



ILMO. Sr. (a) NUTRICIONISTA (a) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PACOTI - CE.

PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

Pregão Eletrônico nº. 0208.001/2021/PP

SW DE LIMA CARDOSO, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº. **20.375.092/0001-00**, com sede à Rua Antônio de Alencar, nº 943, Coqueiral, na cidade de Maracanaú/CE, vem, através de seu representante legal, **PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS AO EDITAL** referente ao **Pregão Eletrônico nº. 0208.001/2021/PP**, pelo que expõe para ao final requerer o seguinte:

1. DOS FATOS

Como é cediço, a Secretaria da **Educação** do Município do **PACOTI/CE**, por intermédio de seu Corpo Técnico de Nutricionista(s) e equipe de apoio, aprovou a pauta e documentos solicitados do edital do **Pregão Eletrônico nº. 0208.001/2021/PP**, acima identificado, cujo objeto é a “**SELEÇÃO DA MELHOR PROPOSTA PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A COMPOR A MERENDA ESCOLAR DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PACOTI/CE**”.

Ao NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (A).

Endereçamento deste documento aos órgãos que de fato estão em competência, concordância com a legalidade e legitimidade da ampla concorrência em sua transparência ao poder Público.

- **CRN 6 – CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS;**
- **MINISTERIO PÚBLICO;**
- **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – PACOTI/CE;**

SW COMERCIAL

Do Pedido:

Desta forma requer que Vossa Senhoria:

1. **Exclua do Edital** as seguintes exigências Previstas no termo de Referência, por respeito aos ART. 7º, § 5º, ART. 15, § 7º, Inciso I, todos da Lei 8.666 de 1993, como também em nome do princípio da ampla concorrência e competitividade do certame.

LOTE 01

ITEM 12 - LEITE EM PO INTEGRAL - LEITE EM PO INTEGRAL - EMBALAGEM EM PACOTE ALUMINIZADO DE 500 GR, INTEGRO, RESISTENTE HERMETICAMENTE FECHADO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS E MINERAIS. TEOR MINIMO DE PROTEINAS DE 25G/100G DO PRODUTO. COM REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA PECUARIA E ABASTECIMENTOS/SI. VALIDADE MINIMA DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

MARCA – BOM DU LEITE

LOTE 04

ITEM 05 - CARNE BOVINA MAGRA -CARNE BOVINA MAGRA - (MUSCULO EM CUBOS) - ESPECIFICACOES EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 30G, CONGELADO, LIMPO, SEM OSSO, ASPECTO PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR PURPURA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PANDACENTAS, ODOR PROPRIO, EMBALADOS EM EMBALAGEM EM EMBALAGENS PRIMARIA PLASTICAS TRANSPARENTE TERMO FORMADA EM FIRME PET+PE DE ALTA BARRERA EM PACOTES DE 01KG E IMPRESSO NA EMBALAGEM PLASTICA EM TINTA, O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SELO DE INSPECAO ESTADUAL (SIE), ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE.

MARCA – SABOR DO SERTÃO

5. DAS AMOSTRAS

5.2. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS:

5.2.2. Finalizada a rodada de lances, será solicitada ao vencedor provisório a apresentação de amostras para a análise técnica dos produtos a serem adquiridos, para que sejam previamente submetidos ao controle de qualidade, observando-se a legislação pertinente, **será concedido o prazo de ate 24 (vinte e quatro) horas, a contar de a data da convocação para o licitante apresentar 02 (duas) amostras de cada produto solicitado**, os quais deverão ser entregues, nos horários, das 08h:00min as 12h:00min, na Secretaria Municipal de Educação, Ciência, Tecnologia e Inovações, situada a Rua Paulo Sarasate, Sn, Centro – Pacoti - Ceara.

5.2.3- As amostras serão apresentadas em invólucros lacrados e opacos contendo **02 (duas) amostras de cada item cotado**, tendo no frontispício do involucro a seguinte descrição:

5.2.4. A análise das amostras tem o objetivo de verificar a equivalência do item ofertado ao solicitado em edital.

5.2.5. As amostras serão submetidas a análise visual e a testes feitos por técnicos designados pelo titular do Órgão, através de portaria, que verificarão a conformidade da amostra com as especificações técnicas constantes neste edital e com a **legislação de alimentos estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde - MS pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA**, devendo emitir parecer técnico devidamente datado e assinado pela comissão;

5.2.6. **Deverão ser apresentadas OBRIGATORIAMENTE junto à PROPOSTA DE PREÇOS, todas as fichas técnicas, acrescidas de laudo microbiológico ou bromatológico e Laudo físico-químico de laboratório acreditado, emitidos a partir de 2020, de todos os itens que compõem os LOTES que se pretende adquirir.**

5.2.7- As fichas técnicas e os laudos apresentados deverão constar informações sobre a composição nutricional e características gerais do produto sendo assinada por profissional qualificado, do produto apresentado.

5.2.9. Encerrada a análise quanto a aceitação da proposta, a Pregoeira verificara a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

5.2.10. O não cumprimento da entrega da documentação, das amostras, dentro dos prazos estabelecidos, assim como a não aprovação das amostras (caso sejam solicitadas) acarretara desclassificação/inabilitação, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação.

5.2.11. A convocação do licitante subsequente será realizada por meios de comunicação admitido, em especial via e-mail direcionado a todos os participantes, devendo estes realizarem a leitura da convocação a suas expensas e responsabilidade.

“O estabelecimento de especificações técnicas idênticas às ofertadas por determinado fabricante, da que resultou a exclusão de todas as outras marcas do bem pretendido, sem justificativa consistente, configura afronta ao disposto no art. 15, § 7º, inciso I, da Lei nº 8.666/1993.”

(Acórdão n.º 1.861/2012-Primeira Câmara, TC 029.022/2009-0, rel. Min. José Múcio Monteiro, 10.4.2012).



“O princípio da impessoalidade encarece a proscrição de quaisquer favoritismos ou discriminações impertinentes, sublinhando o dever de que, no procedimento licitatório, sejam todos os licitantes tratados com absoluta neutralidade. Tal princípio não é senão uma forma de designar o princípio da igualdade de todos perante a Administração.

O princípio da igualdade implica o dever não apenas de tratar isonomicamente todos os que afluírem ao certame, mas também o de ensejar oportunidade de disputá-lo a quaisquer interessados que, desejando dele participar, podem oferecer as indispensáveis condições de garantia.”

(MELLO, Celso Antônio Bandeira de Curso de Direito Administrativo. 26ª ed. São Paulo: Malheiros, 2008. p. 526).

Desta forma cito as informações para resposta em tempo hábil da parte responsável **TECNICA do Cardápio da Merenda Escolar “NUTRICIONISTA” deste Município**, acima se contempla informações de pleno conhecimento técnico dos documentos e prazos que é solicitado.

Cujo este já praticamente comprometido em 40% de sua ocorrência em questão, forneça na íntegra o que abaixo se pede:

2. **Caso assim não entenda**, que Vossa Senhoria modifique a exigência do Edital para que na descrição abra um leque de opções para laboratórios também competentes, garantindo a observância dos ditames da **Lei 8.666 de 1993** e os princípios da ampla concorrência e competitividade do certame.
3. **Que nos conceda as cópias solicitadas**: cópias do projeto básico e dos pareceres que geraram as especificações técnicas, junto com análises e pareceres do seu corpo técnico, cópia das pesquisas de preços, cópia de toda parte interna do processo licitatório.
4. **Comprovação de fato** de estabelecimentos, mercados, supermercados, mercearias, quiosques, pontos de vendas físico ou móveis, sites, indústrias/empresas de livre e fácil compra e acessibilidade aos interessados na aquisição dos produtos e consecutivamente em **suas amostras**, sendo assim de fato estabelecido parâmetros de origem e destino final para aquisição/degustação/venda.

SW COMERCIAL

5. **Cotações** feitas através de fornecedores e/ou empresas os quais comprovam marcas, gramaturas e ingredientes os quais deram origem a necessidade de obter tais produtos, estes que não encontramos no mercado em comum, assim encarecendo de forma desproporcional o orçamento deste Município.

6. **Nos esclareça dúvidas:**

- Qual a o método utilizado pelo (a) **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (A)** para comprovar a qualidade solicitada pelos produtos do edital?
- Porque somente estes produtos atentem aos interesses públicos e as necessidades dos alunos/população?
- Qual método/técnica foi utilizada para as especificações contidas no edital?
- Porque tão somente estas especificações atendem as necessidades da Administração Pública?
- Qual o método de pesquisa de preços utilizados para formação das estimativas contidas no Edital?
- Em quais lugares/estabelecimentos ou empresas foram cotados os itens objeto da licitação em referência?

De qualquer decisão proferida sejam fornecidas as fundamentações jurídicas da resposta e todos os pareceres jurídicos e técnicos a este respeito.

Por fim, a empresa ira participar de todos os atos da licitação enquanto pendentes os termos do Presente Pedido de esclarecimento a **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (A)**, como lhe faculta a Lei (§ 3º do Artigo 41 da Lei 8.666/93).

Isto imposto, espera deferimento.

Maracanaú / CE, 10 de agosto de 2021.

Assinado de forma digital por
SERGIO WILKER DE LIMA
CARDOSO:83242201353
Dados: 2021.08.10 12:39:16
-03'00'

SW DE LIMA COMERCIAL – CE
CNPJ: 20.375.092/0001-00
Sérgio Wilker de Lima Cardoso
CPF Nº: 832.422.013-53
RG Nº: 950.240.565-84
Empresário

RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018

Aprova o CÓDIGO DE ÉTICA E DE CONDUTA DO NUTRICIONISTA e dá outras providências¹.

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), no uso das atribuições que lhe são conferidas na Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, no Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980, no Regimento Interno, ouvidos os Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), e, tendo em vista o que foi deliberado na 322ª Reunião Plenária Ordinária, realizada nos dias 23, 24 e 25 de fevereiro de 2018;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o CÓDIGO DE ÉTICA E DE CONDUTA DO NUTRICIONISTA, na forma do Anexo desta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução e o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista por ela aprovado entram em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial da União, produzindo efeitos a partir de 60 (sessenta) dias após sua publicação, ficando, a partir de então, revogadas as Resoluções CFN nº 334, de 10 de maio de 2004, e nº 541, de 14 de maio de 2014.

¹O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, aprovado por esta Resolução, será publicado, na íntegra, no sítio eletrônico do Conselho Federal de Nutricionistas.

ÉLIDO BONOMO
Presidente do Conselho

Este texto não substitui o publicado no D.O.U.

Publicada no D.O.U. nº 64, quarta-feira, 4 de abril de 2018, seção 1, página 182.

JURAMENTO DO NUTRICIONISTA

Prometo que, ao exercer a profissão de nutricionista, o farei com dignidade e eficiência, valendo-me da ciência da nutrição, em benefício

da saúde da pessoa, sem discriminação de qualquer natureza. Prometo, ainda, que serei fiel aos princípios da moral e da ética. Ao cumprir este juramento com dedicação, desejo ser merecedor dos louros que a profissão proporciona.

(Este juramento foi instituído pela [Resolução CFN nº 382, de 27 de abril de 2006.](#))

CÓDIGO DE ÉTICA E DE CONDUTA DO NUTRICIONISTA

(Anexo integrante da Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018)

APRESENTAÇÃO

O presente Código de Ética e Conduta do Nutricionista é um instrumento delineador da nossa atuação profissional. Seus princípios, responsabilidades, direitos e deveres devem ser reconhecidos como o cerne da prática diária em todas as áreas da Nutrição.

Esta edição substitui o Código publicado em 2004, com inovações que consideram os avanços e as novas nuances da prática profissional do século XXI. A elaboração deste Código merece destaque pela riqueza das contribuições e pelo processo participativo e democrático que envolveu milhares de profissionais na construção das condutas técnicas, políticas e ética para o exercício profissional. Um debate enriquecedor, que revelou que a construção coletiva tem um significado especial quando produzimos o alinhamento da nossa conduta como profissionais da área de saúde, que tem interface com outros setores e precisa atuar de forma interdisciplinar.

Este Código reflete a abrangência e a visibilidade da Nutrição, e é um instrumento que nos orienta acerca dos nossos direitos e deveres, mas tem a preocupação de se adequar à realidade e à nossa responsabilidade técnica, social, ética e política com a saúde, a qualidade de vida e o bem-estar das pessoas. Este documento tem o objetivo de garantir que os princípios da Nutrição sejam respeitados e valorizados, e que a soberania e a segurança alimentar e nutricional sejam premissas na atuação dos nutricionistas.

Portanto, o compromisso de cada um de nós é adotar o novo Código de Ética e Conduta do Nutricionista como um guia, como o principal balizador dos direitos, deveres e limites do exercício profissional. Assim, a nossa atuação será pautada e reconhecida

pela ética e pela defesa do direito à alimentação adequada e saudável.

Élido Bonomo

Presidente do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Gestão
2015-2018

HISTÓRICO

A identificação da necessidade de construção de um novo Código de Ética partiu de um olhar bastante atento e cuidadoso do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), o qual acompanha, diante da complexidade do contexto contemporâneo, as mudanças da sociedade, a ampliação dos campos de atuação profissional e os avanços da ciência e das políticas públicas no campo da alimentação e nutrição.

Nesse sentido, em 2014 deu-se início ao processo de construção coletiva de um novo Código de Ética, no qual a participação ampla e efetiva da categoria pautou todas as ações da Comissão Especial para a Construção do Novo Código de Ética (CECEt-CFN), que foi composta por profissionais indicados pelo Fórum dos Conselhos Regionais e pela Comissão de Ética do CFN, e aprovado pelo Plenário do CFN. Na perspectiva da construção descentralizada e representativa das diferentes realidades profissionais do país, foram criadas Comissões Regionais, as quais tiveram importante papel na interlocução com a categoria e com as Comissões de Ética e de Fiscalização.

Ao longo do processo foram realizados eventos com a participação de profissionais e estudantes, sendo três seminários nacionais, três eventos presenciais em cada Conselho Regional, quatro processos de escuta em formato on-line, participação em dois eventos nacionais (CONBRAN 2014 e 2016) e diversas publicações nas revistas do CFN, as quais informaram continuamente sobre o andamento dos trabalhos da Comissão.

Em Seminário Nacional, onde participaram a CECEt-CFN e representantes das Comissões Regionais, foi validada a utilização do termo “ética e conduta” no novo código, o qual foi considerado importante avanço no âmbito teórico-filosófico, uma vez que transcende a questão para além das normas de conduta e convida o profissional à reflexão, destacando o compromisso social e o papel de educador do nutricionista, ampliando

possibilidades de atuação pautadas na autonomia e senso crítico, com olhar contextualizado e transformador do meio no qual está inserido.

Para validação da versão produzida ao longo do processo, o Código de Ética e de Conduta (CEC) foi submetido à Consulta Pública, a qual mobilizou nutricionistas e estudantes de nutrição.

Importante ressaltar que a Comissão avaliou cuidadosamente, de forma quantitativa e qualitativa, todas as contribuições recebidas, e as questões consideradas não pertinentes ao CEC foram encaminhadas às instâncias competentes.

Esta versão do Código de Ética e de Conduta ora apresentada é resultante de um processo realizado com efetiva participação da categoria, que culminou com um material que reflete o contexto contemporâneo de vida da sociedade.

PREÂMBULO

O nutricionista, a quem se destina o presente Código de Ética e de Conduta, é o profissional que, por força da [Lei 8.234/91](#), possui direitos e deveres para o desenvolvimento de práticas inerentes à sua habilitação técnica, que se manifesta como uma ação social em favor da saúde e da segurança alimentar e nutricional.

Quando os membros de qualquer coletividade compartilham maneiras de pensar, de sentir e de agir, configura-se uma realidade social cuja estrutura e funcionamento dependem de um conjunto de regras e normas que condicionam as relações entre seus membros e o comportamento individual de cada um deles, conferindo-lhe coerência e significado. Tais normas coletivas de conduta se expressam na compreensão do seu papel e no respeito às atribuições de outros profissionais. As condutas técnicas, políticas e éticas esperadas de um profissional, quando construídas a partir do compartilhamento de valores, identificam a ação social de uma categoria coesa e harmônica, que assim se apresenta à sociedade e é por ela reconhecida.

É nesse panorama que se delinea a orientação normativa da ação do nutricionista que, explicitada nos direitos e deveres que integram este Código de Ética e de Conduta, decorrem da adesão voluntária e consciente aos princípios fundamentais nele expressos. Tais princípios, definidos em sua formação e

materializados em sua prática, pretendem “promover a capacidade de desenvolvimento intelectual e profissional, autônomo e permanente” . A identificação social do nutricionista dá-se no cumprimento desse papel, que inclui o compromisso com a alimentação adequada e saudável, a ciência da Nutrição e a contínua reflexão sobre as práticas individuais e coletivas, bem como os seus determinantes, permitindo, com liberdade e compromisso, o exercício das atribuições que lhe competem e a capacidade para responder pelos seus atos.

Tais considerações nortearam a construção coletiva do presente Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, que apresenta os princípios fundamentais, as dimensões dos direitos, dos deveres e dos limites do exercício profissional. Nessa construção, adotou-se uma visão que privilegia a análise contextualizada das causas e consequências da ação praticada, permitindo ampliar a autonomia do nutricionista e o poder decisório do Tribunal de Ética.

Espera-se que este Código de Ética e de Conduta se constitua em instrumento de efetiva orientação para que a atuação do nutricionista seja marcada pela ética e que sua prática seja exercida em consonância com as múltiplas dimensões da realidade em que atua, em benefício da sociedade.

ÍNDICE

Princípios Fundamentais

Capítulo I – Responsabilidades Profissionais

Capítulo II – Relações Interpessoais

Capítulo III – Condutas e Práticas Profissionais

Capítulo IV – Meios de Comunicação e Informação

Capítulo V – Associação a Produtos, Marcas de Produtos, Serviços, Empresas ou Indústrias

Capítulo VI – Formação Profissional

Capítulo VII – Pesquisa

Capítulo VIII – Relação com as Entidades da Categoria

Capítulo IX – Infrações e Penalidades

Capítulo X – Disposições Gerais

Glossário

PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS

Art. 1º O nutricionista tem o compromisso de conhecer e pautar sua atuação nos princípios universais dos direitos humanos e da bioética, na Constituição Federal e nos preceitos éticos contidos neste Código.

Art. 2º A atuação do nutricionista deve ser pautada na defesa do Direito à Saúde e do Direito Humano à Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional de indivíduos e coletividades.

Art. 3º O nutricionista deve desempenhar suas atribuições respeitando a vida, a singularidade e pluralidade, as dimensões culturais e religiosas, de gênero, de classe social, raça e etnia, a liberdade e diversidade das práticas alimentares, de forma dialógica, sem discriminação de qualquer natureza em suas relações profissionais.

Art. 4º O nutricionista deve se comprometer com o contínuo aprimoramento profissional para a qualificação técnico-científica dos processos de trabalho e das relações interpessoais, visando à promoção da saúde e à alimentação adequada e saudável de indivíduos e coletividades.

Art. 5º O nutricionista, no exercício pleno de suas atribuições, deve atuar nos cuidados relativos à alimentação e nutrição voltados à promoção e proteção da saúde, prevenção, diagnóstico nutricional e tratamento de agravos, como parte do atendimento integral ao indivíduo e à coletividade, utilizando todos os recursos disponíveis ao seu alcance, tendo o alimento e a comensalidade como referência.

