



Sindicato dos
Nutricionistas



CURSO DE APERFEIÇOAMENTO PARA NUTRICIONISTAS: SERVIÇO COMERCIAL DE ALIMENTAÇÃO - 2022-

REGULAMENTO

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

A Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 (POF) realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) apontou que o consumo alimentar fora do domicílio no Brasil foi relatado por 36,5% da população, sendo mais frequente dentre a população urbana. 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. No início de 2020 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. No final desse mesmo ano, a retomada das atividades presenciais se deu de forma gradativa e o setor ainda não recuperou o mesmo desempenho anterior à pandemia.

O Sebrae apontou que diversos fatores, tais como queda do poder aquisitivo das famílias e receio do consumidor em voltar às atividades fora de casa impactam na recuperação do faturamento. A Associação Nacional dos Restaurantes (ANR), em pesquisa com operadores do *foodservice*, destacou que mesmo com a retomadas das operações, 44 % dos entrevistados apresentavam faturamento inferior ao período anterior da pandemia e endividamento, e as principais medidas adotadas para contornar esse quadro

financeiro dramático foram: reduzir equipe operacional, reestruturar cardápio, simplificando e reduzindo pratos, e aumentar as vendas via aplicativos. Quanto ao consumidor, essa mesma pesquisa, relatou estarem mais exigentes e críticos quanto ao atendimento, o cumprimento dos protocolos sanitários, e o desejo de sempre ser surpreendido positivamente por uma nova experiência.

Entendemos que os segmentos varejistas que comercializam alimentação humana considerados neste projeto, como os 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. A contribuição do nutricionista foi e continua sendo importante, seja na consolidação dos protocolos sanitários, assim como na gestão dos negócios e otimização dos controles financeiros, do estoque e dos produtos, e agora, principalmente, nessa reorganização do cardápio, que envolve revisão, atualização e elaboração de fichas técnicas até sugestão de novos pratos. Ainda, como compromisso profissional e social, o nutricionista precisa entender que sua atuação influencia o bem-estar de todos. Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) trazem à tona essa necessidade de reflexão sobre a abrangência da ação de cada cidadão e o impacto no planeta como um todo e em suas dimensões social, ambiental, econômica e institucional.

CAPÍTULO II - DOS OBJETIVOS GERAL E ESPECÍFICOS

ARTIGO 1º - Objetivo Geral

O “Curso de Aperfeiçoamento para Nutricionistas: Serviço Comercial de Alimentação - 2022”, 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 2021 a 2024) 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 será 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 contribuir para uma melhor qualidade de vida;
- II. Proporcionar reflexões ao Nutricionista para 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 500(quinzentas) vagas.

Parágrafo único: O Curso será realizado de forma *on line*, pela plataforma Google meet para contemplar de forma abrangente os profissionais dos estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul.

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 2022, sendo 3 sábados (nos dias **19 e 26/11 e 03/12/22**), 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 form.

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 e responderem as respectivas avaliações.

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; SINDINUTRI/SP e SINDNUTRI/MS) e serão disponibilizadas no período de **04 a 13/11/22** pelas próprias entidades. Neste primeiro lote serão disponibilizadas **200 (duzentas)** vagas.

Parágrafo segundo: Será disponibilizado um segundo lote, pelo **CRN-3** no período de **14 a 16/11/22** para o preenchimento total das **500 (quinhentas)** vagas.

CAPÍTULO VIII – DA DISPOSIÇÃO FINAL

ARTIGO 11

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

ARTIGO 12

A gravação e o material das Palestras não serão disponibilizadas.

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

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

Presidente SINDNUTRI/MS – Mareza Mattioli Gusmão, CRN-3

Tesoureira da ASMAN – Fernanda Maciel,

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

