

Nutrição na escola

Novos horizontes para a atuação do nutricionista

Dra. Michelle Sposito

CRN-3: 20772/P / Nutricionista do Colégio Eduardo Gomes

A escola desempenha um papel fundamental na formação de qualquer ser humano, tanto cultural quanto intelectualmente, além de interferir positivamente na construção do caráter e dos valores éticos que levam à constituição da cidadania. Algumas instituições de ensino vêm ultrapassando esse papel primário, preocupando-se, entre outros aspectos, com a saúde e a qualidade de vida de seus educandos e, por isso, têm aberto espaço para a atuação de profissionais de diferentes áreas da saúde, entre os quais, os nutricionistas.

Dentro de uma escola, o papel do nutricionista é colaborar com seus conhecimentos para que se garanta uma alimentação saudável, de maneira a prevenir problemas nutricionais, além de melhorar e recuperar a saúde das pessoas. Pensando nisso, foi desenvolvido o projeto nutricional “Nutrição na escola” que, desde o início de 2007, vem sendo posto em prática no Colégio Eduardo Gomes, instituição de ensino, em São Caetano do Sul (SP), mantida pelo Rotary Club da cidade, envolvendo tanto alunos quanto pais e funcionários em uma batalha em favor da saúde.

O projeto “Nutrição na Escola” foi elaborado com foco na reeducação alimentar – a partir de pesquisas realizadas com alunos, professores, pais e funcionários do colégio –, e emprega diferentes estratégias que incluem palestras, atendimentos individuais e/ou em grupos, campanhas, assessoria à cantina e ao restaurante – que

funcionam dentro da escola –, aulas de culinária, feiras de alimentação, criação de personagens, montagem de horta hidropônica, excursões, parcerias com outros departamentos, entre outras.

Pesquisa

A pesquisa é uma ferramenta eficaz para que se conheçam os hábitos alimentares, preferências e possíveis distúrbios nutricionais de uma determinada população. Com ela, temos a possibilidade de estabelecer percentuais satisfatórios sobre os dados coletados e fazer as intervenções necessárias.

Campanhas e palestras

Com esse projeto, procuramos sensibilizar os alunos, de todas as maneiras possíveis, e fazer com que consigam compreender a função do nutricionista e a importância de se ter uma alimentação saudável. Para que se atinja este objetivo, banners e faixas chamativos foram afixados nos corredores e no restaurante do colégio, incentivando o consumo de alimentos saudáveis e ressaltando a importância das atividades físicas para que se tenha uma vida mais equilibrada.

Já as palestras têm a importante função de esclarecer dúvidas de pais, alunos e demais envolvidos com o trabalho em uma instituição de ensino, sobre alimentação, distúrbios nutricionais, reeducação alimentar, lendas e tabus sobre alimentos, dietas milagrosas etc.

Atendimentos

Os atendimentos individuais são baseados nas pesquisas de patologias e de índice de massa corpórea (IMC) ou na solicitação dos pais ou funcionários do colégio. É necessário que se faça a avaliação nutricional do aluno e a devida intervenção, com planos de reeducação alimentar e orientações importantes para o sucesso do tratamento.

Os atendimentos em grupo, por outro lado, alicerçam-se em pesquisas de patologias, a partir das quais será feita uma triagem que indique quantos alunos têm o mesmo distúrbio. Dependendo da idade dos alunos, esses atendimentos devem ser feitos na presença dos pais.



Camilla Bottechia

O cultivo de hortaliças faz parte do projeto

Atuação na cantina

É importante que as mudanças de hábitos alimentares dos alunos comecem na escola, mas é fundamental saber se esses estabelecimentos são do próprio colégio ou terceirizados. No caso de serviços terceirizados, o nutricionista não deve responsabilizar-se pela refeição oferecida, mas tem a função de orientar os proprietários ou responsáveis sobre higienização dos alimentos (treinamento de funcionários), controle de qualidade, sugestão de pratos mais saudáveis com informação nutricional, introdução de alimentos como cereais integrais, entre outras atividades.

