



CRN-8

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 8ª REGIÃO

BOLETIM ELETRÔNICO

Julho - 2016

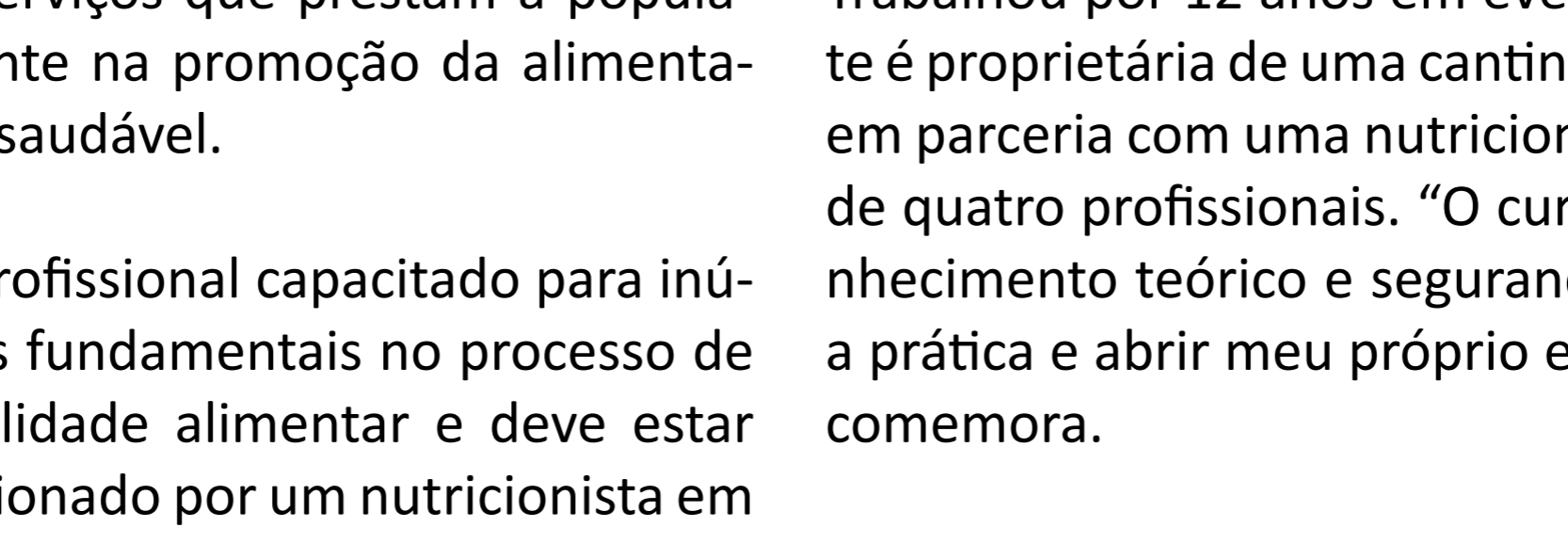
Ano 3 Edição 6



TNDs FAZEM A DIFERENÇA

27 de junho
Dia do Técnico em
Nutrição e Dietética!

A TODOS os TND,
Parabéns!



No dia 27 de junho, comemora-se o dia do Técnico em Nutrição e Dietética (TND). O CRN-8 parabeniza esses profissionais pelo empenho e dedicação nos serviços que prestam à população, especialmente na promoção da alimentação adequada e saudável.

O TND é o profissional capacitado para inúmeras atividades fundamentais no processo de controle da qualidade alimentar e deve estar sempre supervisionado por um nutricionista em seu trabalho. Assim, tem como atribuição fundamental acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade, higiênico-sanitárias e segurança em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Além disso, está habilitado a acompanhar e orientar os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos e auxiliar a estruturar e gerenciar serviços de atendimento de consumidor de indústrias de alimentos. É de sua competência, da mesma forma, a implantação de sistemas de qualidade e a participação em programas de alimentação nutricional.



Segundo a Coordenadora do curso de TND no Colégio Julia Wanderley, Maria de Fátima Negre, o curso visa oferecer um processo formativo que, sustentado na educação geral obtida no nível médio, assegure a integração entre a formação geral e a de caráter profissional. "Com o certificado o TND atua, sob a supervisão de um nutricionista, em unidades de alimentação, nutrição, dietética e saúde coletiva", afirma.

