



Sindicato dos  
Nutricionistas



## **CURSO DE APERFEIÇOAMENTO PARA NUTRICIONISTAS: SERVIÇO COMERCIAL DE ALIMENTAÇÃO - 2020**

### **REGULAMENTO**

#### **CAPÍTULO I - CONSIDERAÇÕES SOBRE O PROJETO E A INSTITUIÇÃO DO CURSO**

A Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 (POF), elaborada e implementada periodicamente pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), fornece informações sobre a composição dos orçamentos domésticos, a partir da investigação dos hábitos de consumo, alocação de gastos e da distribuição dos rendimentos, segundo as características dos domicílios e das pessoas. A pesquisa também investiga a autopercepção da qualidade de vida e as características do perfil nutricional da população brasileira.

Observa-se que a população brasileira combina uma dieta tradicional, com presença frequente do arroz e feijão, em conjunto com alimentos de baixo teor nutritivo e alto conteúdo calórico. Ainda, ocorre baixa ingestão de frutas, verduras e legumes associados ao consumo excessivo de açúcar, sódio e gorduras saturadas por grande parte da população.

Na POF 2017-2018, o consumo alimentar fora do domicílio no Brasil foi de 36,5% da população, apresentando ligeira queda em relação à POF 2008-2009 aproximadamente o dobro daquele observado na área rural. A alimentação fora do domicílio, apresenta percentual elevado de alimentos de baixo teor nutricional, tais como bebidas destiladas (44,1%), salgados fritos e assados (40,1%), outras bebidas não alcoólicas (40,1%), sorvete/picolé (37,2%), salgadinhos chips (32,7%), bolos recheados (32,6%) e refrigerantes (31,1%). Quanto à contribuição percentual para o consumo energético total, o consumo de alimentos fora do lar representou 12,7% deste consumo.

Esse novo quadro gera diversas implicações, como a preocupação com a segurança alimentar e a informação nutricional das refeições. Apesar da dificuldade de se obter dados representativos sobre as enfermidades de origem alimentar no Brasil, é consenso entre pesquisadores que a incidência de toxinfecções em serviços de alimentação requer a atenção pública e privada.

Como outros itens de preocupação estão os fatores que afetam a saúde e o desperdício de alimentos. No caso da saúde, organismos internacionais, como a OMS – Organização Mundial de Saúde – que publicou em 2004, um documento que chama a atenção para os índices mundiais relativos ao aumento das doenças e agravos não transmissíveis (DANT), envolvendo população adulta e, principalmente, crianças e adolescentes.

No que diz respeito ao desperdício de alimentos, temos consciência de que existe no Brasil uma questão cultural em que desperdícios ocorrem em vários segmentos sociais, dentre eles, as atividades que envolvem a manipulação de alimentos.

Entendemos que os segmentos varejistas que comercializam alimentação humana considerados neste projeto, como as áreas de restaurantes comerciais, padarias, rotisseries, pizzarias e outros, têm um grande potencial para atuação do nutricionista, pois além de estar de acordo com o conteúdo de sua formação profissional, há um grande risco de saúde pública nessas áreas e, portanto, devem ser bem monitoradas, tanto do ponto de vista técnico como sanitário. Ainda, como compromisso social e profissional, deve-se investir na reeducação alimentar do brasileiro, no sentido de resgatar bons hábitos alimentares, principalmente no momento em que constatamos nas pesquisas de base populacional, de que metade da população brasileira, com mais de 20 anos, encontra-se acima do peso (50,1%), com maior prevalência nas regiões sul e sudeste.

A alimentação fora do domicílio tem destaque nos gastos das famílias, sobretudo, fato que só vem reforçar a importância e a grande responsabilidade profissional do nutricionista quando atua nesses segmentos. Além disso, visa otimizar os recursos do negócio e garantir uma segurança alimentar e nutricional por esse trabalho junto ao empresariado do setor e à população usuária dos serviços.

## **CAPÍTULO II - DOS OBJETIVOS GERAL E ESPECÍFICOS**

### **ARTIGO 1º - Objetivo Geral**

O “Curso de Aperfeiçoamento para Nutricionistas: Serviço Comercial de Alimentação - 2020”, organizado pelo CRN-3 (gestão 2020/2023), APAN (gestão 2020/2023) e SINDINUTRI/SP (gestão 2020/2023), ASMAN (gestão 2019 a 2022 ) e SINDNUTRI/MS (gestão 2020 a 2023) visa aperfeiçoar nutricionistas para atuação no segmentos de restaurantes comerciais, padarias, buffet, entre outros, possibilitando uma ampliação do mercado de trabalho para esses profissionais e uma melhor qualidade do serviço prestado junto à população.