Aulas de culinária

As aulas de culinária podem ser ministradas em uma cozinha experimental, para que os alunos tenham a possibilidade de aprender, na prática, a importância dos alimentos considerados necessários à sobrevivência do ser humano e para que possam fazer escolhas saudáveis. Nessas aulas, procura-se incentivar o consumo de alimentos ricos em vitaminas, minerais e fibras, como frutas, verduras e legumes.

Amigos da Barriga

Foram confeccionados bonecos com formato de alimentos para acompanhar todas as palestras e aulas que são ministradas para a educação infantil e o ensino fundamental I. Essas personagens têm nomes e fazem parte do dia-a-dia das crianças, pois podem ser utilizados em aulas de variadas maneiras, como dramatizações, histórias em quadrinhos e ilustrações, quando se trata de algum assunto relacionado à alimentação. São importantes para que os alunos possam relacionar as personagens aos alimentos, aprendendo a função e a relevância de seus nutrientes.

Plantação e cultivo de hortaliças

Como parte do projeto de nutrição, foi montada uma horta hidropônica. A plantação de hortaliças dentro do colégio incentiva os alunos a experimentarem aquilo que eles mesmos plantaram. O principal objetivo da horta é fazer com que os alunos possam aprender a consumir alimentos fundamentais para seu crescimento, além de criarem hábitos alimentares que proporcionem melhor qualidade de vida.

Passeios culturais

Realizaram-se diversas excursões com as crianças da educação infantil, do ensino fundamental I e adolescentes do ensi-



Alunos em atividade na cozinha experimental

no fundamental

2 e ensino médio

a locais como Mercado

Municipal, sacolões, Horta da Pre-

feitura de Santo André (Craisa) etc., para que se estabelecessem relações entre produção e consumo de alimentos saudáveis.


Departamento de Esportes

Grande parte dos alunos do colégio pratica alguma modalidade esportiva. Por isso, observou-se a necessidade de se fazer uma parceria com o Departamento de Esportes, com o profissional de nutrição atuando em eventos esportivos, expondo a importância da alimentação saudável na prática e no aperfeiçoamento do exercício físico.

Novos caminhos

Novas áreas de atuação do nutricionista são conquistadas com a luta de profissionais determinados a expandir seus conhecimentos e a transmitir informações sobre a importância de uma alimentação saudável.

O profissional de nutrição tem consciência das necessidades do mundo atual, no qual a tecnologia tende a facilitar muito a vida das pessoas, tornando-as cada vez mais sedentárias e dependentes de uma alimentação rápida e fácil, para poder conciliar todos os seus afazeres. Há muita correria e estresse para que todos dêem conta de suas responsabilidades do dia-a-dia.

Há tempos, as mulheres exerciam as funções de mãe e esposa, podendo acompanhar cada passo da evolução de seus filhos e fazendo o melhor para preservar sua saúde. Hoje, essas mulheres são mães, esposas, donas de casa e profissionais exemplares. Essa conquista trouxe a necessidade da atuação de diferentes profissionais (como o nutricionista, por exemplo) em locais estratégicos (como na escola), para garantir que as crianças aprendam a ter autonomia para fazer escolhas apropriadas e terem mais qualidade de vida. 

O papel do nutricionista em restaurantes comerciais

Atividades vão muito além do cumprimento de legislações higiênico-sanitárias

Dra. Maria Luiza Santomauro Vaz

CRN-3: 5864 / Nutricionista e docente do curso de Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi

Segundo Furetère, *Dictionaire Universel* (1708), restaurante é “alimento ou remédio que tem a propriedade de restaurar as forças de uma pessoa doente ou esgotada”. No século 15, cozinhar um capão recém-abatido com ouro e pedras preciosas era receita de um eficaz *restaurant*, tido naquela época como um termo médico ou preparado semimedicinal, que prometia restabelecer a saúde das pessoas enfraquecidas e doentes. *Restaurant* era “algo” de comer e não um “lugar” aonde se ia para comer.

A origem do restaurante moderno não está nas conhecidas casas de refeições que surgiram em meados do século 18 e que, na verdade, eram tabernas com mesas comuns, onde se comia e bebia, em horários determinados, o prato também estabelecido. De pequenos estabelecimentos que vendiam um caldo restaurador (*restaurant*) para pessoas debilitadas, nasceu o que hoje conhecemos como restaurante, no âmbito de espaço social.

