

Hortolândia valoriza atuação do nutricionista

POR PAULA CRAVEIRO

Tendo o setor da saúde como uma de suas prioridades, a Prefeitura Municipal de Hortolândia, próxima à cidade de Campinas, no interior de São Paulo, vem promovendo uma série de programas que visam a valorizar o papel do nutricionista e a incentivar a alimentação adequada na região.

Por meio desses programas, um grupo de nutricionistas, composto por seis profissionais da área de saúde pública, dois da Secretaria da Cidadania e um da Educação, desenvolve trabalhos destinados ao atendimento nutricional em várias formas para a população, que recebe acompanhamento efetivo.

Segundo a nutricionista Ana Paula Bertozzi Teixeira, a demanda de atendimento é volumosa e está em crescimento devido ao respaldo encontrado pela população quanto às questões relacionadas à orientação nutricional. “A potencialização deste trabalho consiste na plena interatividade entre os profissionais de nutrição e as demais disciplinas da área da saúde, trabalho este que já é desenvolvido há cerca

de uma década. O projeto deu os primeiros passos com a nutricionista Suzelaine Bellotto e, hoje, conta com uma equipe multiprofissional, que efetua um atendimento cada vez mais abrangente e de distintas formas, seja ambulatorial, domiciliar ou em grupos.”

Atuação profissional

O atendimento ambulatorial compreende a avaliação nutricional com anamnese alimentar, dados antropométricos, investigação bioquímica e investigação alimentar. “Já a conduta dietoterápica engloba planejamento alimentar, suplementação – quando necessário – e acompanhamento nutricional. O monitoramento nutricional é flexível e varia conforme a complexidade de cada caso analisado”.

No atendimento grupal, cada unidade tem suas particularidades e desenvolve grupos de acordo com o perfil de sua população. “Em geral, inclui avaliação antropométrica, orientações nutricionais e melhora da qualidade de vida para doenças crônicas não-transmissíveis (DCNTs), adolescentes, crianças com obesidade ou baixo peso, gestantes e nutrízes, contando ainda com as interações multidisciplinar e multiprofissional”, explica.

No caso de visitas domiciliares, os grupos médicos realizam o monitoramento de pacientes provenientes de alta hospitalar e da demanda gerada pelo agravamento das DCNTs. “Os pacientes com enfermidades e tratamento de alta complexidade são atendidos por programa de atendimento domiciliar (Pado), e os de baixa complexidade, pelas UBS e USF”, conta.

Ao nutricionista, explica Ana Paula, cabe a função de realizar a avaliação nutricional, a elaboração do plano dietoterápico conforme via de acesso alimentar e patologias, a formulação de orientações de melhora de qualidade de vida e interações com equipe multiprofissional.

Programas de saúde

Atualmente, a Prefeitura de Hortolândia promove diversos programas na área de saúde pública. “O diferencial,

DIVULGAÇÃO



Roseli Muniz de Oliveira Sebio, Vilma Maria Ricci, Simone Meireles Frem Aun, Marly Okada, Márcia Josefa Lima de Sá Carneiro, Suzelaine Bellotto e Ana Paula Bertozzi Teixeira

entretanto, está na participação direta do profissional de nutrição, que integra todas as equipes médicas presentes em Unidades Básicas de Saúde (UBS) e Unidades de Saúde da Família (USF). Essa é uma situação ainda pouco praticada. Até a implantação desses projetos, essas equipes eram formadas basicamente por médicos, enfermeiros e agentes de saúde”, destaca a nutricionista.

Os programas promovidos na cidade de Hortolândia envolvem as áreas de saúde, cidadania e educação, estando inicialmente relacionados à atuação nas USB, USF e Pado. Todos os profissionais estão integrados a uma equipe multiprofissional e atendem às demandas dos grupos de educação em saúde, cujo público é constituído por gestantes e nutrízes, portadores de DCNTs, ambulatório de obesidade infantil e campanhas de prevenção. A atuação ambulatorial é feita por livre-demanda ou por encaminhamento das outras especialidades. O Pado beneficia pacientes acamados de média e alta complexidade, e cada profissional atende cerca de 50 pacientes semanalmente.

O Programa de Segurança Alimentar, desenvolvido pela Secretaria de Cidadania, inclui o Banco de Alimentos, inaugurado em 27 de abril passado, e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar (Comsea), que conta com a participação de quatro nutricionistas. Já a Secretaria de Educação coordena o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), cuja missão é promover hábitos alimentares saudáveis e orientar e capacitar a população em relação ao aproveitamento integral dos alimentos.

