CRN3

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS **3ª REGIÃO** **SP | MS**

Assessoria, Consultoria e Auditoria em Alimentação e Nutrição:

Conheça as diferenças!

Setembro/2019

Gestão 2017-2020

Sumário

1. Assessoria, consultoria e auditoria 5
2. Perfil, habilidades e competências 7
3. Responsabilidade profissional e aspectos legais 14
4. Como o conselho pode ajudar os Nutricionistas? 19
5. Como começar? 21
6. Como divulgar os serviços? 22
7. Quanto cobrar? 24

O papel de um conselho é orientar, fiscalizar e disciplinar o exercício profissional. A capacitação técnica é parte das atividades de orientação pois tem como objetivo proteger a sociedade da atuação indevida dos profissionais.

Nos últimos anos, o número de profissionais atuantes nas modalidades de assessoria, auditoria e consultoria em alimentação e nutrição tem se mostrado em constante evolução. Atento à essa demanda, o CRN-3 teve a iniciativa de elaborar essa cartilha com o objetivo de fornecer subsídios para os Nutricionistas que atuam ou pretendem atuar nessas modalidades.

1. Assessoria, Consultoria e Auditoria

O primeiro passo para atuar nas modalidades é compreender a diferença entre elas. Conhecer profundamente as diferenças possibilita ao profissional elaborar propostas de prestação de serviços ajustadas às necessidades de seus clientes com clareza no escopo do trabalho.

> Uma definição importante ao profissional que irá atuar em assessoria e consultoria é a de segurança alimentar. Com frequência, equivocadamente, é usado o termo segurança alimentar para se referir a serviços que contemplem exclusivamente a qualidade microbiológica e físico química do alimento oferecido, com vistas a minimizar os riscos ao consumidor, ou seja, a segurança dos alimentos. Entretanto, segurança alimentar abrange além da oferta de alimentos seguros a oferta de uma alimentação saudável e a garantia de acesso aos alimentos. Dessa forma, a descrição adequada dos serviços que serão oferecidos pelo profissional deve contemplar definições corretas a respeito da sua atuação.

O profissional que atua como consultor e/ ou auditor precisa ter domínio e experiência em um assunto específico para usar seu conhecimento na identificação e resolução de problemas.

Assessoria em Nutrição - é o serviço realizado por Nutricionista habilitado que, embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiências, assiste tecnicamente as pessoas físicas ou jurídicas, planejando, implementando e avaliando programas e projetos em atividades específicas na área de alimentação e nutrição humana, bem como oferecendo solução para situações relacionadas com a sua especialidade.

Auditoria em Nutrição - exame analítico ou pericial feito por Nutricionista, contratado para avaliar, dentro da sua especialidade, as operações e controles técnico-administrativos inerentes à alimentação e nutrição humana, finalizando com um relatório circunstanciado e conclusivo, sem, no entanto, assumir a Responsabilidade Técnica.

Consultoria em Nutrição - serviço realizado por Nutricionista habilitado que abrange o exame e emissão de parecer sobre assunto relacionado à área de alimentação e nutrição humana, com prazo determinado, sem, no entanto, assumir a responsabilidade técnica.

	CONSULTORIA	ASSESSORIA	AUDITORIA
PERÍODO DETERMINADO	X		pontual
RESPONSABILIDADE TÉCNICA		X	
DIAGNÓSTICO	X	X	X
PROPOSTA DE MELHORIA	X	X	X
EXECUÇÃO/ IMPLANTAÇÃO DAS MELHORIAS		X	

2. Perfil, Habilidades e Competências

Para que o Nutricionista tenha um bom desempenho em todas essas modalidades, além da graduação e habilitação profissional, é essencial que seja competente para desenvolver as atividades.

O processo de desenvolvimento profissional passa por diversas etapas. A primeira é na aquisição do conhecimento, relacionada à formação e especialização do Nutricionista. A segunda, refere-se na experiência e ganho de bagagem profissional; já a terceira etapa está relacionada ao desejo de atuação e a junção do conhecimento com o tempo de experiência.

A vivência e tempo de mercado ajudam no processo de tomada de decisões mais assertivas e criativas, e na busca por melhores resultados, mas é importante ressaltar que além da vivência, estar atento às novidades da área, trocar ideias com outros profissionais e consultar fontes seguras, oficiais, científicas e legais são fundamentais para um trabalho de excelência.