Art. 6º A atenção nutricional prestada pelo nutricionista deve ir além do significado biológico da alimentação e considerar suas dimensões: ambiental, cultural, econômica, política, psicoafetiva, social e simbólica.

Art. 7º Na atuação profissional, é fundamental que o nutricionista participe de espaços de diálogo e decisão, seja em entidades da categoria, instâncias de controle social ou qualquer outro fórum que

possibilite o exercício da cidadania, o compromisso com o desenvolvimento sustentável e a preservação da biodiversidade, a proteção à saúde e a valorização profissional.

Art. 8º O nutricionista deve exercer a profissão de forma crítica e proativa, com autonomia, liberdade, justiça, honestidade, imparcialidade e responsabilidade, ciente de seus direitos e deveres, não contrariando os preceitos técnicos e éticos.

CAPÍTULO I RESPONSABILIDADES PROFISSIONAIS

No contexto do exercício profissional, o nutricionista pautará sua prática nas responsabilidades que seguem:

Art. 9º É direito do nutricionista a garantia e defesa de suas atribuições e prerrogativas, conforme estabelecido na legislação de regulamentação da profissão e nos princípios firmados neste Código.

Art. 10. É direito do nutricionista recusar-se a exercer sua profissão em qualquer instituição onde as condições de trabalho não sejam adequadas, dignas e justas ou possam prejudicar indivíduos, coletividades ou a si próprio, comunicando oficialmente sua decisão aos responsáveis pela instituição e ao Conselho Regional de Nutricionistas de sua jurisdição e respectiva representação sindical.

Art. 11. É direito do nutricionista pleitear remuneração adequada às suas atividades, com base no valor mínimo definido por legislações vigentes ou pela sua respectiva e competente entidade sindical.

Art. 12. É direito do nutricionista recusar propostas e situações incompatíveis com suas atribuições ou que se configurem como desvio de função em seu contrato profissional.

Art. 13. É direito do nutricionista prestar serviços profissionais gratuitos com fins sociais e humanos.

Art. 14. É dever do nutricionista exercer suas atividades profissionais com transparência, dignidade e decoro, sem violar os princípios fundamentais deste Código e a ciência da nutrição, declarando conflitos de interesses, caso existam.

Art. 15. É dever do nutricionista ter ciência dos seus direitos e deveres, conhecer e se manter atualizado quanto às legislações pertinentes ao exercício profissional e às normativas e posicionamentos do Sistema

CFN/CRN e demais entidades da categoria, assim como de outros órgãos reguladores no campo da alimentação e nutrição.

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. 18. É dever do nutricionista manter-se atualizado quanto aos conhecimentos e práticas necessários ao bom andamento do processo de trabalho, bem como incentivar e facilitar que profissionais sob sua orientação e supervisão o façam.

Art. 19. É dever do nutricionista manter indivíduo e coletividade sob sua responsabilidade profissional, ou o respectivo representante legal, informados quanto aos objetivos, procedimentos, benefícios e riscos, quando houver, de suas condutas profissionais.

Art. 20. É dever do nutricionista manter o sigilo e respeitar a confidencialidade de informações no exercício da profissão, salvo em caso de exigência legal, considerando ainda as seguintes situações:

I. Impedir o manuseio de quaisquer documentos sujeitos ao sigilo profissional por pessoas não obrigadas ao mesmo compromisso. Caso considere pertinente, o nutricionista poderá fornecer as informações, mediante assinatura de termo de sigilo ou confidencialidade pelo solicitante.

II. Respeitar o direito à individualidade e intimidade da criança e do adolescente, nos termos da legislação vigente, em especial do Estatuto da Criança e Adolescente, sendo imperativa a comunicação ao seu responsável de situação de risco à saúde ou à vida.

Art. 21. É dever do nutricionista identificar-se, informando sua profissão, nome, número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas de sua respectiva jurisdição, quando no exercício profissional.

Parágrafo único. No caso de possuir outra(s) profissão(ões), o nutricionista pode apresentá-la(s), desde que evidencie que são atuações distintas e que não configuram nova área de atuação ou especialidade do nutricionista.

Art. 22. É dever do nutricionista, em caso de trabalho voluntário, executar as atribuições e assumir as responsabilidades profissionais inerentes à função executada conforme legislação vigente, em especial a lei que dispõe sobre o serviço voluntário.

Art. 23. É vedado ao nutricionista praticar atos danosos a indivíduos ou coletividades sob sua responsabilidade profissional que possam ser caracterizados como imperícia, imprudência ou negligência.

Art. 24. É vedado ao nutricionista permitir a utilização do seu nome e título profissional por estabelecimento ou instituição em que não exerça atividades próprias da profissão.

Art. 25. É vedado ao nutricionista instrumentalizar e ensinar técnicas relativas a atividades privativas da profissão a pessoas não habilitadas, com exceção a estudantes de graduação em Nutrição.

Art. 26. É vedado ao nutricionista emitir declarações falsas ou alterar quaisquer informações de pessoas, setores, serviços, instituições ou dados de pesquisa, quer seja em benefício próprio ou de terceiros, bem como em prejuízo de outros.

CAPÍTULO II RELAÇÕES INTERPESSOAIS

As relações que ocorrem durante o exercício profissional entre nutricionistas, entre nutricionistas e outros profissionais (de saúde ou não), pacientes, clientes, usuários, estudantes, empregadores, empregados, representantes de entidades de classe e demais sujeitos obedecerão ao que segue:

Art. 27. É direito do nutricionista denunciar, nas instâncias competentes, atos que caracterizem agressão, assédio, humilhação, discriminação, intimidação, perseguição ou exclusão por qualquer motivo, contra si ou qualquer pessoa.

Art. 28. É dever do nutricionista fazer uso do poder ou posição hierárquica de forma justa, respeitosa, evitando atitudes opressoras e conflitos nas relações, não se fazendo valer da posição em benefício próprio ou de terceiros.

Art. 29. É vedado ao nutricionista praticar atos que caracterizem agressão, assédio, humilhação, discriminação, intimidação ou perseguição por qualquer motivo contra qualquer pessoa.

Art. 30. É vedado ao nutricionista manifestar publicamente posições depreciativas ou difamatórias sobre a conduta ou atuação de nutricionistas ou de outros profissionais.

CAPÍTULO III CONDUTAS E PRÁTICAS PROFISSIONAIS

As atividades e ações desenvolvidas pelo nutricionista no exercício de suas atribuições obedecerão ao que segue:

Art. 31. É direito do nutricionista realizar suas atribuições profissionais sem interferências de pessoas não habilitadas para tais práticas.

Art. 32. É direito do nutricionista ter acesso a informações referentes a indivíduos e coletividades sob sua responsabilidade profissional que sejam essenciais para subsidiar sua conduta técnica.

Art. 33. É direito do nutricionista assistir indivíduos e coletividades sob sua responsabilidade profissional em instituição da qual não faça parte do quadro funcional, desde que respeite as normas técnico-administrativas da instituição e informe ao profissional responsável.

Art. 34. É direito do nutricionista alterar a conduta profissional determinada por outro nutricionista caso tal medida seja necessária para benefício de indivíduos, coletividades ou serviços, registrando as alterações e justificativas de acordo com as normas da instituição, e sempre que possível informar ao responsável pela conduta.

Art. 35. É dever do nutricionista, ao exercer suas atividades profissionais, cumprir as atribuições obrigatórias definidas por resoluções do CFN e legislações vigentes, em tempo compatível para a execução de tais atividades de forma adequada, digna e justa.

Art. 36. É dever do nutricionista realizar em consulta presencial a avaliação e o diagnóstico nutricional de indivíduos sob sua responsabilidade profissional.

Parágrafo único. Orientação nutricional e acompanhamento podem ser realizados de forma não presencial.

Art. 37. É dever do nutricionista considerar as condições alimentares, nutricionais, de saúde e de vida dos indivíduos ou coletividades na tomada de decisões das condutas profissionais.

Art. 38. É dever do nutricionista adequar condutas e práticas profissionais às necessidades dos indivíduos, coletividades e serviços visando à promoção da saúde, não cedendo a apelos de modismos, a pressões mercadológicas ou midiáticas e a interesses financeiros para si ou terceiros.

Art. 39. É dever do nutricionista analisar criticamente questões técnico-científicas e metodológicas de práticas, pesquisas e protocolos divulgados na literatura ou adotados por instituições e serviços, bem como a própria conduta profissional.

Art. 40. É dever do nutricionista respeitar os limites do seu campo de atuação, sem exercer atividades privativas de outros profissionais.

Art. 41. É dever do nutricionista encaminhar a outros profissionais habilitados os indivíduos ou coletividades sob sua responsabilidade profissional quando identificar que as atividades demandadas desviam-se de suas competências.

Art. 42. É dever do nutricionista fornecer informações e disponibilizar ferramentas necessárias para a continuidade das ações pela equipe ou por outro nutricionista, em caso de afastamento de suas atividades profissionais.

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

Art. 44. É vedado ao nutricionista atribuir a nutrientes, alimentos, produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos propriedades ou benefícios à saúde que não possuam.

Art. 45. É vedado ao nutricionista aproveitar-se de situações decorrentes da sua relação com indivíduos ou coletividades sob sua

assistência para obter qualquer tipo de vantagem ou benefício pessoal ou financeiro.

Art. 46. É vedado ao nutricionista induzir indivíduos ou coletividades assistidos por um profissional, serviço ou instituição a migrarem para outro local, da mesma natureza ou não, com o qual tenha qualquer tipo de vínculo, com vistas a obter vantagens pessoal ou financeira.

Parágrafo único. O nutricionista pode informar aos indivíduos ou coletividades, em caso de saída ou mudança de um serviço ou instituição para outro local, da mesma natureza ou não.

Art. 47. É vedado ao nutricionista utilizar-se de instituição ou bem público para executar serviços provenientes de demandas de instituição ou de interesse privado, sem autorização, como forma de obter vantagens pessoais ou para terceiros.

Art. 48. É vedado ao nutricionista pleitear de forma desleal, para si ou para outrem, emprego, cargo ou função que esteja sendo exercida por nutricionista ou por profissional de outra formação.

Art. 49. É vedado ao nutricionista, no exercício das atribuições profissionais, receber comissão, remuneração, gratificação ou benefício que não corresponda a serviços prestados.

Art. 50. É vedado ao nutricionista cobrar ou receber honorários e benefícios de indivíduos e de coletividades assistidos em instituições que se destinam à prestação de serviços públicos, em qualquer área de atuação.

Art. 51. É vedado ao nutricionista cobrar ou receber honorários de indivíduos ou de coletividades por procedimentos com remuneração já prevista no contrato do plano de saúde pelo qual está sendo atendido.

Art. 52. É vedado ao nutricionista delegar suas funções e responsabilidades privativas a pessoas não habilitadas.

CAPÍTULO IV MEIOS DE COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÃO

O uso de estratégias para comunicação e informação ao público e para divulgação das atividades profissionais do nutricionista, utilizando quaisquer meios, tais como televisão, rádio, jornais, revistas, panfletos virtuais ou impressos, embalagens, mídias e

redes sociais, aplicativos, palestras, eventos, dentre outros para os mesmos fins, obedecerá ao que segue:

Art. 53. É direito do nutricionista utilizar os meios de comunicação e informação, pautado nos princípios fundamentais, nos valores essenciais e nos artigos previstos neste Código, assumindo integral responsabilidade pelas informações emitidas.

Art. 54. É direito do nutricionista divulgar sua qualificação profissional, técnicas, métodos, protocolos, diretrizes, benefícios de uma alimentação para indivíduos ou coletividades saudáveis ou em situações de agravos à saúde, bem como dados de pesquisa fruto do seu trabalho, desde que autorizado por escrito pelos pesquisados, respeitando o pudor, a privacidade e a intimidade própria e de terceiros.

Art. 55. É dever do nutricionista, ao compartilhar informações sobre alimentação e nutrição nos diversos meios de comunicação e informação, ter como objetivo principal a promoção da saúde e a educação alimentar e nutricional, de forma crítica e contextualizada e com respaldo técnico-científico.

Parágrafo único. Ao divulgar orientações e procedimentos específicos para determinados indivíduos ou coletividades, o nutricionista deve informar que os resultados podem não ocorrer da mesma forma para todos.

Art. 56. É vedado ao nutricionista, na divulgação de informações ao público, utilizar estratégias que possam gerar concorrência desleal ou prejuízos à população, tais como promover suas atividades profissionais com mensagens enganosas ou sensacionalistas e alegar exclusividade ou garantia dos resultados de produtos, serviços ou métodos terapêuticos.

Art. 57. É vedado ao nutricionista utilizar o valor de seus honorários, promoções e sorteios de procedimentos ou serviços como forma de publicidade e propaganda para si ou para seu local de trabalho.

Art. 58. É vedado ao nutricionista, mesmo com autorização concedida por escrito, divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos, pois podem não apresentar o mesmo resultado para todos e oferecer risco à saúde.

§ 1º A divulgação em eventos científicos ou em publicações técnico-científicas é permitida, desde que autorizada previamente pelos indivíduos ou coletividades.

§ 2º No caso de divulgação de pesquisa científica o disposto no artigo 58 não se aplica.

CAPÍTULO V

ASSOCIAÇÃO A PRODUTOS, MARCAS DE PRODUTOS, SERVIÇOS, EMPRESAS OU INDÚSTRIAS

As ações realizadas pelo nutricionista relativas à associação, divulgação, indicação ou venda de produtos, de marcas de produtos, de serviços, de empresas ou de indústrias específicas obedecerão ao que segue:

Art. 59. É direito do nutricionista fazer uso de embalagens para fins de atividades de orientação, educação alimentar e nutricional e em atividades de formação profissional, desde que utilize mais de uma marca, empresa ou indústria do mesmo tipo de alimento, produto alimentício, suplemento nutricional e fitoterápico e que não configure conflito de interesses.

Art. 60. É vedado ao nutricionista prescrever, indicar, manifestar preferência ou associar sua imagem intencionalmente para divulgar marcas de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios, equipamentos, serviços, laboratórios, farmácias, empresas ou indústrias ligadas às atividades de alimentação e nutrição de modo a não direcionar escolhas, visando preservar a autonomia dos indivíduos e coletividades e a idoneidade dos serviços.

I. Inclui-se como formas de divulgação a utilização de vestimentas, adereços, materiais e instrumentos de trabalho com a marca de produtos ou empresas ligadas à área de alimentação e nutrição. Excetuam-se profissionais contratados por empresa ou indústria durante o desempenho de atividade profissional por esta contratante.

II. Caso o nutricionista seja contratado pela empresa ou indústria para desempenhar a função de divulgação de serviços ou produtos de uma única marca, empresa ou indústria, esta deve ser voltada apenas a profissionais que prescrevam ou comercializem os produtos e vedada aos demais públicos.

III. Quando da prescrição dietética, orientação para consumo ou compra institucional, havendo necessidade de mencionar aos indivíduos e coletividades as marcas de produtos, empresas ou indústrias, o nutricionista deverá apresentar mais de uma opção,

quando disponível. Não havendo outra opção que tenha a mesma composição ou que atenda a mesma finalidade, é permitido indicar o único existente.

Art. 61. É vedado ao nutricionista exercer ou associar atividades de consulta nutricional e prescrição dietética em locais cuja atividade-fim seja a comercialização de alimentos, produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios ou equipamentos ligados à área de alimentação e nutrição.

Parágrafo único. O nutricionista pode exercer atividade de consulta nutricional e prescrição dietética em locais cuja atividade-fim seja a comercialização de alimentos ou produto alimentício de fabricação e marca próprias de nutricionista, desde que respeitado o inciso III do Art. 60.

Art. 62. É vedado ao nutricionista condicionar, subordinar ou sujeitar sua atividade profissional à venda casada de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios ou equipamentos ligados à área de alimentação e nutrição.

Art. 63. É vedado ao nutricionista fazer publicidade ou propaganda em meios de comunicação com fins comerciais, de marcas de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios, equipamentos, serviços ou nomes de empresas ou indústrias ligadas às atividades de alimentação e nutrição.

Art. 64. É vedado ao nutricionista receber patrocínio ou vantagens financeiras de empresas ou indústrias ligadas à área de alimentação e nutrição quando configurar conflito de interesses.

Parágrafo único. Excetua-se o caso de o nutricionista ser contratado pela empresa ou indústria que concedeu tal patrocínio ou vantagem financeira.

Art. 65. É vedado ao nutricionista promover, organizar ou realizar eventos técnicos ou científicos com patrocínio, apoio ou remuneração de indústrias ou empresas ligadas à área de alimentação e nutrição que não atendam aos critérios vigentes estabelecidos por entidade técnico-científica da categoria e quando configurar conflito de interesses.

Parágrafo único. Excetua-se o caso de o nutricionista participar em comissão científica ou organizadora de eventos multiprofissionais.

CAPÍTULO VI

FORMAÇÃO PROFISSIONAL

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

Art. 66. É direito do nutricionista exercer a função de supervisor/preceptor de estágios em seu local de trabalho.

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.

Art. 68. É dever do nutricionista, no desempenho de atividade de supervisão e preceptoria de estágio, cumprir a legislação de estágio vigente.

Art. 69. É dever do nutricionista, no desempenho da atividade docente de supervisão e/ou preceptoria de estágio, abordar a ética enquanto conteúdo e atitude, de forma transversal e permanente nos diferentes processos de formação, em todas as áreas de atuação.

Art. 70. É dever do nutricionista, no desempenho da atividade docente, estar comprometido com a formação técnica, científica, ética, humanista e social do discente, em todos os níveis de formação profissional.

Art. 71. É dever do nutricionista, no desempenho da atividade docente, buscar espaços e condições adequadas às atividades desenvolvidas para os estágios e demais locais de formação, a fim de que cumpram os objetivos do processo de ensino-aprendizagem.

Art. 72. É dever do nutricionista, quando na função de docente orientador de estágios, garantir ao estagiário supervisão de forma ética e tecnicamente compatível com a área do estágio, comunicando as inadequações aos responsáveis e, no caso de inércia destes, aos órgãos competentes e ao Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva jurisdição.

Art. 73. É dever do nutricionista, no desempenho da atividade de supervisão ou preceptoria, estar comprometido com a formação do discente, em todos os níveis de formação profissional, ensejando a realização das atribuições do nutricionista desenvolvidas no local, sob sua responsabilidade.

Art. 74. É dever do nutricionista, em atividade de docente orientador, supervisor ou preceptor, informar ao paciente, cliente ou usuário a participação de discentes de graduação nas atividades do serviço e respeitar a possibilidade de recusa, assumindo o atendimento ou acompanhamento.

Parágrafo único. No caso de o nutricionista atuar em instituição que tenha procedimento prévio de informação e anuência do paciente, cliente ou usuário quanto à presença de discente, o nutricionista fica desobrigado da informação a ele.

Art. 75. É vedado ao nutricionista supervisor, preceptor ou docente orientador permitir ou se responsabilizar por realização de estágio em instituições e empresas, públicas ou privadas, que não disponham de nutricionista no local.

Art. 76. É vedado ao nutricionista, no desempenho da atividade docente, difamar, diminuir ou desvalorizar a profissão, áreas de atuação ou campos de conhecimentos diferentes dos que atua.

Art. 77. É vedado ao nutricionista, na função de coordenador ou docente, induzir discentes assistidos por outra instituição de ensino a migrarem para a instituição com a qual tenha qualquer tipo de vínculo com vistas à sua captação.

