



Resumo Nutritivo

O universo da Nutrição em pílulas noticiosas



Boletim semanal do Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo Ano IV Edição 173 - 30 de Outubro a 05 de Novembro de 2023

CARTEIRINHA DIGITAL DE ASSOCIADO FACILITA ACESSO A BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS PARA NUTRICIONISTAS

Fique sócio. Não fique só

Nutricionista tem Sindicato próprio



Para os associados em dia, o SindiNutri-SP disponibiliza carteirinha de sócio 100% digital e com emissão instantânea, por meio do site. Com ela, além de um documento com foto e CRN-3, o associado poderá ter sempre à mão um eficiente comprovante de sindicalização, a fim de apresentar aos parceiros quando quiser acesso à extensa rede de benefícios. Desde que começou a ser divulgada a novidade, o sistema tem registrado muitos acessos diários. Nutricionista, você tem sindicato próprio. Fique sócio. Não fique só! Saiba mais em sindinutrisp.org.br/blog.

PLANOS

Levantamento do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor mostrou que as operadoras de planos de saúde foram líderes de reclamações de consumidores em nove dos últimos dez anos. Segundo o Idec, os principais problemas apontados são dúvidas sobre contratos, falta de informação e reajustes. A Agência Nacional de Saúde Suplementar, responsável pela regulamentação do setor, afirma que o primeiro contato para reclamação deve ser feito sempre pelo setor de "fale conosco" da operadora. Em cada contato, é importante que o cliente anote o número de protocolo gerado. Veja o passo a passo para defender seus direitos em sindinutrisp.org.br/blog.

99%

Pesquisa da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) e do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (USP) mostra que quase todos (99%) os alimentos ultraprocessados têm alta concentração de ingredientes nocivos à saúde. Ou seja, alto teor de sódio, gorduras, açúcares ou aditivos para realçar cor e sabor. Um **alimento ultraprocessado** é aquele em que sua fabricação passou por muitas etapas nas quais foram adicionados diversos elementos artificiais. Com isso é praticamente impossível identificar o alimento natural que deu origem. Um exemplo são os salgadinhos de pacote, em geral feitos de milho. Saiba mais: sindinutrisp.org.br/blog.

PORTAL DA PREFEITURA DE SÃO PAULO OFERECE CURSOS GRATUITOS, INCLUSIVE NA ÁREA DA GASTRONOMIA

O Portal do Centro de Apoio ao Trabalho e Empreendedorismo (Cate), da Prefeitura de São Paulo, oferece diversos cursos on-line e gratuitos que podem fazer diferença na busca por uma colocação no mercado de trabalho. A maioria dos cursos EAD disponíveis no Portal Cate conta com certificado de conclusão, o que vai complementar seu currículo. No eixo gastronomia destacam-se os cursos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos – Promovendo a Qualidade; Princípios básicos da gastronomia; Chocolateria: técnicas e receitas básicas. Saiba mais em sindinutrisp.org.br/blog.



ESTUDOS

O SindiNutri-SP possui parcerias que garantem descontos para associados em várias instituições de ensino. Nesta edição nosso blog destacou 3 parceiros especiais que aliam qualidade e especialização em cursos de Nutrição. São eles: Ganep, IENS e VP Online. Acesse o endereço eletrônico sindinutrisp.org.br/blog e veja toda as vantagens oferecidas em cada uma dessas referências em educação. Em caso de dúvidas, o associado pode entrar em contato com a nossa equipe de benefícios pelo WhatsApp (11) 96400-0745 ou pelo e-mail beneficios@sindinutrisp.org.br.