O papel do Nutricionista

O Nutricionista que presta serviços possui um papel que vai além do conhecimento técnico. Em muitos casos, ele atua como um agente de mudanças na cultura da organização, sendo essa uma tarefa de grande responsabilidade.

Nas três modalidades, cabe ao profissional diagnosticar problemas e identificar oportunidades de melhoria.

- Por meio da consultoria é possível sugerir os caminhos para alcançar melhores resultados.
- Na assessoria, o Nutricionista está diretamente envolvido na implantação dessas melhorias e tem a oportunidade de gerar resultados tangíveis.
- Na auditoria, o profissional identifica os pontos em desacordo com os requisitos legais ou padrões preestabelecidos, sem o envolvimento com a implementação das melhorias.

Perfil

O Nutricionista consultor deverá ter capacidade de planejar, organizar e controlar seus próprios trabalhos. Além disso, é importante ter um bom relacionamento interpessoal, transmitir segurança, profissionalismo e compreender exatamente o que é preciso fazer para entregar bons resultados.

Capacidade de planejar

Ao iniciar uma prestação de serviço, o profissional deve se organizar para atender o cliente da melhor forma possível, e para isso planejamento é fundamental. Mas por onde começar?

A) Realizar um bom diagnóstico do local: possibilita o conhecimento da operação, entendimento sobre os objetivos e valores da organização. Auxilia na identificação dos pontos de risco, não conformidades e direcionamento dos trabalhos. Apresenta o que deve ser feito.

B) Elaborar o plano de ação: descreve detalhadamente todas as ações para sanar as não conformidades e desenvolvimento dos planos de melhoria. Apresenta como se deve fazer, define prazos e responsáveis.

C) Determinar as prioridades: indica os pontos de risco sanitário dentro do diagnóstico. Apresenta o nível de urgência de determinadas ações e identifica o que deve ser feito primeiro. Em muitos casos, a eliminação de não conformidades com grau de risco maior, pode eliminar demais problemas identificados no diagnóstico que estão em menor grau de risco.

D) Monitorar: auxilia no acompanhamento da performance da equipe em relação às atividades descritas no plano de ação. Apresenta a necessidade de mudanças de conduta, revisão de planos ou mesmo a consolidação de ações.

Organização

A organização no trabalho auxilia no processo de definição dos objetivos, bem como o estabelecimento das prioridades.

Fazer uma lista com os afazeres ou utilizar aplicativos de organização como agenda, check list de tarefas, gestão de projetos, etc.; podem ser boas ferramentas de apoio. Além disso, detalhar as tarefas é uma boa opção para manter a mente organizada.

Articulação em relação às divergências

O consultor deve ser articulado para lidar com divergências entre os objetivos da organização. Muitas vezes, há queixas por parte dos funcionários e do gestor, conflitos e diferentes níveis de decisão que podem dificultar o trabalho. Neste momento, é importante ter jogo de cintura, saber ouvir, se posicionar e focar nas questões de qualidade.

Todas as orientações, relatórios e materiais devem ser fundamentados em normas técnicas, legislações e artigos técnicos da área para ter embasamento oficial e científico e não gerar dúvidas do conteúdo que está sendo apresentado.

Boa comunicação e relacionamento

Nosso corpo faz parte do processo de comunicação, portanto, uma postura adequada é capaz de passar confiança e segurança. É muito importante saber com quem estamos falando para adequar o discurso e torná-lo mais compreensível.

A interação pessoal e direta entre o Nutricionista e o cliente é a forma mais comum para estabelecer os elos e criar vínculos pessoais e profissionais. O Nutricionista não abrange apenas questões técnicas, mas também pessoais e subjetivas, criando empatia e afinidade. Os elos não devem construir relacionamentos pessoais e sim vínculos entre consultores e clientes.

Cada pessoa tem sua opinião, valores, senso de importância e urgência, que podem ocasionar, em meio organizacional, discordância quanto a aspectos de percepção da tarefa, metas, meios ou procedimentos. O profissional deve compreender quais são os conflitos presentes no cliente, realizar diagnóstico da situação e desenvolver o melhor plano de ação. Todos os conflitos devem ser suavizados a fim de minimizar as diferenças entre as partes e enfatizar seus interesses comuns.

Ritmo de trabalho e equilíbrio emocional

A atividade profissional é caracterizada pelo ritmo acelerado e intenso dos processos e pela necessidade de agilidade na tomada de decisões e na execução de tarefas do dia-a-dia. O ritmo de execução e esforço influencia nos resultados do trabalho.