CAPÍTULO VII PESQUISA

As atividades relacionadas a estudos e pesquisas teóricas, práticas ou científicas realizadas pelo nutricionista obedecerão ao que segue:

Art. 78. É direito do nutricionista realizar estudo ou pesquisa, dentro ou fora do seu local de trabalho, com vistas ao benefício à saúde de indivíduos ou coletividades, à qualificação de processos de trabalho e à produção de novos conhecimentos para o campo de alimentação e nutrição.

Parágrafo único. A pesquisa ou estudo deve ser autorizado pela instituição e, quando cabível, pelo Comitê de Ética e Pesquisa.

Art. 79. É dever do nutricionista, na realização de pesquisa, respeitar o meio ambiente, os seres humanos e animais envolvidos, de acordo com as normas da legislação vigente.

Art. 80. É dever do nutricionista, quando utilizar informações não divulgadas publicamente, obter autorização do responsável e a ele fazer referência.

Art. 81. É dever do nutricionista, ao publicar ou divulgar resultados de estudos financiados ou apoiados por indústrias ou empresas ligadas à área de alimentação e nutrição, assegurar a imparcialidade no desenho metodológico e no tratamento dos dados, garantir a divulgação da fonte de financiamento ou apoio e declarar o conflito de interesses.

Art. 82. É vedado ao nutricionista omitir citação de terceiros que tiveram participação na elaboração de produções técnico-científicas.

Art. 83. É vedado ao nutricionista declarar autoria à produção científica, método de trabalho ou produto do qual não tenha participado efetivamente da produção ou construção.

CAPÍTULO VIII RELAÇÃO COM AS ENTIDADES DA CATEGORIA

A relação dos nutricionistas com as entidades da categoria obedecerá ao que segue:

Art. 84. É direito do nutricionista associar-se, exercer cargos e participar das atividades de entidades da categoria que tenham por finalidade o aprimoramento técnico-científico, a melhoria das condições de trabalho, a fiscalização do exercício profissional e a garantia dos direitos profissionais e trabalhistas.

Art. 85. É direito do nutricionista requerer desagravo público ao Conselho Regional de Nutricionistas quando ofendido no exercício da profissão ou em razão dela.

Art. 86. É direito do nutricionista formalizar junto ao Conselho Regional de Nutricionistas de sua jurisdição a ocorrência de afastamento, exoneração, demissão de cargo, função ou emprego em decorrência da prática de atos que executou em respeito aos princípios éticos previstos neste Código.

Art. 87. É dever do nutricionista, ao exercer a profissão, estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da sua jurisdição e em outra jurisdição, caso tenha inscrição secundária.

Parágrafo único. O nutricionista deve manter seus dados atualizados no Conselho Regional de Nutricionistas, a fim de viabilizar a comunicação.

Art. 88. É dever do nutricionista cumprir as normas definidas pelos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas e atender, nos prazos e condições indicadas, às convocações, intimações ou notificações.

Art. 89. É dever do nutricionista fortalecer e incentivar as entidades da categoria objetivando a proteção e valorização da profissão e respeitando o direito à liberdade de opinião.

Art. 90. É vedado ao nutricionista valer-se de posição ocupada em entidades da categoria para obter vantagens pessoais ou financeiras, diretamente ou por intermédio de terceiros, bem como para expressar superioridade ou exercer poder que exceda sua atribuição.

CAPÍTULO IX INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 91. Constitui infração ético-disciplinar a ação ou omissão, ainda que sob a forma de participação ou conivência, que implique em desobediência ou inobservância de qualquer modo às disposições deste Código.

Art. 92. A caracterização das infrações ético-disciplinares e a aplicação das respectivas penalidades regem-se por este Código e pelas demais normas legais e regulamentares específicas aplicáveis.

I. A instância ético-disciplinar é autônoma e independente em relação às instâncias administrativas e judiciais competentes.

II. Pareceres de outras instâncias oficiais devem ser considerados na análise e conclusão do processo.

Art. 93. Responde pela infração quem a cometer, participar ou for conivente.

Art. 94. A ocorrência da infração, a sua autoria e responsabilidade e as circunstâncias a ela relacionadas serão apuradas em processo instaurado e conduzido em conformidade com as normas legais e regulamentares próprias e com aquelas editadas pelos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas nos limites de suas respectivas competências.

Art. 95. Àqueles que infringirem as disposições e preceitos deste Código serão aplicadas sanções, em conformidade com as disposições da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, e do Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980.

§ 1º Salvo os casos de gravidade manifesta ou reincidência, a imposição de penalidades obedecerá à gradação fixada na lei, observadas as normas editadas pelo Conselho Federal de Nutricionistas.

§ 2º Na fixação de penalidades serão considerados os antecedentes do profissional infrator, o seu grau de culpa, as circunstâncias atenuantes e agravantes e as consequências da infração.

§ 3º As penas de advertência, repreensão e multa serão comunicadas pelo Conselho Regional em ofício reservado, não se fazendo constar dos assentamentos do profissional punido, senão em caso de reincidência.

CAPÍTULO X DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 96. As dúvidas na observância deste Código e os casos nele omissos serão resolvidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas.

Art. 97. Caberá ao Conselho Federal de Nutricionistas firmar jurisprudência quanto aos casos omissos.

Art. 98. Este Código poderá ser alterado pelo Conselho Federal de Nutricionistas:

- I. por iniciativa própria;
- II. mediante proposta de quaisquer dos Conselhos Regionais de Nutricionistas, validada por pelo menos 2/3 (dois terços) dos Conselhos Regionais;
- III. mediante proposta formal de 20% dos nutricionistas com inscrição ativa.

Parágrafo único. As alterações que venham a ser propostas para este Código que impliquem mudanças nas normas e preceitos nele estabelecidos deverão ser precedidas de ampla discussão com a

categoria e seguir os ritos formais de alteração e aprovação de resoluções, validando a proposta de alterações em consulta pública.

Art. 99. O disposto neste Código visa a orientar as reflexões, condutas e práticas do nutricionista, bem como subsidiar ações orientadoras do exercício profissional e seus desdobramentos disciplinares.

Art. 100. Este Código entrará em vigor sessenta dias após sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, em especial as Resoluções CFN [nº 334/2004](#) e [nº 541/2014](#).

Brasília, 25 de fevereiro de 2018.

Élido Bonomo
Presidente do CFN
CRN-9/0230

Nina da Costa Corrêa
Secretária do CFN
CRN-3/0055

GLOSSÁRIO

Este glossário foi elaborado a partir das solicitações advindas dos momentos de construção coletiva com a categoria e estudantes de nutrição (encontros, oficinas e consulta pública). As fontes das definições deste glossário são apresentadas após cada termo.

Avaliação nutricional: é a análise de dados diretos (fisiológicos, clínicos, bioquímicos, antropométricos, outros métodos reconhecidos pelo Sistema CFN/CRN e doenças preexistentes) e indiretos (consumo alimentar, condições socioeconômicas e disponibilidade de alimentos, entre outros) que têm como conclusão o diagnóstico de nutrição do indivíduo ou de uma população.

Fonte: CFN.

Conflito de interesses:

- É o conjunto de condições nas quais o julgamento de um profissional a respeito de um interesse primário tende a ser influenciado indevidamente por um interesse secundário.

Fonte: <https://www.ufrgs.br/bioetica/conflit.htm>

- Caracteriza-se quando um interesse secundário e/ou os propósitos de organizações ou de indivíduos influenciam o alcance dos interesses primários.

Fonte: ONU apud Burlandy et al., 2016. <http://www.scielo.br/pdf/csc/v21n6/1413-8123-csc-21-06-1809.pdf>

Desagravo: reparação de ofensa ou dano moral por meio de retratação.

Fonte: Michaelis.

Diagnóstico nutricional: identificação e determinação do estado nutricional do cliente/ paciente/usuário, elaborado com base na avaliação do estado nutricional e durante o acompanhamento individualizado.

Fonte: CFN.

Negligência: o profissional de saúde não atua da forma exigida pela situação. Age com descuido, indiferença ou desatenção, não tomando as devidas precauções.

Fonte: <http://www.senado.gov.br/noticias/jornal/cidadania/Cirurgioplastica/not04.htm>

Imprudência: o profissional atua sem cautela ou de forma precipitada, tomando atitude diferente da recomendada para aquela situação ou usando técnica proibida.

Fonte: <http://www.senado.gov.br/noticias/jornal/cidadania/Cirurgioplastica/not04.htm>

Imperícia: o profissional age com inaptidão ou ignorância porque não tem qualificação técnica ou conhecimentos básicos da profissão.

Fonte: <http://www.senado.gov.br/noticias/jornal/cidadania/Cirurgioplastica/not04.htm>

Orientador de estágio: professor da Instituição de Ensino Superior responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário.

Fonte: [Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.](#)

Posições depreciativas: que cause depreciação; desprezo. Que desvalorize, reduza o valor ou a qualidade de algo, de alguém ou de si mesmo.

Fonte: Michaelis.

Preceptor: profissional que realiza a supervisão direta das atividades práticas desenvolvidas por pós-graduandos nos serviços.

Fonte: [Resolução CNRMS nº 2, de 13 de abril de 2012.](#)

Prescrição dietética: atividade privativa do nutricionista que compõe a assistência prestada ao cliente/paciente/usuário em ambiente hospitalar, ambulatorial, consultório ou em domicílio, que envolve o plano alimentar, devendo ser elaborada com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico de nutrição, devendo conter data, Valor Energético Total (VET), consistência, macro e micronutrientes, fracionamento, assinatura seguida de carimbo,

número e região da inscrição no CRN do nutricionista responsável pela prescrição.

Fonte: CFN.

Supervisor de estágio: profissional da parte concedente que realiza o acompanhamento e supervisão das atividades do estagiário em seu ambiente de trabalho.

Fonte: [Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008](#).

Vantagem: privilégio ou proveito que se obtém de uma situação; regalia.

Fonte: Michaelis.



Presidência da República

Casa Civil

Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI Nº 6.583, DE 20 DE OUTUBRO DE 1978

(Vide Decreto nº 84.444, de 1980)

Cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

Dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas

Art. 1º - Ficam criados o Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Nutricionistas com a finalidade de orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício da profissão de nutricionista, definida na [Lei nº 5.276, de 24 de abril de 1967](#).

Art. 2º - O Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Nutricionistas constituem, no seu conjunto, uma autarquia federal, com personalidade jurídica de direito público e autonomia administrativa e financeira, vinculada ao Ministério do Trabalho.

Art. 3º - O Conselho Federal de Nutricionistas terá sede e foro no Distrito Federal e jurisdição em todo o País e os Conselhos Regionais terão sede na Capital do Estado ou de um dos Estados ou Territórios da jurisdição, a critério do Conselho Federal.

Art. 4º - O Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Nutricionistas serão constituídos de 9 (nove) membros efetivos, com igual número de suplentes eleitos.

§ 1º - Os membros do Conselho Federal e respectivos suplentes, com mandato de 3 (três) anos, serão eleitos por um Colégio Eleitoral integrado por um representante de cada Conselho Regional, por este eleito em reunião especialmente convocada.

§ 2º - O Colégio Eleitoral convocado para a eleição do Conselho Federal reunir-se-á, preliminarmente, para exame, discussão, aprovação e registro das chapas concorrentes, realizando-se a eleição 24 (vinte e quatro) horas após a sessão preliminar.

Art. 5º Os membros dos Conselhos Regionais de Nutricionistas e respectivos suplentes, com mandato de 3 (três) anos, serão eleitos pelo sistema de eleição direta, através de voto pessoal, secreto e obrigatório dos profissionais registrados.

Art. 6º - O exercício do mandato de membro do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Nutricionistas, assim como a respectiva eleição, mesmo na condição de suplente, ficará subordinado, além das exigências constantes do art. 530 da Consolidação das Leis do Trabalho e legislação complementar, ao preenchimento dos seguintes requisitos e condições:

- I - cidadania brasileira;
- II - habilitação profissional na forma da legislação em vigor;
- III - pleno gozo dos direitos profissionais, civis e políticos.

Parágrafo único - Será permitida uma reeleição para os membros dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas.

Art. 7º - O regulamento disporá sobre as eleições dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas.

Art. 8º - A extinção ou perda de mandato de membro do Conselho Federal ou dos Conselhos Regionais ocorrerá:

- I - por renúncia;
- II - por superveniência de causa de que resulte a inabilitação para o exercício da profissão;
- III - por condenação a pena superior a 2 (dois) anos, em virtude de sentença transitada em julgado;
- IV - por destituição de cargo, função ou emprego, relacionada à prática de ato de improbidade na administração pública ou privada, em virtude de sentença transitada em julgado;
- V - por falta de decoro ou conduta incompatível com a dignidade do órgão;
- VI - por ausência, sem motivo justificado, a 3 (três) sessões consecutivas ou 6 (seis) intercaladas, durante o ano.

Art. 9º - Compete ao Conselho Federal:

- I - eleger, dentre os seus membros, o seu Presidente, o Vice-Presidente, o Secretário e o Tesoureiro;
- II - exercer função normativa, baixar atos necessários à interpretação e execução do disposto nesta Lei e à fiscalização do exercício profissional, adotando providências indispensáveis à realização dos objetivos institucionais;
- III - supervisionar a fiscalização do exercício profissional em todo o território nacional;
- IV - organizar, instalar, orientar e inspecionar os Conselhos Regionais e examinar suas prestações de contas, neles intervindo desde que indispensável ao restabelecimento da normalidade administrativa ou financeira ou à garantia da efetividade do princípio da hierarquia institucional;
- V - elaborar seu regimento e submetê-lo à aprovação do Ministério do Trabalho;
- VI - examinar os regimentos dos Conselhos Regionais, modificando o que se fizer necessário para assegurar unidade de orientação e uniformidade de ação, submetendo-os à aprovação do Ministro do Trabalho;
- VII - conhecer e dirimir dúvidas suscitadas pelos Conselhos Regionais e prestar-lhes assistência técnica permanente;
- VIII - apreciar e julgar os recursos de penalidades impostas pelos Conselhos Regionais;
- IX - fixar valores das anuidades, taxas, emolumentos e multas devidas pelos profissionais e empresas aos Conselhos Regionais a que estejam jurisdicionados, nos termos em que dispuser o regulamento desta Lei;
- X - aprovar sua proposta orçamentária e autorizar a abertura de créditos adicionais, bem como operações referentes a mutações patrimoniais;
- XI - dispor sobre o Código de Ética Profissional, funcionando como o Tribunal de Ética Profissional;
- XII - estimular a exação no exercício da profissão, zelando pelo prestígio e bom nome dos que a exercem;
- XIII - instituir o modelo da Carteira de Identidade Profissional e do Cartão de Identificação;
- XIV - autorizar o Presidente a adquirir, onerar ou alienar bens imóveis;
- XV - emitir parecer conclusivo sobre prestação de contas a que esteja obrigado;
- XVI - publicar, anualmente, seu orçamento e respectivos créditos adicionais ou balanços, a execução orçamentária e o relatório de suas atividades.

Art. 10 - Compete aos Conselhos Regionais:

- I - eleger, dentre os seus membros, o seu Presidente, o Vice-Presidente, o Secretário e o Tesoureiro;
- II - expedir Carteira de Identidade Profissional e Cartão de Identificação aos profissionais registrados;
- III - fiscalizar o exercício profissional na área de sua jurisdição, representando às autoridade competentes sobre os fatos que apurar e cuja solução ou repressão não seja de sua alçada;
- IV - cumprir e fazer cumprir as disposições desta Lei, do regulamento, do regimento, das resoluções e demais normas baixadas pelo Conselho Federal;
- V - funcionar como Tribunal Regional de Ética, conhecendo, processando e decidindo os casos que lhe forem submetidos;
- VI - elaborar a proposta de seu regimento, bem como as alterações, submetendo-as ao Conselho Federal, para aprovação pelo Ministro do Trabalho;
- VII - propor ao Conselho Federal as medidas necessárias ao aprimoramento dos serviços e do sistema de fiscalização do exercício profissional;
- VIII - aprovar a proposta orçamentária e autorizar a abertura de créditos adicionais e as operações referentes a mutações patrimoniais;
- IX - autorizar o Presidente a adquirir, onerar ou alienar bens imóveis;
- X - arrecadar anuidades, multas, taxas e emolumentos e adotar todas as medidas destinadas à efetivação de sua receita, destacando e entregando ao Conselho Federal as importâncias correspondentes a sua participação legal;
- XI - promover, perante o juízo competente, a cobrança das importâncias correspondentes a anuidades, taxas, emolumentos e multas, esgotados os meios de cobrança amigável;
- XII - estimular a exação no exercício da profissão, zelando pelo prestígio e bom conceito dos que exercem;

XIII - julgar as infrações e aplicar as penalidades previstas nesta Lei e em normas complementares do Conselho Federal;

XIV - emitir parecer conclusivo sobre prestação de contas a que esteja obrigado;

XV - publicar, anualmente, seu orçamento e respectivos créditos adicionais, os balanços, a execução orçamentária, o relatório de suas atividades e a relação dos profissionais registrados.

Art. 11 - Aos Presidentes dos Conselhos Federal e Regionais incumbe a administração e a representação legal dos mesmos, facultando-se-lhes suspender o cumprimento de qualquer deliberação de seu Plenário, que lhes pareça inconveniente ou contrária aos interesses da instituição, submetendo essa decisão à autoridade competente do Ministério do Trabalho ou ao Conselho Federal.

Art. 12 - Constitui renda do Conselho Federal:

I - 20% (vinte por cento) do produto da arrecadação de anuidades, taxas, emolumentos e multas de cada Conselho Regional;

II - legados, doações e subvenções;

III - rendas patrimoniais.

Art. 13 - Constitui renda dos Conselhos Regionais:

I - 80% (oitenta por cento) do produto da arrecadação de anuidades, taxas, emolumentos e multas;

II - legados, doações e subvenções;

III - rendas patrimoniais.

Art. 14 - A renda dos Conselhos Federal e Regionais só poderá ser aplicada na organização e funcionamento de serviços úteis à fiscalização do exercício profissional, bem como em serviços de caráter assistencial, quando solicitados por entidades sindicais.

CAPÍTULO II

Do Exercício Profissional

Art. 15 - O livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, somente é permitido ao portador de Carteira de Identidade Profissional expedida pelo Conselho Regional competente.

Parágrafo único - É obrigatório o registro nos Conselhos Regionais das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição, na forma estabelecida em regulamento.

Art. 16 - Para o exercício da profissão na administração pública ou exercício de cargo, função ou emprego em empresas públicas e privadas, de assessoramento, chefia ou direção, será exigida, como condição essencial, a apresentação da Carteira de Identidade Profissional de Nutricionistas.

Parágrafo único - A inscrição em concurso público dependerá de prévia apresentação da Carteira de Identidade Profissional ou certidão do Conselho Regional de que o profissional está no exercício de seus direitos.

Art. 17 - O exercício simultâneo, temporário ou definitivo, da profissão em área de jurisdição de dois ou mais Conselhos Regionais, submeterá o profissional de que trata esta Lei às exigências e formalidades estabelecidas pelo Conselho Federal.

CAPÍTULO III

Das Anuidades

Art. 18 - O pagamento da anuidade ao Conselho Regional da respectiva jurisdição constitui condição de legitimidade para o exercício da profissão ou para o funcionamento da empresa.

