

Revista CRN 2

CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS - 2ª REGIÃO
Edição nº 33 janeiro/junho 2014

**Alimentação
orgânica:**
Hábito saudável e
consumo responsável



CRN-2
lança Selo de Qualidade

Índice

Comissão de Fiscalização



CRN-2 institui Selo de Qualidade 4

Ação Conjunta de Fiscalização 5

Especial: Orgânicos



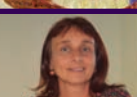
Alimento Orgânico: Saúde e Responsabilidade 6



Crêterios de produção e distribuição 8/9



Semana dos Alimentos Orgânicos 11



Entrevista: Elaine de Azevedo 13

Respeito à Diversidade



Entrevista: Ludmylla Vechio 14

CRN-2 em ação

Prestação de Contas 2013 15

Campanha de Valorização Profissional 16

Inovação

O mundo evolui, a sociedade evolui, a ciência evolui. As profissões precisam acompanhar esse movimento!

O respeito e a inclusão, sem preconceito, são um clamor social. Nesse sentido o CRN-2 inovou com a inserção do nome social de um transgênero em sua Carteira de Identidade Profissional.

Respeito ao consumo alimentar, em uma visão da saúde num sentido mais amplo, com consideração a quem produz, a quem consome e ao meio ambiente, tem sido reivindicado com campanhas de estímulo à busca de produtos orgânicos e diminuição do uso de agrotóxicos. O nutricionista e o técnico em Nutrição e Dietética, que têm o alimento como instrumento de trabalho, devem estar atentos e incluídos no debate desse tema. O CRN-2 vem participando e promovendo eventos que são referência nesses assuntos. Em 2014, organiza novamente, durante a Semana da Alimentação, encontro com a participação de profissionais da Nutrição e com a sociedade, tendo como destaque a alimentação orgânica.

Respeito à saúde e à alimentação adequada também é traduzido com a presença do nutricionista em restaurantes comerciais, aplicando a técnica de seu exercício de forma a tranquilizar o usuário quanto à segurança da refeição consumida. O CRN-2 lançou o Selo de Qualidade, que somente é fornecido ao estabelecimento que possui nutricionista após avaliação criteriosa, baseada em legislações vigentes. Para os empreendimentos, a divulgação da presença do profissional passa a ser um diferencial.

Respeito à promoção e recuperação da saúde passa, ainda, pela possibilidade de assistência nutricional nos planos de saúde. O Conselho participou e acompanha o Projeto de Lei, que está tramitando na Assembleia Legislativa do RS, para a inclusão do nutricionista no quadro de prestadores de serviço do IPE Saúde.

O projeto desta Gestão, que completou um ano de atuação em junho, é efetivar as diversas propostas de

campanha, dando destaque à valorização do nutricionista e do técnico, sempre na busca do reconhecimento e respeito destes pela sociedade como profissionais habilitados para promover saúde e qualidade de vida.



Carmem Kieling Franco
CRN-2 2358
Presidente do CRN-2

Expediente

Revista nº 33 janeiro/junho 2014 | Gestão 2013 - 2016

Diretoria: Presidente: Carmem Kieling Franco
Vice-presidente: Ivete Regina Ciconet Dornelles
Tesoureira: Ana Lize Bernardi
Secretária: Ivete Barbisan

Conselheiros titulares

Ana Lize Bernardi CRN-2 0114
Carmem Kieling Franco CRN-2 2358
Ivete Barbisan CRN-2 0090
Ivete Regina Ciconet Dornelles CRN-2 0019
Juracema Ana Daltoé CRN-2 1839
Maria Cristina F. da Silva CRN-2 2779
Maurem Ramos CRN-2 0018
Rosana Mª Carolo C. Silva CRN-2 1993
Rosângela Parmigiani CRN-2 1514

Conselheiros suplentes

Bianca Inês Etges CRN-2 2713
Cynthia Munhoz Leal CRN-2 0524
Gabriela Herrmann Cibeira CRN-2 5945
Katia Ronise Rospide CRN-2 1512
Lize Stangarlin CRN-2 8132
Luciana Meneghetti Gehrke CRN-2 2140
Márcia Keller Alves CRN-2 5476
Rosângela Lengler CRN-2 1696
Sandra Melchionna e Silva CRN-2 1043

Conselho Editorial: Carmem Kieling Franco, Gabriela Cibeira, Maurem Ramos, Katia Rospide e Rosângela Lengler

Jornalista responsável: Janice Benck, RT 7376

Fotos: Assessoria de Comunicação do CRN-2.

Fotos da capa (feira e agricultura) e das páginas

7, 11 e 13: Kátia Marcon – Emater

Editoração: Lavoro Comunicação e Marketing

Revisão de textos: Daniela Damaris Neu

Impressão: Gráfica RJR | Tiragem: 8.000 exemplares

Conselho Regional de Nutricionistas 2ª Região | Av. Taquara, 586/503, Porto Alegre, RS CEP 90460-210
Fone/Fax: (51) 3330-9324 | E-mail: crn2@crn2.org.br | www.crn2.org.br

Falando em Nutrição

Inclusão do nutricionista no IPE

Já está em tramitação, na Assembleia Legislativa do RS, o Projeto de Lei Complementar (PLC) para inclusão do nutricionista no quadro de prestadores de serviço do IPE Saúde – Instituto de Previdência do Estado do Rio Grande do Sul. O projeto, de autoria do deputado Frederico Antunes, também contempla os profissionais de Fisioterapia e Terapia Ocupacional. Estiveram presentes à assinatura do PLC, que ocorreu no final do mês de junho, a conselheira do CRN-2, Rosana Carolo, e o presidente do Crefito5, Fernando Prati. O CRN-2 participou, também, da condução do processo de criação do projeto. Entre as mobilizações, destaca-se a audiência pública, realizada no mês de novembro de 2013, momento em que o Conselho apresentou as considerações e a importância da inserção do nutricionista no quadro de profissionais do IPE Saúde.

Revista do CRN-2 passa a ser digital

A partir da próxima edição, a revista do CRN-2 será apenas digital. Esse processo já vem se desenhando desde 2012, ocasião em que os nutricionistas e técnicos em Nutrição e Dietética poderiam optar em receber o informativo digital e não mais impresso.

Entre os motivos para essa ino-

vação estão eficiência, agilidade, modernidade, além das razões econômicas e ambientais.

Diante disso, é importante que o profissional mantenha o seu cadastro atualizado com os endereços digitais para receber a Revista.

Contate com o CRN-2.



Lei garante melhorias para a Alimentação Escolar

Em agosto, entra em vigor a Lei Federal nº 12.982/14, sancionada em maio pela Presidência da República, que altera a Lei nº 11.947/2009, garantindo alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica.

A norma estabelece que deve ser "elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento". Ver em www.planalto.gov.br, no link "legislação".

Categorização da Anvisa

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) divulgou, em abril, as notas da avaliação do projeto de Categorização dos Estabelecimentos de Alimentação. Ao todo foram 2.172 estabelecimentos em 11 cidades-sede da Copa 2014 e mais 13 municípios que aderiram ao projeto, além de 11 aeroportos.

Resultados: 20% dos estabelecimentos foram classificados na categoria A, 40% na categoria B e 24,4% na C. Neste grupo, 15,6% foram categorizados como pendentes, ou seja, apresentaram um quantitativo de falhas considerado superior ao padrão mínimo desejado.