Em um mercado cada vez mais segmentado e desafiador, é muito importante aprender a lidar com as emoções.

Um profissional que lida bem com as emoções sabe agir com calma diante dos mais diversos cenários e está sempre disposto a ouvir, pois tem consciência do seu comportamento e das outras pessoas.

Gosto pela inovação e ambição

O Nutricionista deve ser criativo para se apresentar e divulgar seu serviço. Profissionais que não entregam propostas inovadoras para os clientes se tornam defasados e acabam perdendo espaço no mercado.

Com um profissional que se esforça para trazer novos olhares, práticas e ferramentas para dentro do processo, tudo fica mais fácil. Assim as pessoas veem mais vantagens em colaborar com a mudança.

Quem trabalha com prestação de serviços, se depara com várias situações que, consequentemente, precisam de abordagens únicas e personalizadas.

Para conseguir lidar com essa diversidade, é preciso usar a criatividade e criar planejamentos estratégicos diferenciados e envolventes.

Relação de autoridade e parceria

O profissional que atua com responsabilidade, senso de parceria, visão sistêmica e negocia posições e decisões com suporte da hierarquia consegue ter equilíbrio nesta competência. Muitas vezes, o Nutricionista cria autoridade pelo conhecimento que este detém, desenvolvendo uma relação de respeito e admiração. O ideal é estabelecer uma parceria baseada no diálogo, no respeito e na confiança mútua.

Postura

Apresentação e bom exemplo

O profissional, quando possui postura e conduta adequadas, obtém respaldo e transmite convicção. Há grande poder na forma como o profissional se posiciona frente a inúmeras situações com as quais se confronta no dia-a-dia.

É imprescindível que o profissional também siga as regras de higiene pessoal, como a ausência de adornos, unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base, proteção nos cabelos, etc. que são passadas e cobradas dos colaboradores. Além disso, deve estar com a apresentação adequada para atividade: roupa limpa, apresentável, comprimento adequado e sem transparência ou decotes. Dependendo das atividades a serem realizadas deve verificar a necessidade do uso do uniforme e/ou Equipamento de Proteção Individual (EPI).

Responsabilidade na entrega: Cumprir os prazos e horários acordados com o cliente e entregar o trabalho com qualidade conforme acordado entre as partes.

Envolvimento: Ter sensibilidade para incluir todos os envolvidos no processo. Todas as pessoas relacionadas precisam se sentir valorizadas e ouvidas, pois somente assim terão motivação para contribuir com o trabalho.

Limites: É importante lembrar que o Nutricionista é alguém com autoridade em seu nicho, mas isso não significa que ele sabe tudo e não pode ter dúvidas ou dificuldades. Por isso, é fundamental saber até onde se consegue chegar e quando é necessário pedir ajuda ou recusar um trabalho. É preferível ser transparente do que não dar conta de oferecer o melhor ou frustrar as expectativas do contratante. Além disso não ser ético, o consultor perde a chance de fidelizar clientes, que poderiam contratá-lo novamente em outras oportunidades ou até mesmo indicar seu trabalho para terceiros.

Visão de risco sanitário

O gerenciamento de risco pode ser entendido como um processo que abrange a identificação de pontos importantes de controle, a avaliação de riscos, e a adoção de medidas para a prevenção.

É importante atentar-se que se a percepção do risco for inadequada, pode acarretar na definição incorreta de prioridades e gastos desnecessários. A avaliação do risco deve ser pautada em base científica com clareza nas relações de causa e efeito.

Após o risco ter sido identificado, avaliado e compreendido, deve-se definir qual ação será tomada, estabelecendo procedimentos e níveis de rigor.

Uma ferramenta muito utilizada como auxílio é a matriz de risco, usada para avaliar a probabilidade da ocorrência x gravidade se ocorrido.

O princípio da precaução é utilizado quando uma atividade ou situação representa ameaça à saúde humana. A aplicação deste princípio nem sempre é fácil, visto interesses econômicos e entendimento por parte dos gestores de estabelecimentos. O processo decisório (motivos e embasamentos) deve ser documentado e comunicado aos envolvidos e às partes interessadas. É possível mudar a decisão e os controles quando houver novas evidências científicas, podendo aumentar ou reduzir o nível de rigor no controle do processo.

Gerenciamento de recursos (Sustentabilidade)

O meio ambiente é a única fonte de recursos naturais capaz de assegurar a vida a todos os seres do planeta Terra. Os impactos ambientais causados pelos homens e pelo formato dos sistemas produtivos comprometem a vida futura.