Valéria Cristina Fernandes foi aluna da coordenadora Fátima, formou-se na primeira turma de TND do Colégio Julia Wanderley, em 2010. Trabalhou por 12 anos em eventos e atualmente é proprietária de uma cantina escolar e lidera, em parceria com uma nutricionista, uma equipe de quatro profissionais. "O curso me trouxe conhecimento teórico e segurança para melhorar a prática e abrir meu próprio estabelecimento", comemora.

A TND Gabriela Farinhaki Alves, que atualmente trabalha para o Exército Brasileiro, conta que o curso sempre chamou sua atenção devido ao seu gosto de cozinhar. "O curso atendeu minhas expectativas no sentido de conhecer as propriedades dos alimentos e os cuidados em higiene e segurança, que são fundamentais para quem trabalha nessa área". Ela diz também que as aulas e o seu interesse pelo adequado preparo dos alimentos a inspiraram a fazer o curso de gastronomia.

O curso para formação de TND é uma boa opção para quem se interessa em saber mais sobre temas ligados à alimentação e, é claro, para quem deseja trabalhar nessa área. É o caso de Vanessa Neves Araújo, também TND do Exército, que afirma ter gostado bastante do curso, principalmente do tema da nutrição como ação coletiva para a melhoria da qualidade de vida. "Gosto da forma com que podemos cuidar das pessoas a partir da alimentação", explica.

No estado do Paraná, há seis cursos atuantes nos municípios de Curitiba, Ponta Grossa, Mandaguari, Maringá e Londrina. Mais informações [acesse nosso site](#).

10 ANOS DE CRN-8

Câmara Municipal sediou sessão solene em comemoração aos dez anos de fundação do CRN-8



A Câmara Municipal de Curitiba realizou, no dia 05 de maio, a solenidade em comemoração aos dez anos de fundação do Conselho Regional de Nutricionistas da 8ª Região (CRN-8). A solenidade foi uma iniciativa do vereador Tito Zeglin, conduzida pelo presidente da Casa, vereador Ailton Araújo. Para Zeglin, que fez a saudação, o momento teve um caráter especial pois "foi neste parlamento, exatamente no dia 5 de maio de 2006, que aconteceu a cerimônia de posse do primeiro colegiado do Conselho Regional de Nutricionistas".

O vereador também destacou que "dentro os itens previstos na Reforma do Plano Diretor de Curitiba – aprovada em 2015 – está a promoção da educação alimentar e nutricional pelo estímulo às práticas alimentares e estilos de vida saudáveis, atuando prioritariamente nas famílias e grupos específicos da população, buscando formar consumidores conscientes".

A presidente do CRN-8, Maria Emilia Daudt von der Heyde, recebeu voto de congratulações e aplausos aprovado por unanimidade pelos 38 vereadores. A sessão também homenageou os ex-presidentes, Raul Von der Heyde, Lili Purim Niehues e Sônia Regina Barbosa. "Somos o primeiro Conselho Regional de Nutricionistas com atuação em apenas um único Estado", destacou Maria Emilia. Ela lembrou a primeira posse, em 2006, segundo a presidente do CRN-8 foi emancipado do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região (CRN-3). Desde a criação as ações do Conselho são pautadas em compromisso, credibilidade e parcerias. Maria Emilia também salientou o trabalho de membros das diretorias anteriores, bem como funcionários da entidade. "Ainda há, para os conselheiros desta e das outras gestões, muito trabalho. Tenho a clareza de que muita coisa já foi feita, mas muitas outras tarefas ficaram para ser resolvidas. Existem muitos desafios ainda a serem enfrentados", disse.

A presidente do CRN-3, Sílvia Maria Franciscato Cozzolino, e o presidente do Conselho Federal dos Nutricionistas, Éldio Bonomo, também utilizaram a tribuna. Éldio ressaltou a importância dos conselhos profissionais serem parceiros de casas legislativas, para que os programas e políticas públicas da área de alimentação e nutrição devam continuidade.