No Rio Grande do Sul, participa-

ram do projeto os estabelecimentos que têm como atividade principal ser galeteria ou churrascaria. Dos 74 restaurantes de Porto Alegre, classificados pela agência, 17 ficaram com nota B e 33 com avaliação C. Pelotas e Gramado também participaram da iniciativa. Dos 56 estabelecimentos pelotenses avaliados, 29 receberam nota A. Em Gramado, todos os restaurantes receberam avaliações A ou B, com mais de 75% recebendo a nota máxima. Segundo a Anvisa, o projeto será avaliado no segundo semestre de 2014 para que possa ser ampliado para todo o país.

Veja no portal <http://portal.anvisa.gov.br>, no banner específico.

Regulamentações sobre fitoterápicos

A Anvisa aprovou, em maio deste ano, duas regulamentações que dispõem sobre os medicamentos fitoterápicos e os produtos tradicionais fitoterápicos.

A Resolução RDC 26/2014 define as categorias e estabelece os requisitos mínimos para o registro e a renovação de cadastro dos produtos. A Instrução Normativa nº 02/2014 publica as listas de medicamentos e de produtos tradicionais fitoterápicos que já são reconhecidos como seguros e eficazes.

As duas normas tratam apenas de produtos industrializados a serem regularizados junto à Anvisa.

CFN divulga nota sobre portaria do Mercosul

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) divulgou, em junho, nota de esclarecimento sobre a Portaria MS nº 734, de 2 de maio de 2014. O Conselho alerta que o documento é o resultado do avanço das negociações entre os Estados Partes do Mercosul quanto à padronização da nomenclatura de várias profissões de saúde de nível universitário e que apresentam características comuns.

Na continuidade dessas negociações, o CFN destaca que está

previsto que os Estados Partes, representados na Comissão Regional de Educação Superior do Mercosul, deverão apresentar as modalidades existentes para a formação e o reconhecimento das profissões, promovendo a harmonização da formação. O Conselho Federal participa dessas negociações e é membro fundador do Comitê de Nutricionistas do Mercosul (Conumer).

Íntegra da nota está no portal do CRN-2.

Alteração do Código de Ética

O CFN editou a Resolução nº 541, de 14 de maio de 2014, que altera o Código de Ética do Nutricionista. Foram modificadas as redações dos artigos 6º, 7º, 15, 16, 19 e 21, e os artigos 7º e 22 ganharam novos parágrafos.

Confira a Resolução na íntegra no portal www.cfn.org.br, no link "legislação".

CRN-2 institui Selo de Qualidade

O CRN-2 lançou, em maio de 2014, o Selo de Qualidade para os serviços de alimentação que possuem nutricionista e que cumprem normas para uma refeição segura e de qualidade.

A atuação do nutricionista nesses locais visa à segurança alimentar e ao controle das condições higiênico-sanitárias da refeição servida, desde o fornecimento da matéria-prima, o armazenamento, a conservação, a manipulação, até a distribuição e o consumo.

Os restaurantes comerciais que tiverem interesse em aderir ao Selo de Qualidade precisam solicitá-lo para o CRN-2. Para a concessão, os estabelecimentos serão avaliados pela equipe de nutricionistas fiscais e pela Comissão de Fiscalização do CRN-2, segundo critérios estabelecidos pelo Conselho com base em requisitos de segurança alimentar e nutricional. Atendidas essas condições, a entrega é oficializada com a presença do nutricionista e do responsável pelo estabelecimento,

ocasião na qual é realizada a assinatura de um termo de compromisso. O período de reavaliação é anual, mas, caso necessário, poderá ocorrer antes.

A Copa do Mundo foi o fator determinante para o CRN-2 lançar o Selo neste período, entretanto, o projeto tem como objetivo ser permanente e extensivo a todo o Estado do Rio Grande do Sul.



Restaurantes recebem a certificação

Os primeiros Selos de Qualidade foram concedidos, nos meses de junho e julho, a 14 restaurantes comerciais. As entregas iniciaram-se no dia 18/06 em estabelecimentos de Porto Alegre. Esse momento foi oficializado pela presidente do CRN-2, Carmem Kieling Franco, com a presença dos nutricionistas e dos responsáveis pelos estabelecimentos. Também participaram da ocasião as conselheiras da Comissão de Fiscalização Rosângela Parmigiani e Luciana Meneghetti.

Para Carmem Franco, o selo é um diferencial no mercado, o qual pode ser utilizado como estratégia de credibilidade do público, além da conquista e manutenção de clientes. Ela ressaltou a importância dessa iniciativa para os estabelecimentos, que têm no nutricionista um motivador da equipe em busca da qualidade, e também

para os profissionais, que têm sua atuação valorizada. "Ao conseguir a certificação, o nutricionista obtém o reconhecimento do CRN-2 de que seu trabalho é feito com qualidade". Carmem lembra, ainda, do projeto de Categorização da Anvisa, que tem como proposta a classificação dos serviços de alimentação, priorizando os aspectos de higiene de maior impacto para a saúde do consumidor. O CRN-2 entende que as atividades das duas instituições se complementam, sendo que o selo do Conselho transcende as questões higiênico-sanitárias priorizadas pela Agência. "O nosso projeto propõe uma apreciação diferenciada para itens de qualidade da alimentação e segurança alimentar. E temos a convicção de que os estabelecimentos que contam com serviços de um nutricionista têm mais facilidade de atingir

a certificação da Anvisa", evidencia a presidente.

A nutricionista Emilli Munareto do Nascimento, CRN-2 11635, responsável técnica pelo primeiro restaurante a receber o Selo de Qualidade, ressaltou que essa entrega reconhece o trabalho intenso da equipe realizado há dois anos no estabelecimento e que, agora, com a conquista do selo, tem mais uma recompensa concretizada.

"Os empresários devem vislumbrar que a contratação de um nutricionista não significa custos para o estabelecimento, e sim um investimento em qualidade", garante o proprietário da mesma empresa, Gabriel Antônio Mendo Cunha. Ele salienta que a procura por oferecer ao cliente um serviço eficiente resultou na necessidade desse profissional. "Hoje estamos colhendo os frutos desse investimento", constatou.

Outros estabelecimentos já estão padronizados e aptos a receber a certificação, e as entregas estão sendo programadas. O CRN-2 está recebendo, também, diversas solicitações, da Capital e do interior, e as mesmas estão em tramitação.

A notícia gerou grande expectativa entre os nutricionistas e responsáveis por estabelecimentos. Os meios de comunicação também divulgaram o Selo de Qualidade. Destacam-se o Correio do Povo, o Jornal do Comércio – 27/05 e a Rádio Guaíba – 28/05.

Informações no portal do CRN-2 ou pelo e-mail: fiscalizacao@crn2.org.br.



Gabriel Cunha, Emilli do Nascimento e Carmem Franco durante a entrega do primeiro selo

Mais de mil estabelecimentos recebem fiscalizações



Equipes de fiscalização dos Conselhos das diversas profissões que participaram da ação

A ação conjunta de fiscalização e orientação dos Conselhos Profissionais a estabelecimentos que prestaram serviços durante a Copa do Mundo resultou em 1.311 fiscalizações simultâneas em Porto Alegre. O objetivo da iniciativa, inédita na cidade, foi sensibilizar profissionais e empresas para oferecer ao turista e à população a segurança necessária nos serviços prestados durante a Copa do Mundo. Também visou a esclarecer às empresas e profissionais a importância e os objetivos dos Conselhos de profissões regulamentadas, como órgãos orientadores, disciplinadores e fiscalizadores do exercício legal das profissões.

A ação conjunta, promovida pelo Fórum dos Conselhos Profissionais do Rio Grande do Sul (Fórum-RS), foi promovida de 31/03 a 04/04 e reuniu as equipes de fiscalização de 18 Conselhos.

Estabelecimentos autuados

Das 1.311 fiscalizações, 244 apresentaram algum tipo de irregularidade (19%), como exercício ilegal, falta de registro, ausência de responsável técnico, não atendimento às exigências sanitárias ou às normativas do Código de Defesa do Consumidor.