Embora o planeta tenha a capacidade de se regenerar, é preciso diminuir a velocidade na relação consumo x descarte.

O Nutricionista deve estar atento ao cumprimento das legislações aplicáveis e propor melhorias no sistema de gestão e gerenciamento de recursos da organização.

É comum as organizações na área de alimentos não darem a devida importância para o tema sustentabilidade, talvez pela forma com que esta palavra é apresentada e o medo de grandes investimentos.

O olhar para o gerenciamento de recursos pode agregar bastante valor ao trabalho do profissional quando este apresenta o tema como uma ferramenta de auxílio na redução de custos do estabelecimento, sendo possível alinhar os objetivos da qualidade com as questões ambientais, mesmo que de forma muito básica. Aqui vão algumas dicas de por onde começar e o que deve ser olhado:

- Seleção de fornecedores: idôneos, sem uso de mão-de-obra escrava ou trabalho infantil.
- Elaboração de cardápios: de acordo com a sazonalidade dos produtos, formas de preparo com o menor nível de processamento, uso dos alimentos integralmente, suporte aos pequenos produtores e de agricultura sustentável. Basear-se nos princípios e diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira.
- Gerenciamento da água: avaliação de vazamentos, campanhas de uso racional, instalação de redutores de vazão e outros mecanismos que auxiliem no processo de economia.
- Avaliação de eficiência energética: equipamentos de cadeia fria longe de fontes de calor,

verificação da integridade de borrachas de vedação, uso de equipamentos com melhor eficiência energética.

- Qualidade do ar: análise de logística de entregas, projetos de redução das emissões de poluentes atmosféricos, definição de horários de menor trânsito para entregas.
- Gerenciamento de resíduos: verificação de fatores de correção, processos de produção, análise de sobras, destinação adequada dos resíduos (sólidos, úmidos, perigosos, eletrônicos, etc.) - elaboração de quadro de manejo de resíduos.
- Efluentes líquidos: procedimento de descarte de resíduos perigosos, óleos, graxas, etc.
- Educação e envolvimento: projetos junto aos colaboradores, educação ambiental e compartilhamento dos indicadores de desempenho.

3. Responsabilidade profissional e aspectos legais

O exercício da profissão de Nutricionista é garantido por lei, para todos os profissionais graduados e com inscrição ativa no Conselho Regional de Nutricionistas. Na apuração de suas responsabilidades, os Nutricionistas que atuam nas modalidades de assessoria, consultoria e auditoria podem ser analisados não somente sob o ponto de vista da Ética Profissional e das atividades previstas em legislação do sistema CFN/ CRN, mas também sob a luz do Código Civil, Código Penal e outras regulamentações que regem as relações de consumo.

Destacamos a seguir algumas definições cujo conhecimento é indispensável aos profissionais:

Responsabilidade Técnica - é a atribuição concedida pelo CRN ao Nutricionista habilitado, que assume o compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando à qualidade dos serviços prestados à sociedade. É indelegável e obriga o Nutricionista à participação efetiva e pessoal nos trabalhos inerentes ao seu cargo.

Responsabilidade profissional - é a responsabilidade do Nutricionista, adquirida a partir da sua inscrição no CRN, em razão do exercício profissional em certa função, serviço ou emprego; obrigação de responder pelas atividades próprias.

Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) - ato administrativo realizado pelo Conselho Regional de Nutricionistas, na qualidade de órgão fiscalizador do exercício profissional que concede, a partir do preenchimento de requisitos legais, a Responsabilidade Técnica ao Nutricionista. Serve como instrumento de defesa à sociedade, pois formaliza o compromisso do profissional com o CRN e a Pessoa Jurídica, visando à qualidade dos serviços prestados.

3.1 Responsabilidade técnica e profissional

A responsabilidade técnica é autorizada pelo CRN após o preenchimento de requisitos legais e formalizada pelo CRN por meio da ART – Anotação de Responsabilidade Técnica, para obtê-la o profissional deve acessar (link: *http://www.crn3.org.br/Postagens/RESPONSABILIDADE-TECNICA*).

Cabe lembrar que é responsabilidade do profissional manter seu cadastro atualizado junto ao CRN por meio do Recadastramento Profissional (o manual está disponível no *site* *http://www.crn3.org.br/uploads/repositorio/2019_02_12/Manual-REC-PF-2019.pdf*). Alguns órgãos de fiscali-

zação podem solicitar ao profissional a ART e ao estabelecimento a CRQ – Certidão de Registro e Quitação ou CC – Certidão de Cadastro.