Nota-se uma grande evolução de lá para cá quando se capitula as imensas transformações pelas quais estes estabelecimentos sofreram, seja no contexto estrutural, operacional ou gastronômico. Obviamente, hoje as circunstâncias são outras, mas a essência da criação desse tipo de serviço e da própria expectativa do cliente atual ainda é a da oferta de alimentos que se configuram em prazer, conforto e outros benefícios à saúde.

O processo de transformação sofrido pela sociedade brasileira nas últimas décadas também é revelado no padrão de consumo alimentar. Seja por questões de novos hábitos sociais, seja por necessidade ou prazer, impõem-se o comportamento habitual do consumo de refeições fora do lar. O “comer fora” diariamente já é um comportamento consagrado para um grande número de pessoas.

De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), do Instituto Brasileira de Geografia e Estatística (IBGE), realizada entre julho de 2002 e julho de 2003, aproximadamente 32% das pessoas adotam a prática de comer fora de casa, somente na cidade de São Paulo.

Assim, o mercado de alimentação obriga-se a continuar evoluindo junto com a sociedade. Os restaurantes comerciais integram, de maneira circunstancial, as empresas do segmento de alimenta-

ção, que precisam criar diferenciais competitivos, aliando qualidade dos produtos e serviços oferecidos às novas tendências e práticas alimentares de seus clientes, cada vez mais exigentes.

Os restaurantes comerciais possuem “personagens” já bastante familiares, como gerente, *maitre*, garçom e *chef*. porém, o nutricionista ainda não é um profissional normalmente associado às inúmeras tarefas que fazem parte da rotina desses estabelecimentos.

Tantas são as atividades desse profissional junto aos restaurantes comerciais que seria ingenuidade relacioná-lo apenas a atribuições que envolvem o cumprimento de legislações higiênico-sanitárias. Sem dúvida, é de fundamental importância a implantação de boas práticas de manipulação, por meio de capacitação de toda a equipe – não esquecendo, em hipótese alguma, do pessoal de salão (*maitre*, garçom, cumim, *barman*, *hostess*) –, além de visitas técnicas a fornecedores, com a participação efetiva no processo de compras, recebimento e armazenamento da matéria-prima.

A elaboração do manual de boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados (POPs) devem servir efetivamente como diretrizes a toda a equipe, e não apenas para atender às visitas fiscais. Ressalto que tal manual, quando bem elaborado, transforma-se em uma ferramenta bastante útil à otimização e racionalização do trabalho, principalmente neste segmento em que a rotatividade de colaboradores ainda é alta. O papel do nutricionista como responsável por garantir um alimento seguro do ponto de vista higiênico-sanitário é indiscutível.

Se bem preparado, o nutricionista tende a contribuir para a permanência desses estabelecimentos no mercado; daí o grande diferencial. Para se conquistar a liderança desse setor, é imprescindível que o profissional conheça as técnicas dietéticas, o método de cocção, as características sensoriais dos diversos grupos de alimentos e, assim, em conjunto com o *chef*, agregue valor aos pratos oferecidos no cardápio por meio de cortes diferenciados, uso de especiarias e respeito às texturas e características inerentes a cada alimento.

Desta maneira, é possível contribuir para a oferta de preparações saborosas, harmônicas e de qualidade, valorizando desde as preparações mais simples e triviais às mais sofisticadas e ela-

boradas. A interação entre nutricionista e *chef* de cozinha deve ser de tal relevância a ponto de unir a arte e a ciência, traduzindo-se em prazer e segurança ao consumidor.

Todos nós somos consumidores e buscamos o bom atendimento, a clareza e a transparência nas informações. Prestar informação ao cliente é fundamental; refiro-me a informações de natureza mais técnica, que, por vezes, erroneamente, interpretamos como irrelevantes ou displicentemente concluímos que nossos clientes esperam um prato saboroso, com preço justo e só.

O cenário é bem outro: o consumidor está, sim, bastante sensível e receptivo a todas as informações que denotem preocupação com sua saúde, e a informação nutricional é um dado importante que deve ser repassado ao cliente. Nesse sentido, em 1996, a Food and Drug Administration (FDA) regulamentou a rotulagem nutricional em cardápios de restaurantes dos Estados Unidos. No Brasil, esse tipo de exigência não existe.

