63.** É vedado ao nutricionista fazer publicidade ou propaganda em meios de comunicação com fins comerciais, de marcas de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios, equipamentos, serviços ou nomes de empresas ou indústrias ligadas às atividades de alimentação e nutrição.*

Informamos que não é permitido ao nutricionista, associar sua imagem profissional para divulgar empresas, produtos e serviços descritos no Artigo 60 do **Código de Ética e de Conduta do Nutricionista,** e isso inclui, restaurantes. Ressaltamos que o Inciso II do Artigo 60, determina que tal divulgação poderá ocorrer se o nutricionista for **contratado pela empresa ou indústria** para desempenhar a função de divulgação de serviços ou produtos, **somente para profissionais que prescrevam ou comercializem produtos**, ou seja, não pode ser realizada ao público-leigo.

Destacamos que o nutricionista pode assumir a Responsabilidade Técnica pela produção de refeições no estabelecimento comercial.

Ressaltamos que nas mídias da empresa e nas informações nutricionais dos materiais elaborados, o nutricionista deverá se identificar como Nutricionista Responsável Técnica do local, seguida de sua inscrição profissional, como por exemplo: *este produto possui supervisão da Nutricionista Responsável Técnica Dra. _____, CRN-3 _____*.

17. Escola particular precisa ter RT ou só a consultoria cobre as necessidades?

No caso de escolas privadas, a consultoria pode ser feita somente em escolas que não houver produção de refeições aos alunos (escolas de período parcial ou que as refeições são trazidas pelos alunos ou transportadas de uma empresa terceirizada). Neste caso, o nutricionista pode atuar prestando consultoria na área de educação nutricional sem carga horária específica.
Já quando a escola privada possui a produção de refeições aos alunos, o CRN-3 exigirá a presença de um nutricionista responsável pelas atividades de alimentação e nutrição com a carga horária recomendada de acordo com a Portaria

CRN-3 n° 343/2018 (https://www.crn3.org.br/arquivos/portariacrn-3-n343-2018pdf.pdf) que deverá realizar todas as atividades obrigatórias previstas na Resolução CFN nº 600/2018 e contempladas no roteiro de visita técnica específico ao segmento (https://www.crn3.org.br/arquivos/roteiro-alimentacao-escolar-rede-privada-1503-2009pdf.pdf)

Marketing pessoal e Empreendedorismo

Paulo Moretti

1. **Como usar a minha marca pessoal para ter mais conexão com a equipe que trabalho e aumentar a confiança e credibilidade?**

Usar sua marca pessoal para criar uma conexão mais forte com a equipe de trabalho e aumentar a confiança e credibilidade é uma estratégia poderosa para construir relacionamentos profissionais saudáveis e eficazes. Aqui estão algumas dicas para fazer isso:

- **Seja autêntico:** Sua marca pessoal deve refletir quem você é de forma genuína. Seja autêntico em sua comunicação e ações. As pessoas confiam mais em quem é autêntico e transparente.
- **Comunique-se de forma eficaz:** Desenvolva suas habilidades de comunicação para que você possa expressar suas ideias de forma clara e ouvir atentamente os outros. A comunicação eficaz é fundamental para construir confiança.
- **Demonstre empatia:** Mostre interesse genuíno pelos outros membros da equipe. Entenda suas perspectivas, preocupações e necessidades. Isso ajuda a criar conexões mais fortes.
- **Cumpra com suas promessas:** Seja confiável. Faça o que diz que vai fazer e cumpra seus compromissos. Isso constrói credibilidade ao longo do tempo.
- **Compartilhe seus valores e visão:** Compartilhe abertamente seus valores, princípios e objetivos. Quando as pessoas entendem o que você valoriza, é mais provável que confiem em você e se sintam conectadas com sua visão.
- **Seja colaborativo:** Esteja disposto a trabalhar em equipe e a apoiar os colegas. A colaboração fortalece os laços e cria um ambiente de confiança.
- **Desenvolva suas habilidades**: Busque constantemente o autodesenvolvimento e aprimore suas habilidades profissionais. Quando as pessoas veem que você está comprometido com o crescimento pessoal, isso aumenta sua credibilidade.
- **Mantenha uma atitude positiva:** Cultive uma atitude positiva e otimista. As pessoas são naturalmente atraídas por aqueles que irradiam energia positiva.
- **Ofereça reconhecimento e apoio:** Reconheça as conquistas e contribuições dos outros membros da equipe. Ofereça apoio quando eles precisarem. Isso ajuda a construir relacionamentos de confiança.
- **Seja paciente:** Construir relacionamentos e ganhar a confiança da equipe pode levar tempo. Seja paciente e consistente em suas ações.

Lembre-se de que sua marca pessoal é a percepção que os outros têm de você, portanto, trabalhar nela de forma consistente ao longo do tempo, alinhando-a com seus valores e comportamentos, ajudará a criar conexões mais profundas com sua equipe e a aumentar a confiança e a credibilidade no ambiente de trabalho.

Nutricionista pode ser MEI? Pejotização: O que é?
Maria Consolação Machado Furegatt

1. **Eu posso trabalhar com consultoria e ser CLT? Tem alguma carga horária máxima para trabalhar com ambas?**

Sim, até pode desde que as cargas horárias se complementem. Em regra, a jornada de trabalho legal é de 44 horas semanais, assegurando-se ao menos uma folga a cada semana. Agora PJ não tem carga horária estipulado, salvo exceção quando for assumir a RT.