A apuração das responsabilidades profissionais do Nutricionista pode ser analisada sob os ângulos: disciplinar, ético, civil, penal e da relação de consumo. Seja por força de lei ou por força de contrato, quando a prática de ato profissional causar dano a terceiros. Daí a importância de estar atento às legislações apresentadas a seguir:

Responsabilidade profissional:

- Lei federal nº 8234/1991

(*http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/L8234.htm*)

- Código de Ética e de Conduta do Nutricionista : Resolução 599/18

(*http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf*)

- Resolução CFN nº600/ 2018

(*http://www.crn3.org.br/uploads/repositorio/2018_10_23/02.pdf*)

- Resolução CFN nº 378/2005

(*http://www.crn3.org.br/uploads/repositorio/2018_10_24/Res_378_2005.pdf*)

- Resolução CFN nº 576/ 2016

(*http://www.crn3.org.br/uploads/repositorio/2018_10_24/Res_576_2016.pdf*)

RESOLUÇÃO CFN Nº 576/2016

§ 1º A Responsabilidade Técnica é indelegável e obriga o Nutricionista à participação efetiva e pessoal nos trabalhos inerentes ao seu cargo.

§ 2º O Nutricionista detentor da Responsabilidade Técnica deverá cumprir e fazer cumprir todos os dispositivos legais do exercício profissional do Nutricionista, assumindo direção técnica, chefia e supervisão na execução das atividades de sua equipe, quando houver.

§3º O descumprimento do disposto no caput poderá implicar em sanções de natureza cível, penal e administrativa.

Responsabilidade civil:

- Código Civil de 2002 (artigos: 186, 927, 393, 940, 942, 1792,1997, 206)

(*http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/l10406.htm*)

- Código de Defesa do Consumidor: Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990

(*http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078.htm*)

3.2 Órgãos fiscalizadores

Além dos órgãos de fiscalização sanitária há outros órgãos que fiscalizam estabelecimentos na área de alimentação:

- **Inmetro -** Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – O Inmetro realiza fiscalização na área de alimentos por meio do Ipem (Instituto de pesos e medidas) e as atribuições estão relacionadas à metrologia legal e à qualidade legal, tais como: calibração de balanças, termômetros, avaliação de produtos pré medidos: verificação do peso líquido, tara da embalagem, dizeres de rotulagem (grafia, tamanho e altura da letra) e descrição de forma clara. O Ipem-SP disponibiliza uma cartilha com orientações a respeito do assunto (*http://www.ipem.sp.gov.br/images/pdf/publicacoes/guia_comerciante.pdf*).
- **Procon –** é uma fundação de proteção e defesa do consumidor que pertence a Secretaria da Justiça e Cidadania. Trata de questões relacionadas a produtos alimentícios como data de validade, registro, venda casada, fraude no peso, quantidade ou volume, rotulagem, má conservação e apresentação de gêneros e falta de higiene em estabelecimentos de alimentos, presença de cardápio em Braille e cardápio com preço na entrada do estabelecimento. Também é verificado o cumprimento de legislações que demandem placas informativas obrigatórias no estabelecimento.
- **Polícia civil -** As fiscalizações acontecem por meio do DPPC - Departamento de Polícia de Proteção a Cidadania que fiscaliza visando combater crimes contra o consumidor e a Saúde Pública, baseado na Lei nº 8078/ 1990 – CDC - Código de Defesa do Consumidor.
- **Outros órgãos** inerentes à atividade econômica exercida pela empresa como o corpo de bombeiros, secretaria de educação e outros.

3.3 Código de Ética e Conduta do Nutricionista

Outro aspecto importante a ser observado na prestação de serviços é o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (Resolução CFN nº 599/2018 - link: *http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf*), especialmente em relação aos artigos apresentados a seguir:

Art. 16. É dever do Nutricionista assumir responsabilidade por suas ações, ainda que estas tenham sido solicitadas por terceiros.

Parágrafo único. Em caso de imposição legal ou judicial, o Nutricionista deve comunicar oficialmente a situação à chefia imediata da instituição e ao Conselho Regional de Nutricionistas de sua jurisdição.