As ações de fiscalização do CRN-2 foram intensificadas durante a semana. As visitas, realizadas em parceria com o CRA, CRC, Cref, Crea, CRB, Crefito e CRBio, aconteceram em hotéis, restaurantes comerciais, estádios de futebol, hospitais, entre outros empreendimentos. Foram 34 locais fiscalizados, com averiguação da existência de nutricionista como responsável técnico, quadro técnico ou consultor.

Nos estabelecimentos em que não havia a atuação de nutricionista, ocorreu a sensibilização para a contratação do profissional. Não

foram constatadas irregularidades durante essas visitas.

A Semana de Fiscalização foi destaque em diversas mídias. Jornais, emissoras de rádio e de televisão divulgaram a ação. Entre esses veículos estão a RBS TV (com matérias no Jornal do Almoço e RBS Notícias), TV Pampa (Pampa Meio Dia), Jornal do Comércio e Correio do Povo.



Fiscalização do CRN-2 em estabelecimento

Ações da Fiscalização do CRN-2:

- Ação de inspeção no Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre (HPS), em conjunto com instituições da área da Saúde (fevereiro).
- Ação conjunta de fiscalização no município de Santa Maria, em parceria com o CREA-RS e o CRF-RS (fevereiro).
- IV Seminário de Fiscalização Profissional dos Conse-

- lhos e Ordens Regulamentadas da Região Sul (abril).
- Encontro dos Conselhos e Ordens Regulamentadas da Região Sul (abril).
- O CRN-2 e o Conselho Regional de Educação Física realizaram fiscalização conjunta em academias e estabelecimentos que oferecem assessoria nutricional (maio).

Alimento Orgânico: Saúde e Responsabilidade

Os produtos orgânicos estão, cada vez mais, na lista de compras de consumidores que procuram uma dieta saudável, com alimentos mais seguros e sem agrotóxicos, resultantes de um processo socialmente justo e que protege a natureza. O nutricionista, profissional que tem no alimento seu instrumento de trabalho, tem papel fundamental e é indispensável para o desenvolvimento de políticas públicas que promovam a produção e o consumo de alimentos orgânicos

A produção de alimentos orgânicos aposta no resgate de uma integração do homem ao meio ambiente, com métodos agropecuários mais adequados e sustentáveis, cuidando da terra, da água, do ar, e com isso, contribuindo para a saúde de tudo e de todos. A concepção de alimentos orgânicos vai além da produção agrícola, estendendo-se também à pecuária e à indústria.

O desafio de incorporar o alimento orgânico (AO) ao consumo das famílias, apesar de complexo, tem apresentado muitas conquistas e já impacta na produção e na demanda nos últimos anos. O AO está se tornando mais acessível no preço e na logística de

distribuição. Feiras, supermercados, entregas em domicílio possibilitam ao consumidor a aquisição com garantia de origem orgânica.

Construção

O final do século XX foi marcado por um significativo aumento nas demandas por AO e, com isso, foram intensificadas as exigências de regulamentação para o setor, respaldadas pelos aspectos ambientais e sociais. Em 1994, o Ministério da Agricultura cria o Comitê Nacional de Produtos Orgânicos e, em 1999, estabelece as normas de produção, processamento, distribuição, iden-

tificação e de certificação da qualidade para os produtos orgânicos de origem vegetal e animal (Instrução Normativa 007).

Um marco importante no âmbito mundial ocorreu em 1999, durante a 23ª Reunião do *Codex Alimentarius*, Comissão criada pela FAO e pela OMS em 1963, com o objetivo de desenvolver programas de padrões alimentares internacionais, diretrizes e códigos de prática para proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas justas no comércio de alimentos. Tendo em vista o incremento da produção e do comércio internacional de alimentos orgânicos, o *Codex* estabeleceu diretrizes para a produção, elaboração, rotulagem e comercialização desses produtos.

Em 2002, ocorreu o 1º Encontro Nacional de Agroecologia (ENA), o qual resultou na formação do Grupo de Agricultura Orgânica (GAO) que teve participação decisiva para a construção e aprovação da mais importante legislação da agricultura orgânica no Brasil. Em 2003, foi sancionada a Lei 10.831, que apresentou conceitos, normatizou a produção orgânica, sua transformação e distribuição. A legislação citada aprovou a cultura e a comercialização dos produtos orgânicos no Brasil. Entretanto, a sua regulamentação ocorreu apenas em 2007, com a publicação do Decreto nº 6.323. A partir dessas normas, foi criada a Lei 11.326/2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

Também destaca-se, em 2009, a criação do selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SisOrg). Posteriormente, em 2012, foi instituída a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Pnapo), concebida para apoiar ações indutoras da transição agroecológica e da produção orgânica e de base ecológica (Decreto nº 7.794/2012).



Sistema Orgânico de Produção Agropecuária é todo aquele que:

- faz uso de recursos naturais e socioeconômicos disponíveis,
- respeita a integridade cultural das comunidades rurais,
- é sustentável econômica e ecologicamente,
- procura não depender de energia não renovável,
- elimina o uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes
- e protege o meio ambiente.

Esse sistema deve:

- oferecer produtos saudáveis isentos de contaminantes intencionais,
- promover o uso saudável do solo, da água e do ar,
- e reciclar resíduos de origem orgânica.

Definições estabelecidas pela Lei nº 10.831/2003.

Certificação da produção orgânica

O Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica (SisOrg), instituído pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), oficializou a criação do selo para identificar e controlar a origem e o processo produtivo de alimentos orgânicos. A chancela é uma das garantias para que o alimento adquirido não contenha agrotóxicos, adubos químicos ou substâncias sintéticas que

agredam o meio ambiente e que a produção tenha utilizado de maneira responsável os recursos naturais, respeitando as relações sociais e culturais.

O produto orgânico é, portanto, reconhecido pelo selo brasileiro SisOrg e também pela declaração de cadastro do produtor orgânico familiar. A relação de confiança entre produtor e consumidor e o controle de qualidade são fundamentais nesse sistema.



Todo produto orgânico vendido em lojas e mercados tem de apresentar o selo em seu rótulo. Apenas aqueles vendidos diretamente nas feiras, em que o produtor é cadastrado junto ao Mapa e está ligado a uma Organização de Controle Social (OCS), podem ser comercializados sem o selo.



Certificação

A qualidade dos produtos é garantida pelo SisOrg a partir de três certificações diferentes:

- **Organização de Controle Social (OCS)**

Formada por grupo, associação ou cooperativa de agricultores familiares para venda direta de produtos orgânicos e para as compras do governo. Estão dispensados da certificação (não podem usar o selo) e precisam estar cadastrados no Mapa. A garantia da qualidade orgânica, dada pelo produtor, se baseia na relação de confiança entre quem vende e quem compra. Os produtores permitem a entrada dos órgãos de fiscalização, sempre que preciso, e também o livre acesso de seus consumidores para que possam verificar a produção. Devem apresentar um documento chamado Declaração de Cadastro.

- **Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica (Opac)**

A certificação ocorre pelo Sistema Participativo de Garantia (SPG), que são grupos formados por produtores, consumidores, técnicos, entre outros membros. O Opac exerce o papel de certificadora, avaliando a conformidade orgânica dos produtos. Todos tomam conta de todos e se visitam, para garantir a qualidade orgânica. Os participantes do Sistema poderão efetuar venda direta para consumidores, para indústrias, supermercados, restaurantes, etc., e, até mesmo, para exportação. Os produtos do SPG recebem o selo brasileiro (lista no site do Mapa).