2. **Gostaria de saber se como CLT também posso ser pessoa jurídica?**

De acordo com a legislação brasileira, qualquer pessoa maior de 18 anos tem pleno gozo dos seus direitos civis pode abrir CNPJ e constituir empresas. Logo, sob o ponto de vista legal, não há nada que impeça um profissional CLT de abrir uma empresa para prestar serviços como PJ.
No entanto, é importante observar alguns pontos importantes como o seguro-desemprego, o profissional CLT que exerce de forma concomitante a condição de empresário ou sócio em uma ou mais empresas, não faz jus ao recebimento do seguro-desemprego em caso de demissão sem justa causa.
A perda do direito em receber o benefício tem como justificativa, o entendimento de que o profissional desligado que atua como empresário possui outras fontes de renda e sustento.

3. **Para "contratar" nutricionista para me auxiliar na minha empresa, elas podem ser liberais ou tem que ser autônoma?**

Devemos deixar claro que o profissional Nutricionista não pode ser MEI, o motivo é que se trata de uma profissão regulamentada, desta forma o profissional poderá ser contratado como CLT ou PJ, ou seja, com carteira assinada ou prestando serviços.

4. **Como se tornar uma pessoa jurídica. Quais passos? Obrigada**

Para trabalhar como pessoa jurídica, o primeiro passo que o profissional precisa dar é abrir uma empresa e possuir um CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica), um número único e que irá identificar a sua empresa. Para isso, é preciso procurar um cartório ou a junta comercial, o CNPJ é um registro fundamental para que uma empresa possa operar de acordo com a lei.

No caso de um CNPJ individual, ou seja, sem sócios, geralmente a empresa será do tipo Empresário Individual (EI). Nessa modalidade, todos os bens do empreendedor estarão ligados ao patrimônio empresarial e o limite de faturamento é de R$ 4,8 milhões por ano.

Além de ser fundamental para a regularização da prestação de serviço do profissional, o CNPJ permite o acompanhamento pela Receita Federal sobre tributos e obrigações legais, além de facilitar empréstimos e financiamentos já que as instituições financeiras costumam oferecer condições diferenciadas para empresas.
Orientamos que o profissional procure ajuda especializada de um escritório de contabilidade para realizar esse procedimento.

5. **Se eu tiver um CNPJ com CNAE 8650-0 eu sou obrigada a ter um registro PJ no CRN? Se sim, quais os custos do registro PJ no CRN? Pago algo além da anuidade?**

Sim, o CNAE 8650-0/02 – Atividades de profissionais da Nutrição se enquadra na Resolução CFN nº 702/2021, que dispõe sobre registro e cadastro de Pessoas Jurídicas no CRN-3, com necessidade de registro da empresa no CRN-3 e apresentação de Nutricionista.

A taxa para o registro de empresa de acordo com a RESOLUÇÃO CFN Nº 745/2022 (http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=745) atualmente está em R$ 85,72 para microempresas e empresas de pequeno porte; empresas que atuam exclusivamente como serviços comerciais de alimentação; empresas que distribuem e/ou comercializam suplementos alimentares; indústrias de alimentos; indústrias de bebidas - como previsto no Art. 4º, § 1º da Resolução 702/2021; empresas que forneçam cestas de alimentos, desde que não seja esta sua atividade principal; pessoas jurídicas enquadradas no regime tributário do SIMPLES.

Em relação à anuidade, o registro das empresas no CRN-3 é com ônus de anuidade, conforme o capítulo III, artigo 18 da Lei 6583/78: "O pagamento de anuidade ao Conselho Regional da respectiva jurisdição constitui condição de legitimidade para o exercício da profissão ou para o funcionamento da empresa", mas ressaltamos que o artigo 1º, § 3º da **Resolução CFN 743/2022** (http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=743) diz que "As empresas cujo único sócio seja nutricionista regularmente inscrito no seu respectivo Conselho Regional de Nutricionistas enquadradas em quaisquer das situações previstas no § 1º deste artigo, quando requerido, e após deferimento pelos respectivos Regionais, ficarão isentos do pagamento da anuidade prevista no artigo supracitado, desde que o sócio nutricionista esteja em dia com o pagamento de sua anuidade no exercício de 2023.". Ou seja, se a sua PJ estiver dentro dos critérios citados na Resolução CFN 743/2022 poderá estar isenta de anuidade e você deverá fazer a solicitação de isenção da anuidade da sua empresa, para isso, orientamos entrar em contato pelo e-mail (fiscaliza@crn3.org.br). Assim, orientamos leitura da Resolução citada na íntegra e apresentação à sua assessoria contábil, quando for o caso.

6. **Muitas empresas oferecem serviço de nutricionista PJ que no contrato não consta a função de Nutricionista e sim de Supervisor e exigem notas nossa de MEI. Trabalhei inclusive para uma há pouco tempo que presta serviço para a Merenda escolar de São Carlos.**

Nesses casos, o ideal é que faça denuncia para o sindicato para que possamos averiguar.

7. **Para ser pessoa jurídica, no cadastro do CNPJ, qual seria o CNAE ideal para fazer o cadastro para consultoria e assessoria?"**

CNAE 8650-0/02 – Atividades de profissionais da Nutrição, ressaltando que o Nutricionista não pode ser MEI, sugerimos que consulte um escritório de contabilidade, para abertura da empresa.

8. **Se eu quiser trabalhar com treinamento posso ser MEI com CNAE TREINAMENTO EM DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL E GERENCIAL?**

Devemos deixar claro que o profissional Nutricionista não pode ser MEI, o motivo é que se trata de uma profissão regulamentada, desta forma o profissional poderá ser contratado como CLT ou PJ, ou seja, com carteira assinada ou prestando serviços.