CAPÍTULO IV

Das Infrações e Penalidades

Art. 19 - Constitui infração disciplinar:

I - transgredir preceito ou Código de Ética Profissional;

II - exercer a profissão, quando impedido de fazê-lo, ou facilitar, por qualquer meio, o seu exercício aos não inscritos ou aos leigos;

III - violar sigilo profissional;

IV - praticar, no exercício da atividade profissional, ato que a lei defina como crime ou contravenção;

V - revelar segredo que, em razão da profissão, lhe seja confiado;

VI - não cumprir, no prazo assinalado, determinação emanada de órgão ou autoridade do Conselho Regional, em matéria de competência deste, após regularmente notificado;

VII - deixar de pagar, pontualmente, ao Conselho Regional as contribuições a que está obrigado;

VIII - faltar a qualquer dever profissional prescrito nesta Lei;

IX - manter conduta incompatível com o exercício da profissão.

Parágrafo único - As faltas serão apuradas, levando-se em conta a natureza do ato e as circunstâncias de cada caso.

Art. 20 - As penas disciplinares consistem em:

I - advertência;

II - repreensão;

III - multa equivalente a até 10 (dez) vezes o valor da anuidade;

IV - suspensão no exercício profissional pelo prazo de até 3 (três) anos;

V - cancelamento da inscrição e proibição do exercício profissional.

§ 1º - Salvo os casos de gravidade manifesta ou reincidência, a imposição das penalidades obedecerá à graduação deste artigo, observadas as normas estabelecidas pelo Conselho Federal para disciplina do processo de julgamento das infrações.

§ 2º - Na fixação da pena serão considerados os antecedentes profissionais do infrator, o seu grau de culpa, as circunstâncias atenuantes e agravantes e as conseqüências da infração.

§ 3º - As penas de advertência, repreensão e multa serão comunicadas pelo Conselho Regional, em ofício reservado, não se fazendo constar dos assentamentos do profissional punido, senão em caso de reincidência.

§ 4º - Da imposição de qualquer penalidade caberá recurso, com efeito suspensivo, ao Conselho Federal:

I - voluntário, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da ciência da decisão;

II - ex-officio, nas hipóteses dos incisos IV e V deste artigo, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da decisão.

§ 5º - As denúncias somente serão recebidas quando assinadas, declinada a qualificação do denunciante e acompanhada da indicação dos elementos comprobatórios do alegado.

§ 6º - A suspensão por falta de pagamento de anuidades, taxas ou multas só cessará com a satisfação da dívida, podendo ser cancelada a inscrição profissional, após decorridos 3 (três) anos.

§ 7º - É lícito ao profissional punido requerer, à instância superior, revisão do processo, no prazo de 30 (trinta) dias contados da ciência.

~~§ 8º - Das decisões do Conselho Federal ou de seu Presidente, por força de competência privativa, caberá recurso, em 30 (trinta) dias, contados da ciência, para o Ministro do Trabalho. (Revogado pela Lei nº 9.098, de 1995)~~

§ 9º - As instâncias recorridas poderão reconsiderar suas próprias decisões.

~~§ 10 - A instância ministerial será última e definitiva, nos assuntos relacionados com a profissão e seu exercício. (Revogado pela Lei nº 9.098, de 1995)~~

Art. 21- O pagamento da anuidade fora do prazo sujeitará o devedor à multa prevista no regulamento.

CAPÍTULO V

Disposições Gerais

Art. 22 - Aos servidores dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas aplica-se o regime jurídico da Consolidação das Leis do Trabalho.

Art. 23 - Os Conselhos Regionais de Nutricionistas estimularão, por todos os meios, inclusive mediante concessão de auxílio, segundo normas aprovadas pelo Conselho Federal, as realizações de natureza cultural visando ao profissional e à classe.

CAPÍTULO VI

Disposições Transitórias

Art. 24 - Às pessoas físicas e jurídicas, que agirem em descordo com o disposto nesta Lei, aplicar-se-á a pena de multa, que variará de 1 (uma) a 10 (dez) vezes o valor de referência previsto no [art. 2º, parágrafo único, da Lei nº 6.205, de 29 de abril de 1975](#).

Parágrafo único - Qualquer interessado poderá promover, perante os Conselhos Regionais de Nutricionistas, a responsabilidade do faltoso, sendo a este facultada ampla defesa.

Art. 25 - A Carteira de Identidade Profissional de que trata o Capítulo II somente será exigível a partir de 180 (cento e oitenta) dias da instalação do respectivo Conselho Regional.

Art. 26 - O primeiro Conselho Federal de Nutricionistas será constituído pelo Ministro do Trabalho.

Parágrafo único - Os primeiros Conselhos Regionais de Nutricionistas, após criados pelo Conselho Federal, serão constituídos pelo Ministro do Trabalho, na forma em que dispuser o regulamento desta Lei.

Art. 27 - O Poder Executivo providenciará a expedição do regulamento desta Lei no prazo de 120 (cento e vinte) dias.

Art. 28 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 29 - Revogam-se as disposições em contrário, especialmente os [arts. 7º e 10 da Lei nº 5.276, de 24 de abril de 1967](#).

Brasília, em 20 de outubro de 1978; 157º da Independência e 90º da República.

ERNESTO GEISEL
Arnaldo Prieto

Este texto não substitui o publicado no DOU de 24.10.1978 e retificado no DOU em 25.10.1978

*

**LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI**

LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1991

Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina
outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte lei:

.....

Art. 3º São atividades privativas dos nutricionistas:

- I - direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;
- II - planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;
- III - planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;
- IV - ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;
- V - ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;
- VI - auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;
- VII - assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;
- VIII - assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e a nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

Art. 4º Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

- I - elaboração de informes técnico-científicos;
- II - gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
- III - assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;
- IV - controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;
- V - atuação em "marketing" na área de alimentação e nutrição;
- VI - estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;
- VII - prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta;
- VIII - solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;
- IX - participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;
- X - análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;
- XI - participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

**LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI**

Parágrafo único. É obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área.

.....
.....



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018Texto retificado em [23 de maio de 2018](#)

Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.¹

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), no exercício das competências previstas na [Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978](#), no [Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980](#), e no Regimento Interno, ouvidos os Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), e, tendo em vista o que foi deliberado na 322ª Reunião Plenária Ordinária, realizada nos dias 23, 24 e 25 de fevereiro de 2018;

Considerando a finalidade dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas de orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício da profissão de nutricionista, conforme o Artigo 1º da [Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978](#), e o Artigo 2º do [Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980](#);

Considerando que compete ao nutricionista, enquanto profissional de saúde, conforme o Artigo 1º da [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#), zelar pela preservação, promoção e recuperação da saúde;

Considerando que, para o efetivo desempenho das atividades definidas nos Artigos 3º e 4º da [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#), bem como o compromisso do Sistema CFN/CRN em zelar pela exatidão do exercício profissional em prol da saúde da população, impõe-se a especificação das atribuições por área de atuação, bem como as indicações referentes à quantificação mínima de nutricionistas para a execução dessas atribuições;

Considerando o Artigo 6º vigente da [Constituição da República Federativa do Brasil de 1988](#), que estabelece a alimentação como direito social;

Considerando os Artigos 2º e 3º da [Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006](#), que tratam sobre o direito humano a alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional;

Considerando o [Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015](#), que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

Considerando as disposições do Ministério da Saúde na Matriz das Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica em Saúde;

Considerando que o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, editado em parceria pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Ministério da Saúde e Ministério da Educação, trata da execução da prática de ações de Educação Alimentar e Nutricional e contempla a responsabilidade do nutricionista na aplicação destas ações enquanto recurso terapêutico em indivíduos ou grupos sadios ou com algum agravo ou doença;

Considerando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira vigente, enquanto instrumento de práticas alimentares saudáveis para a promoção da saúde;

Considerando a edição vigente da Política Nacional de Alimentação e Nutrição;

Considerando o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional vigente aprovado pelo pleno executivo da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN);

Considerando a responsabilidade do nutricionista em prevenir a ocorrência de infrações à legislação sanitária e ao direito do consumidor e, ainda, as irregularidades impeditivas ao exercício profissional do nutricionista ou prejudiciais aos indivíduos e coletividades;

Considerando as normas de conduta para o exercício da profissão de nutricionista constantes no Código de Ética Profissional;

Considerando o compromisso profissional e legal do nutricionista, no exercício das suas atividades;

RESOLVE:

Art. 1º Para os fins desta Resolução, adotam-se as definições constantes do Glossário de que trata o Anexo I desta Resolução.

Art. 2º Sem prejuízo do pleno exercício profissional nos termos da [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#), esta Resolução dispõe sobre as atividades dos nutricionistas nas seguintes áreas de atuação:

- I. Nutrição em Alimentação Coletiva.
- II. Nutrição Clínica.
- III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico.
- IV. Nutrição em Saúde Coletiva.
- V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.
- VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

Art. 3º As áreas de atuação descritas no Art. 2º ficam assim definidas:

I. Área de Nutrição em Alimentação Coletiva – gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):

A. Subárea – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):

A.1. Segmento – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (pública e privada):

A.1.1. Subsegmento – Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), *spa* clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares.

~~A.1.2. Subsegmento – Alimentação Escolar – Rede Privada de Ensino.~~

~~A.2. Segmento – Serviço Comercial de Alimentação.~~

~~A.2.1. Subsegmento – Restaurantes Comerciais e similares.~~

~~A.2.2. Subsegmento – Bufê de Eventos.~~

~~A.2.3. Subsegmento – Serviço Ambulante de Alimentação.~~

A.2. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar: *(texto alterado conforme retificação)*

A.2.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). *(texto alterado conforme retificação)*

A.2.2. Subsegmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar – Rede Privada de Ensino. *(texto alterado conforme retificação)*

A.3. Segmento - Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). *(texto alterado conforme retificação)*

A.3.1. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão). *(texto alterado conforme retificação)*

A.3.2. Subsegmento – Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio. *(texto alterado conforme retificação)*

A.3.3. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos. *(texto alterado conforme retificação)*

A.4. Segmento – Serviço Comercial de Alimentação. *(texto alterado conforme retificação)*

A.4.1. Subsegmento – Restaurantes Comerciais e similares. *(texto alterado conforme retificação)*

A.4.2. Subsegmento – Bufê de Eventos. *(texto alterado conforme retificação)*

A.4.3. Subsegmento – Serviço Ambulante de Alimentação. *(texto alterado conforme retificação)*

II. Área de Nutrição Clínica – Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar, Ambulatorial, em nível de Consultórios e em Domicílio:

A. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Hospitais, Clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e Spa clínicos.

B. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Serviços e Terapia Renal Substitutiva.

C. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI).

D. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatórios e Consultórios.

E. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Bancos de Leite Humano (BLH) e Postos e Coleta.

F. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Lactários.

G. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Centrais de Terapia Nutricional.

H. Subárea – Atenção Nutricional Domiciliar (pública e privada).

I. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (*Personal Diet*).

III. Área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico – Assistência Nutricional e Dietoterápica para Atletas e Desportistas.

IV. Área de Nutrição em Saúde Coletiva – Assistência e Educação Nutricional Individual e Coletiva:

A. Subárea – Políticas e Programas Institucionais:

A.1. Segmento – Gestão das Políticas e Programas.

A.2. Segmento – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN):

A.2.1. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros.

A.2.2. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Banco de Alimentos (públicos, privados e fundacionais).

A.2.3. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias e outros equipamentos de segurança alimentar.

A.2.4. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, entre outras.

A.2.5. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

A.3. Segmento – Rede Socioassistencial.

~~A.4. Segmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).~~

A.4. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar: *(texto alterado conforme retificação)*

A.4.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). *(texto alterado conforme retificação)*

A.5. Segmento – Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT):

A.5.1. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão).

A.5.2. Subsegmento – Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio.

A.5.3. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos.

B. Subárea – Atenção Básica em Saúde:

B.1. Segmento – Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição.

B.2. Segmento – Cuidado Nutricional.

C. Subárea – Vigilância em Saúde:

C.1. Segmento – Gestão da Vigilância em Saúde.

C.2. Segmento – Vigilância Sanitária.

C.3. Segmento – Vigilância Epidemiológica.

C.4. Segmento – Fiscalização do Exercício Profissional.

V. Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos – atividades de desenvolvimento e produção e comércio de produtos relacionados à alimentação e à nutrição:

A. Subárea – Cadeia de Produção de Alimentos:

A.1. Segmento – Extensão Rural e Produção de Alimentos.

B. Subárea – Indústria de Alimentos:

B.1. Segmento – Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos.

B.2. Segmento – Cozinha Experimental.

B.3. Segmento – Produção.

B.4. Segmento – Controle da Qualidade.

B.5. Segmento – Promoção de Produtos.

B.6. Segmento – Serviços de Atendimento ao Consumidor.

B.7. Segmento – Assuntos Regulatórios.

C. Subárea – Comércio de Alimentos (atacadista e varejista) – atividades relacionadas à comercialização e distribuição de alimentos destinados ao consumo humano:

C.1. Segmento – Controle da Qualidade.

C.2. Segmento – Representação.

C.3. Segmento – Serviços de Atendimento ao Consumidor.

VI. Área de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão – atividades de coordenação, ensino, pesquisa e extensão nos cursos de graduação e pós-graduação em nutrição, cursos de aperfeiçoamento profissional, cursos técnicos e outros da área de saúde ou afins:

A. Subárea – Coordenação/Direção.

B. Subárea – Docência (Graduação).

C. Subárea – Pesquisa.

Parágrafo único. Outras áreas de atuação do nutricionista não previstas nesta Resolução serão objeto de estudo e avaliação, a critério do Conselho Federal de Nutricionistas, facultando a atuação do nutricionista em conformidade com a [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#), respeitados os ditames éticos da profissão.

Art. 4º O nutricionista poderá atuar como assessor, assumindo ou não a Responsabilidade Técnica, e como consultor ou auditor, não assumindo a Responsabilidade Técnica.

Art. 5º As atribuições definidas para o nutricionista, por área de atuação, constam do Anexo II desta Resolução.

Art. 6º Os parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação do nutricionista, estão definidos no Anexo III desta Resolução.

§ 1º Os parâmetros numéricos mínimos de referência de que trata o Anexo III foram estabelecidos visando à prática profissional ética e com autonomia técnica, conforme especificidades consagradas na literatura científica para cada área de atuação do nutricionista.

§ 2º Os Conselhos Regionais de Nutricionistas, considerando suas características regionais, poderão, mediante estudo e avaliação prévios, adequar os parâmetros numéricos mínimos de referência, podendo ser em nível estadual ou municipal.

§ 3º Os parâmetros numéricos mínimos de referência que sofrerem adequações regionais, na forma do parágrafo anterior, deverão ser devidamente justificados e aprovados pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas e, posteriormente, submetidos a referendo do Conselho Federal de Nutricionistas.

Art. 7º O atendimento ao disposto nesta Resolução não exime do cumprimento das demais normas relativas ao exercício da profissão de nutricionista, bem como aquelas de regulação de alimentos, vigilância sanitária e saúde.

Art. 8º Os casos omissos serão resolvidos pelo Plenário do Conselho Federal de Nutricionistas.

Art. 9º Esta Resolução e os Anexos por ela aprovados entram em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial da União, produzindo efeitos a partir de 60 (sessenta) dias após sua publicação, ficando, a partir de então, revogadas as Resoluções CFN [nº 223, de 13 de julho de 1999](#) e [nº 380, de 28 de dezembro de 2005](#).

¹Os Anexos aprovados por esta Resolução serão publicados, na íntegra, no sítio eletrônico do Conselho Federal de Nutricionistas.

ÉLIDO BONOMO
Presidente do Conselho

Este texto não substitui o publicado no D.O.U.

Publicada no D.O.U. nº 76, sexta-feira, 20 de abril de 2018, seção 1, página 157. Retificada no D.O.U. nº 98, quarta-feira, 23 de maio de 2018, página 68.

ANEXO I
GLOSSÁRIO

- I. **Alimentação Coletiva** – área de atuação do nutricionista que abrange o atendimento alimentar e nutricional de coletividade ocasional ou definida, sadia ou enferma, em sistema de produção por gestão própria (autogestão) ou sob a forma de concessão (gestão terceirizada).
- II. **Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar** – é todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, além de estratégias de promoção de saúde e de hábitos alimentares saudáveis durante o período letivo.
- III. **Alimentos para Fins Especiais** – são alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes adequados à utilização em dietas diferenciadas e/ou opcionais, atendendo necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.
- IV. **Alta Complexidade** – é o conjunto de procedimentos que envolvem alta tecnologia e alto custo, objetivando propiciar à população acesso a serviços qualificados, integrando-os aos demais níveis de atenção à saúde (atenção básica e de média complexidade) que envolvam equipe multiprofissional e clínicas médicas e cirúrgicas.
- V. **Análise Sensorial** – é uma ciência que utiliza os sentidos humanos (visão, olfato, tato, paladar e audição) para avaliar as características de um produto.
- VI. **Área de Atuação** – âmbito de aplicação do conhecimento da ciência da nutrição e da prática das atividades profissionais do nutricionista definidas pela lei que regulamenta a profissão ou decorrente da expansão ou aprofundamento de conhecimentos e dos procedimentos técnicos, ou ainda por demanda epidemiológica, social ou legal.
- VII. **Assessoria em Nutrição** – é o serviço realizado por nutricionista habilitado que, embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiências, assiste tecnicamente a pessoas físicas ou jurídicas, planejando, implantando 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.
- VIII. **Assistência Nutricional Domiciliar (pública e privada)** – assistência nutricional e dietética prestada em domicílio.
- IX. **Assistência Nutricional e Dietoterápica** – acompanhamento nutricional e dietoterápico prestado por nutricionista com vista à promoção, preservação e recuperação da saúde do indivíduo ou da coletividade que compreende as fases de avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento/afecção dos resultados e reavaliação.
- X. **Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (*Personal Diet*)** – assistência nutricional prestada por nutricionista com o objetivo de suprir as necessidades específicas individual ou familiar.
- XI. **Atenção Básica em Saúde** – conjunto de ações, de caráter individual e coletivo, situadas no primeiro nível de atenção nos sistemas de saúde, voltadas para a promoção da saúde, a prevenção de agravos, o tratamento e a reabilitação.
- XII. **Atleta** – indivíduo que pratica exercício físico com finalidade de rendimento e objetivo competitivo.
- XIII. **Atribuições** – conjunto de atividades ou ações inerentes ao cumprimento das prerrogativas do nutricionista.
- XIV. **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.