- **Certificadoras por auditoria**

Atuam comercialmente na prestação de serviços de certificação a empresa pública ou privada. Credenciadas pelo Mapa, realizam auditoria e inspeção nos processos produtivos, garantindo a conformidade da produção orgânica e atribuindo o selo SisOrg. São oito certificadoras credenciadas pelo Mapa para atuar no Brasil.

Critérios na produção e

Para ser considerado orgânico, o alimento tem de ser cultivado em um ambiente que contemple a sustentabilidade social, ambiental e econômica e valorize a cultura das comunidades rurais. Deve, ainda, ser produzido respeitando diversas normas estabelecidas em legislações pelo Mapa, desde a origem até a venda ao consumidor final.

Mudança de concepção

A conversão é apenas o primeiro passo. Práticas específicas são necessárias para o processo de produção orgânica, asseguradas por legislações, como o rodízio de culturas e a diversificação de espécies. Os agricultores passam a praticar o plantio direto, caracterizado pelo cultivo em cima do resíduo da cultura anterior. Nas lavouras, são aplicados cordões de contorno com plantas diversas, que ajudam a proteger a plantação de pragas e doenças, servem como quebra-vento e também protegem o solo contra erosão. É necessária a criação de um perímetro improdutivo ao redor da área de cultivo. Outras técnicas, como a adubação verde, também contribuem para o enriquecimento da terra, fornecendo o equilíbrio necessário para a geração de alimentos saudáveis. Minhocas, bactérias e fungos benéficos contribuem para o equilíbrio do sistema.

As sementes e mudas deverão ser oriundas de sistemas orgânicos. Propriedades de produção animal orgânica devem ser plane-

jadas de forma que sejam produtivas e respeitem as necessidades e o bem-estar dos animais.

Os alimentos processados podem ser considerados orgânicos, desde que observem as normas de fabricação para evitar qualquer contaminação com substâncias indesejadas. Devem ser compostos de, no mínimo, 95% de ingredientes orgânicos. Os que têm proporção menor só podem ser chamados de "produto com ingredientes orgânicos", e essa porção tem de ser de, no mínimo, 70%. O processamento dos produtos orgânicos deverá ser realizado de forma separada dos convencionais, em áreas fisicamente diferentes ou, quando na mesma área, em momentos distintos. O armazenamento, transporte e a comercialização também precisam cumprir regras. Os produtos orgânicos devem ser acondicionados, identificados, assegurando sua separação dos produtos não orgânicos. Os restaurantes, hotéis, lanchonetes e similares podem informar em seus cardápios quais refeições são preparadas com ingredientes orgânicos, desde que mantenham à disposição dos consumidores e dos órgãos fiscalizadores lista atualizada dos itens orgânicos ofertados e de seus fornecedores.

Conversão de propriedades

A primeira etapa para a produção orgânica, quando a área já tem plantação convencional, é a mudança de concepção de agricultura, alterando a propriedade para um sistema sustentável. Esse período é para que o solo possa ser descontaminado de agrotóxicos e para a manutenção ou construção ecológica da vida e da fertilidade do solo.

Crescimento no mundo

A agricultura orgânica é um dos segmentos da atividade agrícola mundial que mais cresce. O Relatório Consolidado de 2013, da Federação Internacional dos Movimentos de Agricultura Orgânica (Infoam), destaca que a área cultivada com orgânicos cresceu quase 250% entre 1999 e 2012, chegando a 37,5 milhões de hectares. O número de produtores nesse segmento

também aumentou: em 2010, era 1,6 milhão e, em 2012, esse número atingiu 1,9 milhão, correspondendo a um crescimento de 18,75%.

O mercado de orgânicos mantém uma expressiva taxa de crescimento. Em 1999, o faturamento era de 15,2 bilhões de dólares e, em 2012, alcançou 63,8 bilhões, com um aumento de 320%.

No Brasil, conforme dados disponibilizados pelo Mapa, são 9.300 produtores cadastrados e, destes, mil estão no Rio Grande do Sul. Quanto a outros dados da produção orgânica, como área cultivada, produção por tonelada, movimentação financeira, o Mapa informa que o cadastro informatizado está em fase de implantação e alguns módulos ainda estão em homologação.

distribuição

Mercado em alta

Feiras têm sido criadas, supermercados abrem espaços em suas gôndolas para este segmento, e empresas virtuais de entrega de cestas de alimentos orgânicos são constituídas. Considerando a presença cada vez maior nesses pontos de vendas, estima-se que exista um potencial de mercado significativo para estes produtos.

Diversas cidades do Rio Grande do Sul já possuem feiras para a comercialização de alimentos orgânicos (lista em www.idec.org.br). Em Porto Alegre, já são cinco especializadas, localizadas nos bairros Menino Deus, Petrópolis, Tristeza, Bom Fim e Três Figueiras. As últimas duas, recentemente criadas, foram solicitadas pelos moradores dos bairros (endereço em www.portoalegre.rs.gov.br/smic).

Os preços de orgânicos praticados no mercado diferem dos convencionais. Essa é uma realidade que ainda pode ser percebida pelos consumidores. A diferença, segundo o Mapa, pode ser explicada devido ao custo de produção ser acrescido de responsabilidades cidadãs, como a preservação do meio ambiente e o compromisso com a qualidade de vida de empregados. O Ministério também esclarece que a procura por produtos orgânicos estimula o crescimento dessa prática, aumenta a oferta e diminui seu preço ao consumidor. Mas, tanto em supermercados como nas feiras, é possível adquirir produtos orgânicos com preços compatíveis. Os valores, entretanto, podem oscilar nesses pontos de venda.

O CRN-2 fez uma pesquisa (sem caráter científico) em estabelecimentos de venda de produtos orgânicos e de convencionais. A verificação aconteceu no mês de julho, em duas feiras orgânicas e em dois supermercados. Os valores constantes na tabela são o resultado da média dos dois locais. É importante destacar, ainda, que o cultivo de frutas, verduras e legumes orgânicos respeita a cultura local e a sazonalidade, evitando a produção fora das épocas favoráveis.

Tabela de preços

	Média das feiras	Média dos supermercados	Orgânico em relação ao convencional
ALIMENTOS	Orgânico	Convencional	
*Cenoura	R\$ 6,60	R\$ 3,77	75,07 % mais caro
*Laranja	R\$ 2,50	R\$ 2,14	17,10 % mais caro
*Arroz	R\$ 3,15	R\$ 2,58	22,09 % mais caro
Alface americana	R\$ 2,00	R\$ 3,49	42,69 % mais barato
Bergamota	R\$ 2,50	R\$ 2,40	4,38 % mais caro
Batata doce	R\$ 2,75	R\$ 3,77	27,06 % mais barato
Tomate	R\$ 6,75	R\$ 4,97	35,95 % mais caro
Banana catarina	R\$ 2,80	R\$ 4,55	38,46 % mais barato
Chuchu	R\$ 2,00	R\$ 1,83	9,59 % mais caro
Moranga cabotiá	R\$ 2,25	R\$ 1,99	13,07 % mais barato

*Produtos constantes na análise do último Para.

É bom saber!

Aparência e tamanho

O mito de que o produto orgânico é menor, ou mais feio, já foi superado pelo produtor. O consumidor pode exigir qualidade ao adquirir esses alimentos.

Diferença entre orgânicos e hidropônicos

Alimentos hidropônicos são cultivados diretamente na água e não significa que são orgânicos. Podem ser utilizados fertilizantes altamente solúveis, colocados na água, que são proibidos pela agricultura orgânica.