9. **Minha dúvida seria em como custear a proposta de PJ, a empresa q eu já trabalhei como CLT me pediu uma proposta para retornar a trabalhar com ela, mas como PJ e eu não sei como fazer para incluir essas porcentagens para formular um valor total**

Deve colocar na balança que como PJ não terá os benefícios se fosse como CLT como: FGTS, INSS, décimo terceiro, férias, abonos, vantagens pessoais, benefícios etc., desta forma, pode analisar a CCT do ramo em que está sendo convidada a trabalhar e ver quais são os benefícios, e estipular no contrato de prestação o pagamento dos mesmos, consultando a tabela de honorários disponível no site do sindicato.

10. **Há alguma "regra de bolso" para facilitar a conta de uma salário de clt para uma proposta PJ? por exemplo se a empresa oferece um salário de 4 mil reais para 44 horas semanais por clt, qual valor seria interessante solicitar no caso da contratação PJ?"**

Não existe uma regra de bolso, mas no site do sindicato tem as duas tabelas, Piso Salarial e Tabela de Honorários para consulta.

11. **Eu posso ser associada ao sindicato mesmo sendo nutricionista consultora de alimentos PJ?**

Sim, pode pois o Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo, representa todos os Nutricionistas, apenas não haverá o desconto por parte da empresa, a doutora que deverá fazer o pagamento da associação.

12. **Sobre assessoria como MEI tem o CNAE ASSESSORIA EM GESTÃO EMPRESARIAL; ATIVIDADE DE se for trabalhar nesse ramo de atividade poderia me cadastrar como MEI?**

Devemos deixar claro que o profissional Nutricionista não pode ser MEI, o motivo é que se trata de uma profissão regulamentada, desta forma o profissional poderá ser contratado como CLT ou PJ, ou seja, com carteira assinada ou prestando serviços.

18ª edição - 2023

APERFEIÇOAMENTO PARA NUTRICIONISTA:

Serviço Comercial de Alimentação

apan

asman

CRN3 CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO • SP | MS

SINDNUTRI-MS

SindiNutri-SP

TEMA

23/09/2023 – 2º encontro

- Avaliação de risco sanitário na alimentação coletiva comercial

  Diogo Timotheo da Cunha

- Cozinha 4.0: Tecnologia e otimização

  Ivim Rodrigues Pelloso

- Rotulagem nutricional: normativas atuais

  Márcia Almeida Santos de Melo

"Aperfeiçoamento para nutricionista: Serviço Comercial de Alimentação"
2º Encontro – 23/09/2023
(Questões do chat e formulário)

Rotulagem Nutricional: Normativas atuais
Márcia Almeida Santos de Melo

1. **Nem todos os rótulos sai a lupa sim ou não?**

Sim, nem todos os produtos recebem a lupa (Rotulagem Nutricional Frontal), depende se a composição centesimal do produto atinge os limites críticos estabelecidos pela ANVISA para Sódio, ou Gorduras Saturadas, ou Açúcares simples (Adicionados).

2. **Trabalho em uma cafeteria onde produzem doces em porções individuais. Para casos de delivery ou grab and go é necessário aplicar as novas regras de rotulagem frontal? Para geleias produzidas no local e envasadas no local também é necessário?**

Apesar da legislação proibir a Rotulagem Nutricional Frontal em alguns alimentos, para doces ou porções individuais embaladas na ausência do consumidor produzidos e vendidos em cafeterias ou pelo sistema delivery ou Grab and Go, a RNF é obrigatória. Lembrando que a tabela nutricional é opcional nestes casos, mas o Código de Defesa do Consumidor está acima das Resoluções da ANVISA na hierarquia das leis e obriga que os rótulos sejam claros e objetivos. Ou seja, é direito do consumidor ter acesso à composição dos produtos alimentícios.

3. **Para a informação de açúcar adicionado devo considerar ingredientes já adoçados de fábrica (ex.: leite condensado) ou apenas o açúcar puro adicionado à receita?**

Os açúcares naturalmente presentes em leite e laticínios, frutas e vegetais, não devem ser considerados como adicionados, mas todos os mono e dissacarídeos utilizados na formulação de ingredientes devem ser considerados junto com outros açúcares da receita do produto que está sendo rotulado.

4. **Para produtos embalados no momento da compra, para levar à viagem, é necessário tabela nutricional ou rotulagem frontal?**

Não é obrigatório, mas pode ser feito.

5. **Como transcrever as informações nutricionais se as grandes indústrias não atualizaram as embalagens dos alimentos.**

1) Entrar em contato com o fabricante;
2) Na recusa, o fabricante pode ser denunciado, pois o prazo para adequação já expirou para as indústrias e para médios e grandes fabricantes;
3) Pode ser feita análise bromatológica do produto que está sendo rotulado;
4) Em último caso, considerar as informações que se tem, pois existe uma margem de tolerância para discrepâncias no cálculo previstas na RDC 429 de 2000 retificada em 2022.

6. **Feirantes de produtos caseiros e processados precisam de tabela nutricional?**

Todo alimento embalado na ausência do consumidor precisa de informação nutricional.

7. É necessário rotulagem frontal para alimento embalado para fornecimento institucional?

Não, neste caso a RNF é vedada.

8. Num mundo globalizado, temos muitos produtos importados...a empresa que importa é responsável por traduzir o rótulo dos alimentos? E se faltar a informação, deve incluir?

A legislação de rotulagem para produtos importados é a mesma, não cabe apenas a tradução. As informações obrigatórias devem ser conseguidas com o importador.

9. Uma dúvida particular, trabalho na Vigilância Sanitária e uma empresa solicitou o esgotamento de embalagens (para utilizar a embalagem após o prazo de adequação da legislação). Você acha que nesse caso é passível do prazo adicional para esse esgotamento, sabendo que teve todo esse tempo para a empresa se adequar?