Segundo estudo realizado pela pesquisadora Vanessa Maestro, da Unicamp, no município de Campinas (SP), entre outubro e dezembro de 2005, destacou-se que somente 25,4% dos 114 restaurantes analisados disponibilizam informação nutricional aos seus clientes, e que a frequência na oferta dessas informações é significativamente maior entre as redes de *fast food* do que entre restaurantes *full service*. Isso é atribuído, principalmente, à ausência de fichas técnicas bem elaboradas, com detalhamento de ingredientes e respectivas quantidades.

Destaca-se, nesse caso, mais uma atividade inerente ao nutricionista na elaboração de materiais e documentos que se constituam em fundamentação para diversas atividades peculiares dos restaurantes. A ficha técnica, além de uma importante referência para pedidos de compra, revela-se como ferramenta de caráter informativo, e pode refletir em diferencial para os estabelecimentos que se disponham, ainda que espontaneamente, a transmitir a qualidade nutricional de seus pratos. Isso, sem dúvida, contribui para melhorar a imagem da casa.

O atendimento individualizado pode, além de captar novos clientes, reter e fidelizar aqueles que buscam serviços mais especializados. Planejar e implantar cardápios que atendam a necessidades especiais e individuais como diabetes, hipertensão, intolerância a lactose, doença celíaca, obesidade, entre tantas outras, considerando-se que os freqüentadores desses estabelecimentos são bastante heterogêneos, traça uma nova perspectiva de atendimento e uma modalidade de serviço cada vez mais procurada.

É preciso enfatizar o papel do nutricionista, inclusive como educador, transformando as informações fornecidas aos clientes em instrumentos que se configurem em recursos educativos, que esclareçam o papel dos alimentos no organismo e as porções recomendadas.

O nutricionista deve se antecipar ao cliente. Aqui, inclui-se a questão do marketing, em diversos níveis. Além de prestar


informações, o profissional precisa conhecer o mercado e seu público, buscando a captação de novos clientes. Por meio da realização de eventos temáticos, em que se divulgue ou propague novas culturas gastronômicas, festivais que remetam a determinadas épocas, ou ainda no resgate de personalidades e figuras do cenário artístico e cultural bem como atitudes promocionais, também podem ser agradáveis atribuições desse profissional.

Considero ainda, como parte da responsabilidade do nutricionista, desenvolver propostas e implantar rotinas que repercutam no incentivo à preservação do meio ambiente, adotando práticas que contribuam para a minimização na geração de resíduos, economia de água, destino do óleo utilizado, coleta seletiva e conscientização de todos nesse sentido, desde colaboradores até gerentes e proprietários.

Como se vê, pode-se vislumbrar um campo de atuação amplo, dinâmico, lucrativo e, sem dúvida, muito prazeroso. Obviamente, estas ações devem ser executadas de maneira multiprofissional, envolvendo toda a equipe. Está aí mais uma ação do profissional: contribuir para a motivação, conquistando a credibilidade, confiança e o respeito, que podem ser obtidos com ações simples, mas que fortalecem a relação profissional. Momentos destinados a treinamentos e capacitação devem ser transformados em momentos de convivência.

Sabe-se que nem sempre um conceito que sabemos ser verdadeiro resulta numa mudança de comportamento. Assim, é importante sensibilizar e supervisionar, para que as alterações de atitudes e posturas se consolidem, tornando-se espontâneas, automáticas e rotineiras. Isso vale tanto para atitudes referentes às boas práticas de manipulação como para questões que envolvem a elaboração de pratos e sua finalização, atendimento ao cliente e todos os processos operacionais.

A postura ética, competente e empreendedora do nutricionista deve ser sua marca para a conquista de seu espaço nesse segmento. Cabe a cada um assumir uma atitude de colaboração, mostrando que o nutricionista pode, inclusive, contribuir com a projeção de um *layout* que atenda a um fluxo mais racional e otimizado, participando da escolha de equipamentos, reduzindo custos e apresentando relatórios que comprovem estas ações.