O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan) visa a acom-

panhar e monitorar o estado nutricional de crianças, gestantes e nutrízes (em grupo ou por meio de atendimento individual) beneficiadas pelo programa Bolsa Família.

Há ainda o projeto-piloto do Programa Ambulatorial de Obesidade Infantil, que monitora o desenvolvimento de crianças de 3 a 12 anos de idade, com o objetivo de adequar seu peso e altura aos padrões americanos do National Center for History in the Schools (NCHS). Após o atendimento ambulatorial, os profissionais envolvidos se reúnem para a discussão individual de cada caso e para a adoção das condutas. O trabalho se desenvolve na UBS Vila Real, pela equipe multiprofissional formada por nutricionista, psicólogo, pediatra e terapeuta ocupacional.

Equipe de nutrição

O grupo de nutricionistas de Hortolândia é formado por nove profissionais concursados, sendo eles: Alessandra dos

Santos Barbosa Sarto (CRN-3:9079), da área de Segurança Alimentar e presidente-interina do Comsea; Ana Paula Bertozzi Teixeira (CRN-3:11254), da Secretaria de Saúde, UBS Vila Real e USF Parque São Jorge; Márcia Josefa Lima de Sá Carneiro (CRN-3:13579), do Programa de Atendimento Domiciliar; Marly Okada (CRN-3:1043), da UBS Amanda, USF Taquara Branca e Módulo de Saúde Boa Vista; Roberto Fernandes Junior (CRN-3:4995), da Secretaria de Educação e membro do Comsea; Roseli Muniz de Oliveira Sebio (CRN-3:8526), da USB Rosolém, USF Santa Esmeralda e membro do Comsea; Simone Meireles Frem Aun (CRN-3:10363), da USB Santa Clara; Suzelaine Bellotto (CRN-3:4907), das USFs Amanda, Parque do Horto, Carmen Cristina, São Bento e São Sebastião, e membro do Comsea; e Vilma Maria Ricci (CRN-3:3709), da USB Novo Ângulo, USF Santiago e integrante da coordenação do Sisvan. ●

Atendimento médio executado pelas USB e USF:

Unidade de Saúde da Família (USF)	
USF Amanda I	4.400 habitantes
USF Carmen Cristina	1.900 habitantes
USF Parque do Horto	2.900 habitantes
USF Santa Esmeralda	3.250 habitantes
USF Santiago	3.750 habitantes
USF São Bento	3.000 habitantes
USF São Jorge	3.150 habitantes
USF São Sebastião	3.800 habitantes
USF Taquara Branca	800 habitantes
Unidade Básica de Saúde (USB)	
USB Amanda	50.000 habitantes
USB Novo Ângulo	25.000 habitantes
USB Rosolém	30.000 habitantes
USB Santa Clara	25.000 habitantes
USB Vila Real	45.000 habitantes

Atuação do nutricionista na área de eventos

DRA. SARA FRANCO DE GODOY
CRN-3: 6905

DRA. FABIANA GALVÃO
CRN-3: 13952

A credito que a alegria de compartilhar o alimento começa a ser ensinada ao homem no momento em que a mãe lhe oferece o peito, e que as diferentes culturas consolidam esse aprendizado ao longo da vida. A história nos mostra que, desde os tempos mais remotos, o homem relaciona a necessidade de se alimentar a um momento de confraternização.

Observamos o homem das cavernas dividindo a caça; reis e soberanos em festas com finas iguarias; um guia no deserto às voltas com um povo reclamando porque as águas estavam amargas e o alimento repetitivo; e a necessidade de multiplicar pães e peixes para alimentar uma multidão, depois de uma palestra, e não se despedir dela com fome.

Não é novidade que o desenrolar da história trouxe muitos problemas ao homem e, entre eles, os distúrbios alimentares, assunto tão em moda nestes novos tempos que nos exigem reformulações em todos os aspectos da vida, inclusive em repensar o ato de comer. A nós, nutricionistas, cabe a responsabilidade de buscar os métodos e meios necessários para essa transformação. Se por um lado o trabalho é árduo, por outro somos recompensados com a abertura a cada dia de novos mercados de trabalho.

Uma das descobertas de marketing é que um evento pode ser usado como ferramenta de comunicação, já que a informalidade proporciona a percepção pelos produtos apresentados, funcionando também como facilitador nas relações

interpessoais. Na busca por esses resultados, profissionais das mais diversas áreas investem na promoção de eventos em proporções cada vez maiores.