Sim, a RDC 819 de 08 de outubro de 2023 da ANVISA, liberou o esgotamento de embalagens antigas até o prazo de um ano. Ou seja, embalagens comprovadamente adquiridas até 08/10/23 podem ser usadas até 09/10/24. A pandemia causou baixas vendas e com isso um saldo considerável de embalagens que obrigatoriamente precisam ser compradas em grandes quantidades devido ao custo. O impacto ambiental e na folha de pagamento das empresas para o descarte desse material seria relevante.

10. Trabalho em um restaurante de bufe exposto, é necessário ter um documento de Rotulagem arquivado na unidade de todos os pratos que colocamos no bufe? No atendimento é exposto sucos em garrafinhas e sobremesas individuais, quais informações são obrigatórias para esses produtos que são embalados? Quanto ao delivery, por ser um alimento embalado, é necessário ter a Rotulagem?

Apesar da legislação proibir a Rotulagem Nutricional Frontal em alguns alimentos, para sobremesas ou bebidas embaladas na ausência do consumidor produzidos e vendidos no local ou pelo sistema delivery ou Grab and Go, a RNF é obrigatória. Já a tabela nutricional é opcional nestes casos. Só que o Código de Defesa do Consumidor está acima das Resoluções da ANVISA na hierarquia das leis e obriga que os rótulos sejam claros e objetivos. Ou seja, é direito do consumidor ter acesso à composição dos alimentos embalados e dos oferecidos à venda e consumo.

11. Se eu for fracionar um mini biscoito para venda, em uma embalagem menor (50g por exemplo), tenho que colocar o nome do fabricante o estabelecimento que fracionou? No caso de embalagens muito pequenas, que não cabem muitas informações, como proceder? Onde trabalho, vendemos um biscoito artesanal, que compramos em outra empresa e vendemos em embalagem de 50g.

Todas as informações obrigatórias previstas na RDC 727 de 2022 precisam constar na superfície disponível para o rótulo. A origem/procedência é uma delas. O que pode ser feito é omitir a tabela nutricional em superfícies menores que 100cm^2 (opcional pela legislação), mas pode ser disponibilizada em QR Code ou alguma outra forma de contato ou documento que acompanhe o produto. No caso da RNF, ela é voluntária em superfícies menores que 35cm2. Existem tb recursos para formatação da tabela nutricional e abreviações na IN 75 de 2020, retificada em 2022.

12. Gostaria de saber quais profissionais podem elaborar rótulos além do profissional nutricionista e tecnólogo?

Qualquer pessoa capacitada pode elaborar rótulos. Esta não é atividade exclusiva de nenhuma profissão. O SENAC inclusive abre cursos de rotulagem para qualquer um que queira aprender, sem nenhum pré-requisito.

13. **Em caso de um bolinho de bacalhau pré-frito congelado, eu tenho que ter as duas tabelas. Uma do produto sem finalizar e outra do produto finalizado? (Conforme minha orientação de preparo) posso realizar esse cálculo sem ser por análise laboratorial? Só seguindo o passo a passo dos rótulos?**

Para produtos que requeiram qualquer tipo de reconstituição ou preparo, a tabela nutricional deve trazer a composição do alimento preparado na coluna de 100g e outra coluna com a composição nutricional da quantidade do produto necessária para se chegar na porção indicada pela IN 75 de 2020. No caso do bolinho de bacalhau, é necessário considerar a quantidade do óleo de fritura absorvido, que pode ser em torno de 10% do peso do produto frito.

14. **Um produto congelado, nhoque caseiro deverá ter rótulo atualizado? Doces (brigadeiro, beijinho, chocolates caseiros)?**

Todos os produtos embalados na ausência do consumidor, devem ter rótulos conforme a legislação atual. Entretanto, produtos fabricados até dia 08/10/23 podem ser comercializados até o término da validade mesmo que suas embalagens não estejam ainda adequadas.

15. **Trabalho em um restaurante comercial de bufe exposto, preciso ter um documento com a informação nutricional de cada prato que preparamos arquivado em unidade? Já sobremesas individuais, fechadas e embaladas precisam da informação nutricional? Ou somente as informações de fabricação e validade é o suficiente? Isso vale para sucos que ficam expostos em garrafinhas? No delivery, como os alimentos são embalados, é necessário ter informação nutricional?**

Apesar da legislação proibir a Rotulagem Nutricional Frontal em alguns alimentos, para sobremesas ou bebidas embaladas na ausência do consumidor produzidos e vendidos no local ou pelo sistema delivery ou Grab and Go, a RNF é obrigatória. Já a tabela nutricional é opcional nestes casos. Só que o Código de Defesa do Consumidor está acima das Resoluções da ANVISA na hierarquia das leis e obriga que os rótulos sejam claros e objetivos. Ou seja, é direito do consumidor ter acesso à composição dos alimentos embalados e dos oferecidos à venda e consumo.

16. **Existe alguma tabela de composição de alimentos nacional que tenha a informação da quantidade de açúcares nos alimentos? Como elaborar uma tabela nutricional para o comércio, se a indústria que produz as matérias primas não atualizou o seu rótulo?**

A tabela do IBGE tem bastante informação sobre açúcares simples nos alimentos, mas não tem tudo. A TBNut também traz alguma coisa. Ideal é entrar em contato com o fabricante dos ingredientes do produto que está sendo rotulado para obter as informações necessárias e efetuar o cálculo de modo mais efetivo. Em caso de negativa por parte do fabricante, é possível denunciar porque o prazo de adequação já expirou para estes fabricantes. É possível também elaborar a tabela nutricional com base em análise bromatológica.

