



Sindicato dos
Nutricionistas



CURSO DE APERFEIÇOAMENTO PARA NUTRICIONISTAS: SERVIÇO COMERCIAL DE ALIMENTAÇÃO - 2021-

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.

Os últimos dados disponíveis, da POF 2017-2018, indicam que o consumo alimentar fora do domicílio no Brasil foi de 36,5% da população, apresentando ligeira queda em relação à POF 2008-2009 e aproximadamente o dobro daquele observado na área rural. 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.

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.

Com a pandemia do novo coronavírus e a adoção de medidas de restrição de circulação, o setor de alimentação fora do lar foi fortemente afetado. Pesquisa realizada pela Associação Nacional de Restaurantes (ANR) indica que ao menos 20% dos estabelecimentos não resistirão aos impactos da pandemia, encerrando suas operações nos anos de 2020 e 2021.

Por um lado, houve a suspensão total do atendimento presencial no salão, fato que desafiou o setor a se reinventar, apostando nas estratégias de delivery, maior inserção digital e adequação da sua linha de produtos e serviços. Segundo o Sebrae, mesmo com a gradativa retomada das atividades presenciais,

fatores como queda do poder aquisitivo das famílias e receio do consumidor em voltar às atividades fora de casa impactam na recuperação do faturamento.

Essa movimentação não foi e não está sendo fácil, mas a contribuição do nutricionista nesse processo foi importante, seja na elaboração e consolidação dos protocolos sanitários, seja na gestão dos negócios e otimização dos controles financeiros, do estoque e dos produtos.

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.

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 2020/2025), 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 dos meses de Novembro e Dezembro de 2021, sendo 3 sábados (nos dias **27/11 e 04 e 11/12/21**), no horário de 8h30h às 12h00 (de Brasília)

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.

Parágrafo único: Os palestrantes deverão disponibilizar as palestras para o CRN-3 com antecedência de no máximo 7 (sete) dias.

CAPÍTULO V – DOS CRITÉRIOS DE CONTROLE DE FREQUÊNCIA

ARTIGO 8º

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

CAPÍTULO VI – DO FORNECIMENTO DE CERTIFICADO DE APROVEITAMENTO

ARTIGO 9º

Será fornecido Certificado de Aproveitamento do 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 somente para os Nutricionistas inscritos no CRN-3-

Parágrafo primeiro: As vagas serão ofertadas em 2 (dois) lotes, sendo o primeiro lote direcionado exclusivamente aos profissionais associados ou filiados em uma das outras 4 (quatro) entidades (ASMAN; APAN; SINDNUTRI/SP e SINDNUTRI/MS) e serão disponibilizadas no período de **18/10/21 a 12/11/21** pelas próprias entidades. Neste primeiro lote serão disponibilizadas **200 (duzentas)** vagas.

Parágrafo segundo: Será disponibilizado o segundo lote, pelo **CRN-3** no período de **17/11/21 a 24/11/21** para o preenchimento das vagas remanescentes.

CAPÍTULO VIII– DA DISPOSIÇÃO FINAL

ARTIGO 11

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

ARTIGO 12

As Palestras somente serão disponibilizadas caso sejam autorizadas pelos palestrantes.

Presidente do CRN-3 - Nina da Costa Correa, CRN-3 55

Presidente da APAN – Angélica Marques de Pina Freitas, CRN-3 28718

Presidente SINDNUTRI/MS – Adriane Saliba Orro, CRN-3 12299

Presidente da ASMAN– Anderson Leão Nogueira Holsbach, CRN-3 20742

Presidente do SINDNUTRI/SP – Maria da Consolação Machado Furegatti, CRN-3 20664