A sessão também contou com a presença do diretor do Departamento de Educação Alimentar e Nutricional, Isac Baril, e da nutricionista da Unidade de Educação Alimentar, Sílvia Maria da Rocha, ambos da Secretaria Municipal do Abastecimento. Na ocasião eles representaram, respectivamente, o prefeito Gustavo Fruet e o secretário do Abastecimento, Marcelo Franco Munaretto.

INFORMAÇÕES

CRN-8 no Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa com Deficiência

O CRN-8 será representado no Conselho Municipal da Pessoa com Deficiência de Maringá.

A Assembleia de Eleição foi realizada na última sexta-feira, 10 de junho, e elegeram duas nutricionistas, Izabela Baioni Aylon, como Titular, e Sabrina Lopes dos Santos, como Suplente.

Segundo Izabela, a primeira reunião é dia 23 de junho e a posse em julho. "O objetivo é assegurar o direito à alimentação adequada e segura às pessoas com deficiência", explica Izabela.

O Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa com Deficiência - CMDPD é o órgão de defesa e garantia dos direitos da pessoa com deficiência. Sua função é de deliberar, acompanhar e fiscalizar a implementação de políticas públicas na área da saúde, educação, trabalho, habitação, transporte, cultura, esporte, lazer e acessibilidade no Município de Maringá.

Novo Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

A Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional aprovou o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Plansan) 2016-2019.

O plano destaca a promoção dos abastecimentos e o acesso regular e permanente da população brasileira à alimentação saudável e adequada, proposição permanente reforçada pelo CFN junto aos nutricionistas e sociedade.

[Confira aqui!](#)



EVENTOS

CECET debate Dilemas Éticos na Prática do Nutricionista

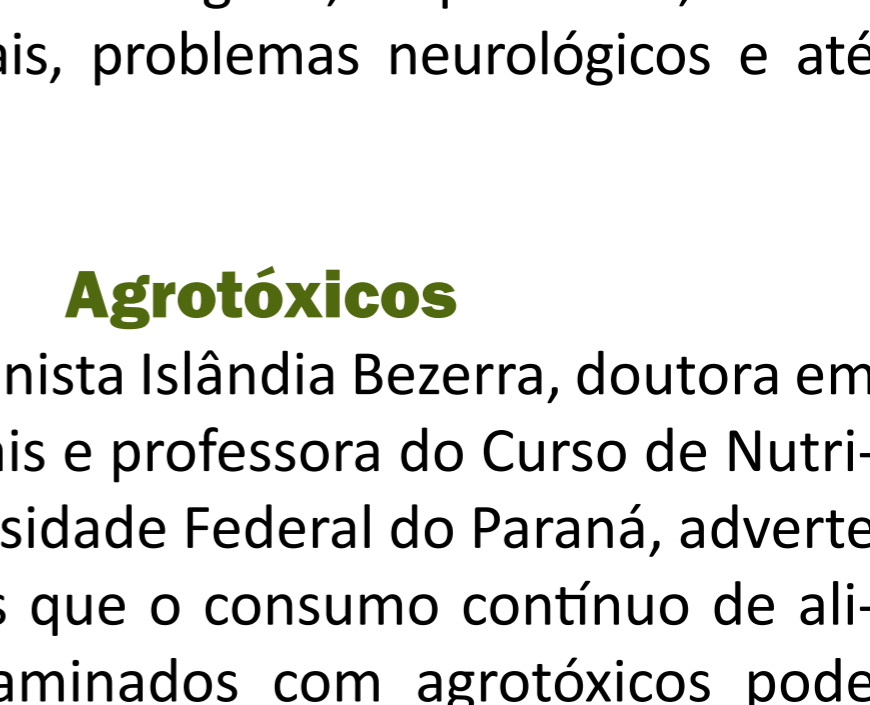
No dia 30 de maio, a Comissão Especial para a Construção de Novo Código de Ética do Nutricionista (CECET- PR), realizou na sede do CRN-8 em Curitiba, o Fórum Regional de Construção Coletiva do Novo Código de Ética do Nutricionista, intitulado "Dilemas Éticos na Prática do Nutricionista".

A dinâmica foi realizada conforme a orientação do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), com o objetivo de debater três formações: condutas e práticas profissionais, formação profissional e questões trabalhistas.