Um profissional atualizado por meio de cursos de extensão e especialização, que conheça seu cliente, seus desejos e necessidades, que englobe toda a equipe, percebendo e valorizando a competência de cada um, evidentemente encontrará seu espaço e promoverá um excelente ambiente de trabalho, cumprindo seu juramento de manter, recuperar e promover a saúde, sem relegar o prazer para segundo plano e, se for o caso, considerar a idéia do “velho capão cozido com pedras preciosas”. 

Desenvolvimento de produtos alimentícios traz novas oportunidades para nutricionistas

Profissionais da área ainda desconhecem ramo e sua relação com a engenharia de alimentos

Por Renata Silva

O ramo da nutrição tem apresentado considerável expansão nos últimos anos, e, como consequência dessa evolução, novas áreas de atuação têm surgido. Entre elas, um nicho ainda pouco conhecido, mas de grande importância, é o de desenvolvimento de produtos, em que o nutricionista tem a possibilidade de participar ativamente da criação de alimentos industrializados – preocupando-se sempre com a composição de nutrientes, o paladar e as necessidades organolépticas essenciais para que o ser humano mantenha uma saúde adequada.

Um dos poucos profissionais que atua nessa área e realiza pesquisas e registros de alimentos é o nutricionista Luis Felipe

Abdo Leite do Amaral. Graduado em Nutrição pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP), em Educação Física pelas Faculdades Integradas de Guarulhos (FIG) e especializado em Nutrição Esportiva, atualmente ele trabalha em uma empresa prestadora de serviços.

Segundo dr. Amaral, a nutrição tem um papel muito importante na saúde e nos hábitos alimentares de seus pacientes. “Juntamente com a ajuda de outros profissionais, auxilia principalmente na adoção de condutas saudáveis e de bons hábitos alimentares, na correção do estilo de vida e na execução de exercícios físicos.”

Ele cita como exemplo um esportista, que necessita de uma dieta saudável e balanceada e de exercícios físicos para manter seu corpo em forma. Nesse caso, cada profissional age dentro de sua área de atuação para a melhoria de um bem comum, pois, um professor de educação física não pode prescrever uma dieta, da mesma maneira que um nutricionista também não pode indicar ou receitar exercícios físicos.

Porém, ele explica que, apesar de a alimentação ser um assunto bastante presente no cotidiano da população, até mesmo nos meios de comunicação, é quase inexistente a interação entre os profissionais de outros setores em prol dos bons hábitos alimentares.

Os profissionais de nutrição

Cada profissional de nutrição, independentemente de sua formação (técnicos ou graduados), já tem seu papel pré-es-



Dr. Luis Felipe Amaral é um dos poucos nutricionistas que atuam nesta área

tabelecido dentro da área, de acordo com os seus códigos de ética e regulamentos. Os técnicos em nutrição e dietética realizam pesquisas em cozinha experimental, laboratórios bromatológicos e de tecnologia alimentar. Já os graduados em nutrição voltam-se para o setor de saúde, trazendo soluções para problemas como o excesso de peso, hipertensão, diabetes, entre outras.

No caso de Amaral, que atua, especificamente, no desenvolvimento de produtos voltados para praticantes de atividades físicas, alimentos com finalidade funcional e para a saúde de crianças, jovens e adultos, a criação de um alimento parte de uma demanda, para atender a necessidade do consumidor – seja por um produto novo, inovador ou já existente. “Após isso, é preciso analisar a viabilidade do produto, sua legislação, os fornecedores de matérias-primas, a garantia de qualidade, testes sensoriais, o desenvolvimento de rótulos e embalagens, o registro nos órgãos competentes e, finalmente, as vendas e pós-vendas”, explica o nutricionista.

Código de ética e rivalidade

É primordial que haja ética na elaboração dos produtos. Segundo Amaral, os principais pontos são o respeito pelo consumidor e o cumprimento da legislação vigente. Outro fator levado em consideração é a questão da fidelidade do produto ao rótulo, que deve conter realmente o que indica a embalagem.

Ele relata também que a rivalidade existente entre nutricionistas e engenheiros de alimentos nem sempre acontece, e que a relação entre esses dois profissionais deve ser harmoniosa, pois ambos possuem muito conhecimento para compartilhar. “O nutricionista entra com seu conhecimento na ciência da nutrição e o engenheiro possui profundas informações sobre todos os elementos relacionados com a industrialização de alimentos.”