- XV. Avaliação do Estado Nutricional** – é a análise de dados diretos (fisiológicos, clínicos, bioquímicos, antropométricos, outros métodos reconhecidos pelo Sistema CFN/CRN e doenças preexistentes) e indiretos (consumo alimentar, condições socioeconômicas e disponibilidade de alimentos, entre outros) que têm como conclusão o diagnóstico de nutrição do indivíduo ou de uma população.
- XVI. Bufê de Eventos**– serviços de alimentação para eventos e recepções.
- XVII. Características organolépticas** – são as propriedades presentes nos alimentos que podem ser percebidas pelos órgãos do sentido e que dificilmente podem ser medidas por instrumentos, envolvendo uma apreciação resultante de uma combinação de impressões visuais, olfativas, gustativas e táteis. São importantes na avaliação do estado de conservação dos alimentos, para verificar se estão em boa condição para o consumo.
- XVIII. Cardápio** – conjunto de alimentos e preparações destinadas ao consumo humano, planejados em conformidade com as necessidades nutricionais e fisiológicas do indivíduo ou coletividade.
- XIX. Carga Horária Técnica** – é o tempo necessário para a execução das atribuições previstas em Resoluções CFN vigentes de acordo com cada área de atuação, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).
- XX. Cesta de Alimentos** – composição com diferentes tipos de alimentos *in natura* ou embalados por processo industrial, definida a partir de requisitos nutricionais básicos, vinculados ou não ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
- XXI. Comércio de Alimentos (atacadistas e varejistas)** – compreende as atividades de compra e venda de produtos alimentícios ou de alimentos *in natura*.
- XXII. Comunidade Escolar** – conjunto de pessoas envolvidas diretamente no processo educativo de uma escola, composto por docentes, discentes, outros profissionais da escola, pais ou responsáveis pelos alunos e comunidade local.
- XXIII. Consulta de Nutrição** – atendimento presencial realizado por nutricionista em unidade de ambulatório ou ambiente hospitalar, consultório ou em domicílio onde é realizada entrevista para coleta de dados pessoais, anamnese alimentar e avaliação do estado nutricional, para em seguida proceder ao diagnóstico de nutrição e ao plano alimentar com orientação individualizada entregue presencialmente ou por meio eletrônico.
- XXIV. Consulta de Retorno de Nutrição** – atendimento prestado pelo nutricionista em consultório, ambulatório de nutrição ou em domicílio, realizado após um primeiro atendimento, dentro de um prazo determinado.
- XXV. Consulta Inicial de Nutrição** – primeiro atendimento presencial realizado por nutricionista.
- XXVI. 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.
- XXVII. Controle da Qualidade** – compreende as informações e indicadores sobre os métodos e procedimentos utilizados no controle de todo o processo.
- XXVIII. Cuidado Nutricional** – sinônimo de Assistência Nutricional e Dietoterápica.
- XXIX. Demonstração Técnica do Produto** – qualquer forma de expor um produto de modo a destacá-lo ou diferenciá-lo dos demais dentro de estabelecimento comercial ou não, ilimitado à vitrine.
- XXX. Desenvolvimento Sustentável** – o desenvolvimento que procura satisfazer as necessidades da geração atual, sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades.
- XXXI. Desportista** – indivíduo fisicamente ativo, que pratica exercício físico com o objetivo de alcançar benefícios para a sua saúde e/ou lazer e recreação, sem a finalidade competitiva precípua.
- XXXII. Diagnóstico de Nutrição** – identificação e determinação do estado nutricional do

cliente/paciente/usuário, elaborado com base na avaliação do estado nutricional e durante o acompanhamento individualizado.

- XXXIII. Distribuição de Alimentos** – processo logístico de armazenamento e transporte de alimentos, desde a linha de produção até o seu destino final.
- XXXIV. Docência** – ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em Nutrição ou disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins, estudos, pesquisa, extensão, planejamento, avaliação e orientação de alunos.
- XXXV. Doenças e Agravos Não Transmissíveis (DANT)** – são doenças multifatoriais e têm em comum fatores comportamentais de risco modificáveis e não modificáveis.
- XXXVI. Doenças e Deficiências Associadas à Nutrição** – condições em que fatores nutricionais têm interferência nos procedimentos de prevenção, cura, controle ou melhoria do quadro clínico.
- XXXVII. Educação Alimentar e Nutricional (EAN)** – é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. No contexto que envolva indivíduos ou grupos com alguma doença ou agravo, as ações de EAN são responsabilidade de profissionais com conhecimento técnico e habilitação em EAN.
- XXXVIII. Educação Permanente** – processo de aprendizagem que visa promover o aperfeiçoamento da qualificação técnico-científica e a aquisição de novos conhecimentos, conceitos e atitudes.
- XXXIX. Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva** – aquelas definidas pela legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e que administram o fornecimento de alimentação, podendo ser a refeição pronta (autogestão ou concessão) e/ou a cesta de alimentos.
- XL. Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva (Refeição-Convênio)** – aquelas definidas pela legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e que administram o sistema de documentos de legitimação (tiquetes, vales, cupons, cheques, meios eletrônicos de pagamento) para compra de alimentos em restaurantes (refeição-convênio ou vale-refeição) ou supermercados (alimentação-convênio ou vale-alimentação).
- XLI. Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN)** – grupo formal e obrigatoriamente constituído de, pelo menos, um profissional de cada categoria, a saber, médico, nutricionista, enfermeiro e farmacêutico, habilitados e com treinamento específico para a prática da terapia nutricional.
- XLII. Ficha Técnica de Preparações** – formulário de especificação das preparações, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade *per capita*, custo e outras informações, a critério do serviço ou Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
- XLIII. Ficha Técnica de Produto** – formulário de especificações do produto, constando as características organolépticas e nutricionais, como descrição do produto, finalidade, composição, embalagem, validade, informação nutricional, registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde, entre outros dados.
- XLIV. Grande Refeição** – refeição com 30% a 40% do Valor Energético Total (VET) diário, conforme legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) vigente.
- XLV. Hábitos Alimentares** – conjunto de hábitos envolvendo alimentos e preparações, de uso cotidiano por pessoas ou grupos populacionais, em que há forte influência da cultura, religiosidade, tabus alimentares, tradições de comunidades ou de povos e ainda influência da mídia.
- XLVI. Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI)** – instituições governamentais ou não governamentais e privadas, de caráter residencial, destinada a domicílio coletivo de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, com ou sem suporte familiar, em condição de liberdade, dignidade e cidadania.
- XLVII. Interdisciplinar** – justaposição de conteúdos de disciplinas heterogêneas ou integração de conteúdo em uma mesma disciplina.
- XLVIII. Manual de Boas Práticas** – documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos

edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o aperfeiçoamento profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

- XLIX. Manual de Boas Práticas de Fabricação** – documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.
- L. Média Complexidade** – constitui-se em um conjunto de procedimentos e serviços que visam atender aos principais problemas e agravos de saúde da população, realizados em ambiente ambulatorial ou hospitalar, que exigem a utilização de equipamentos e profissionais especializados e o uso de recursos tecnológicos para o apoio diagnóstico e tratamento.
- LI. Multidisciplinar** – justaposição de conteúdo de disciplinas.
- LII. Multiprofissional** – atuação conjunta de várias profissões ou profissionais.
- LIII. Necessidades Nutricionais Específicas** – quantidade de energia e de nutrientes biodisponíveis nos alimentos que um indivíduo sadio ou enfermo deve ingerir para satisfazer suas necessidades fisiológicas e prevenir sintomas de deficiências, ou para recuperar um estado de saúde em que a nutrição se torna fator principal ou coadjuvante do tratamento.
- LIV. Orientação de Estágio** – acompanhamento regular dos estudantes durante o período em que se realiza a atividade do estágio, prestando assistência técnico-pedagógica aos estudantes; coordenação de seminários para analisar problemas vivenciados na prática e discutir soluções, condutas e estratégias com base em referência bibliográfica atualizada; avaliação do desempenho do estudante, considerando competências e habilidades adquiridas.
- LV. Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)** – auxílio na delimitação do tema; orientação quanto ao planejamento e elaboração do trabalho com rigor teórico e metodológico; auxílio na resolução de problemas conceituais, técnicos e de relacionamento decorrentes da atividade; atendimento aos alunos sob sua orientação em dias e horários previamente fixados.
- LVI. Pequena Refeição** – refeição com 15% a 20% do Valor Energético Total (VET) diário, conforme a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
- LVII. Planilha de Custos** – instrumento utilizado para apurar detalhadamente os custos, considerando todos os itens e elementos envolvidos na produção de bens ou prestação de serviços.
- LVIII. Plano Alimentar** – descrição da composição qualitativa e quantitativa dos alimentos e preparações, frequência de consumo das refeições e recomendações, considerando as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e informações sociais e econômicas específicas dos clientes/pacientes/usuários, elaborado pelo nutricionista com entrega presencial ou por meio eletrônico.
- LIX. Políticas e Programas Institucionais** – regulamentação da execução de propostas e projetos governamentais de atendimento específico à população.
- LX. Preparações** – produtos provenientes de técnicas dietéticas aplicadas em alimentos *in natura* e em alimentos industrializados, resultando em preparações que irão compor as refeições.
- LXI. Prescrição Dietética** – atividade privativa do nutricionista que compõe a assistência prestada aos clientes/pacientes/usuários em ambiente hospitalar, ambulatorial, consultório ou em domicílio que envolve o plano alimentar, devendo ser elaborada com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico de nutrição, devendo conter data, Valor Energético Total (VET), consistência, macro e micronutrientes, fracionamento, assinatura seguida de carimbo, número e região da inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do nutricionista responsável pela prescrição.
- LXII. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)** – procedimentos escritos de

forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas no recebimento, manipulação, produção, distribuição, armazenamento e transporte de alimentos e preparações, podendo ser parte integrante do Manual de Boas Práticas.

- LXIII. Produtos Alimentícios** – são os produtos obtidos a partir da atividade industrial por meio do processamento de alimentos *in natura* ou de ingredientes alimentares.
- LXIV. Profissional Habilitado** – nutricionista devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da região onde atua, conforme legislação reguladora das atividades profissionais e do funcionamento das entidades do Sistema CFN/CRN.
- LXV. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)** – programa institucional federal instituído pela [Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976](#), com o objetivo de promover a melhoria do estado nutricional do trabalhador, oferecendo incentivos fiscais às empresas participantes do programa.
- LXVI. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** – é o programa executado pelos estados, Distrito Federal e municípios e pelas entidades federais.
- LXVII. Protocolo Técnico** – conjunto de procedimentos técnicos do nutricionista, destinado à assistência nutricional de pacientes/clientes/usuários, adequado à Unidade de Nutrição e Dietética (UND) e devidamente aprovado pela instituição.
- LXVIII. Rastreabilidade** – capacidade para acompanhar o percurso de um produto e conhecer o seu processo de produção, manipulação, transformação, embalagem e expedição.
- LXIX. Receituário de Preparações** – formulário que contém ingredientes, técnicas culinárias e dietéticas, tempo de preparo e rendimento das receitas utilizadas na produção de refeições.
- LXX. Receituário de Prescrição Dietética** – formulário entregue aos clientes/pacientes/usuários contendo a prescrição dietética e o plano alimentar individualizado com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico de nutrição, devidamente identificado com assinatura e número da inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do nutricionista responsável pela prescrição.
- LXXI. Recomendações Nutricionais** – quantidade de nutrientes necessários para satisfazer as necessidades de 97,5% dos indivíduos de uma população sadia.
- LXXII. Refeição** – conjunto de alimentos e preparações destinados ao consumo humano.
- LXXIII. Restaurantes Comerciais e similares** – empresa que realiza exclusivamente a atividade de produção e comercialização de refeições ou preparações diretas ao consumidor, desde que não terceirizadas a outras empresas. Consideram-se como similares: bares, lanchonetes, rotisseria e outros.
- LXXIV. Restos** – quantitativo de alimentos devolvido nas bandejas e pratos pelos usuários.
- LXXV. Risco Nutricional** – condição do estado nutricional que se caracteriza pela vulnerabilidade de desenvolvimento de doenças associadas à nutrição.
- LXXVI. Rotulagem Nutricional** – é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento e compreende a declaração do valor energético, dos nutrientes e das propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).
- LXXVII. Segmento de Atuação** – cada local ou setor de uma subárea de atuação no qual se verificam atividades distintas ou ainda divisão de ações diferenciadas do nutricionista, dentro de uma mesma subárea de atuação.
- LXXVIII. Serviço Ambulante de Alimentação** – alimentação preparada em locais abertos, permanentes ou não, para consumo imediato do público em geral, tais como: *trailers*, quiosques, *food truck* e outros.
- LXXIX. Serviço Centralizado** – considera-se como tal aquele cuja refeição é produzida e distribuída no mesmo local.
- LXXX. Serviço Comercial de Alimentação** – compreende a atividade de preparação e distribuição de alimentação que ocorre fora do domicílio, produzidas em instituições privadas, tais como: bares, restaurantes, *fast food* e hotelaria.
- LXXXI. Serviço Descentralizado** – considera-se como tal aquele cuja refeição é produzida em uma cozinha central e transportada para distribuição em outro local.
- LXXXII. Serviço Misto** – considera-se como tal aquele que utiliza os dois sistemas descritos nos itens LXXIX e LXXXI para atendimento aos seus clientes/pacientes/usuários.

- LXXXIII. Sobras** – alimentos ou preparações que não foram distribuídos aos clientes/pacientes/usuários e que foram conservados adequadamente.
- LXXXIV. Spa Clínico** – local destinado ao atendimento de clientes/usuários sadios ou portadores de doenças e distúrbios associados à nutrição.
- LXXXV. Subárea de Atuação** – âmbito de aplicação do conhecimento da ciência da Nutrição e da prática das atividades profissionais do nutricionista, regulada ou não por legislação própria caracterizada pelo aprofundamento de conhecimentos ou pela ampliação do nível de complexidade ou especificidade de procedimentos técnicos.
- LXXXVI. Subsegmento de Atuação** – divisão de um segmento de atuação.
- LXXXVII. Suplementos Nutricionais** – formulados de vitaminas, minerais, proteínas e aminoácidos, lipídios e ácidos graxos, carboidratos e fibras, isolados ou associados entre si.
- LXXXVIII. Tecnologia Assistiva** – utilização de equipamentos, serviços, estratégias e práticas que contribuem para proporcionar ou ampliar habilidades funcionais de pessoas com deficiência.
- LXXXIX. Terapia Nutricional (TN)** – conjunto de procedimentos terapêuticos para manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente por meio da nutrição parenteral ou enteral.
- XC. Teste de Degustação** – avaliação da qualidade sensorial das preparações e alimentos, analisando e apreciando todas as nuances de cor, textura, sabor e aroma, em pequenas amostras, antes do consumo pelos clientes/usuários.
- XCI. Triagem de Risco Nutricional** – processo de identificação das características associadas ao risco nutricional, por meio de protocolos específicos, determinando as prioridades de assistência.
- XCII. Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)** – unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, tendo como objetivo contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela atendida.
- XCIII. Unidade de Nutrição e Dietética (UND)** – unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a assistência nutricional aos clientes/pacientes/usuários.

ANEXO II ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA POR ÁREA DE ATUAÇÃO

I. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Fundamento legal. Incisos II, VI e VII do Artigo 3º; Incisos III, IV, VI XI e Parágrafo Único do Artigo 4º da Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.

Competência. Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição em Alimentação Coletiva: planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição; realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

A. SUBÁREA – GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

A.1. Segmento – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (pública e privada):

A.1.1. Subsegmento – Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), *spa* clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares:

A.1.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional/Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e

concessão), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- A.1.1.1.1. Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.
 - A.1.1.1.2. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.
 - A.1.1.1.3. Coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.
 - A.1.1.1.4. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.
 - A.1.1.1.5. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.
 - A.1.1.1.6. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas específico da UAN, mantendo-o atualizado.
 - A.1.1.1.7. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-os atualizados.
 - A.1.1.1.8. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
 - A.1.1.1.9. Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários.
 - A.1.1.1.10. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
 - A.1.1.1.11. Prestar atendimento, por meio de cardápio específico, aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição, bem como aos portadores de necessidades especiais, visando o direito humano à alimentação adequada e saudável.
 - A.1.1.1.12. Promover a redução das sobras, restos e desperdícios.
 - A.1.1.1.13. Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.
- A.1.1.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional/Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:
- A.1.1.2.1. Participar das atividades de gestão de custos de produção.
 - A.1.1.2.2. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
 - A.1.1.2.3. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.
 - A.1.1.2.4. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.
 - A.1.1.2.5. Promover a sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade

destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.

A.1.1.2.6. Organizar a visitação de clientes/usuários às áreas relacionadas à produção de refeições.

A.1.1.2.7. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.1.1.2.8. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.

A.1.1.2.9. Participar da elaboração dos critérios técnicos que subsidiam a celebração de contratos na área de prestação de serviços de fornecimento de refeições para coletividade.

A.1.1.2.10. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e educação permanente para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

A.1.1.2.11. Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições.

A.1.1.2.12. Realizar análise sensorial das preparações por meio de testes de degustação prévios ao consumo.

A.1.1.2.13. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.

A.2. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar:

A.2.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE):

A.2.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito da alimentação coletiva, o nutricionista deverá realizar as atividades descritas na Resolução CFN específica vigente.

A.2.2. Subsegmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar – Rede Privada de Ensino:

A.2.2.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional/Alimentação e Nutrição no ambiente escolar – Rede Privada de Ensino, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias de UAN, em interação com a área de Nutrição em Saúde Coletiva:

A.2.2.1.1. Realizar a avaliação, diagnóstico e monitoramento nutricional do escolar, com base nas recomendações e necessidades nutricionais específicas.

A.2.2.1.2. Identificar escolares ou estudantes com doenças e deficiências associadas à nutrição, para atendimento por meio de cardápio específico e encaminhamento para assistência nutricional adequada.

A.2.2.1.3. Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, adequando-os à faixa etária e respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.

A.2.2.1.4. Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.

A.2.2.1.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado.

A.2.2.1.6. Implantar e supervisionar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente.

A.2.2.1.7. Desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência social, ecológica e ambiental.

A.2.2.1.8. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.

A.2.2.1.9. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.

A.2.2.1.10. Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições.

A.2.2.1.11. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.

A.2.2.1.12. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.2.2.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional/Alimentação e Nutrição no ambiente escolar – Rede Privada de Ensino, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

A.2.2.2.1. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras, recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.

A.2.2.2.2. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

A.2.2.2.3. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

A.2.2.2.4. Participar de equipes multidisciplinares destinadas à realização de atividades voltadas para a promoção da saúde.

A.2.2.2.5. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.2.2.2.6. Participar do planejamento e supervisão de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética.

A.2.2.2.7. Realizar testes de degustação das preparações prévios ao consumo.

A.2.2.2.8. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.

A.2.2.2.9. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.

A.3. Segmento – Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT):

A.3.1. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (Autogestão e Concessão):

A.3.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador, (Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições –autogestão e concessão), o nutricionista deverá realizar as atividades descritas na

área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (Pública e Privada) /Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão).

A.3.2. Subsegmento – Empresas Prestadoras de Serviço de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio:

A.3.2.1. Para realizar as atribuições de Nutrição, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva – Refeição-Convênio), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

A.3.2.1.1. Coordenar as equipes de informação ao usuário final.

A.3.2.1.2. Integrar equipes de controle de qualidade em estabelecimentos comerciais credenciados.

A.3.2.1.3. Integrar a equipe responsável pelo cadastro de empresas contratantes.

A.3.2.2. Para realizar as atribuições de Nutrição no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva – Refeição-Convênio), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

A.3.2.2.1. Realizar ações junto aos gestores e representantes de instituições da área, referentes à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.

A.3.2.2.2. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico e científico.

A.3.2.2.3. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

A.3.2.2.4. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.3.2.2.5. Realizar visitas técnicas, recomendando, quando necessário, o descredenciamento dos estabelecimentos que estiverem em condições higiênico-sanitárias inadequadas ou que descumpram as recomendações nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

A.3.3. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva – Cestas de Alimentos:

A.3.3.1. Para realizar as atribuições de Nutrição, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas fornecedoras de Alimentação Coletiva – Cestas de Alimentos), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

A.3.3.1.1. Atender a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) nos itens relativos à educação nutricional e aos referenciais de valores nutricionais.