17. **Para a informação de contato no rótulo pode ser disponibilizado a rede social e site (e nestes meios ter o contato telefônico) ao invés de telefone na embalagem? Pois neste caso é uma pequena empresa, onde o proprietário tem somente celular para contato, para não ser disponibilizado o celular na embalagem do produto?**

Sim, é possível. O SAC não é um serviço obrigatório, assim como o contato também não é. Se assim desejar, pode ser colocado inclusive um endereço de e-mail para contato, mas não é obrigatório. O que é obrigatório é a origem: razão social e endereço completo com o município e país de origem do fabricante.

18. **Existe a possibilidade de fazer trabalho voluntário para aprender com você? Visto que estágio não é mais possível. Aprender sobre consultoria nessa área? Enriquecedor ouvir suas experiências!**

No momento, estou com outras demandas ligadas à docência e consultoria na gestão de negócios de alimentação, com menor demanda para elaboração de rótulos. Além disso, não tenho conhecimento de como poderia ceder trabalho voluntário sem ficar caracterizado o vínculo empregatício. Mas posso fazer parceria caso você traga o cliente. Trabalhos voluntários são realizados em instituições filantrópicas e organizações sem fins lucrativos. Não é o meu caso.

19. **A determinação do prazo de validades é somente atrás de análises em laboratórios?**

Não. São necessárias também as análises sensoriais e dependendo da composição e regulamento técnico do produto, análises físico-químicas. O estudo da validade precisa seguir uma estratégia em função de diversas variáveis.

20. **Estas informações marketeiras no rótulo implica em MULTA PUNIÇÃO ao fabricante? LISTA DE INGREDIENTES, do maior volume (quantia em gramas) para o menor, isso vale para qualquer produto de consumo alimentar como suplementos alimentares? Quando se vende PV ponto de venda, cortado fatiado exposto DEVE SE TER UM rótulo, seja no cardápio a LISTA DE INGREDIENTES a disposição para o consumidor saber adesivo adicionais? poderia ser feito ? para aproveitar a embalagem antiga ? colocando a lupa**

1) O PROCOM é o órgão que também atua na notificação ou multa para informações que prejudiquem o consumidor, com base no CDC. A fiscalização sanitária também avalia as situações de erro ou engano por parte do consumidor com base na legislação ANVISA ou do MAPA quando é o caso;
2) As regras para lista de ingredientes dos rótulos previstas na RDC 727 de 2022, valem para todos os produtos alimentícios embalados na ausência do consumidor;
3) A lista de ingredientes é uma informação obrigatória em todos os rótulos;
4) O uso de adesivos em rótulos foi mencionado pela ANVISA na reunião setorial da ANVISA em 03/07/23;
5) O esgotamento das embalagens está autorizado conforme a RDC 819 de 08/10/23 da ANVISA.

21. **Referente a rotulagem: quando a empresa solicita fazer alguma alteração de informação na rotulagem (ex.: informar o fabricante que antes não informava, ou seja em desacordo com a legislação), pode ser acrescentado etiqueta na rotulagem original com essa informação?**

Rótulo sobre rótulo não é permitido se levar à interpretação de que houve adulteração da informação original, pode ser interpretado como fraude, mas pode ser usado adesivo em casos específicos se não levar ao engano.

18ª edição - 2023

APERFEIÇOAMENTO PARA NUTRICIONISTA:

Serviço Comercial de Alimentação

apan

asman

CRN3 CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO • SP | MS

SINDNUTRI-MS

SindiNutri-SP

TEMA

30/09/2023 – 3º encontro

- Como qualificar fornecedores

  Marli Brasioli

- Capacitação de equipes utilizada como ferramenta de alta performance

  Fernand Câmara Lopes

TEMA

30/09/2023 – 3º encontro

- Manual de boas práticas e POP – documentos obrigatórios no serviço de alimentação

  Talissa Vieira de Andrade

- Como receber a vigilância sanitária

  Márcia Abrahão

"Aperfeiçoamento para nutricionista: Serviço Comercial de Alimentação"
3º Encontro – 30/09/2023
(Questões do chat e formulário)

Como qualificar fornecedores
Marli Brasioli

1. **Costumo realizar visitas técnicas aos fornecedores que são próximos da região, porém há alguns produtos que só encontramos em outras regiões e muitas das vezes a visita fica inviável devido à distância. Como proceder nesse caso? Utilizamos apenas a avaliação pela reputação e documentação?**

Eu abordei esse assunto durante a palestra. Se não for possível ir até ao local pela distância e pelo custo, existe a possibilidade de se contratar uma consultoria de outra região e esta realizar a visita técnica (sempre consultar as referências dessa consultoria). Em caso negativo, faça a avaliação pela reputação, documentação e avaliação em toda entrega.

2. **Poderia disponibilizar os slides ou a lista de documentação a serem solicitados ao fornecedor**

Documentos para cadastrar fornecedor:
1. Cartão CNPJ;
2. Contrato social;
3. Registro estadual;
4. Registro municipal;
5. Alvará e licença de funcionamento.
6. Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais;
7. Certidão de Dívida Ativa Federal;
8. Certidões negativas estaduais e municipais;
9. Comprovantes de pagamento de impostos;
10. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
11. Certificado de Regularidade do FGTS (CND FGTS);

Documentos para fornecimento de produtos:
1. CMVS;
2. Comprovante higienização de caixas de água e laudos/análises laboratoriais
3. Certificado de execução de serviço por empresa especializada (resíduos e óleo de frituras) ;
4. Certificado de execução de serviço de controle de pragas e licença da vigilância sanitária;
5. Comprovante de calibração dos equipamentos de medição;
6. Manual de BP/Pops;
7. Pop recolhimento de produtos;
8. PGR/ASO;
9. Manutenção;
10. Transporte;
11. Laudo recente de análises: microbiológicas, microscópicas e físico – químicas dos produtos
12. Registro no SIF/SISP/SIE/SIM;
13. Registro em outros órgãos competentes;

14. Registro do responsável técnico;
15. Composição dos produtos;
16. Ficha de segurança;
17. Amostra dos rótulos dos alimentos produzidos;
18. Laudo técnico comprobatório que as embalagens para acondicionamento de alimentos são próprias para o fim que se destinam.