Fonte: Mapa



Monitoramento de alimentos

O Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (Para) iniciou-se em 2001 com o objetivo de avaliar continuamente os níveis de resíduos de agrotóxicos nos alimentos de origem vegetal que chegam à mesa do consumidor. O Para é coordenado pela Anvisa, que atua em conjunto com as Vigilâncias Sanitárias (Visa) estaduais e com os Laboratórios Centrais de Saúde Pública (Lacen). As coletas dos alimentos monitorados são realizadas pelas Visas estaduais e municipais de acordo

com princípios e guias internacionalmente aceitos, como o *Codex Alimentarius*. Este documento recomenda que a coleta seja feita no local em que a população adquire os alimentos. A escolha dos alimentos baseia-se nos dados de consumo obtidos nas Pesquisas de Orçamentos Familiares (POF), na disponibilidade dos alimentos nos supermercados das diferentes unidades da Federação e no uso de agrotóxicos nas culturas. A última avaliação foi produzida pelo Para em 2012 e analisou

amostras de abacaxi, arroz, cenoura, laranja, maçã, morango e pepino. Aproximadamente, 36% das amostras apresentaram resíduos de produtos não autorizados ou em concentração acima do permitido. O morango foi o alimento com maior número de amostras insatisfatórias contendo agrotóxicos não autorizados para a cultura (59%). Em 2011, o vilão tinha sido o pimentão. Veja os resultados de 2012 em www.anvisa.gov.br, no link Agrotóxicos e Toxicologia.

Ações que contribuem

Órgãos e instituições públicas, organizações sociais e institutos privados têm construído ações de incentivo à produção de alimentos orgânicos.



com isenção de licitação, por preços de referência, que devem ser os mesmos praticados nos mercados regionais, e pagar até 30% a mais pelo produto orgânico fornecido pelo produtor da agricultura familiar e/ou suas organizações (Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011). São os estados, os municípios e a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) que, com recursos financeiros repassados pelo governo federal, compram os alimentos dos agricultores familiares.

Planapo

O Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Planapo), lançado no final de 2013, é uma política pública do governo federal criada com o objetivo de ampliar e efetivar ações para orientar o desenvolvimento rural sustentável e para apoiar o aumento do cultivo e do consumo de alimentos orgânicos no País. As ações do plano são distribuídas em quatro eixos estratégicos: produção; uso e conservação de recursos naturais; conhecimento; comercialização e consumo.

Durante os três anos (2013-2015), serão investidos R\$ 8,8 bilhões em incentivo para programas e ações que promovam a transição agroecológica e a produção orgânica e de base agroecológica. O Planapo é o principal instrumento de execução da Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Pnapo).

Alimentação escolar

Um importante marco para o consumo de orgânicos no Brasil foi delimitado pela lei que dispõe sobre a alimentação escolar (11.947/2009). Esta determinou que 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desen-

volvimento da Educação (FNDE) para alimentação escolar sejam utilizados na compra de produtos da agricultura familiar. A resolução do FNDE nº 26/2013 fortaleceu essa referência. A aquisição de gêneros alimentícios deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista; e ser realizada, sempre que possível, próximo às escolas, privilegiando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos. A compra poderá ocorrer dispensando-se o procedimento licitatório. O alimento orgânico desempenha, também, um papel de desempate para a priorização das propostas. Há, inclusive, a possibilidade de que seu custo possa ser até 30% superior em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais.

PAA

Outra importante iniciativa é o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), criado em 2003. É uma ação pela qual o governo federal compra alimentos e os destina às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional e àquelas atendidas pela rede socioassistencial (restaurantes populares, cozinhas comunitárias, bancos de alimentos).

O Programa adquire alimentos,

Brasil Orgânico e Sustentável

A campanha Brasil Orgânico e Sustentável foi criada com objetivo de potencializar o conceito de consumo consciente durante os megaeventos esportivos realizados no Brasil, como a recente Copa do Mundo FIFA 2014 e os futuros Jogos Olímpicos de 2016. A iniciativa foi concretizada com a comercialização desses produtos da agricultura familiar brasileira em feiras e no mercado turístico (hotéis, bares e restaurantes) das 12 cidades-sede do Mundial. Coordenada pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), a campanha conta com as parcerias do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), do Ministério do Esporte (ME), da Agência de Fomento Alemã (GIZ) e da Associação Brasil Orgânico e Sustentável (Abramos).

Obs.: Os dados sobre legislações e operacionalizações, da página 6 à 10, foram obtidos nos portais e/ou pelas assessorias de comunicação da Anvisa e dos Ministérios Mapa, MDA e MDS.

Semana dos Alimentos Orgânicos

Disseminar à população os benefícios de produtos agroecológicos é a principal meta da Semana de Alimentos Orgânicos, que neste ano está na décima edição. A iniciativa é realizada no mês de maio, em todos os estados do Brasil e no Distrito Federal. O objetivo é oferecer informações aos consumidores, como locais de venda e sistemas de produção de orgânicos, que têm como base princípios agroecológicos. São disponibilizados cursos, seminários, debates, feiras, entre outros eventos. Para o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), promotor da iniciativa, a conscientização do consumidor é um dos fatores que ajudam a aumentar o número de produtores orgânicos.

A X Semana dos Orgânicos ocorreu simultaneamente em diversas cidades do Rio Grande do Sul, no período de 22/05 a 05/06. No Estado, foi coordenada pela Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR), com o apoio de diversas instituições.

Alimento deve promover saúde



O CRN-2 participou da Semana em dois momentos: da mesa-redonda “Alimento Orgânico e Saúde” e da oficina “Alimentos Orgânicos no PNAE”.

A primeira atividade ocorreu no dia 22 de maio, durante reunião plenária do Conselho Estadual de Saúde (CES/RS). A mesa-redonda (foto acima) foi composta pela então vice-presidente do CRN-2, Carmem Franco (atual presidente); pela engenheira agrônoma do Núcleo de Agroecologia da SDR/RS, Agda Regina Yatsuda Ikuta, e pelo agricultor Eliseu Rosa da Silva, que cultiva alimentos orgânicos em propriedade na região metropolitana de Porto Alegre. A mesa foi coordenada pelo conselheiro do CES, Carlos Duarte.

Carmem Franco destacou que a alimentação e a nutrição têm participação inerente na promoção da saúde, na prevenção e no tratamento de doenças. Ressaltou que o alimento é instrumento

de trabalho do nutricionista e deve ser entendido como um promotor de saúde. “Mas será que sempre promove saúde? Hoje, por muitas vezes, temos o alimento como promotor de doenças, pois ingerimos junto com ele verdadeiros venenos”, refletiu a palestrante. Para ela, passa a ser muito importante conhecer não só a característica nutricional desse alimento, mas também a sua procedência e a forma de produção. O estímulo ao consumo de produtos orgânicos, segundo Carmem, visa à promoção da saúde do consumidor, do produtor, sem a exposição deste a agrotóxicos e ampliando sua participação socioeconômica, e do meio ambiente. A nutricionista salientou que o CRN-2 reconhece a relevância da abordagem sobre a produção e o consumo de orgânicos e, além de participar de atividades que debatem o tema, vem promovendo, desde 2012, eventos com esse enfoque, com a participação da categoria e da sociedade. A palestrante apontou, ainda, a importância de políticas públicas, como a da alimentação escolar. “Todas as iniciativas são primordiais, mas ainda há um longo caminho para se chegar a um consumo consciente e em grande escala”, finalizou.

A engenheira agrônoma Agda Regina Yatsuda Ikuta apresentou dados sobre a agricultura familiar. Relatou que no Brasil, aproximadamente, 85% dos estabelecimentos rurais são formados por agricultores familiares. No RS, segundo Agda, esse número chega a 86% do total e são responsáveis por 70% da produção de alimentos.