### **ARTIGO 2º - Objetivos Específicos**

O Curso está sendo desenvolvido, com os seguintes objetivos específicos:

- I. Fazer com que a sociedade que consome alimentação fora do lar seja atendida por profissional habilitado no conhecimento da ciência da Nutrição, a fim de proporcionar benefícios à saúde e contribuindo para uma melhor qualidade de vida;
- II. Subsidiar o Nutricionista a desenvolver habilidades mais definidas e voltadas ao perfil dos estabelecimentos que fornecem alimentação/refeições a públicos diversos;

III. Incentivar o Nutricionista a se aperfeiçoar nestes segmentos de atuação e, dessa forma, contribuir com a sua atuação técnica para mudança nos índices epidemiológicos, hoje preocupantes na população brasileira, principalmente para a parcela que se alimenta fora do lar.

### **CAPÍTULO III - DA MODALIDADE DO CURSO**

#### **ARTIGO 3º**

O curso instituído em parceria com o CRN-3, APAN, ASMAN, SINDINUTRI/SP e SINDNUTRI/MS, está sendo oferecido na modalidade de curso fechado (aperfeiçoamento), destinado exclusivamente aos nutricionistas que se inscreverem dentro do limite de vagas para o referido curso, que para este ano está previsto em 250 (duzentos e cinquenta) vagas.

**Parágrafo único:** Em virtude da Pandemia do novo coronavírus (COVID-19) o Curso será realizado de forma *on line*, pela plataforma Google meet.

### **CAPÍTULO IV - DA ORGANIZAÇÃO DO CURSO**

#### **ARTIGO 4º**

O curso está sendo organizado pelas 5 (cinco) Entidades supracitadas, que estão contribuindo com a sua experiência na formatação do curso, no seu conteúdo programático e no acompanhamento das atividades durante a sua realização.

#### **ARTIGO 5º**

A programação deste curso está prevista para um total de 12 (doze) horas, distribuídas em 3 (três) dias do mês de Outubro de 2020, sendo 3 sábados (nos dias 17, 24 e 31), no horário de 8h30h às 12h30

#### **ARTIGO 6º**

Os palestrantes convidados para apresentar o conteúdo dos temas previstos na programação serão de profissões diversas, conforme o tema, sendo a grande maioria composta por nutricionistas, todos convidados pelas 5 entidades envolvidas na organização.

### **CAPÍTULO V – DOS CRITÉRIOS DE CONTROLE DE FREQUÊNCIA**

#### **ARTIGO 8º**

A frequência do aluno será controlada pela Comissão Organizadora, por meio de formulários assinados em todos os dias do curso.

### **CAPÍTULO VI – DO FORNECIMENTO DE CERTIFICADO DE APROVEITAMENTO**

#### **ARTIGO 9º**

Será fornecido Certificado de Aproveitamento no curso, somente aos profissionais que comparecerem a, pelo menos, 2 (dias) de participação em período integral.

## CAPÍTULO VII – DOS CRITÉRIOS PARA INSCRIÇÃO

### ARTIGO 10

A inscrição é gratuita e será feita para os Nutricionistas que estiverem devidamente inscritos no CRN-3, sem pendência financeira.

**Parágrafo primeiro:** As vagas serão ofertadas em 2 (dois) lotes, sendo o primeiro lote direcionado aos profissionais associados em uma das outras 4 (quatro) entidades e serão disponibilizadas no período de **6 a 09 de outubro/2020**. Neste primeiro lote serão disponibilizadas **200 (duzentas)** vagas.

**Parágrafo segundo:** Será disponibilizado o segundo lote, também para profissionais associados, no período de **12 a 13 de outubro/2020** com a oferta de mais **50 (cinquenta)** vagas.

## CAPÍTULO VIII– DA DISPOSIÇÃO FINAL

### ARTIGO 11

Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do curso.

Anderson Leão Nogueira Holsbach, CRN-3 20742 (Presidente ASMAN)

Angélica Marques de Pina Freitas, CRN-3 28718 (Presidente APAN)

Maria Consolação Machado Furegatti, CRN-3 20664 (Presidente SINDINUTRI/SP)

Nina da Costa Correa, CRN-3 55 (Presidente CRN-3)

Rosemarly Fernandes Mendes Candil, CRN-3 3252 (Presidente SINDNUTRI/MS)