A.3.3.1.2. Coordenar a equipe na composição da cesta de alimentos, adequando-a às necessidades nutricionais da clientela.

A.3.3.1.3. Planejar e supervisionar as atividades de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios.

A.3.3.1.4. Implantar e supervisionar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente.

A.3.3.1.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado.

A.3.3.1.6. Realizar atividades de informação aos clientes/usuários quanto ao valor nutritivo dos componentes da cesta de alimentos.

A.3.3.1.7. Promover ações de educação alimentar e nutricional para os clientes/usuários.

A.3.3.1.8. Coordenar, supervisionar ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores.

A.3.3.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.3.3.2. Para realizar as atribuições de Nutrição, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas fornecedoras de Alimentação Coletiva – Cestas de Alimentos), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

A.3.3.2.1 Participar das atividades de seleção de fornecedores, quanto à procedência dos alimentos, para avaliar sua qualidade.

A.3.3.2.2. Realizar análise sensorial dos produtos alimentícios que compõem a cesta.

A.3.3.2.3. Realizar ações junto aos gestores e representantes de instituições da área, referentes à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.

A.3.3.2.4. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.

A.3.3.2.5. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.3.3.2.6. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

A.4. Segmento – Serviço Comercial de Alimentação:

A.4.1. Subsegmento – Restaurantes Comerciais e similares:

A. 4.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito do Serviço Comercial de Alimentação – Restaurantes Comerciais e similares, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

A.4.1.1.1. Propor adequação nos cardápios visando à promoção da alimentação saudável, considerando os aspectos econômicos e sazonais.

A.4.1.1.2. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.

A.4.1.1.3. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.

A.4.1.1.4. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.

A.4.1.1.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas específico da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-o atualizado.

A.4.1.1.6. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-os atualizados.

A.4.1.1.7. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.

A.4.1.1.8. Planejar e executar ações educativas de alimentação e nutrição para os clientes/usuários.

A.4.1.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.4.1.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Serviço Comercial de Alimentação – Restaurantes Comerciais e similares, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

A.4.1.2.1. Participar das atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.

A.4.1.2.2. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.

A.4.1.2.3. Realizar testes de degustação das preparações prévios ao consumo.

A.4.1.2.4. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.

A.4.1.2.5. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

A.4.1.2.6. Participar das atividades de gestão de custos de produção.

A.4.1.2.7. Planejar e orientar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos e material de higiene, descartáveis e outros.

A.4.1.2.8. Promover a redução das sobras, restos e desperdícios.

A.4.1.2.9. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.

A.4.1.2.10. Promover ações de sensibilização dos gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.

A.4.1.2.11. Organizar a visita de clientes/usuários às áreas relacionadas à produção de refeições.

A.4.1.2.12. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.4.1.2.13. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética.

A.4.1.2.14. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.

A.4.2. Subsegmento – Bufê de Eventos:

A.4.2.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no

âmbito de Serviço Comercial de Alimentação – Bufê de Eventos, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

A.4.2.1.1. Propor cardápios visando à promoção da alimentação saudável.

A.4.2.1.2. Implantar e monitorar procedimentos de controle de qualidade, especialmente no que se refere ao “tempo x temperatura”.

A.4.2.1.3. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.

A.4.2.1.4. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, armazenamento, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.

A.4.2.1.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas específico, mantendo-o atualizado.

A.4.2.1.6. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos, mantendo-os atualizados.

A.4.2.1.7. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.

A.4.2.1.8. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.

A.4.2.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.4.2.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Serviço Comercial de Alimentação – Bufê de Eventos, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

A.4.2.2.1. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.

A.4.2.2.2. Promover ações para minimizar desperdícios dos gêneros alimentícios e preparações, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.

A.4.2.2.3. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.

A.4.2.2.4. Planejar e supervisionar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos e material de higiene, descartáveis e outros.

A.4.2.2.5. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.

A.4.2.2.6. Participar das atividades de gestão de custos de produção.

A.4.2.2.7. Realizar análise sensorial das preparações por meio de testes de degustação prévios ao consumo.

A.4.2.2.8. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.

A.4.2.2.9. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.4.2.2.10. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética.

A.4.3. Subsegmento – Serviço Ambulante de Alimentação:

A.4.3.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Serviço Comercial de Alimentação – Serviço Ambulante de Alimentação, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

A.4.3.1.1. Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.

A.4.3.1.2. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.

A.4.3.1.3. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.

A.4.3.1.4. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas específico, mantendo-o atualizado.

A.4.3.1.5. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos, mantendo-os atualizados.

A.4.3.1.6. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.

A.4.3.1.7. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.4.3.1.8. Propor a adequação das preparações visando à promoção da alimentação saudável.

A.4.3.1.9. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.

A.4.3.1.10. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.

A.4.3.1.11. Participar do planejamento e do projeto sanitário ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.

A.4.3.1.12. Planejar e orientar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos e material de higiene, descartáveis e outros.

A.4.3.1.13. Promover ações para minimizar desperdícios dos gêneros alimentícios e preparações, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.

A.4.3.1.14. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.

A.4.3.1.15. Promover ações de sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.

A.4.3.1.16. Realizar estudo para determinação dos prazos de validade dos produtos.

A.4.3.1.17. Elaborar rotulagem nutricional das preparações.

A.4.3.1.18. Orientar proprietários quanto à regularização da atividade nos órgãos competentes.

II. ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fundamento legal. Inciso III, VI, VII, VIII do Artigo 3º e Incisos III, VII e VIII do Artigo 4º da [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#).

Competência. Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição Clínica: prestar assistência nutricional e dietoterápica; promover educação nutricional; prestar auditoria,

consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos; prescrever suplementos nutricionais; solicitar exames laboratoriais; prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição a coletividades e indivíduos, sadios e enfermos, em instituições públicas e privadas, em consultório de nutrição e dietética e em domicílio.

A. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM HOSPITAIS, CLÍNICAS EM GERAL, HOSPITAL-DIA, UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA) E SPA CLÍNICOS:

A.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Hospitais e Clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e *Spa* Clínicos, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

A.1.1. Estabelecer e executar protocolos técnicos do serviço, segundo níveis de assistência nutricional, de acordo com a legislação vigente.

A.1.2. Elaborar o diagnóstico de nutrição.

A.1.3. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição e considerando as interações drogas/nutrientes e nutrientes/nutrientes.

A.1.4. Registrar em prontuário dos clientes/pacientes/usuários a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos preestabelecidos pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND).

A.1.5. Realizar orientação nutricional na alta dos clientes/pacientes/usuários, estendendo-a aos cuidadores, familiares ou responsáveis, quando couber.

A.1.6. Orientar e supervisionar a distribuição de dietas orais e enterais, verificando o percentual de aceitação, infusão e tolerância da dieta.

A.1.7. Interagir com nutricionistas responsáveis pela produção de refeições, definindo procedimentos em parceria.

A.1.8. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Hospitais e Clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e *Spa* Clínicos, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

A.2.1. Solicitar exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico, de acordo com protocolos preestabelecidos pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND).

A.2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário.

A.2.3. Promover ações de educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes/usuários, cuidadores, familiares ou responsáveis.

A.2.4. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.2.5. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

A.2.6. Participar do processo de acreditação hospitalar e da avaliação da qualidade em serviços de Nutrição Clínica.

A.2.7. Integrar a Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN), quando houver, conforme legislação vigente.

A.2.8. Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética.

B. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM SERVIÇOS DE TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA:

B.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Serviços de Terapia Renal Substitutiva, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

B.1.1. Realizar/supervisionar a triagem de risco nutricional quando da admissão do paciente.

B.1.2. Estabelecer e executar protocolos técnicos do serviço segundo níveis de assistência em nutrição.

B.1.3. Elaborar o diagnóstico de nutrição.

B.1.4. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição e considerando as interações drogas/nutrientes e nutriente/nutriente.

B.1.5. Registrar em prontuário dos clientes/pacientes/usuários a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos preestabelecidos pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND).

B.1.6. Promover ações de educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes/usuários, cuidadores, familiares ou responsáveis.

B.1.7. Orientar e supervisionar a distribuição de dietas orais e enterais, verificando o percentual de aceitação e tolerância alimentar.

B.1.8. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

B.1.9. Interagir com nutricionistas responsáveis pela produção de refeições, definindo procedimentos em parceria.

B.1.10. Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética.

B.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Serviços de Terapia Renal Substitutiva, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

B.2.1. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional dos clientes/pacientes/usuários.

B.2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário.

B.2.3. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

B.2.4. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

C. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS (ILPI):

C.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

C.1.1. Realizar triagem de risco nutricional quando da admissão do idoso.

C.1.2. Elaborar o diagnóstico de nutrição.

C.1.3. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição e considerando as interações drogas/nutrientes e nutrientes/nutrientes.

C.1.4. Estabelecer e executar protocolos técnicos do serviço por níveis de assistência nutricional.

C.1.5. Registrar em prontuário do idoso a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos preestabelecidos pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND).

C.1.6. Orientar e supervisionar a distribuição de dietas orais e enterais, verificando o percentual de aceitação e tolerância alimentar.

C.1.7. Promover, por meio da alimentação, os princípios da tecnologia assistiva para favorecer a autonomia e a independência do paciente.

C.1.8. Promover ações de educação alimentar e nutricional para o idoso, cuidadores, familiares ou responsáveis.

C.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

C.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

C.2.1. Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética.

C.2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário.

C.2.3. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

C.2.4. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

C.2.5. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional dos clientes/pacientes/usuários.

D. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM AMBULATÓRIOS E CONSULTÓRIOS:

D.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatórios e Consultórios, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

D.1.1. Elaborar o diagnóstico de nutrição, com base na avaliação nutricional.

D.1.2. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição, doenças associadas e considerando as interações drogas/nutrientes e nutriente/nutriente.

D.1.3. Registrar, em prontuário dos clientes/pacientes/usuários, a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos preestabelecidos.

D.1.4. Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes/usuários, familiares ou responsáveis.

D.1.5. Elaborar receituário de prescrição dietética individualizada para distribuição aos clientes/pacientes/usuário.

D.1.6. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

D.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatórios e Consultório, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

D.2.1. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional dos clientes/pacientes/usuários.

D.2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário.

D.2.3. Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética.

D.2.4. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e

programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

D.2.5. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

E. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM BANCOS DE LEITE HUMANO (BLH) E POSTOS DE COLETA:

E.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Bancos de Leite Humano (BLH) e Postos de Coleta, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

E.1.1. Incentivar e promover o aleitamento materno, observando as diretrizes da Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância (NBCAL).

E.1.2. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, supervisionando sua execução e mantendo-o atualizado.

E.1.3. Prestar assistência à gestante, puérpera, nutriz e lactente na prática do aleitamento materno.

E.1.4. Coordenar as etapas de processamento, pasteurização, controle microbiológico e outras que envolvam a manipulação, garantindo a qualidade higiênico-sanitária do leite humano, desde a coleta até a distribuição.

E.1.5. Supervisionar o quantitativo do leite humano coletado, processado e distribuído.

E.1.6. Supervisionar e monitorar a coleta de dados gerados no Banco de Leite Humano (BLH), enviando periodicamente ao órgão competente.

E.1.7. Orientar as mães afastadas dos filhos, bem como aquelas que apresentam dificuldade na amamentação, quanto à importância da manutenção e estímulo à lactação.

E.1.8. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.

E.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

E.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Bancos de Leite Humano (BLH) e Postos de Coleta, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

E.2.1. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

E.2.2. Integrar, quando em atividade exclusiva do Banco de Leite Humano (BLH), ou interagir, quando em atividade compartilhada com outro setor, com a equipe multiprofissional responsável pela atenção prestada ao binômio mãe/neonato.

E.2.3. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.

E.2.4. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

E.2.5. Participar de fóruns e comitês relacionados ao aleitamento materno.

E.2.6. Prestar atendimento nutricional às nutrizes de recém-nascidos internados.

F. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM LACTÁRIOS:

F.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Lactários, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

F.1.1. Estabelecer e supervisionar a execução de protocolos técnicos do serviço.

F.1.2 Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de preparo, acondicionamento, esterilização, armazenamento, rotulagem, transporte e distribuição de fórmulas.

F.1.3. Elaborar e implantar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.

F.1.4. Realizar orientação nutricional com vistas à alta hospitalar.

F.1.5. Estabelecer a composição qualitativa, quantitativa, o fracionamento e a identificação das fórmulas dietéticas para distribuição.

F.1.6. Estabelecer as especificações no descritivo de aquisição de insumos (fórmulas, equipamentos, utensílios, material de consumo, de embalagem e suplementos).

F.1.7. Interagir com os demais nutricionistas que compõem o Quadro Técnico da instituição, definindo os procedimentos complementares na assistência aos clientes/pacientes/usuários.

F.1.8. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.

F.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

F.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Lactários, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

F.2.1. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.

F.2.2. Interagir com a equipe multiprofissional, quando couber, definindo os procedimentos complementares na assistência aos clientes/pacientes/usuários.

F.2.3. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

F.2.4. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

G. SUBÁREA — ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM CENTRAIS DE TERAPIA NUTRICIONAL:

G.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Centrais de Terapia Nutricional, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

G.1.1. Estabelecer e supervisionar a execução de protocolos técnicos do serviço, obedecendo à legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) específica para o setor.

G.1.2. Elaborar e implantar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.

G.1.3. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações não moduladas (artesanais), mantendo-as atualizadas.

G.1.4. Elaborar o diagnóstico de nutrição, com base na avaliação nutricional.

G.1.5. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição.

G.1.6. Formular a Nutrição Enteral (NE), estabelecendo a sua composição qualitativa e quantitativa, seu fracionamento e formas de apresentação.

G.1.7. Acompanhar a evolução nutricional dos clientes/pacientes/usuários.

G.1.8. Registrar em prontuário dos clientes/pacientes/usuários a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos preestabelecidos.

G.1.9. Realizar orientação nutricional na alta dos clientes/pacientes/usuários, estendendo-a aos cuidadores, familiares ou responsáveis, quando couber.

G.1.10. Estabelecer as especificações no descritivo de aquisição de insumos (fórmulas, material de consumo, de embalagem e suplementos).

G.1.11. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.

G.1.12. Interagir com os demais nutricionistas que compõem o Quadro Técnico da instituição, definindo os procedimentos complementares na assistência aos clientes/pacientes/usuários.

G.1.13. Definir os procedimentos complementares na assistência aos clientes/pacientes/usuários com a Equipe Multiprofissional da Terapia Nutricional.

G.1.14. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.

G.1.15. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

G.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Centrais de Terapia Nutricional, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

G.2.1. Participar de auditorias da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN).

G.2.2. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

G.2.3. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

H. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL DOMICILIAR (PÚBLICA E PRIVADA):

H.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional Domiciliar (Pública e Privada), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

H.1.1. Sistematizar o atendimento em nutrição, definindo protocolos de procedimentos relativos à dietoterapia.

H.1.2. Elaborar o diagnóstico de nutrição, com base na avaliação nutricional.

H.1.3. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição.

H.1.4. Manter registros da prescrição dietética e da evolução nutricional, conforme protocolos preestabelecidos.

H.1.5. Promover educação alimentar e nutricional para os clientes/pacientes/usuários, cuidadores e familiares ou responsáveis.

H.1.6. Orientar os cuidadores, familiares ou responsáveis para a correta manipulação e administração de dietas.

H.1.7. Avaliar se os objetivos da assistência nutricional foram alcançados para viabilizar a alta da terapia nutricional especializada.

H.1.8. Definir os procedimentos complementares na assistência aos clientes/pacientes/usuários com a equipe multiprofissional.

H.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

H.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional Domiciliar (Pública e Privada), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

H.2.1. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional dos clientes/pacientes/usuários.

H.2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando

necessários.

H.2.3. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação.

H.2.4. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

I. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA PERSONALIZADA (*PERSONAL DIET*):

I.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (*Personal Diet*), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

I.1.1. Sistematizar o atendimento em nutrição, definindo protocolos de procedimentos relativos ao atendimento nutricional personalizado.

I.1.2. Elaborar a avaliação e o diagnóstico de nutrição individual ou familiar.

I.1.3. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição.

I.1.4. Promover educação alimentar e nutricional individual ou familiar.

I.1.5. Elaborar o plano alimentar individual e familiar.

I.1.6. Planejar cardápio conforme objetivo da prescrição dietética, respeitando o hábito alimentar.

I.1.7. Estabelecer receitas de preparações, conforme cardápios.

I.1.8. Orientar para as boas práticas nos procedimentos de aquisição, armazenamento, pré-preparo e preparo dos alimentos.

I.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (*Personal Diet*), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

I.2.1. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional dos clientes/pacientes/usuários.

I.2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário.

I.2.3. Elaborar lista de compras.

I.2.4. Acompanhar os clientes em visita aos locais de aquisição de alimentos e produtos.

I.2.5. Orientar a leitura e compreensão da rotulagem dos alimentos e produtos.

I.2.6. Orientar os clientes quanto às escolhas alimentares realizadas fora do lar.

I.2.7. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação.

III. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Esportes e Exercício Físico, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

1.1. Avaliar e acompanhar o perfil antropométrico, bioquímico e a composição corporal do atleta ou do desportista, conforme as fases do treinamento, e considerando a perda de peso antes de competições, o aumento de massa muscular e a melhora no desempenho.

1.2. Identificar o gasto energético do indivíduo.

1.3. Elaborar o plano alimentar do indivíduo, adequando-o à modalidade esportiva ou exercício físico desenvolvido, considerando as diversas fases (manutenção, competição e recuperação).

1.4. Manter registro evolutivo individualizado de avaliações nutricionais, composição corporal e prescrições dietéticas e outras condutas pertinentes.

1.5. Promover a educação e orientação nutricional do indivíduo e, quando pertinente, dos familiares ou responsáveis.

- 1.6. Estabelecer estratégias de reposição hídrica e energética antes, durante e após a prática de exercícios e participação em eventos competitivos.
- 1.7. Orientar quanto à execução do plano alimentar para atletas em viagem para competição.
- 1.8. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Esportes e Exercício Físico, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

- 2.1. Solicitar exames complementares à avaliação nutricional, prescrição dietética e evolução nutricional dos clientes, quando necessário.
- 2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário.
- 2.3. Acompanhar e prestar atendimento nutricional aos atletas e desportistas em treinamentos e competições individuais ou coletivas.
- 2.4. Desenvolver material educativo para orientação de clientes, treinadores e colaboradores.
- 2.5. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins, quando pertinente.
- 2.6. Interagir com a equipe multiprofissional responsável pelo treinamento/acompanhamento do atleta e desportista.
- 2.7. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- 2.8. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

IV. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fundamento legal. Inciso II, III, VI, VII, VIII do Artigo 3º e Incisos III, IV, VI, VII, VIII, IX e Parágrafo Único do Artigo 4º da [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#).

Competência. Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de Nutrição em Saúde Pública: organizar, coordenar, supervisionar e avaliar os serviços de nutrição; prestar assistência dietoterápica e promover a educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas ou privadas, e em consultório de nutrição e dietética; atuar no controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios; participar de inspeções sanitárias.

A. SUBÁREA – POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS:

A.1. Segmento – Gestão das Políticas e Programas:

A.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Gestão das Políticas e Programas, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades:

A.1.1.1. Propor, implantar e coordenar as atividades relacionadas à gestão de políticas e programas de alimentação e nutrição.

