

Profissional do ano

Patrícia Ulacco comanda uma equipe multidisciplinar de nutrição infantil da Nestlé que se relaciona com médicos, nutricionistas e entidades científicas para apresentar fórmulas que completam a dieta ideal das crianças até 1 ano de idade

Por **Milton Bellintani**
Fotos **Ed Viggiani**

Ela foi escolhida a Profissional do Ano como Técnica em Nutrição e Dietética pelo Conselho Regional de Nutricionistas. E trabalha no ponto nevrálgico da maior empresa de alimentos industrializados do mundo, a área de nutrição infantil da Nestlé, como gestora de uma equipe de representantes cuja tarefa é manter um relacionamento produtivo e de alto nível com pediatras, nutricionistas e entidades científicas da cidade de São Paulo. O grupo visita esses profissionais da área de Saúde diariamente em seus consultórios, instituições de ensino, entidades e hospitais em que atuam com o objetivo de conhecer as necessidades de sua clientela – crianças, mães, pais presentes e gestantes em vias de debutar na maternidade – e apresentar a linha de produtos da companhia. Dessa forma, o time de Patrícia Ulacco Wiesinger impulsiona as vendas atuando mais como consultor do que vendedor.

A equipe é composta de quatro nutricionistas, um administrador, um biólogo, um publicitário e uma psicóloga. Esses profissionais atuam mais fora que dentro da empresa. Afinal, o público-alvo de seu trabalho está nas ruas. “A filosofia que norteia nossa atuação é alimentação ideal no primeiro ano de vida”, diz Patrícia. “Todos sabemos que nada substitui o leite materno, mas as estatísticas mostram que apenas 35% das mães amamentam seus filhos. E introduzem o leite de vaca muito cedo na alimentação do bebê. Muitas mães ainda se recusam a amamentar, há aquelas que não conseguem e outras cuja amamentação tem de ser interrompida devido a algum problema do bebê. Eu, por exemplo, só pude amamentar minha filha até os 2 meses de idade. Isso me frustrou, como mãe. Imagine que num dado momento eu estava tão abalada





Reunião de trabalho: a rotina de Patrícia é não ter rotina. Há dez anos ela atua mais nas ruas que na empresa

foi preciso que o obstetra lembrasse que trabalho em uma empresa que oferece produtos que podem completar ou substituir o aleitamento em casos semelhantes ao meu.”

No Brasil, o consumo de leite de vaca integral é alto. Mas, ao contrário do que pensam muitas mães, ele não é um alimento completo. “Existe, por exemplo, deficiência de ferro. Uma criança que só beba leite de vaca pode apresentar anemia. A falta de vitamina A, presente em frutas, legumes, ovos e carnes, pode comprometer o desenvolvimento infantil.” Ela sabe o que fala. A deficiência de vitamina A é a principal causa de cegueira evitável em crianças, segundo estudos do Unicef, o Fundo das Nações Unidas para a Infância. “A alimentação infantil deve incluir esses alimentos”, defende Patrícia. “Muitas doenças que se de-

envolverão mais tarde, como o diabetes, encontram condições para se instalar por causa desse déficit nutricional.”

Patrícia se move com desenvoltura nas áreas de conhecimento em que atua, a Nutrição, a Administração e o universo hospitalar, graças a experiência adquirida. Ela chegou a cursar sete meses da faculdade de Nutrição antes de mudar de carreira. “Talvez por isso me entenda muito bem com os nutricionistas. Cada uma na sua esfera, mas atuando de forma sinérgica.” O curso de técnica em nutrição foi complementado com a graduação em administração hospitalar. “Antes de entrar na Nestlé, atuei durante mais de dez anos em hospitais, na área de gestão.” Para ela, as diferenças na formação do técnico em nutrição e dietética e do nutricionista definem

claramente a atribuição desses dois perfis de profissionais. “O técnico recebe informação sobre produção de alimentos, cuidados no preparo, acompanhamento e recebimento de materiais, e definição de rotinas dentro de uma cozinha industrial ou hospitalar. Muitos optam por fazer a graduação em nutrição, pois a carreira oferece conhecimentos sobre a propriedade dos alimentos e a fisiologia dos indivíduos de forma a orientar sobre a composição adequada da alimentação. A atividade de um profissional potencializa a do outro. Somos cada vez mais parceiros.”

O pai, sapateiro, fez questão de que as filhas se dedicassem apenas aos estudos até o fim do ensino médio

Quarta filha de seis mulheres do casal Celestino e Benê Ulacco, começou a trabalhar logo que terminou o ensino fundamental – à época chamado de segundo grau. Até então, o pai, sapateiro, bancou a formação de todas. “Duas são advogadas, uma atua com marketing, uma delas é técnica em nutrição, como eu, e a caçula, esteticista. Meu pai fez questão de que nos dedicássemos exclusivamente aos estudos até os 18 anos. Isso nos garantiu a base para fazer boas faculdades.” A sapataria está no mesmo endereço há 45 anos, na Vila Mariana. Entre os clientes estão filhos e netos dos primeiros que ele atendeu, quando o bonde ainda cortava a Av. Conselheiro Rodrigues Alves e a Av. Ibirapuera, ligando os bairros da zona sul. Italiano de nascimento, foi com essa idade que Celestino desembarcou no Brasil sonhando em instalar-se e formar família. Não estava brincando. “Na Nestlé, os colegas se referem à minha família como a casa das sete mulheres.” As seis filhas, os genros e os netos se veem quase todos os fins de semana, em Santo André, onde os pais moram há décadas. “Somos muito ligados. Minha mãe nos ensinou a dividir tudo desde pequenas. Isso

sempre nos fez defender umas às outras. Se uma criança brigasse com uma de nós, as seis ficariam de mal com ela. Quando acontecia, no prédio diziam que faríamos uma mesa redonda em casa para Al Capone decidir como vingar-se delas”, diverte-se Patrícia.