O Conselho também esteve presente na oficina “Alimentos Orgânicos no PNAE”, realizada no dia 28/05, na Emater/RS-Ascar, em Porto Alegre, que debateu formas de incentivar a inserção de produtos orgânicos na alimentação escolar com vistas à Segurança Alimentar

e Nutricional.

Os participantes da mesa: diretor técnico da Emater/RS, Gervásio Paulus, a engenheira agrônoma da SDR, Agda Regina Yatsuda Ikuta, a professora da Faculdade de Agronomia da UFRGS, Ingrid de Barros, e a nutricionista da Seduc, Fernanda Marques, destacaram os problemas de produção e de comercialização orgânica na agricultura familiar, a importância de políticas públicas que estimulam a inclusão da produção orgânica, o resgate da biodiversidade para uma alimentação saudável e os desafios do PNAE que dizem respeito à certificação, à desmistificação com relação aos preços e à produção insuficiente.

O evento foi organizado pela Comissão de Produção Orgânica do RS (CPOrg-RS/Mapa), secretarias de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo e da Educação, pela Emater/RS-Ascar, com colaboração do Instituto Rio-Grandense do Arroz.

Futuros debates do CRN-2

O CRN-2 está organizando um evento, dentro das atividades da Semana da Alimentação (13 a 19/10), para debater a produção orgânica. Em 2013, o Conselho já havia promovido um seminário com abordagem sobre agrotóxicos e transgênicos. Informem-se e participem!



O alimento orgânico tem diferença



Foto: Jssyka Saquetto - UFES

Consumir um alimento orgânico é bom para a saúde! Este é um conceito incorporado no cotidiano das pessoas. A nutricionista Elaine de Azevedo*, pesquisadora do Centro de Ciências Humanas e Naturais da Universidade Federal do Espírito Santo, amplia essa concepção, destacando que alimento orgânico incorpora pelo menos três dimensões de saúde: humana, ambiental e social. Ela destaca que, ao consumir o alimento orgânico, sem drogas veterinárias, aditivos químicos sintéticos, agrotóxicos nem fertilizantes, a pessoa está promovendo sua saúde, do meio ambiente e social, pois contribui para a manutenção do agricultor familiar no campo. Elaine aborda, ainda, a importância do nutricionista, que tem o alimento como uma ferramenta de trabalho, como um incentivador ao consumo dos orgânicos.

CRN-2: Além de serem livres de contaminantes sintéticos, quais as diferenças de qualidade dos alimentos orgânicos para os convencionais?

Elaine de Azevedo: Os orgânicos conservam-se por mais tempo e têm sabor, cor, textura e odor originais. Não se pode falar em termos de características sensoriais melhores ou piores. Por exemplo, tem gente que não gosta de leite orgânico, que lembra “gosto de vaca”; ou de galinha caipira, que tem a carne mais firme. Dá para dizer que é melhor? Não. A característica sensorial do alimento é uma dimensão de qualidade bem subjetiva e individual.

CRN-2: E quanto ao valor nutricional?

Elaine: Não se espera grandes diferenças de valor nutricional entre orgânicos e convencionais. O alimento orgânico não tem “maior” e sim “melhor” valor nutricional devido ao equilíbrio na quantidade de nutrientes esperada para cada espécie. As plantas cultivadas em um solo saudável, enriquecido com adubos orgânicos, rico em vários tipos de minerais, recebem e absorvem somente os nutrientes de que precisam e, em geral, têm um equilíbrio no valor nutritivo. Ter mais não é melhor em termos nutricionais. Destaco também que o conceito de valor nutricional é muito reducionista para definir o que é um alimento

realmente saudável. Questiono os benefícios de um alimento com “alto” valor nutricional, contaminado com agrotóxicos, sementes transgênicas e produtos radiolíticos, cuja produção afeta de maneira negativa o meio ambiente, destrói florestas e a biodiversidade e exclui o agricultor familiar do processo produtivo. Se for para ser saudável, deve ser para todos, para quem consome, para quem produz e para o planeta.

CRN-2: A qualidade do solo é, portanto, o grande diferencial para os orgânicos?

Elaine: Sim. Existem estudos que mostram o diferencial em teor de minerais nos orgânicos e comprovam que a quantidade desses nutrientes nos alimentos diminuiu por causa dos métodos da agricultura convencional, como a monocultura. Se o solo é desequilibrado, os alimentos produzidos nele também são (bem como os consumidores de tais alimentos). Sabemos hoje que a carência de micronutrientes é um grande problema de Saúde Coletiva.

CRN-2: Existem outras distinções?

Elaine: Os alimentos orgânicos têm maior teor de fitoquímicos (substâncias como isoflavona, sulforaceno e licopeno), que funcionam como um sistema de defesa da planta. Os alimentos de origem animal orgânicos

têm, comprovadamente, gordura de melhor qualidade, porque os animais têm a possibilidade de se movimentar e de tomar sol. Pesquisas destacam que carnes, leites, ovos orgânicos têm taxas equilibradas de ômega 3 e 6, maior teor de ácidos graxos insaturados e menor teor de ácidos graxos saturados.

CRN-2: Quais os riscos do consumo diário de alimentos com agrotóxicos?

Elaine: Os efeitos dos agrotóxicos são cumulativos. Aliás, todo problema relacionado à alimentação tem essa característica. Devido à toxicidade desses alimentos, é possível associá-los a vários tipos de doenças. Há estudos que mostram a relação com diversos tipos de câncer, depressão e outras desordens neurológicas, alergias, esterilidade em adultos, aborto e má-formação congênita em bebês, problemas respiratórios, contaminação do leite materno e do sangue de pessoas que vivem próximo às áreas de risco. Mas todas essas disfunções são multicausais e aparecem em longo prazo. E é extremamente difícil dizer qual é a “dose adequada de veneno” para o organismo. Veneno é veneno, e a dose menor produz estragos em prazo maior. Mas não existe inocuidade quando se fala em agrotóxicos. Os especialistas deviam estar mais alertas. Por nossos pacientes e pelas futuras gerações.

no valor nutricional?

CRN-2: A higienização dos alimentos retira resíduos de agrotóxicos nos alimentos? Explique.

Elaine: Não tem como retirar o agrotóxico, pois a maioria é metabolizada até a semente. Então, o que é retirado na lavagem é somente o excesso. E eu sou contra indicações de tirar a casca de um alimento – fonte de fibras e nutrientes – na tentativa de diminuir o veneno. Tem de ser sem veneno; não é aceitável perder mais nutrientes por causa dos agrotóxicos.

CRN-2: A agricultura orgânica tem maior risco de contaminação biológica do que a convencional?

Elaine: Não. Os padrões orgânicos de utilização de esterco animal seguem rígidas recomendações: ou deve ser preparado antes, como composto, e sofrer degradação térmica, ou deve ser aplicado somente após 90 dias de coletado. É bom lembrar que a agricultura convencional também utiliza toneladas de esterco de vaca e de galinha *in natura*, sem nenhum tipo de processamento ou regras para utilização. Ou seja, o manejo inadequado pode ocorrer em qualquer sistema. Por isso, as práticas de higienização são necessárias para prevenir qualquer tipo de contaminação, em qualquer tipo de alimento.

CRN-2: Como estão as pesquisas sobre os orgânicos?

Elaine: Há pouco interesse neste tipo de tema. Minha opinião é que deveríamos pesquisar o efeito a longo prazo em populações que ingerem orgânicos. E na área de toxicologia, incentivar pesquisas sobre os efeitos de outros contaminantes e processos: dos aditivos químicos e fertilizantes sintéticos, das drogas veterinárias e dos alimentos transgênicos e irradiados.

CRN-2: Na sua avaliação, nestas duas últimas décadas, os consumidores têm um melhor entendimento sobre os alimentos orgânicos?