A.1.1.2. Desenvolver ações de alimentação e nutrição, conforme diretrizes das políticas e programas institucionais públicas e privadas e normas e legislações vigentes.

A.1.1.3. Coordenar a elaboração, revisão, adaptação e padronização de procedimentos, processos e protocolos relativos à área de alimentação e nutrição, em consonância com as normas e diretrizes nacionais.

A.1.1.4. Dimensionar a estrutura de recursos para atender às metas de alimentação e nutrição estabelecidas.

- A.1.1.5. Estabelecer parâmetros e procedimentos técnicos que orientem uniformemente e integrem as atividades de planejamento local, gestão, execução, avaliação e monitoramento das ações de alimentação e nutrição.
- A.1.1.6. Identificar situações em desacordo com os padrões estabelecidos em normas e legislação específica de atenção à saúde e segurança alimentar e nutricional, proporcionando ações orientadoras e corretivas, promovendo a melhoria dos processos e redução dos custos.
- A.1.1.7. Monitorar e avaliar o alcance das metas e indicadores de alimentação e nutrição previstos, recomendando, sempre que possível e necessário, o realinhamento das ações com vistas a aperfeiçoá-las.
- A.1.1.8. Apoiar e subsidiar as atividades de controle e de auditoria.
- A.1.1.9. Participar de fóruns de controle social, garantindo a agenda de interesse da entidade que representa, promovendo articulações, propondo estratégias e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.
- A.1.1.10. Participar do fortalecimento dos meios de interlocução com o cidadão.
- A.1.1.11. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e programas de aperfeiçoamento para profissionais, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
- A.1.1.12. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- A.1.1.13. Participar da elaboração e revisão da legislação e códigos próprios da área.
- A.1.1.14. Participar da elaboração do plano de trabalho anual, visando ao planejamento orçamentário institucional.
- A.1.1.15. Fomentar a integração e/ou articulação entre programas e processos de trabalho nas diversas áreas e políticas existentes.
- A.1.1.16. Executar outras atividades de mesma natureza e nível de complexidade determinadas em legislação específica.

A.2. Segmento – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN):

A.2.1. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros:

A.2.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades:

A.2.1.1.1. Compor com equipes multiprofissionais, intersetoriais e interdisciplinares criadas por entidades públicas ou privadas, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implantar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionadas com alimentação e nutrição.

A.2.1.1.2. Desenvolver ações de alimentação e nutrição, conforme diretrizes das políticas e programas públicos e normas legais vigentes.

A.2.1.1.3. Implantar ações de educação alimentar e nutricional.

A.2.1.1.4. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.2.1.1.5. Participar de fóruns de controle social, garantindo agenda de interesse da entidade que representa, promovendo articulações e propondo estratégias e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.

A.2.1.1.6. Contribuir no planejamento, implantação e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos, com base em critérios técnicos e científicos.

A.2.1.2.7. Participar e divulgar estudos e pesquisas na sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.2.1.1.8. Promover articulação no âmbito intrassetorial, intersetorial e interinstitucional, visando à implantação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), de agroecologia e de outras políticas relacionadas à alimentação e nutrição.

A.2.1.1.9. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso de nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

A.2.1.1.10. Participar da elaboração e revisão da legislação e códigos próprios da área.

A.2.1.1.11. Participar da elaboração do plano de trabalho anual visando ao planejamento orçamentário institucional.

A.2.2. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Banco de Alimentos (públicos, privados e fundacionais):

A.2.2.1 Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Banco de Alimentos públicos, privados e fundacionais, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades:

A.2.2.1.1. Coordenar as atividades de recebimento, seleção e armazenamento dos alimentos visando ao controle de qualidade.

A.2.2.1.2 Supervisionar a destinação e distribuição dos alimentos, conforme as especificidades das instituições.

A.2.2.1.3. Promover ações de controle de desperdícios de insumos e ações de consumo sustentável.

A.2.2.1.4. Elaborar e supervisionar a implantação do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.

A.2.2.1.5. Realizar visitas técnicas às instituições assistidas.

A.2.2.1.6. Avaliar a quantidade e a qualidade dos alimentos doados, visando atender à demanda das pessoas atendidas pelas instituições.

A.2.2.1.7 Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.2.2.1.8. Participar da seleção e do credenciamento das instituições assistenciais de destino dos alimentos.

A.2.2.1.9. Orientar sobre técnicas de preparo dos alimentos.

A.2.2.1.10. Orientar sobre educação alimentar e nutricional.

A.2.2.1.11. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para

profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

A.2.2.1.12. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.2.3. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias:

A.2.3.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias, o nutricionista deverá realizar as atividades descritas na área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (Pública e Privada)/Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão).

A.2.4. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, entre outras:

A.2.4.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, entre outras, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

A.2.4.1.1. Compor as equipes multiprofissionais, intersetoriais e interdisciplinares criadas por entidades públicas ou privadas, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implantar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionadas com alimentação e nutrição.

A.2.4.1.2. Desenvolver ações de alimentação e nutrição, conforme diretrizes das políticas e programas institucionais públicas e privadas e normas legais vigentes.

A.2.4.1.3. Desenvolver ações de educação alimentar e nutricional.

A.2.4.1.4. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.2.4.1.5. Participar de fóruns de controle social, promovendo articulações e propondo estratégias e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.

A.2.4.1.6. Contribuir com o planejamento, implantação e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos, com base em critérios técnicos e científicos.

A.2.4.1.7. Promover, participar e divulgar estudos e pesquisas na sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.2.4.1.8. Promover articulação no âmbito intrasetorial, intersetorial e interinstitucional, visando à implantação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), de agroecologia e de outras políticas relacionadas à alimentação e nutrição.

A.2.4.1.9. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

A.2.4.1.10. Participar da elaboração e revisão da legislação e códigos próprios da área.

A.2.4.1.11. Participar da elaboração do plano de trabalho anual, visando ao planejamento orçamentário institucional.

A.2.5. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS):

A.2.5.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) – Sistema Nacional de Segurança Alimentar (SISAN): Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), o nutricionista deverá realizar as atividades obrigatórias descritas na área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (Pública e Privada)/Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão) e aquelas descritas na área de Nutrição Clínica, quando couber.

A.3. Segmento – Rede Socioassistencial:

A.3.1 Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Rede Socioassistencial, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

A.3.1.1. Compor as equipes multiprofissionais no trabalho de acolhimento humanizado aos usuários.

A.3.1.2. Planejar e executar ações de educação alimentar e nutricional para atender os usuários, incluindo grupos específicos.

A.3.1.3. Orientar o usuário quanto às técnicas higiênicas e dietéticas relativas à alimentação.

A.3.1.4. Prestar assistência nutricional aos usuários e famílias em risco de insegurança alimentar e nutricional.

A.3.1.5. Executar as atribuições de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) nas instituições de assistência, quando couber.

A.4. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar:

A.4.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE):

A.4.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o nutricionista deverá realizar as atividades descritas na Resolução CFN específica vigente.

A.5. Segmento – Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT):

A.5.1. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (Autogestão e Concessão):

A.5.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições –Autogestão e Concessão), o nutricionista deverá realizar as atividades descritas na área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Unidade de Alimentação e

Nutrição (UAN) Institucional (Pública e Privada)/Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão).

A.5.2. Subsegmento – Empresas Prestadoras de Serviço de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio:

A.5.2.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva – Refeição-Convênio), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

A.5.2.1.1. Coordenar as equipes de informação ao usuário final.

A.5.2.1.2. Integrar equipes de controle de qualidade em estabelecimentos comerciais credenciados.

A.5.2.1.3. Integrar a equipe responsável pelo cadastro de empresas contratantes.

A.5.2.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva – Refeição-Convênio), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

A.5.2.2.1. Realizar ações junto aos gestores e representantes de instituições da área, referentes à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.

A.5.2.2.2. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico e científico.

A.5.2.2.3. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

A.5.2.2.4. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.5.2.2.5. Realizar visitas técnicas, recomendando, quando necessário, o descredenciamento dos estabelecimentos que estiverem em condições higiênico-sanitárias inadequadas ou que descumpram as recomendações nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

A.5.3. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva – Cestas de Alimentos:

A.5.3.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas fornecedoras de Alimentação Coletiva – Cestas de Alimentos), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

A.5.3.1.1. Atender a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) nos itens relativos à educação nutricional e aos referenciais de valores nutricionais.

A.5.3.1.2. Coordenar a equipe na composição da cesta de alimentos, adequando-a às necessidades nutricionais da clientela.

A.5.3.1.3. Planejar e supervisionar as atividades de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios.

A.5.3.1.4. Implantar e supervisionar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e métodos de controle de qualidade de

alimentos, em conformidade com a legislação vigente.

A.5.3.1.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado.

A.5.3.1.6. Realizar atividades de informação aos clientes/usuários quanto ao valor nutritivo dos componentes da cesta de alimentos.

A.5.3.1.7. Promover ações de educação alimentar e nutricional para os clientes/usuários.

A.5.3.1.8. Coordenar, supervisionar ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores.

A.5.3.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.5.3.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas fornecedoras de Alimentação Coletiva – Cestas de Alimentos), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

A.5.3.2.1 Participar das atividades de seleção de fornecedores, quanto à procedência dos alimentos, para avaliar sua qualidade.

A.5.3.2.2. Realizar análise sensorial dos produtos alimentícios que compõem a cesta.

A.5.3.2.3. Realizar ações junto aos gestores e representantes de instituições da área, referentes à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.

A.5.3.2.4. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.

A.5.3.2.5. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.5.3.2.6. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

B. SUBÁREA – ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE:

B.1. Segmento – Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição:

B.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Atenção Básica em Saúde, no âmbito da Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

B.1.1.1. Planejar e coordenar as ações de alimentação e nutrição no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

B.1.1.2. Participar na elaboração da Programação Anual de Saúde (PAS), levando-se em consideração o Plano Nacional, Estadual ou Municipal de Saúde (PNS), definindo as ações, metas, objetivos, indicadores e recursos financeiros que serão aplicados nas ações de cuidado nutricional.

B.1.1.3. Monitorar, avaliar e divulgar os resultados previstos na Programação Anual de Saúde (PAS) relativos à alimentação e nutrição e colaborar na elaboração do Relatório Anual de Gestão (RAG).

B.1.1.4. Dimensionar a estrutura de recursos para atender as metas de alimentação e nutrição estabelecidas.

- B.1.1.5. Estabelecer os parâmetros e procedimentos técnicos que orientem uniformemente e integrem as atividades de planejamento local, gestão, execução, avaliação e monitoramento das ações de alimentação e nutrição.
- B.1.1.6. Coordenar a elaboração, revisão, adaptação e padronização de procedimentos, processos e protocolos de atenção e cuidado relativos à área de alimentação e nutrição, em consonância com as normas e diretrizes nacionais e internacionais.
- B.1.1.7. Planejar e organizar ações de educação permanente para profissionais e equipes de saúde no que tange à implantação das ações de alimentação e nutrição no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).
- B.1.1.8. Coordenar e avaliar a implantação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN).
- B.1.1.9. Definir o elenco de indicadores prioritários para o diagnóstico alimentar e nutricional da população, com apoio das equipes multiprofissionais da atenção básica.
- B.1.1.10. Propor ações de resolutividade para situações de risco nutricional.
- B.1.1.11. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- B.1.1.12. Participar e interagir nas ações das equipes do Núcleo de Apoio à Saúde da Família e da Estratégia de Saúde da Família conforme legislação específica.
- B.1.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Atenção Básica em Saúde, no âmbito da Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:
- B.1.2.1. Colaborar com o sistema de informação utilizado na Atenção Básica.
- B.1.2.2. Participar da revisão e execução da Política Nacional de Alimentação e Nutrição nos entes federados, quando couber.
- B.1.2.3. Participar da elaboração do Plano Plurianual (PPA), nacional, estadual e municipal de saúde, do Relatório de Gestão e da Programação Pactuada e Integrada (PPI), conforme o ente federado.
- B.1.2.4. Monitorar e avaliar o alcance das metas e indicadores de alimentação e nutrição previstos, recomendando, sempre que possível e necessário, o realinhamento das ações, encaminhando ao gestor e ao conselho de saúde.
- B.1.2.5. Pactuar as ações de alimentação e nutrição no Conselho Municipal de Saúde e no âmbito da Comissão Intergestores Regional e Bipartite.
- B.1.2.6. Participar do fortalecimento dos meios de interlocução com o cidadão.
- B.1.2.7. Assessorar a participação da Secretaria de Saúde nos Conselhos de Saúde, de Segurança Alimentar e Nutricional e outros de áreas afins.
- B.1.2.8. Identificar estrutura comunitária (pública e privada) de apoio às famílias em situação de vulnerabilidade.
- B.1.2.9. Definir mecanismos para melhor acolhimento dos usuários e para humanização do cuidado nutricional.
- B.1.2.10. Apoiar o planejamento, a implantação, a implementação e o acompanhamento das ações de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).
- B.1.2.11. Promover a articulação do setor saúde com instituições, escolas e sociedade civil organizada para desenvolvimento de ações

de alimentação e nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

B.1.2.12. Participar da definição e avaliação dos fluxos de encaminhamento das pessoas em situação de vulnerabilidade social e nutricional para atendimento em programas de assistência alimentar e proteção social ou de transferência de renda.

B.1.2.13. Participar da implantação, implementação e fortalecimento da Vigilância Epidemiológica, da Vigilância Sanitária e da Vigilância Alimentar e Nutricional.

B.1.2.14. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

B.1.2.15. Articular com as estratégias de Educação Permanente em Saúde, visando entre outros à atualização e integração dos nutricionistas da rede de saúde com vistas à melhoria da qualidade da atenção ao usuário.

B.1.2.16. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

B.1.2.17. Participar de fóruns de controle social, garantindo agenda de interesse da entidade que representa, promovendo articulações e propondo estratégias e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.

B.1.2.18. Fomentar a integração e/ou articulação entre programas e processos de trabalho nas diversas áreas e políticas existentes com vistas à implantação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

B.1.2.19. Elaborar relatórios periódicos das ações de alimentação e nutrição na atenção básica, avaliando resultados e sugerindo adequações necessárias para o próximo exercício.

B.1.2.20. Coordenar a elaboração, revisão, adaptação e padronização de procedimentos, processos e protocolos de atenção e cuidado relativos à área de alimentação e nutrição, em consonância com as normas e diretrizes.

B.2. Segmento – Cuidado Nutricional:

B.2.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Atenção Básica em Saúde, no âmbito do Cuidado Nutricional, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

B.2.1.1. Realizar o diagnóstico de nutrição, avaliação e monitoramento do estado nutricional, com base nos dados dietéticos, clínicos, bioquímicos e antropométricos, de acordo com a fase da vida.

B.2.1.2. Identificar o perfil da população atendida no que tange à frequência de doenças e deficiências associadas à nutrição, doenças e agravos não transmissíveis e demais distúrbios associados à alimentação para o atendimento nutricional específico.

B.2.1.3. Desenvolver, implantar e implantar protocolos de atendimento nutricional adequado às características da população assistida.

B.2.1.4. Realizar atendimento nutricional individual, em ambulatório ou em domicílio.

B.2.1.5. Elaborar a prescrição dietética com base no diagnóstico de nutrição, adequando-a à evolução do estado nutricional do indivíduo.

B.2.1.6. Registrar a prescrição dietética e a evolução nutricional do usuário.

B.2.1.7. Definir os procedimentos complementares na assistência nutricional ao indivíduo, em interação com a equipe multiprofissional.

B.2.1.8. Realizar ações educativas para a prevenção das doenças relacionadas à alimentação e nutrição.

B.2.1.9. Compilar e analisar os dados de vigilância alimentar e nutricional dos usuários, de forma integrada com a equipe

multiprofissional.

B.2.1.10. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

B.2.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Atenção Básica em Saúde, no âmbito do Cuidado Nutricional, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

B.2.2.1. Solicitar exames complementares necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do indivíduo.

B.2.2.2. Encaminhar os indivíduos a outros profissionais habilitados, quando necessário, e considerando os protocolos adotados pelo serviço.

B.2.2.3. Referenciar os indivíduos a outros estabelecimentos de atenção à saúde, visando à complementação do tratamento, sempre que necessário, de acordo com os protocolos definidos na rede de atenção nutricional e à saúde.

B.2.2.4. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, quando necessários à complementação da dieta, em conformidade com a legislação vigente e com as normas correlatas.

B.2.2.5. Encaminhar indivíduos e famílias em vulnerabilidade social para programas de assistência alimentar e nutricional, de geração de renda, inclusão social ou assistencial.

B.2.2.6. Orientar os procedimentos de aquisição, armazenamento, pré-preparo e preparo dos alimentos e administração da alimentação.

B.2.2.7. Contribuir para o fortalecimento das estratégias locais de segurança alimentar e nutricional.

B.2.2.8. Orientar a rede de apoio e de ambiente social para acolhimento e cuidado às famílias e às pessoas em vulnerabilidade nutricional ou com casos de deficiências de micronutrientes e morbidades associadas ao estado nutricional.

B.2.2.9. Participar de fóruns de controle social, garantindo agenda de interesse da entidade que representa, promovendo articulações e propondo estratégias e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.

B.2.2.10. Participar da execução e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos, em nível local ou regional, visando ao planejamento de ações específicas.

B.2.2.11. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;

B.2.2.12. Realizar visitas domiciliares, identificando doenças e deficiências associadas à nutrição e promovendo o atendimento nutricional adequado.

B.2.2.13. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

B.2.2.14. Participar da elaboração, revisão e padronização de procedimentos relativos à área de alimentação e nutrição no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

B.2.2.15. Participar de ações de educação permanente visando ao aprimoramento das equipes, em todos os níveis do Sistema Único de Saúde (SUS).

B.2.2.16. Participar de equipes multiprofissionais nas ações de assistência e orientação desenvolvidas pela Unidade de Saúde.

B.2.2.17. Realizar apoio matricial para as equipes que atuam na Atenção Básica nas Unidades de Saúde de referência, conforme legislação vigente.

B.2.2.18. Promover o planejamento, a implantação, a implementação e o acompanhamento das ações de Segurança Alimentar e Nutricional.

C. SUBÁREA - VIGILÂNCIA EM SAÚDE:

C.1. Segmento – Gestão da Vigilância em Saúde:

C.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Vigilância em Saúde, no âmbito da Gestão da Vigilância em Saúde, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

C.1.1.1. Propor e implantar as atividades relacionadas à gestão da Vigilância em Saúde.

C.1.1.2. Definir as atividades e parâmetros referentes à Programação Pactuada Integrada da área de Vigilância em Saúde (PPI-VS).

C.1.1.3. Coordenar a execução das ações de Vigilância em Saúde, programadas na Programação Pactuada Integrada da área de Vigilância em Saúde (PPI-VS) nas esferas municipal, estadual ou federal.

C.2. Segmento – Vigilância Sanitária:

C.2.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Vigilância em Saúde, no âmbito da Vigilância Sanitária, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

C.2.1.1. Realizar inspeções sanitárias, cumprindo os procedimentos e normas legais específicas.

C.2.1.2. Elaborar relatórios e pareceres de inspeções sanitárias.

C.2.1.3. Participar da elaboração e revisão da legislação própria da área.

C.2.1.4. Promover e participar de programas de ações educativas na área de Vigilância em Saúde.

C.2.1.5. Analisar e instruir processos para registro de produtos alimentícios.

C.2.1.6. Participar de investigação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

C.2.1.7. Participar da elaboração e execução de programas de coleta de amostras de alimentos.