Com a junção desses dois profissionais, ele acredita que a indústria e os consumidores só têm a ganhar, no que tange ao aperfeiçoamento e aos padrões de qualidade que os produtos exigem, à evolução de técnicas tradicionais e à viabilização de produtos inéditos no mercado.

Mercado de trabalho

Como observa Amaral, geralmente o nutricionista que trabalha dentro das indústrias de alimentos acaba atuando nas áreas de marketing e atendimento ao consumidor. O nutricionista também tende a adentrar no mercado de restaurantes comerciais, supermercados, padarias, distribuidores de produtos alimentícios, entre outros.

Especificamente em desenvolvimento de produtos, o nutricionista conta que as faculdades não possuem uma preocupação maior com a formação nesse campo, o que faz com que os profissionais que escolhem esse ramo de atuação

tenham de aprender na prática, pesquisando e lendo muito e se aprimorando entre os fabricantes e fornecedores de matérias-primas.

“Assim como para todas as outras profissões, principalmente de nível superior, o mercado de trabalho para o nutricionista enfrenta dificuldades. Mas as oportunidades estão aí, e o profissional deve ter a capacidade de identificá-las”, afirma Amaral, que completa: “O nutricionista precisa ocupar seu espaço e, para isso, é fundamental que esteja sempre se atualizando, se especializando e, principalmente, marcando sua presença, pois não se pode perder tempo. O tempo é um tirano cruel”. 

“O nutricionista entra com seu conhecimento na ciência da nutrição e o engenheiro possui profundas informações sobre todos os elementos relacionados com a industrialização de alimentos”



Parceria de sucesso com universidade

Área nutricional da Prefeitura de Cabreúva garante qualidade nos serviços prestados

Dra. Rita Aparecida Moraes Hollo

CRN-3: 14906 / Nutricionista responsável da Prefeitura Municipal de Cabreúva e sócia-proprietária do Spa Serra do Japi

Atuar como nutricionista no serviço público de saúde brasileiro é um desafio. A população atendida é extremamente carente. Carente de dinheiro, de informações, de educação e até de afeto. Os recursos, na maioria das vezes, são escassos – divididos, quase que por mágica, pelas Secretarias Municipais de Saúde entre diversas áreas. Mas com criatividade, boa vontade e parcerias é possível oferecer um trabalho de qualidade, que contribua para a melhoria da saúde e da vida de diversas famílias. Essa é a receita usada em Cabreúva (SP), cidade de 44 mil habitantes que fica a 78 km da capital paulista.

Minha história com a cidade começou em 2003, quando decidi participar do concurso público municipal para o cargo de nutricionista. Era a primeira vez que a prefeitura abria espaço para atuação deste profissional na saúde pública. A prova foi concorrida, vários candidatos disputavam apenas uma vaga. Mas o destino conspirou a meu favor e fui a primeira colocada. Claro que ao destino e à sorte somaram-se muita dedicação e estudo.

Ingressei no cargo de nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde de Cabreúva quase um ano depois, em julho de 2004. Cheguei cheia de planos, mas antes de colocá-los em prática, precisava conquistar meu espaço – físico mesmo. Na época, nem uma mesa eu tinha para trabalhar. Os outros funcionários e a população de Cabreúva não sabiam qual seria minha função, em que eu poderia ajudar. Cheguei a escutar de al-

guns a pergunta que muitos nutricionistas detestam: “Você vai ensinar as pessoas a cozinham?”.

Aos poucos fui buscando o meu espaço e conquistei o respeito profissional por parte da equipe e dos usuários dos nossos serviços. Três anos depois, o cenário é bem diferente. O espaço físico não é mais o mesmo e o trabalho cresceu muito. Ainda enfrente dificuldades - uso muita criatividade, determinação e jogo de cintura –, mas os resultados do trabalho desenvolvido nesse período são bastante positivos.

Atualmente, as quatro unidades básicas de saúde (UBS) da cidade realizam, por ano, cerca de 1.500 atendimentos ambulatoriais individualizados. A demanda aumentou com o passar do tempo; todos querem acompanhamento nutricional. Os usuários são, na maioria, obesos, diabéticos, hipertensos e dislipidêmicos.