Para a dinâmica, foi convidado o Dr. Marciano Cunha, profissional de excelência na área de

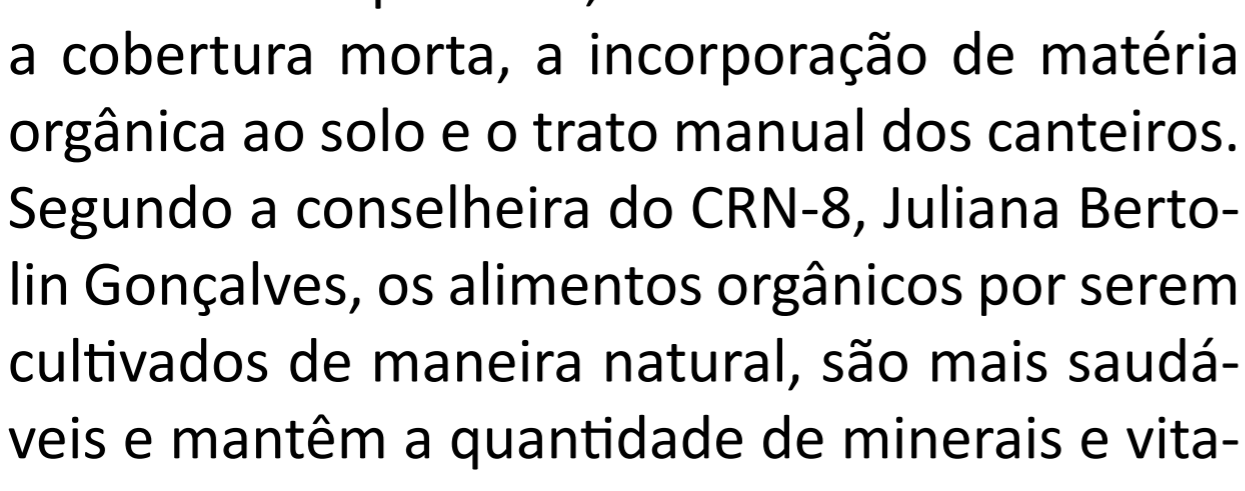
liderança e motivação, para conduzir as atividades. A dinâmica envolveu perguntas e propostas para a criação de um novo Código de Ética.

Participaram profissionais de ética dos institutos de ensino superior do Paraná e profissionais da área.



CRN-8 na Semana Nacional de Orgânicos

O CRN-8 participou da Semana Nacional dos Alimentos Orgânicos, no dia 04 de junho, no Passeio Público de Curitiba. O evento, que ocorreu entre os dias 31 de maio e 05 de junho em todo o Brasil, é uma proposta do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e tem a proposta de oferecer informações aos consumidores em relação aos produtos orgânicos, onde encontrá-los e como são produzidos, bem como divulgar seus benefícios ambientais e nutricionais.



Benefícios

Os alimentos orgânicos são conhecidos pelo seu processo de produção, com técnicas que visam o respeito ao meio ambiente, sem o uso de agrotóxicos. O cultivo orgânico também dispensa a cobertura morta, a incorporação de matéria orgânica ao solo e o trato manual dos canteiros. Segundo a conselheira do CRN-8, Juliana Bertolin Gonçalves, os alimentos orgânicos por serem cultivados de maneira natural, são mais saudáveis e mantêm a quantidade de minerais e vitaminas, ao contrário da produção convencional que tende a perder suas características, pois os alimentos orgânicos provêm de um solo equilibrado com maior teor de fotoquímicos do próprio ecossistema e equilíbrio entre os nutrien-

tes. "Um dos maiores benefícios da alimentação com orgânicos é evitar problemas de saúde causados pela ingestão de substâncias químicas tóxicas. Pesquisas têm demonstrado que os agrotóxicos são prejudiciais ao nosso organismo e os resíduos que permanecem nos alimentos podem provocar reações alérgicas, respiratórias, distúrbios hormonais, problemas neurológicos e até câncer".