Elaine: Sim. As pessoas estão fazendo suas escolhas considerando a origem dos alimentos e a ausência de contaminação química dos mesmos. A consciência do consumidor brasileiro aumenta e, cada vez mais, a população busca esse tipo de alimento em feiras, na internet e em lojas especializadas, tendência similar em vários países do mundo.

CRN-2: Como você avalia o papel do nutricionista no que diz respeito aos orgânicos?

Elaine: Ele tem uma atuação muito importante no incentivo à produção e ao consumo dos alimentos orgânicos. O profissional deve se empenhar para inibir o uso indiscriminado de suplementos e a medicalização da Nutrição, e se preocupar com a origem dos alimentos. Os nutricionistas da área de Saúde Coletiva estão mais conscientes da importância de promover o alimento de origem familiar e orgânica devido às recentes discussões das Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional e de Alimentação Escolar. Os cursos de graduação também devem se atualizar e apresentar uma visão mais complexa do alimento, analisando-o dentro da dimensão socioambiental em que é produzido. E a área clínica precisa se inteirar dessa discussão e ampliar o contexto de alimento saudável para além da perspectiva quantitativa e energética. O conceito de alimento saudável mudou e incorporou dimensões culturais, ambientais e sociais que não podem mais ser ignoradas.



A nutricionista Elaine destaca que as plantas cultivadas em solo saudável, recebem e absorvem só os nutrientes de que precisam e têm um equilíbrio no valor nutritivo.

CRN-2: De que maneira o nutricionista pode, nas diferentes áreas de atuação, contribuir para a sensibilização da utilização do alimento orgânico?

Elaine: Pode estimular a compra desses alimentos, junto a seus pacientes, em consultórios, universidades, escolas, serviços de alimentação e mercados institucionais. Informação é essencial para fomentar práticas sustentáveis. Além disso, os nutricionistas podem promover e estimular pesquisas na área. E devem se conscientizar da importância das ações interdisciplinares e intersetoriais na prática da Nutrição, estreitando relações com outras áreas como Agricultura, Ciências Sociais, Meio Ambiente. Dedicar atenção para esse ato biológico e afetivo pode transformá-lo em um ato político e socioambiental.

*A nutricionista Elaine de Azevedo possui mestrado em Agroecossistemas e doutorado em Sociologia Política. Realizou estágio pós-doutoral no Departamento de Prática de Saúde Pública, na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Atualmente, é professora adjunta na Universidade Federal do Espírito Santo, em áreas de interesse e atuação como: Sociologia Ambiental, Sociologia da Alimentação e Saúde, Agricultura Familiar Orgânica e Agroecologia, Riscos Ambientais vinculados a produção de alimentos, Consumo Sustentável, Ativismo Alimentar. É autora do livro Alimentos Orgânicos, ampliando conceitos de saúde humana, social e ambiental.

TND recebe primeira carteira de identidade com nome social

A técnica em Nutrição e Dietética Ludmylla Vechio recebeu, no mês de abril, a sua carteira de identidade profissional com nome social. Já registrada no Regional, a profissional é transgênero e buscava o reconhecimento de sua nova identidade.

O CRN-2 expediu o novo documento, incluindo o nome social, respaldado na Constituição Federal, que afirma que todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo a inviolabilidade da intimidade e da vida privada, sem preconceitos de sexo e de quaisquer outras discriminações. O Regional inspirou-se no Decreto Estadual nº 48.118/11, o qual instituiu a Carteira de Nome Social para Transexuais no Estado do Rio Grande do Sul.

Enquanto Ludmylla aguarda a decisão judicial definitiva de alteração do seu registro civil, na carteira profissional emitida pelo CRN-2, constarão os nomes social e civil da profissional. O Regional gaúcho torna-se pioneiro com essa decisão e demonstra à sociedade a importância de práticas de cidadania, combatendo a discriminação e enaltecendo a dignidade humana.

Ludmylla conversou com o CRN-2 e destacou as dificuldades das pessoas transgênero de inserção no mercado de trabalho formal, mesmo muitas sendo habilitadas em profissões tradicionais. “Quando digo que sou técnica em nutrição olham com espanto, como se não tivesse a capacidade de estudar, pensar e posuir uma profissão”. Ressaltou que a identidade social é um cartão de apresentação dentro da sociedade formal, “mas as empresas não estão preparadas para lidar com essa nova realidade de gênero”.

CRN-2: O que a levou a escolher a profissão de TND?

Ludmylla Vecchio: Sempre



Ludmylla: O documento dá seriedade à forma de tratamento direcionada a mim.

gostei de cozinha. Trabalhei neste setor em hospital durante alguns anos e foi então que me entusiasmei pela ciência da Nutrição. Fui me envolvendo pelos conceitos científicos do alimento, pela forma como eram produzidas e distribuídas as refeições, pelo cuidado com a higiene e a assepsia. Resolvi então fazer o curso, e me apaixonei mais ainda pela área técnica.

CRN-2: Qual o impacto deste documento na sua vida e na sua carreira profissional?

Ludmylla: O documento dá seriedade à apresentação pessoal e à forma de tratamento direcionada a mim. Dentro da carreira profissional, tudo é muito novo. Acredito que tenho a responsabilidade de abrir as portas da Nutrição às pessoas na mesma condição. Devo assumir, dentro de pouco tempo, a função de técnica em Nutrição e Dietética em uma instituição pública, vaga conquistada por concurso. Serei a primeira transgênero dentro da Nutrição no município. Sempre trouxe comigo valores como ética, respeito e coleguismo, que agora poderão ser postos plenamente em prática, já que poderei trabalhar sendo o que realmente sou: uma pessoa transgênero. Sei que tenho uma grande responsabilidade social nas mãos.

CRN-2: O primeiro Estado brasileiro a adotar a carteira de nome social para travestis e transgêneros foi o Rio Grande do Sul. E agora o CRN-2 é o primeiro Conselho de Nutricionistas a também ter essa atitude. O que você acha disso?

Ludmylla: É de atitudes de vanguarda e interpretações legais do nosso Estado, e do CRN-2 no meu caso, que os trabalhadores em geral precisam. Gostaria que minha

solicitação junto ao CRN-2, a qual foi atendida com atenção, servisse de exemplo a todos os profissionais habilitados e seus respectivos Conselhos. As leis estão aí para serem defendidas, interpretadas e executadas. Cabe a cada um de nós, cidadãos, fazer a sua parte.

CRN-2: Como você analisa os avanços com relação à adoção de nome social em carteiras de identificação?

Ludmylla: Considero um avanço, pois beneficia pessoas que têm o desejo da troca de seus nomes. E, enquanto o processo de alteração no registro civil não é finalizado, usa-se o documento social nas esferas de convivência, onde ele é legalmente aceito.

CRN-2: Como você avalia a decisão do CRN-2 em entregar a carteira com o seu nome social?

Ludmylla: É uma evolução dentro do direito de cidadania e nas relações de trabalho. Poder portar um documento que te identifica profissionalmente como transgênero é, sem dúvida, uma porta que se abre nas relações interpessoais de trabalho. É uma vitória de todos nós, transgêneros, com essa mudança de postura de instituições, como o CRN-2, no tratamento de gênero em nosso país.

Prestação de Contas 2013

Ações Políticas e de Gestão

O CRN-2 divulga, para conhecimento da categoria, a prestação de contas do ano de 2013.