O combate à desnutrição é um dos principais focos da área de nutrição da Secretaria Municipal de Saúde de Cabreúva. Atendemos e acompanhamos cerca de 990 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família a cada vigência (duas por ano). Implantamos também o Programa Nacional de Suplementação de Ferro para Prevenção de Anemia em Crianças, Gestantes, Nutrizes e Mulheres no Pós-aborto.

E há muito mais para ser feito. Para dar continuidade a esse trabalho, busquei junto à profa. dra. Glenys Mabel Caballero Córdoba (minha “grande” mestra), coordenadora da Faculdade de Nutrição do Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio (Ceunsp), onde fui aluna da primeira turma, a possibilidade de um convênio de estágios; idéia muito bem aceita pela administração municipal.

Graças a essa parceria, firmada em maio de 2007, estudantes de nutrição atuam diariamente nas UBS, com supervisão de estágio pela faculdade. Uma das funções dos estagiários é avaliar o estado nutricional de todas as crianças matriculadas nas quatro creches municipais – cerca de 500 menores. Além da avaliação antropométrica, estão sendo realizados exames de sangue e fezes, para tratamento de anemias e verminoses. Aos pais são oferecidas palestras educativas de temas como prevenção e tratamento de anemias e verminoses e alimentação da criança nas suas diversas fases do desenvolvimento.



Equipe de professores e estagiários do Ceunsp

Com a ajuda dos estudantes do Ceunsp também está sendo possível cadastrar todas as crianças diabéticas do município e, a partir desse levantamento, fazer um acompanhamento diferenciado a esses pacientes, com atendimento nutricional, distribuição de insumos para o tratamento (seringas especiais, glicosímetros, tiras, lancetas e mapas de registro glicêmico), orientações aos pais e merendeiras das creches e escolas municipais – a criança diabética do município recebe merenda diferenciada, rica em fibras, isenta de sacarose e com lanche extra nos dias que participa das aulas de educação física.

A parceria com a Faculdade de Nutrição possibilitou que mais pessoas pudessem ser atendidas e acompanhadas. Fora que é extremamente gratificante contribuir com a formação de novos profissionais, que chegam cheios de vontade e bem preparados para esse momento. Não posso deixar de destacar o prazer de ter meus ex-professores como grandes parceiros, para melhorar a qualidade de vida das pessoas do meu município. Posso dizer que também continuo aprendendo muito com eles. 5



**Rita Hollo, nutricionista da
Secretaria Municipal de Saúde
de Cabreúva**

São Paulo - SP

Março a
Dezembro 2008

Curso Ganep de Especialização em Nutrição Clínica

VAGAS
LIMITADAS

Curso Anual de Pós-Graduação Sensu Lato

Aulas Teóricas, Trabalho de Campo em Regime Hospitalar e TCC • Material Didático disponibilizado em site dinâmico

Local:

Hospital Beneficência Portuguesa
de São Paulo - SP

Turma:

São Paulo - SP
Semanal: 5ª e 6ª - feira
das 19h00 às 22h30
cursosemanal.sp@ganep.com.br

Para Profissionais:

Nutricionistas,
Médicos, Farmacêuticos
e Enfermeiros

Disciplinas:

- Metodologia da Pesquisa Científica
- Bases Metabólicas da Nutrição
- Fisiologia Geral
- Fisiologia da Nutrição
- Farmacologia Aplicada à Nutrição
- Avaliação Nutricional e Metabólica
- Nutrição na Atividade Física
- Nutrição Clínica
- Terapia Nutricional Enteral e Parenteral
- Pediatria
- Obesidade e Cirurgia Bariátrica
- Pré e Probióticos
- Bioética
- Nutrigenômica

Docentes Responsáveis:

Prof. Dr. Dan L. Waitzberg – Dra. Maria de Lourdes T. da Silva

- Capacita para o exercício legal de Coordenador Clínico da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional conforme Resolução-RCD nº 63 de 06/07/2000

Informações:

Rua Maestro Cardim, 1.236 - Paraíso - São Paulo - SP - CEP 01323-001 • Tel.: 11 3284-6318
e-mail: cursosemanal.sp@ganep.com.br • site: www.ganep.com.br