Art. 17. É dever do Nutricionista primar pelo trabalho adequado, digno e justo, apontando falhas existentes nos regulamentos, processos, recursos e estruturas dos locais em que atue profissionalmente quando as considerar incompatíveis com o exercício profissional ou prejudiciais aos indivíduos e às coletividades, comunicando oficialmente aos responsáveis e, no caso de inércia destes, aos órgãos competentes e ao Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva jurisdição.

Art. 43. É dever do Nutricionista colaborar com as autoridades sanitárias e de fiscalização profissional, prestando as informações requeridas.

3.4 Responsabilidade com estagiários

Cabe ao profissional contribuir com a formação de estudantes tanto de nível técnico quanto de graduação por meio de estágios. Por outro lado, o estagiário colabora com o desenvolvimento das atividades do Nutricionista, respeitados os seguintes limites legais:

Lei nº 11.788/2008 (Lei do Estágio)

> *"Art. 1º Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.*

§ 1º O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando.

§ 2º O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho."

Resolução CFN nº 418/2008 (Dispõe sobre a responsabilidade do Nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição e dá outras providências.)

"Art. 2º É vedado ao Nutricionista:

I. delegar ao estagiário atividades privativas do Nutricionista sem a sua supervisão direta;

II. delegar ao estagiário atividades que não contribuam para o seu aprendizado profissional."

Resolução CFN nº 599/2018 (Aprova o CÓDIGO DE ÉTICA E DE CONDUTA DO Nutricionista)

"CAPÍTULO VI - FORMAÇÃO PROFISSIONAL

As condutas, práticas e situações associadas à formação profissional do Nutricionista, em todos os níveis, obedecerão ao que segue:

Art. 67. É direito do Nutricionista delegar atribuições privativas do Nutricionista a estagiário de nutrição, desde que sob a supervisão direta e responsabilidade do profissional, de acordo com o termo de compromisso do estágio."

3.5 Técnicos em Nutrição e Dietética

O Técnico em Nutrição e Dietética (TND) é profissional de nível técnico/ médio e que atua conjuntamente com o Nutricionista, respeitando os limites éticos e técnicos da competência profissional de cada um, bem como as atividades privativas do Nutricionista. As atribuições do TND são descritas na Resolução CFN nº 605/2018 (Dispõe sobre as áreas de atuação profissional e as atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética (TND)). link: http://www.crn3.org.br/uploads/repositorio/2018_10_23/04.pdf

4. Como o conselho pode ajudar os Nutricionistas?

O CRN-3 atua, a partir de suas finalidades legais de orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício das profissões de Nutricionista e Técnico em Nutrição e Dietética (artigo 1º Lei 6583/ 1978) como órgão de apoio visando a proteção da sociedade.

Missão

"Ser um Conselho inclusivo, inovador e agregador, prezando por uma gestão de qualidade e eficiência técnica administrativa."

No dia-a-dia o profissional tem o conselho como apoio para sua atuação de excelência por meio de canais para esclarecimentos de dúvidas junto aos setores de cadastro, fiscalização e ética e ações de orientação profissional, descritos abaixo.

4.1 Canais de atendimento ao inscrito

Esclareça suas dúvidas relacionadas a profissão:

ASSUNTO	SETOR	CONTATO
Inscrição profissional de Nutricionistas e Técnicos em Nutrição	Cadastro	cadastro@crn3.org.br
Dúvidas e denúncias relacionadas a conflitos éticos no exercício profissional	Ética	etica@crn3.org.br
Inscrição de pessoa jurídica, emissão de documentos para pessoas físicas e jurídicas. Fiscalização orientativa do exercício profissional. Esclarecimentos de dúvidas técnicas.	Fiscalização	fiscaliza@crn3.org.br
Orientações relacionadas a emissão de boletos e pendências financeiras junto ao CRN.	Financeiro	financeiro@crn3.org.br

4.2 Orientação técnica

Visita fiscal – O objetivo da visita de fiscalização é orientar a atuação técnica e ética do profissional visando a proteção da sociedade. (manual de fiscalização CFN - link: *http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/05/MANUAL-DE-FISCALIZACAO.pdf*)

- **Materiais orientativos –** O CRN-3 elabora diversos conteúdos orientativos destinados aos inscritos e, especialmente nos segmentos abordados nesse material. Indicamos a leitura dos fôlderes voltados à ILPI, Alimentação escolar privada e restaurantes comerciais. Os fôlderes estão disponíveis no site (link: *http://www.crn3.org.br/Arquivos/material-orientativo*).
- **Eventos técnicos -** O CRN-3 realiza eventos técnicos e fóruns regionais com o objetivo de promover o aprimoramento técnico, ético e científico dos inscritos.
- **Mídias Digitais –** Os eventos técnicos, cursos e capacitações e divulgação de informações de interesse da área são divulgados nas redes sociais do conselho e no site.