Se um evento tem como principal objetivo reunir pessoas, as finalidades podem ser diversas: congresso, festa, feira promocional, desfile de modas, atividade política, religiosa, cultural ou esportiva. Em todas elas, a oferta de alimentos está sempre presente. A sua realização com sucesso depende da somatória de fatores que funcionam como elos interligados, sendo que a ausência de um deles pode interferir no resultado final.

Estratégias

Saber qual é a finalidade do evento, o público-alvo, o número de convidados ou participantes, programar a data, conhecer o local e a estrutura já existente e quais equipamentos e espaços podem ser utilizados facilitam o planejamento para a criação do que é ideal. Como em qualquer atividade, saber o quanto se pode gastar é imprescindível.

Adequar os gastos ao projeto é sempre uma maneira de transformar idéias em soluções, e para dias em que os métodos de contenção estão valendo, vale também fazer mais com menos! Comprar produtos em oferta, desde que não comprometam a qualidade e integridade, considerar safra e sazonalidade, negociar prazos com fornecedores e otimizar serviços sempre irá colaborar para a redução de custos.

Com absoluta certeza, esta é uma área que nos pertence. Somos detentores do conhecimento para dominá-la, já que possuímos olhos avisados para detectar falhas e técnicas para corrigi-las

Como formadores de opinião, somos responsáveis por introduzir os novos conceitos da nutrição, lembrando que as propostas atuais devem oferecer pequenas porções e que usar os conhecimentos nutricionais dos alimentos é essencial para não cometer erros. Abusar mais das preparações com vegetais, legumes e frutas ajuda na composição do cardápio, que deve ser harmônico, tornando o visual do prato sua primeira qualidade.

Limitar ou suprimir frituras, evitar o uso de alimentos indigestos ou que contenham substâncias consideradas nocivas à saúde, como corantes e aromatizantes artificiais, dando preferência a ervas naturais, que possuam sabores e aromas agradáveis. Inovar com receitas livres de gorduras trans ou saturadas, acrescentando cereais integrais, sementes e frutas secas. Tudo o que for bom, saudável e funcional pode fazer parte, já que as regras convencionais estão sendo derrubadas para dar lugar ao que é melhor.

Para a operacionalização, nem sempre o espaço e a estrutura são ideais, então, a criatividade deve ser o meio para adequá-los com o essencial às preparações locais e montagens dos pratos, criando uma logística funcional.

Considerar a necessidade de mobiliários, tipos de serviços de distribuição, mão-de-obra compatível com as funções afins, componentes da decoração e meios de transporte. Prever com antecedência os pedidos aos fornecedores, especificando produtos, marcas, tipos, tamanhos e cores, além da data e o local para a entrega. Fazer a conferência de tudo no recebimento.

Os cuidados na manipulação dos alimentos devem obedecer às técnicas e aos critérios normativos vigentes para qualquer unidade de alimentação, como o uso de borrifadores com sanitizantes, observar tempo e temperatura dos alimentos e coletar amostras dos pratos de risco.

A programação deve prever o tempo gasto com as preparações e a montagem do local, e toda a equipe deve estar inteirada dos acontecimentos gerais, para que não ocorram falhas ou esquecimentos. Uma planilha com toda a rotina de serviços descritos, fixada em lugar visível a todos os envolvidos, certamente agilizará as operações. Deve-se, ainda, treinar a equipe para saber conduzir uma situação atípica e desenvolver habilidades criativas para situações que requeiram soluções imediatas.

Questões atuais

Também é importante resolver as questões relacionadas à produção de lixo, já que habitamos um planeta que nos pede ajuda! Pensar em como solucionar o uso indiscriminado de produtos descartáveis e buscar alternativas para substituí-los.

Ainda não possuímos produtos deste gênero, que sejam biodegradáveis, mas saber que já existem universidades preocupadas em desenvolver embalagens comestíveis, feitas à base de cereais, levamos a enxergar novas possibilidades de criação e soluções, já que o volume de lixo produzido em um evento nos faz refletir se nossos métodos se encaixam no que é ecologicamente correto. A re-

ciclagem precisa ser considerada como fator importante, e melhorar a sinalização dessa coleta é parte do trabalho na realização de um evento.

Podemos vislumbrar uma dimensão nova nesta área, que abrirá caminhos ainda não percorridos. Existe muito a ser feito, aprimorado, criado e conquistado. Com absoluta certeza, esta é uma área que nos pertence. Somos detentores do conhecimento para dominá-la, já que possuímos olhos avisados para detectar falhas e técnicas para corrigi-las.