Devido a um problema de saúde, o pai teve de fechar a sapataria por um longo período. Quando voltou, os clientes fizeram fila para saudá-lo. “Tudo o que somos hoje devemos ao exemplo de meus pais. Para ajudar meu pai a nos sustentar, minha mãe trabalhou como vendedora de produtos da Avon. Chegou a nossa vez de cuidar deles.”

Patrícia vai à sede da empresa, no Brooklin, de uma a duas vezes por semana. Gasta de 15 a 20 minutos no percurso de casa até o vistoso prédio da Nestlé na Av. Chucri Zaidan, vizinho à TV Globo. Nos outros dias, circula de carro até os clientes atendidos por sua equipe. Na maioria das vezes, se reúne com eles no saguão de hospitais como o Albert Einstein e a Santa Casa de Misericórdia. “Também fazemos reuniões em cafés e durante o almoço. Somos verdadeiros escritórios ambulantes.”

Dia do Técnico

Comemorado em 27 de junho, o Dia do Técnico em Nutrição e Dietética remete à data de criação do curso no Brasil, em 1961. Na noite de 26 de junho, o CRN-3 premiou pelo quinto ano consecutivo um profissional eleito como Destaque do Ano. A escolha de Patrícia Ulacco Wiesinger como profissional do ano de 2009 aconteceu em reunião plenária do CRN-3. Na ocasião, conselheiros da entidade apresentaram os nomes dos técnicos em nutrição e dietética que se destacaram no ano anterior por sua atuação e contribuição ao desenvolvimento da categoria. O sistema de escolha é o mesmo empregado para apontar o destaque profissional entre os nutricionistas.



Com Adalberto e Gabriella: qualidade no tempo juntos

Ela faz o papel de coaching, orientando os subordinados. “Diante do público com que nos relacionamos, não pode haver diferença de qualidade de atendimento. Por isso insisto muito que ao falar com um médico ou nutricionista, cada um de nós é a Nestlé. Nossa responsabilidade é imensa. Queremos ser vistos como solution providers, (provedores de soluções). Por isso não somos confundidos

com propagandistas. A equipe está preparada para discutir os problemas levantados por esses profissionais. Se temos uma fórmula que contribua para a solução do problema apresentado, apresentamos.”

Ser escolhida o destaque Profissional do Ano de 2009 pelo CRN-3 foi, segundo ela, uma alegria e uma surpresa. “Quem não fica feliz com o reconhecimento por seu trabalho? Mas eu tomei um susto, porque não imaginava que seria eu a escolhida. Foi difícil dominar a emoção para dizer algumas palavras de agradecimento” De fato, o anúncio foi um segredo bem guardado pelas conselheiras da entidade até o momento certo. Ou quase. Como a agenda profissional de Patrícia poderia criar um compromisso na noite em que receberia a homenagem, o Conselho armou uma pequena conspiração do bem para garantir que ela estaria livre no dia 26 de junho. Primeiro, falou-se com o chefe dela, na Nestlé. Depois, com Adalberto, o marido. Depois foi só enviar o convite. Quando chegou a hora, estavam ao lado dela colegas de trabalho e o marido. Pena que não se pôde convidar os pais, as cinco irmãs e a filha, Gabriella. Aí não haveria segredo que se guardasse. ■

A família em primeiro lugar

Casada há oito anos com o administrador hospitalar Adalberto Wiesinger e mãe de Gabriella, de 5 anos, Patrícia parece ter encontrado a fórmula ideal para conciliar a vida de mãe com a de profissional com responsabilidade de líder. “Trabalho muito, mas não sacrifico a relação com a família. Meu marido me ajuda em todas as tarefas. E discutimos muito as decisões que temos de tomar, no trabalho e na vida pessoal. Acordamos às quinze para às 6 horas, tomamos café com a Gabi e saímos os três. Na hora do almoço, ligo para saber como foi o dia dela na escola. Se tenho de trabalhar

à noite ou participar de uma convenção no fim de semana, explico por que não estarei com ela quando for para a cama nem quando acordar. Jantamos juntos, mas o Adalberto e eu mantemos nossa individualidade: ele joga futebol uma vez por semana e eu faço inglês duas noites por semana. Às vezes, levo a Gabi comigo. Talvez porque cada um de nós tem as suas próprias atividades, quando estamos juntos não falta assunto para dividir. Eu acho que é possível, sim, equilibrar a vida profissional com a familiar. Do contrário, seria um problema. Para mim, a família está em primeiro lugar.”



A Santa Casa de Misericórdia de São Paulo é um dos clientes atendidos pela equipe comandada por Patrícia