Agrotóxicos

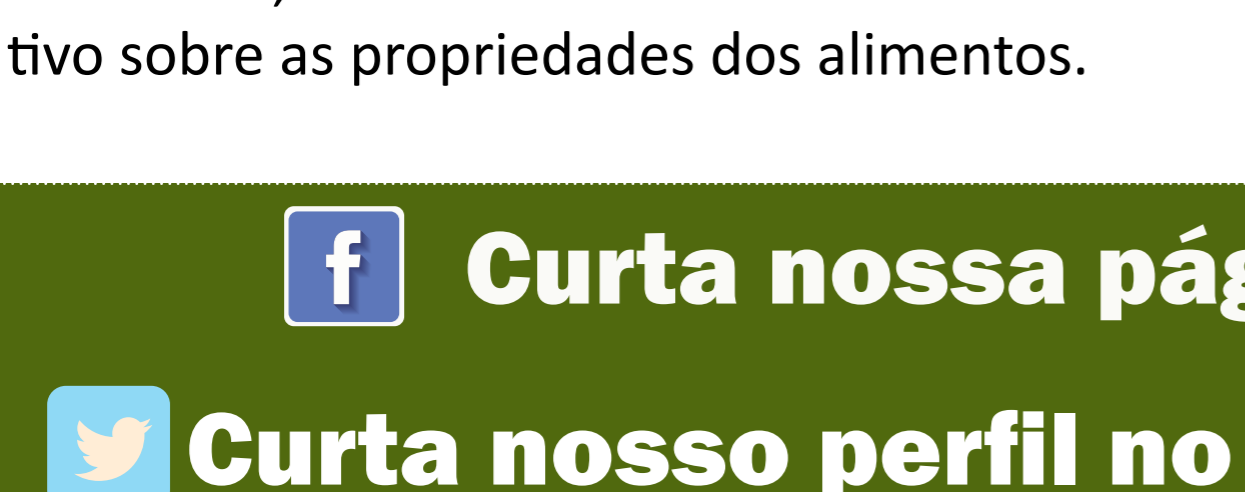
A nutricionista Islândia Bezerra, doutora em Ciências Sociais e professora do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Paraná, adverte para os riscos que o consumo contínuo de alimentos contaminados com agrotóxicos pode trazer. "O efeito acumulativo no organismo desses resíduos pela frequência de consumo de alimentos, vem aumentando a incidência, cada vez mais intensa, do surgimento de novas doenças relacionadas ao consumo alimentar", explica.

Islândia também ressalta a importância da lavagem correta dos alimentos, para evitar resíduos, e explica que a lavagem em água corrente só remove parte destes resíduos. "Os agrotóxicos sistêmicos e uma parte dos de contato, por terem sido absorvidos por tecidos internos da planta, caso ainda não tenham sido degradados pelo próprio metabolismo do vegetal, permanecerão nos alimentos mesmo que esses sejam lavados". Fica claro que uma vez contaminados com resíduos de agrotóxicos, esses alimentos poderão levar o consumidor a ingerir resíduos de agrotóxicos.

Hábitos saudáveis são o foco na semana da Nutrição e da Saúde

Bons hábitos alimentares foram estimulados na Semana da Nutrição e da Saúde

O CRN-8, em parceria com a Secretaria Municipal de Abastecimento - SMAB, realizou em abril, o evento relativo à Semana da Saúde e Nutrição, na Feira da Praça 19 de dezembro.



A SMAB disponibilizou a Unidade Móvel de Segurança Alimentar e os conselheiros do CRN-8, junto a estudantes de Nutrição, orientaram a população acerca das quantidades de sal, açúcar e gorduras presentes nos alimentos industrializados, além de distribuir material informativo sobre as propriedades dos alimentos.

Unidade Móvel de Segurança Alimentar

A Unidade Móvel de Segurança Alimentar é um equipamento da SMAB. O principal objetivo é orientar a população sobre a importância de manter a alimentação segura e saudável, conscientizar e orientar os consumidores sobre a importância de cuidados na hora da compra, da manipulação e do consumo de alimentos.

Nossa Feira

A Nossa Feira, realizada pela SMAB, tem como diferencial o preço fixo por quilo de frutas e hortaliças, comercializados diretamente por cooperativas de agricultores familiares, sistema semelhante ao utilizado no sacolão da família. Atualmente possui 15 pontos.

De acordo com os dados da Secretaria, só na feira da Praça 19 de dezembro, foram disponibilizados 12 toneladas de alimentos in natura na segunda-feira.

Curta nossa página no facebook

Curta nosso perfil no twitter e no instagram