5. Como começar?

O Nutricionista, como profissional liberal, pode atuar em consultoria, assessoria e auditoria tanto como pessoa física, quanto como pessoa jurídica.

Profissional liberal - Como pessoa física o profissional precisa estar cadastrado no município para que possa emitir recibo sobre a prestação de serviços e estar registrado no conselho para obter a habilitação profissional.

Pessoa jurídica - Constituir empresa para realizar a emissão de notas fiscais. Nesse caso, é fundamental buscar orientação contábil para identificar a melhor opção de regime tributário e CNAE adequados a atividade que será realizada. No caso das pessoas jurídicas com atividades fins de assessoria e consultoria, estas devem estar registradas no CRN *(link: http://www.crn3.org.br/RegisterPessoaJuridica).*

6. Como divulgar os serviços?

A divulgação dos serviços deve levar em consideração alguns aspectos importantes:

- Conhecer o público para o qual deseja prestar serviços, de forma a identificar e entender suas necessidades e demandas;
- Utilizar canais e ferramentas que permitam estabelecer uma comunicação eficiente com o nicho pretendido;
- Despertar o interesse do cliente para os serviços oferecidos explicitando de que forma seus serviços podem agregar valor ao negócio.

Na divulgação podem ser utilizados materiais gráficos como cartões de visita e fôlderes, e ainda uma apresentação do profissional e dos serviços, utilizando uma linguagem de fácil compreensão que seja clara e objetiva. Atualmente, as redes sociais também são plataformas importantes de comunicação com o cliente, seja pela divulgação de serviços ou pela divulgação de informações e conteúdos técnicos, com base legal, que despertem o interesse nos serviços ou ajudem o cliente a identificar sua necessidade, desde que utilizadas de forma ética (*link:* *http://www.crn3.org.br/uploads/BaseArquivos/2018_09_28/Folder-RedeSocial-CRN3_semcorte.pdf*).

A respeito da ética na divulgação dos serviços é válido destacar que:

- As informações dos clientes devem ser tratadas com sigilo, respeitando o disposto no artigo 20 do Código de Ética e de Conduta;
- Podem ser utilizados depoimentos e casos de sucesso (acompanhados de imagens ou não), desde que na divulgação de casos de sucesso estes não exponham os clientes e tenham a autorização formalizada do cliente;
- Cuidado ao divulgar "imagens antes e depois" da atuação no cliente. Não é recomendável, pois usando o princípio da similaridade, serão escolhidos apenas os casos de sucesso, sugestionando que a obtenção de resultado positivo está garantido (Artigo 56 do Código de Ética e de Conduta);
- Não devem ser associadas marcas de produtos ou empresas na divulgação de serviços, bem como o estabelecimento de parcerias com fins comerciais que gerem remuneração (Artigo 63 do Código de Ética e de Conduta);

- O profissional não deve aceitar propostas realizadas pelos clientes que poderão culminar em infração ética como por exemplo a assunção de RT sem a devida atuação no local (Artigo 16 do Código de Ética e de Conduta);
- Cuidado ao utilizar Imagens das atividades desenvolvidas pelo profissional. As imagens só podem ser utilizadas para fins de capacitação e treinamento desde que não façam referência ao local e que não sejam repassadas para terceiros (Artigos 14 e 16 do Código de Ética e de Conduta);
- Não ceder às propostas de fornecedores que oferecem vantagens, incluindo a venda casada (Artigos 60, 62 e 63 do Código de Ética e de Conduta).

7. Quanto cobrar?

O profissional deve considerar na formação de preços:

- Custos para realização do seu trabalho (custos relacionados a regularização da atividade profissional, recursos humanos, ferramentas de trabalho e atualização técnica)
- Custos envolvidos no projeto (materiais, deslocamento e recursos humanos, tributação)

O valor cobrado deve ser condizente com o mercado, de forma a ser suficiente para suprir os custos da prestação de serviços e prover uma remuneração justa e adequada ao prestador de serviço.