3. Onde encontro um modelo de checklist para visita em fornecedores?

A legislação 2619-Municipal-SP, tem modelo de checklist que está disponível na internet, mas, você pode desenvolver o seu próprio checklist, usando como referência a legislação acima.

4. De quanto em quanto tempo devo fazer a visita ao fornecedor?

Depende da empresa e do resultado da visita anterior, pode ser semestral ou anual.

5. Deve visitar todos os fornecedores?

Dê preferência para realizar a visita técnica para os fornecedores de produtos/alimentos perecíveis. Lembrando que é importante realizar a visita técnica em todos os fornecedores na medida do possível, pois, tem fornecedores de outros estados, bem como, produtos que você avalia a documentação e o histórico da empresa.
Vai depender muito da empresa e do produto.

6. Existem produtos que só podem ser fornecidos dentro do seu estado, como faço caso receba um produto desses em outro área fora do local de distribuição?

Por isso, tem que ser feito uma avaliação inicial, antes da compra, ou seja, dependendo do produto o comprador ou nutricionista tem que solicitar a documentação correta. O serviço de alimentação NÃO pode receber esses produtos, pois, serão considerados ilegais. Pedir, dependendo do produto, o selo SIF ou SISBI.

7. Existe uma resolução ou nota específica para buffet? Normalmente eles terceirizam alguns alimentos vindo manipulado de casa como orientar melhor isso?

Seguir as legislações: municipal-SP 2619/2011 – CVS 05 estadual SP e RDC 216 federal. Temos também uma nova legislação para eventos de massa RDC 656 de 2022. É importante a visita técnica nesses prestadores de serviço e na casa onde são manipulados esses alimentos. Eles têm que provar que seguem as Boas Práticas, caso contrário não serão aprovados. Você pode colocar como pré-requisito que esse buffet tenha um responsável técnico.

Capacitação de equipes utilizada como ferramenta de alta performance
Fernanda Câmara Lopes

1. Por gentileza, peço informar se existe algum curso voltado para elevar o interesse das pessoas a aprender e se capacitar?

Atualmente, não temos no mercado cursos com esse objetivo em elevar o interesse dos indivíduos a se capacitarem.
A melhor estratégia é, desenvolver ações para estimular o interesse dos envolvidos e apresentar a importância de se capacitar, principalmente para eles terem visibilidade e boas oportunidades profissionais futuras.
É de extrema importância desenvolver e ampliar as habilidades e conhecimentos dos nossos colaboradores para transformar o trabalho desenvolvido por eles e promover a transformação comportamental.

Se faz necessário, não só desenvolver competências, mas sim as habilidades e principalmente as atitudes.

2. **Por gentileza, peço auxílio para informar se existe alguma dinâmica ou curso ou referências para estimular que as pessoas queiram aprender e se capacitar**.

É uma questão bem problemática, estimular o interesse das equipes no ato de se capacitarem. Atualmente, não temos no mercado cursos com esse objetivo, em elevar o interesse dos indivíduos a se capacitarem.
A melhor estratégia é, desenvolver ações para estimular o interesse dos envolvidos e apresentar a importância de se capacitar, principalmente para ter visibilidade e boas oportunidades profissionais futuras.
O diferencial é pensar em estratégias que estiguem o colaborador a pensar e não entregar tudo pronto. Utilizar de problemáticas do dia a dia dele para a elaboração/ criação dos treinamentos.
Outra questão importantíssima é, entender quais são as melhores metodologias a serem empregadas no treinamento para a equipe, as metodologias estão associadas com a forma ao qual gostamos de aprender: aprendizado cinestésico (aprendizado está em situações práticas, experimentações), aprendizado auditivo (fixar o conteúdo por meio da fala) e aprendizado visual (estímulos visuais).
Conhecer as características dos seus colaboradores e associando aos estilos de aprendizagem, será mais fácil identificar a melhor forma para estimular a equipe a realmente se interessar pelo treinamento e aplicar os conhecimentos.

3. **Qual é a missão do RH da empresa sobre a equipe operacional? Entendo que a equipe é de responsabilidade do gestor, porém, muitos RHs estão atropelando essa gestão. Qual sua opinião perante esse cenário?**

O papel do setor de RH, muitas vezes está direcionado apenas as questões administrativas, importantes também para o funcionamento das empresas, como: recrutamento e seleção, fechamento das folhas de ponto e cálculos de benefícios. Contudo, se faz necessário um olhar crítico para a gestão de pessoas.
Sim, a coordenação da equipe de trabalho será feita pelo gestor de restaurante, todavia, percebo que os setores de recursos humanos necessitam ser mais efetivos no em relação a gestão de pessoas, ao qual visará o capital humano das empresas. Ter esse olhar é primordial, pois, conciliará os objetivos dos colaboradores com as metas da organização, assim pensando, no desenvolvimento dos colaboradores e pensando de forma assertiva na abertura de vaga até a contratação do futuro colaborador e a formação/capacitação continua desse colaborador.
Isso só acontecerá se todos os envolvidos na gestão estiverem em sintonia com as equipes e identificarem os perfis mais adequados para carda cargo.