O Regional manteve as articulações com movimentos políticos e sociais, como os Conselhos: Municipal de Saúde (CMS), Estadual de Saúde (CES), Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (Comsans), os Fóruns: Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (Fesans), Conselhos Profissionais do Estado do Rio Grande do Sul (Fórum-RS), Gaúcho de Combate aos Impactos dos Agrotóxicos e de Defesa do Consumidor. Também representou a categoria no Comitê Gestor Banco Alimentos da Ceasa, nos Observatórios Sociais, na mobilização em favor da criação do Projeto de Lei de inclusão do nutricionista no IPE, nos Grupos de Trabalho para revisão do Código Sanitário do RS, Bariátricos e Gastronomia.

O Regional integrou, ainda, os Grupos de Trabalho de revisão da Resolução do CFN 441 (com CFN e CRN-3) e de revisão do Código de Ética do Nutricionista (com CFN e CRN-1 e CRN-6).

• Eventos

Sessão Solene – Promoção de duas edições centralizadas (em março e julho). A

partir de outubro, as solenidades foram descentralizadas: aconteceram duas em Porto Alegre e quatro em cidades do interior. Ao longo do ano de 2013, 532 nutricionistas e 19 TNDs receberam as carteiras profissionais.

Sexta Básica – Realização de onze edições, com a participação de, aproximadamente, mil pessoas. Parceria do CRN-2 com o Sesi.

Circuitos da Saúde – Organização da primeira edição em Tramandaí (janeiro) e da segunda em Porto Alegre (maio). Promovidos pela Câmara da Saúde do Fórum/RS em parceria com o Sesc/RS.

Semana da Alimentação – Realização do I Seminário Agrotóxicos e OGMs: perigo à mesa (outubro), em Porto Alegre. Promoção, dentro das atividades da Praça de Segurança Alimentar, do Túnel dos Alimentos, em parceria com a Emater e IES (outubro)

Ação Conjunta de Fiscalização – Promoção da atividade em conjunto com outros Conselhos – Santa Maria. Promovida pelo Fórum/RS (novembro).

• Comunicação

Campanhas de visibilidade do Nutricionista na mídia: Semana do Nutricionista (agosto) e Valorização do Nutricionista (dez/2013 a fev/2014), e do TND (junho).

Editadas três edições da Revista do CRN-2, encaminhados boletins eletrônicos semanais, intensificadas as divulgações no portal e em redes sociais. Ampliado o contato com a mídia.

• Fiscalização

A Fiscalização realizou 1.191 visitas fiscais. Foram aplicados 647 Roteiros de Visita Técnica (RVTs), com o objetivo de conhecer a prática profissional, e instaurados 11 processos infracionais de pessoa jurídica.

• Ética

A Comissão de Ética realizou 41 Ações Orientadoras e instaurou sete processos disciplinares. Participou, ainda, de dez aulas de Ética Profissional em IES e Escolas Técnicas.

• Balanço Financeiro

Receitas arrecadadas:

R\$ 1.929.980,11
96,97% do orçado

Despesas realizadas:

R\$ 1.913.932,14
96,16% do autorizado

• Inscritos no CRN-2 em 2013

6.926 Nutricionistas
928 TNDs
356 PJs

Revisão do Guia Alimentar

O CRN-2, atendendo à solicitação da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN), promoveu dois encontros, nos meses de março e abril, com Instituições de Ensino Superior (IES). O objetivo dos encontros foi o de colaborar para a revisão do Guia Alimentar.

Resultou desses momentos um documen-

to com considerações do grupo, o qual foi encaminhado à CGAN. Além de conselheiros do CRN-2 e CFN, participaram dos encontros representantes das IES: UCS, Ufrgs, FSG, Unisc, Ufscpa, UFPel, Unisinos, IPA Metodista, Urcamp, Feevale, Uniritter, PucRS, e das instituições: Abenut, Agan, Sinurgs, SMED/POA, SMS/POA.

Comemoração ao Dia Mundial da Saúde

A ação “Quem busca qualidade de vida não pode ficar parado”, promovida pela prefeitura de Porto Alegre, pelo governo do Estado do RS, com o apoio de diversas instituições, aconteceu no dia 6 de abril, no Parque da Redenção.

A iniciativa, realizada para celebrar o Dia Mundial da Saúde (comemorado em 7 de abril), reuniu um grande público que

acompanhou ativamente as atividades propostas.

A Câmara da Saúde do Fórum dos Conselhos Profissionais do RS foi convidada a integrar as comemorações. O CRN-2, como componente da Câmara, participou da ação com um trabalho de divulgação e valorização do nutricionista como profissional da Saúde.

CRN-2 promove Encontro Temático

Visando efetivar compromissos assumidos pela gestão 2013/2016, o CRN-2 está promovendo Encontros Temáticos com as Instituições de Ensino Superior (IES). A construção dessa iniciativa também foi resultado de diversas solicitações de docentes durante reuniões realizadas pelo Con-

selho com as IES nos últimos meses. Esses momentos estão sendo programados para acontecer uma vez a cada dois meses.

O primeiro encontro ocorreu no dia 31 de maio e teve como tema “Avaliação dos Cursos de Nutrição com a Ferramenta da Associação Brasileira de Educação Médi-

ca (Abem)”, com palestra ministrada pela nutricionista Adriana Maestri Carvalho. O próximo Encontro Temático ficou agendado para ocorrer no mês de agosto, momento em que iniciará a discussão sobre uma futura proposta de política de estágio para a formação do nutricionista.

31 de agosto
DIA DO
NUTRICIONISTA



PARABÉNS AOS PROFISSIONAIS QUE TÊM NO ALIMENTO SEU INSTRUMENTO DE TRABALHO!

Campanha de Valorização Profissional

O CRN-2 iniciou, no mês de julho, uma campanha de mídia de valorização profissional. A iniciativa será veiculada por um período de seis meses, com o objetivo de reforçar a atuação do nutricionista como um profissional da Saúde. A estratégia também tem a finalidade de conscientizar a sociedade sobre a importância desse profissional, que é legalmente habilitado para atuar em todas as áreas de conhecimento em que a ciência da Alimentação e Nutrição estejam presentes.

A campanha visa, ainda, marcar o mês de agosto, data em que se comemora o Dia do Nutricionista. Peças publicitárias serão veiculadas, registrando que o profissional tem um papel fundamental na promoção, manutenção e recuperação da saúde da população. Compõem a campanha: anúncios semanais no caderno Vida do Jornal Zero Hora e comerciais na Rádio Antena1. Serão dez anúncios diferentes. Acompanhe, abaixo, alguns exemplos.



CRN-2 marca presença

- Formaturas: Universidade de Passo Fundo, PUCRS, Unilasalle, Univates, Feevale, Unijuí, Urcamp, Unisc, UFRGS, IPA, UfPel, e nas escolas Universitário e Técnica do Instituto de Cardiologia.

- Posse da nova reitora da Unisc, professora Carmen Lúcia de Lima Helfer, para o quadriênio 2014-2017.

- Grupo de Trabalho de Revisão do Código Sanitário do RS.

- Comitê Técnico do SENAC – Atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética.

- Comemorações aos 20 anos do Colegiado do CES/RS.

- Solenidade em homenagem à Ceasa (Centrais de Abastecimento do Rio Grande do Sul) pelo aniversário de 40 anos de inauguração do complexo – abril.

- Seminário de Educação Permanente na Promoção da Saúde e Alimentação Saudável – 3 e 4 de junho

- Evento comemorativo aos 32 anos de fundação do Sindicato dos Nutricionistas no Estado do RS (Sinurgs) – 6 de junho.

- XXX Congresso Nacional de Secretarias Municipais de Saúde (Conasems) – junho – ES.

- Curso Conversando com o Conselho – tema Nutrição na Educação Infantil, promoção do Conselho Municipal de Educação de Esteio – 26 de junho.

- III Jornada de Nutrição do Núcleo Regional da Agan na Zona Sul – 31 de maio.

Obs.: atividades realizadas de janeiro a junho.