A orientação quanto aos honorários profissionais é realizada pelo Sindicato dos Nutricionistas. No site é possível consultar orientação de valores para diferentes atividades (São Paulo: http://www.sindinutrisp.org.br/ ; Mato Grosso do Sul: http://sindnutrims.com.br)

Expectativa x realidade do cliente

É importante que esteja claro para o cliente o serviço oferecido em relação a sua expectativa, bem como o tempo de execução e a importância do seu envolvimento para resultados positivos.

Informar o cliente sobre as etapas do trabalho e criar um planejamento para alinhar as necessidades do cliente e do consultor/assessor são fundamentais.

É essencial ouvir as necessidades do cliente e realizar uma minuciosa avaliação para estruturar e direcionar o escopo de trabalho, considerando:

- Porte da empresa
- Complexidade
- Volume de produção
- Número de funcionários envolvidos na operação
- Capacidade financeira do cliente

A partir dessas informações, cabe ao profissional definir qual a forma de trabalho que será realizada: auditoria, consultoria, assessoria ou a assunção da responsabilidade técnica do estabelecimento.

Na elaboração de uma proposta e de um contrato de prestação de serviços, alguns itens devem ser observados:

- Informar detalhadamente as atividades realizadas, carga horária, frequência, duração dos serviços e prazos;
- Buscar o auxílio de advogado para constituir um instrumento de contrato;
- Informar sobre a responsabilidade compartilhada (prestador de serviços x cliente);
- Incluir cláusulas que respaldem a atuação técnica e assegurem a remuneração.

Como dimensionar a carga horária em cada prestação de serviços?

O CFN estabelece parâmetros numéricos de referência para os segmentos onde o profissional atua como assessor assumindo a responsabilidade técnica.

A carga horária mínima, assim como as atividades são previstas nas Resolução CFN nº600/ 2018 e para os segmentos Escolas Privadas, Instituições de Longa Permanência para Idosos, Restaurantes Comerciais o CRN-3 possui portarias com parâmetros mínimos de referência adaptados para essa jurisdição.

Portarias do CRN-3:

http://www.crn3.org.br/uploads/repositorio/2019_02_25/PortariaCRN-3_n341-2018.pdf

http://www.crn3.org.br/uploads/repositorio/2019_02_25/PortariaCRN-3_n342-2018.pdf

http://www.crn3.org.br/uploads/repositorio/2019_02_25/PortariaCRN-3_n343-2018.pdf

Em outros casos, a carga horária a ser proposta deve considerar as variáveis citadas e as atividades a serem desenvolvidas, de acordo com a Resolução nº600/ 2018 (*link: http://www.crn3.org.br/uploads/repositorio/2018_10_23/02.pdf*).

Atividades desenvolvidas / segmentos

A atuação do Nutricionista demanda também conhecimentos específicos: o profissional deve aprimorar-se de acordo com o segmento que atende. Isso inclui ter domínio da operação, assim como da legislação específica, entre outras informações.

Na atuação em empresas produtoras de alimentos, por exemplo, há legislação por tipo de produto. Já em escolas privadas, é preciso aprofundar-se nas questões de educação e alimentação infantil.

Onde buscar capacitação

O profissional que deseja se destacar no mercado precisa buscar conhecimentos específicos, que sejam exatamente a solução que seu nicho procura. Além disso, se especializar em uma área aumenta as chances de se tornar uma referência e ganhar visibilidade. O trabalho realizado terá mais qualidade e assertividade.

"Essa cartilha traz subsídios para começar, mas os hábitos possibilitarão continuar."

São Paulo/Sede:
crn3@crn3.org.br
(11) 3474-6190

Bauru / SP
del.bauru@crn3.org.br
(14) 3227-9105

Campinas / SP
del.campinas@crn3.org.br
(19) 3232-2421

Campo Grande / MS
crn3.ms@crn3.org.br
(67) 3383-6608

Presidente Prudente / SP
del.presidenteprudente@crn3.org.br
(18) 3222-2237

Ribeirão Preto / SP:
del.ribeiraopreto@crn3.org.br
(16) 3625-6374

Santos / SP
del.santos@crn3.org.br
(13) 3288-1203

São José do Rio Preto / SP
del.sjriopreto@crn3.org.br
(17) 3232-6917

São José dos Campos / SP
del.sjcampos@crn3.org.br
(12) 3941-9641

Sorocaba / SP
del.sorocaba@crn3.org.br
(15) 4009-5655

Facebook.com/crn3regiao @crn3regiao Youtube.com/crn3regiao

CRN3
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO SP | MS

CRN3

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS **3ª REGIÃO SP | MS**

www.crn3.org.br