4. **Para implementar o PDCA, em outros segmentos são criados indicadores para acompanhar o processo. Na UAN também? Pode dividir alguns exemplos na cozinha de restaurantes, bufes, por gentileza?**

A ferramenta PDCA sempre necessitará de indicadores para avaliação/ diagnóstico das necessidades.
Nas unidades de alimentação e nutrição, também existe a necessidade da criação de indicadores, é importante identificar os mesmos, conforme cada tipo de serviço. Se faz necessário a avaliação dos fluxos de produção para entendimento das necessidades e futuras ações.
É importante utilizarmos os procedimentos operacionais padronizados como base para a implementação da ferramenta PDCA.
Abaixo, estão listados os possíveis parâmetros que podem ser utilizados e suas respectivas aplicações:

<u>Unidades de alimentação e nutrição:</u>

- Realizar o recebimento dos gêneros alimentícios, conferindo de forma qualitativa de acordo com os cardápios e as normas sanitárias vigentes.
- Monitorar o armazenamento dos gêneros alimentícios de acordo as normas sanitárias vigentes.

- Identificar não conformidades higiénico-sanitárias e propõe as medidas corretivas pertinentes, de acordo com a legislação vigente.
- Analisar os resultados do controle higiénico-sanitário.

Unidade de nutrição e dietética:

- Monitorar as normas de segurança do trabalho e as normas de higiene relacionadas ao controle da contaminação biológica.
- Avaliar as características sensoriais das preparações culinárias dietéticas.
- Orientar a manipulação de fórmulas infantis conforme os Procedimentos Operacionais Padronizados do lactário.

5. **Qual a melhor forma, estratégica para treinar e elaboração de fichas técnicas, tem algum curso prático nessa área para indicar.**

Pontos importantes para serem observados na elaboração das fichas técnicas:

- ✓ Organização do receituário;
- ✓ Indicadores dos alimentos (fator de correção, índice de cocção e índice de reidratação);
- ✓ Medidas caseiras se necessário;
- ✓ Per capita;
- ✓ Rendimentos e
- ✓ Custos (ficha técnica gerencial).

Proposta para treinamento em 6 etapas:

1) Coletar de dados.

- ✓ Escolher uma receita padrão da unidade, executada com frequência;
- ✓ Perguntar o modo de preparo para o cozinheiro responsável e anotar os mesmos;
- ✓ Buscar informações sobre os insumos utilizados e suas respectivas especificações.

2) Documentar.

- ✓ Escolher o melhor modelo de ficha técnica para o tipo de serviço pilotado;
- ✓ Realizar as devidas anotações no formulário.

3) Realizar.

- ✓ Acompanhar a produção;
- ✓ Verificar as informações anteriores apresentadas.

4) Validar.

- ✓ Conferência das informações.

5) Repassar informações para o colaborador.

6) Repetir o processo agora com o colaborador efetivamente dentro do processo, etapa por etapa.

Nas unidades do Senac São Paulo, é ofertado o curso livre de Fichas Técnicas para Negócios de Alimentos e Bebidas, carga horária de 36 horas, compreendendo fichas técnicas operacionais (execução) e gerencial, conheço também a Famesp _ Faculdade Método de São Paulo que ofertada cursos livres com essa abordagem.
A prática é essencial para o aprendizado em relação a elaboração de fichas técnicas de produção, não só o conhecimento teórico. Produzir os preparos culinários com acompanhamento para execução das fichas técnicas é primordial para construir os documentos comtemplando os mínimos detalhes.
A Ficha técnica de preparo dos alimentos; engloba muitos procedimentos para elaboração, os modelos de fichas técnicas de preparo de alimentos devem ser elaborados conforme a necessidade da unidade de alimentação e nutrição, assim como de fácil entendimento para os seus colaboradores que utilizaram a ferramenta como base do seu trabalho.

6. **Poderia indicar livros, canais que ensinam como aperfeiçoar o treinamento? Gostaria de obter as referências bibliográficas para que eu possa estudar Gostaria de saber sobre os artigos e livros que você indica. Parabéns pela palestra, sou apaixonada por esse assunto!**

Olá, conforme solicitado em caminho as referências bibliográficas e artigos científicos para leitura e aperfeiçoamento em relação ao tema abordado na palestra.

Andreotti, A., Baleroni, F. H., Paroschi, V. H., & Panza, S. G. A. (2007). Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. Iniciação Científica Cesumar, 5(1), 29-33. Disponível em: periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/iccesumar/article/download/.../33

BASÍLIO, Márcia Cristina; MARTINS, Beatriz Tenuta; SILVA, Marco Aurélio. / Nutrição Aplicada e Alimentação Saudável. – São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2014.

BERGAMINI,C.W. Motivação nas Organizações. 4e.d. São Paulo. Atlas 1997;

ZANELLI, José Carlos; ANDRADE, Jairo Eduardo Borges; BASTOS, Antonio Virgílio Bittencourt. Psicologia das Organizações e Trabalho. Porto Alegre: Artmed, 2004

CHIAVENATO, Idalberto. Gerenciando pessoas. 2ª edição. São Paulo: Makron Books, 1994.

CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas: O novo papel dos recursos humanos nas organizações. 6ª tiragem. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

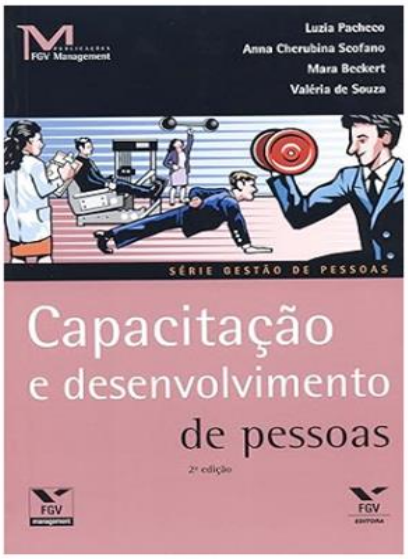
CHIAVENATO, I. Recursos Humanos. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