Entretanto, o aprendizado acontece em ousar realizar e possuir uma grande disposição em servir. Talvez esse seja o ingrediente mais necessário para o sucesso, e do qual temos tanta escassez. A grandiosidade em servir o mais simples alimento com elegância é um segredo. Encontrar maneiras de surpreender em cada situação, um desafio.

Isto me faz lembrar uma grande senhora que, com poucos recursos para alimentar, encantar e distrair seus dez filhos em um dia chuvoso, escrevia as iniciais de seus nomes com canela em pó sobre um prato de arroz doce quente; e seu marido, que fazia os vizinhos baterem à sua porta para experimentar o mais delicioso tutu de feijão, que ele sabia fazer e servir tão bem. ●



A nutricionista Sara Godoy com toda a sua equipe de colaboradores em eventos

Atuação do nutricionista em alimentação coletiva

Compromissos do profissional que atua em Unidades de Alimentação e Nutrição Institucionais

DRA. MARYS LÉIA R. MARQUES
CRN-3: 18430



Mais do que uma vocação, o verdadeiro nutricionista assume um compromisso com o ser humano em seu meio ambiente. Com os olhos voltados para a geração de uma sociedade em harmonia, seja nos aspectos políticos, econômico, estrutural ou social, são obrigados a direcionar suas ações baseados no trinômio: alimentação, saúde e qualidade de vida.

Ao receber ou aprender a diferença entre alimentar-se e nutrir-se adequadamente, o homem passa para o estágio de inclusão social, produtivo e atuante. O nutricionista inserido na profissão, primeiramente no setor de saúde, lidando com os efeitos biológicos da nutrição, passou, em seguida, a atuar na administração de restaurantes institucionais.

Hoje, o mercado exige do profissional de Unidade de Alimentação e

Nutrição Institucional aperfeiçoamento em diversos cursos extracurriculares, como: gestão de negócios na área de alimentação, restaurante de coletividade, restaurantes comerciais e *fast food*, domínio em informática, inglês, atualização quanto à globalização da economia e a políticas de alimentação. Noções de administração e gerenciamento de pessoal, entre tantos outros, também agregam valor ao profissional.

Aprimoramento

O nutricionista pode e deve ampliar sua atuação ao assumir controles de custos, contratação e treinamento de equipes da cozinha, compras, eventos, processos e laudos técnicos, projetos de cozinha e refeitório, e participar de associações ligadas ao setor alimentício e empresarial, e muito mais.

Precisa, ainda, ser constante a atualização quanto à legislação de segurança alimentar em âmbito federal, regulamentações e leis estaduais, e estar atento às pesquisas bioquímicas dos alimentos e a interação dos nutrientes no organismo, tais como alimentos transgênicos. Deve-se criar, por meio disso, uma visão holística das atribuições para permanecer na atividade.

É interessante estabelecer esforços comuns e parcerias com colegas de outras empresas (*benchmarking*), fornecedores e profissionais de diferentes áreas, para que suas ações multidisciplinares se completem, além de participar de grupos de classe e associações, como o Grupo

de Estudos em Alimentação (GEA), a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (Aberc), entre outros.

Perspectivas

O nutricionista precisa estar capacitado para atender consumidores cada vez mais exigentes, porém, sem abandonar a visão de negócio e de sustentação do próprio empreendimento junto ao cliente, que decide pela contratação dos serviços. Para isso, o profissional deve ter uma evolução no seu *skill* de pessoa de negócios. O momento exige que esses profissionais sejam comprometidos com os resultados, compondo, a partir daí, a sua remuneração final, ou seja, o que deve valer é a contribuição desses profissionais para as organizações e seus clientes, participando ativamente do “bolo” auferido.

Certamente, não há mercado mais atrativo do que esse, caracterizado por seu dinamismo, pelas possibilidades de constantes inovações e pelo seu próprio tamanho. Temos desafios imensos com mudanças mais aceleradas pela frente, mas é certo que as perspectivas para quem atua nele, ou que queira integrar esse mercado, são as melhores possíveis.

O serviço de alimentação no Brasil, tanto em restaurante de coletividade como em restaurante comercial, ainda engatinha com relação a conceitos, abordagem de seus públicos e difusão de seus serviços, o que pressupõe um período de grande mutação. Para tanto, esses profissionais devem estar absolutamente preparados. ●