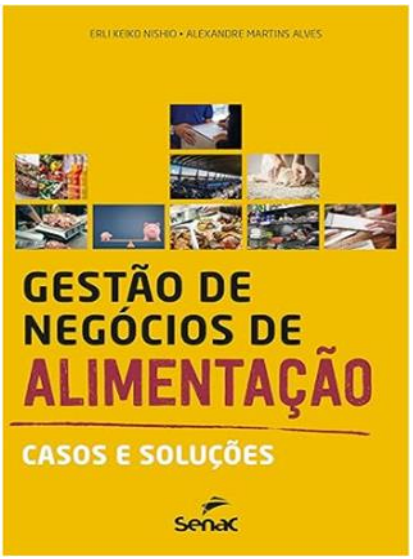
de Freitas Saccol, Ana Lúcia, et al. "IMPORTÂNCIA DE TREINAMENTO DE MANIPULADORES EM BOAS PRÁTICAS1." Disponível em: http://alimentosealimentacao.com.br/media/Importncia.pdf

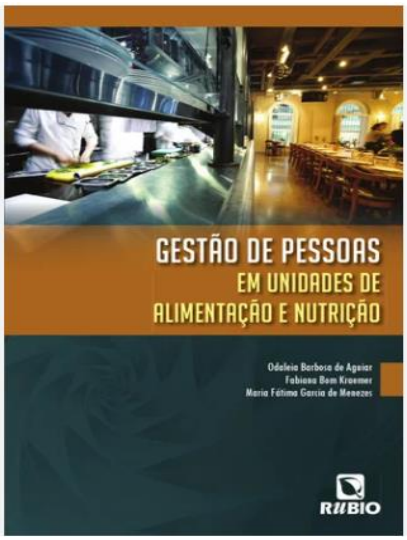
MACIEL, G. C. Treinamento: um desafio para o nutricionista. Higiene Alimentar, São Paulo, v.11, n.51

ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

Outras sugestões:







Muito obrigada por me parabenizar, sou apaixonada por esse tema também. Gostar do que faz, faz toda diferença. Bons estudos!

7. **Fernanda, existe a prática de introduzir treinamento e-learning nos estabelecimentos de UAN? E poder avaliar o resultado na prática. Caso positivo pode exemplificar? Entendo que possa ser em desafio, talvez pelo fornecedor não querer investir nestas ferramentas e capacitação, mas seria uma alternativa de treinamento**

Ainda não ouvi relatos sobre treinamentos e-learning em unidades de alimentação e nutrição. Creio que essa prática será em breve utilizada nos serviços de alimentação e nutrição. Mesmo porque, se trata de uma forma de aprendizado não presencial, utilizando plataformas de ensino online.

Conheço empresas que possuem plataformas para capacitar seus colaboradores em relação as boas práticas na manipulação dos alimentos, voltados para o controle de qualidade em supermercados e atacadões, conteúdos programáticos com suas respectivas cargas horárias, prova para validação de retenção de conteúdo, nota/menção mínima a ser atingida e emissão de certificados (Assaí Atacadista).
Todo e qualquer treinamento/ capacitação, necessitamos de parâmetros para avaliação, sejam as provas de avaliação após o término, conclusão do conteúdo teórico, contudo, se faz necessário experimentações práticas para verificação do conhecimento desse colaborador.
É uma oportunidade de capacitar e certificar esses colaboradores, não acredito que seja o único meio, mas sim uma outra opção.
Todavia temos pontos de atenção para a execução do e-learning: Dificuldades de adaptação dos usuários; expectativas equivocadas; elaboração de questões muito técnicas; má gestão de tempo em relação a carga horária dos conteúdos/cursos; flexibilidade na data de execução do curso, motivação dos colaboradores na execução dos treinamentos: ausência do contato humano e divisões muito volumosas do conteúdo.

Manual de Boas Práticas e POP – Documentos obrigatórios no serviço de alimentação
Talissa Vieira de Andrade

1. **Posso usar a CVS 5 como referência para treinamentos fora de SP?**

Pode sim, você deve usar como principal referência a legislação vigente na sua cidade, porém pode usar qualquer outra legislação como referência para algum item que, por exemplo, não conste na legislação local ou que deseje complementar o assunto.

2. **Gostaria de saber a poderia disponibilizar as dinâmicas aplicadas (dos números e dos desenhos)?**

Não tenho autorização para repassar as dinâmicas.

3. **Tem um passo a passo para elaborar o manual de uma forma clara e objetiva?**

Não dá para fazer um passo a passo para elaboração dos documentos simples assim. Sugiro fazer um curso sobre o assunto para obter mais informações

Como receber a Vigilância Sanitária?
Márcia Abrahão

1. **Tem a previsão da atualização da CVS5?**

A CVS 5 é uma Portaria do Estado, o CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (CVS), portanto não tenho como afirmar se o Grupo Técnico responsável está atualizando a norma, e se existe alguma previsão.

Gostaria de saber como estão realizando as vistorias em escolas de educação infantil (CNAE risco alto), estão se embasando em qual legislação para solicitar o nutricionista nesse segmento?
No município de São Paulo, a escolas de educação infantil não necessitam inspeção prévia para concessão da Licença Sanitária e, portanto, as inspeções nestes estabelecimentos ocorrem de acordo com a demanda da UVIS da região onde se encontra a escola, priorizando o atendimento de denúncias, solicitação de outros órgãos e atendimento de surtos. A Portaria 2619/2011 é utilizada para inspeção na área da cozinha e manipulação de alimentos.

2. **Como funciona para trabalhar nas coordenadorias regionais de saúde de SP?**

Atualmente, todos os funcionários que realizam inspeção sanitária são concursados.