C.2.1.8. Participar de programas de controle de qualidade executados pela Vigilância Sanitária.

C.2.1.9. Participar da execução de programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores.

C.2.1.10. Participar de comissões técnicas de regulamentação e procedimentos relativos a alimentos, produtos e serviços de interesse da saúde, inclusive saúde do trabalhador.

C.2.1.11. Participar de comissões técnicas e/ou grupos de trabalhos intersetoriais e interinstitucionais de interface com a atuação da Vigilância Sanitária.

C.2.1.12. Desenvolver e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

C.2.1.13. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

C.2.1.14. Participar de fóruns de controle social, promovendo articulações e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.

C.2.1.15. Contribuir no planejamento, implantação e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos, com base em critérios técnicos e científicos.

C.2.1.16. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e

que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

C.3. Segmento – Vigilância Epidemiológica:

C.3.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Vigilância em Saúde, no âmbito da Vigilância Epidemiológica, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

C.3.1.1. Monitorar a incidência e prevalência de doenças de interesse epidemiológico.

C.3.1.2. Avaliar as informações geradas nas investigações dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), definindo o perfil da população.

C.3.1.3. Monitorar a incidência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), subsidiando a adoção das medidas necessárias para prevenção e controle.

C.3.1.4. Monitorar as Doenças Diarreicas Agudas (DDA), visando à detecção precoce de surtos e medidas de controle e prevenção.

C.3.1.5. Participar do planejamento e da execução das ações de educação em saúde.

C.3.1.6. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

C.3.1.7. Participar da elaboração e revisão da legislação e documentos próprios da área.

C.3.1.8. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

C.4. Segmento – Fiscalização do Exercício Profissional:

C.4.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Vigilância em Saúde, no âmbito da Fiscalização do Exercício Profissional, o nutricionista fiscal do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) deverá realizar as atividades descritas na Resolução CFN específica vigente.

V. ÁREA DE NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Fundamento legal. Inciso VI do Artigo 3º, Incisos I, II, III, IV, V, VI e X do Artigo 4º da [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#).

Competência. Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de indústria e comércio de alimentos: elaborar informes técnico-científicos; gerenciar projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios; prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição; controlar a qualidade de gêneros e produtos alimentícios; atuar em *marketing* e desenvolver estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição; proceder a análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados; e prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética.

A. SUBÁREA – CADEIA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS:

A.1. Segmento – Extensão Rural e Produção de Alimentos:

A.1.1. Orientar os produtores de alimentos quanto à forma adequada de higienização, acondicionamento e transporte para a redução das perdas de alimentos e conservação das suas propriedades nutricionais.

A.1.2. Participar das equipes multiprofissionais, orientando sobre a importância da diversificação da produção de alimentos como estratégia para uma alimentação variada e nutritiva.

A.1.3. Participar da elaboração, execução e acompanhamento dos programas de extensão.

A.1.4. Assistir as famílias rurais, orientando-as nas áreas de competência dos projetos desenvolvidos, em especial a produção orgânica/agroecológica, contribuindo para a melhoria de suas condições de vida.

A.1.5. Elaborar projetos nas áreas de alimentação e saúde destinados às famílias e comunidades, acompanhando sua execução e avaliação.

A.1.6. Desenvolver projetos com vistas à valorização da culinária e cultura alimentar local.

B. SUBÁREA - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS:

B.1. Segmento – Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos:

B.1.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito da Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

B.1.1.1 Participar das ações da equipe multiprofissional responsável pelo desenvolvimento de produtos.

B.1.1.2 Apresentar aos profissionais da equipe as características nutricionais adequadas dos produtos, especialmente em atendimento às diretrizes nacionais e internacionais e às políticas e programas de nutrição em Saúde Pública.

B.1.1.3. Elaborar informações nutricionais dos produtos.

B.1.1.4. Elaborar fichas técnicas dos produtos, contendo especificações da matéria-prima utilizada no experimento do produto.

B.1.1.5. Elaborar as informações para a rotulagem nutricional.

B.1.1.6. Encaminhar o produto para testes de experimentação.

B.1.1.7. Participar do processo de controle de qualidade do produto.

B.1.1.8. Participar da elaboração de planilha de custos comparativos dos produtos em desenvolvimento com os similares.

B.1.1.9. Pesquisar novas matérias-primas para o desenvolvimento de protótipos de produtos alimentícios.

B.1.1.10. Realizar estudos comparativos de perfil nutricional dos produtos em desenvolvimento com similares.

B.1.1.11. Colaborar com a atualização e aperfeiçoamento da equipe multiprofissional, participando de programas de aperfeiçoamento previstos em protocolos do setor.

B.1.1.12. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e a atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins;

B.1.1.13. Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e da avaliação de desempenho de colaboradores.

B.1.1.14. Colaborar na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.

B.1.1.15. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.

B.1.1.16. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, desenvolvendo o intercâmbio técnico-científico.

B.1.1.17. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

B.1.1.18. Colaborar na elaboração de protocolos do setor.

B.2. Segmento – Cozinha Experimental:

B.2.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito da Cozinha

Experimental, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- B.2.1.1. Realizar testes de avaliação de produtos, frente às suas possibilidades culinárias.
- B.2.1.2. Elaborar e implantar fichas técnicas dos produtos, mantendo-as atualizadas.
- B.2.1.3. Realizar testes das características organolépticas dos produtos, em todas as etapas do experimento.
- B.2.1.4. Realizar testes para subsidiar a definição do tempo de validade dos produtos.
- B.2.1.5. Participar da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.
- B.2.1.6. Participar da produção de material para divulgação dos produtos.
- B.2.1.7. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
- B.2.1.8. Colaborar com a atualização e aperfeiçoamento da equipe multiprofissional, participando de programas de aperfeiçoamento previstos em protocolos do setor.
- B.2.1.9. Colaborar na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.
- B.2.1.10. Implantar e supervisionar procedimentos para minimizar desperdícios dos gêneros alimentícios e insumos.
- B.2.1.11. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- B.2.1.12. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.
- B.2.1.13. Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e da avaliação de desempenho de funcionários.
- B.2.1.14. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

B.3. Segmento – Produção:

B.3.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito da Produção, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- B.3.1.1. Coordenar e supervisionar as etapas de produção, conforme procedimentos estabelecidos.
- B.3.1.2. Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de matérias-primas, bem como sua compra, recebimento e armazenamento.
- B.3.1.3. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.
- B.3.1.4. Elaborar e implantar fichas técnicas dos produtos, mantendo-as atualizadas.
- B.3.1.5. Elaborar informações nutricionais.
- B.3.1.6. Elaborar rotulagem nutricional.
- B.3.1.7. Participar da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.
- B.3.1.8. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
- B.3.1.9. Colaborar com a atualização e aperfeiçoamento da equipe multiprofissional, participando de programas previstos em protocolos do setor elaborados com a participação do nutricionista.

B.3.1.10. Colaborar na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.

B.3.1.11. Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e da avaliação de desempenho de funcionários.

B.3.1.12. Supervisionar todas as atividades, desde o processo produtivo até a comercialização.

B.3.1.13. Realizar testes das características organolépticas dos produtos.

B.3.1.14. Fornecer informações referentes aos produtos solicitadas pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor.

B.3.1.15. Implantar e supervisionar procedimentos para minimizar desperdícios de insumos, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.

B.3.1.16. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

B.3.1.17. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.

B.3.1.18. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

B.4. Segmento – Controle da Qualidade:

B.4.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito do Controle da Qualidade, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

B.4.1.1. Supervisionar a procedência de matérias-primas, bem como a seleção dos fornecedores, conforme critérios técnicos e legais.

B.4.1.2. Participar da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.

B.4.1.3. Monitorar a coleta de amostras e a rastreabilidade dos produtos.

B.4.1.4. Fornecer informações, referentes aos processos de controle de qualidade e aos produtos, solicitadas pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor.

B.4.1.5. Interagir com outros setores da indústria, permutando informações e definindo procedimentos, sempre que pertinente.

B.4.1.6. Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e da avaliação de desempenho de funcionários.

B.4.1.7. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

B.4.1.8. Colaborar com a atualização e aperfeiçoamento da equipe multiprofissional, participando de programas previstos em protocolos do setor, elaborados com a participação do nutricionista.

B.4.1.9. Colaborar na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.

B.4.1.10. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

B.5. Segmento – Promoção de Produtos:

B.5.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito da

Promoção de Produtos, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- B.5.1.1. Desenvolver material técnico-científico para divulgação de produtos.
- B.5.1.2. Elaborar receituários de preparações para consumidores.
- B.5.1.3. Realizar demonstrações técnicas de produtos.
- B.5.1.4. Participar de eventos para demonstração técnica de produtos.
- B.5.1.5. Colaborar na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.
- B.5.1.6. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- B.5.1.7. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

B.6. Segmento – Serviço de Atendimento ao Consumidor:

B.6.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito do Serviço de Atendimento ao Consumidor, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- B.6.1.1. Realizar o atendimento ao consumidor conforme as normas técnicas e legais específicas.
- B.6.1.2. Elaborar informativos técnicos para atender os consumidores.

B.7. Segmento – Assuntos Regulatórios:

B.7.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito de Assuntos Regulatórios, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- B.7.1.1. Fornecer suporte regulatório para a elaboração de rotulagem e informações veiculadas pelos meios de comunicação.
- B.7.1.2. Fornecer suporte regulatório para seleção e aquisição de insumos e embalagens.
- B.7.1.3. Colaborar no processo de regulamentação da empresa junto aos órgãos competentes.
- B.7.1.4. Participar da elaboração de documentos para registro de produtos nos órgãos competentes.
- B.7.1.5. Elaborar informações nutricionais para rotulagem, atendendo a legislação vigente.
- B.7.1.6. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- B.7.1.7. Contribuir para a definição de critérios e procedimentos para identificação, recolhimento e destinação de produtos impróprios para o consumo.
- B.7.1.8. Colaborar na atualização e aperfeiçoamento da equipe multiprofissional, participando de programas previstos em protocolos do setor, elaborados com a participação do nutricionista.
- B.7.1.9. Colaborar na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.
- B.7.1.10. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

C. SUBÁREA – COMÉRCIO DE ALIMENTOS (ATACADISTAS E VAREJISTAS):

C.1. Segmento – Controle da Qualidade:

C.1.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Comércio de Alimentos, no âmbito de Controle da Qualidade, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

C.1.1.1. Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, conforme critérios técnicos e legais.

C.1.1.2. Coordenar as atividades dos processos na comercialização de alimentos (recebimento, manipulação, pré-preparo, embalagem, armazenamento, distribuição, transporte e outros).

C.1.1.3. Colaborar na definição de critérios para a embalagem apropriada dos alimentos comercializados.

C.1.1.4. Implantar critérios para descarte de alimentos que apresentem avarias ou características sensoriais ou sinais de contaminação microbiológica que os tornem impróprios para consumo.

C.1.1.5. Participar da elaboração de rotulagem nutricional de produtos.

C.1.1.6. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.

C.1.1.7. Elaborar e supervisionar a execução do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.

C.1.1.8. Coordenar a execução de testes de análise sensorial de alimentos.

C.1.1.9. Implantar e supervisionar procedimentos para minimizar desperdícios de insumos, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.

C.1.1.10. Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e da avaliação de desempenho de funcionários.

C.1.1.11. Participar do planejamento e supervisão da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, conforme legislação vigente.

C.1.1.12. Organizar a visitação de clientes às áreas físicas.

C.1.1.13. Participar do planejamento e supervisão de programas de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.

C.1.1.14. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

C.2. Segmento – Representação:

C.2.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Comércio de Alimentos, no âmbito da Representação, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

C.2.1.1. Promover a sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.

C.2.1.2. Participar de demonstrações técnicas de produtos.

C.2.1.3. Desenvolver material técnico-científico para divulgação de produtos ou serviços.

C.2.1.4. Realizar visitas técnicas aos clientes.

C.2.1.5. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

C.2.1.6. Promover ações de educação alimentar e nutricional para clientes.

C.2.1.7. Prestar assessoria técnica aos profissionais de saúde, no que se referir às características e indicações dos produtos.

C.3. Segmento – Serviços de Atendimento ao Consumidor:

C.3.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Comércio de Alimentos no âmbito dos Serviços de Atendimento ao Consumidor, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

C.3.1.1. Realizar o atendimento ao consumidor conforme as normas técnicas e legais específicas.

C.3.1.2. Coordenar a execução das atividades de informação aos clientes quanto às características dos produtos.

VI. ÁREA DE NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Fundamento legal. Incisos I, III, IV e V do Artigo 3º e Inciso VI do Artigo 4º da [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#).

Competência. Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área da Nutrição em Ensino, Pesquisa e Extensão: dirigir, coordenar e supervisionar cursos de graduação em nutrição; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos; ensinar matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição e das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins; realizar estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição.

A. SUBÁREA – COORDENAÇÃO/ DIREÇÃO:

A.1. Para realizar as atribuições de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão, subárea Coordenação/Direção, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

A.1.1. Coordenar a elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) com a participação do corpo docente e discente e outros atores, bem como acompanhar, avaliar e revisar, periodicamente, alterando-o quando necessário.

A.1.2. Submeter às instâncias acadêmicas administrativas competentes e acompanhar o Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

A.1.3. Planejar, coordenar e avaliar as atividades didático-pedagógicas e administrativas.

A.1.4. Coordenar, participar e avaliar ações interdisciplinares, integrando ensino, pesquisa, extensão e educação permanente.

A.1.5. Planejar recursos físicos, materiais e humanos necessários ao desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas.

A.1.6. Elaborar, acompanhar e avaliar o plano de trabalho para o desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas e administrativas.

A.1.7. Desenvolver e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.1.8. Orientar, analisar e avaliar as atividades acadêmicas dos discentes e docentes em consonância com o projeto pedagógico, estimulando a reflexão entre eles.

A.1.9. Promover e coordenar as reuniões periódicas com os discentes e docentes, do Colegiado de Curso, do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e da Comissão Permanente de Avaliação (CPA) para avaliação do processo de ensino e aprendizagem.

A.1.10. Desenvolver ações humanizadas e sustentáveis que contribuam para a formação do discente como cidadão ético, político e ativo no contexto social.

A.1.11. Participar e estimular a participação dos docentes e discentes nas entidades de representação, órgãos colegiados e de controle social.

A.1.12. Acompanhar periodicamente o egresso em parceria com as entidades de nutrição e confrontar com o perfil almejado no projeto pedagógico, aplicando ferramentas e estratégias específicas.

A.1.13. Propor ações de sustentabilidade no âmbito da Instituição de Ensino Superior (IES) e da sociedade.

B. SUBÁREA – DOCÊNCIA (GRADUAÇÃO):

B.1. Para realizar as atribuições de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão, subárea Docência (Graduação), ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

B.1.1 Planejar, organizar e executar as atividades didático-pedagógicas e administrativas do período letivo.

B.1.2. Planejar, organizar, executar e avaliar atividades de ensino, pesquisa e extensão.

B.1.3. Orientar e supervisionar as atividades acadêmicas de monitoria, estágios obrigatórios e não obrigatórios, iniciação científica, extensão, entre outros.

B.1.4. Integrar o Núcleo Docente Estruturante (NDE), Comissão Própria de Avaliação (CPA), Comitê de Ética em Pesquisa, colegiado do curso, entre outras comissões e conselhos superiores da Instituição de Ensino Superior (IES).

B.1.5. Desenvolver e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

B.1.6. Elaborar o plano de ensino, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas.

B.1.7. Participar da construção, avaliação e reformulação do projeto pedagógico do curso.

B.1.8. Encaminhar ao coordenador de curso os relatórios, avaliações e informações periódicas, bem como mantê-lo permanentemente informado sobre o desenvolvimento das atividades acadêmicas.

B.1.9. Registrar as ocorrências técnicas e disciplinares com o objetivo de garantir a qualidade no desenvolvimento das atividades.

B.1.10. Acompanhar e avaliar periodicamente as atividades discentes, contribuindo para a formação integral do indivíduo.

B.1.11. Planejar, participar e avaliar eventos científicos promovidos pela Instituição de Ensino Superior (IES) e outras entidades.

C. SUBÁREA – PESQUISA:

C.1. Para realizar as atribuições de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão, subárea Pesquisa, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

C.1.1. Participar da elaboração e implantação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), bem como das subseqüentes revisões, alterando-o quando necessário.

C.1.2. Elaborar, executar, acompanhar e avaliar o plano de trabalho para o desenvolvimento das atividades de pesquisa.

C.1.3. Prever recursos físicos, materiais e humanos necessários ao desenvolvimento das atividades de pesquisa.

C.1.4. Captar recursos financeiros junto às agências de fomento para realização de estudos e pesquisas.

C.1.5. Planejar, coordenar e avaliar as atividades de pesquisa, integrando-as ao ensino, extensão e educação permanente.

C.1.6. Elaborar o plano para realização de projetos de pesquisa, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas.

C.1.7. Planejar e promover sessões no centro de estudo da Instituição de Ensino Superior (IES) com estudantes, docentes, gestores e interessados para apresentação de resultados de estudos e pesquisa para debate.

C.1.8. Desenvolver e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

C.1.9. Acompanhar e avaliar periodicamente as atividades de pesquisa dos estudantes, contribuindo para a formação integral do indivíduo.

C.1.10. Participar das reuniões periódicas com os estudantes e docentes dos colegiados de curso e de unidade, do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e

da Comissão Permanente de Avaliação (CPA) para avaliação do processo de ensino e aprendizagem.

C.1.11. Propor e desenvolver pesquisas que contribuam para a formação do estudante como cidadão ético, político e ativo no contexto social, sensível às ações humanizadas e sustentáveis.

C.1.12. Prever e realizar estudos e pesquisas com outras áreas de conhecimento.

C.1.13. Propor e realizar estudo sobre o egresso em parceria com as entidades de nutrição.

C.1.14. Participar das ações de sustentabilidade no âmbito da Instituição de Ensino Superior (IES) e da sociedade.

C.1.15. Integrar o Núcleo Docente Estruturante (NDE), Comissão Permanente de Avaliação (CPA), Comitê de Ética em pesquisa, colegiado do curso, de Unidade, de Centro entre outras comissões e conselhos superiores da Instituição de Ensino Superior (IES), especialmente o de ensino e pesquisa.

C.1.16. Encaminhar ao coordenador de Curso os relatórios, avaliações e informações periódicas, bem como mantê-lo permanentemente informado sobre o desenvolvimento das atividades de pesquisa.

C.1.17. Registrar as ocorrências técnicas e disciplinares com o objetivo de garantir a qualidade no desenvolvimento das atividades.

ANEXO III PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA PARA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA

I. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A. SUBÁREA – GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

A.1. SEGMENTO – UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) INSTITUCIONAL (Pública e Privada)

A.1.1. Subsegmento – Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), spa clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares

Tabela 1. Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais e similares.

Nº de grandes refeições/dia	Tipo de refeição		Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia		Duas grandes refeições/dia ou mais	
	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 100	1	12h	1	15h
101 a 300	1	15h	1	20h
301 a 500	1	20h	2	20h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.001 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 de 2.500	4	30h	5	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 cada 1.000 refeições/dia	30h

Observações:

1 – Para fins de cálculo do número de grandes refeições, considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.

2 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições, inclusive as que funcionam 24 horas/dia.

3 – Os parâmetros descritos na Tabela 1 se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.

4 – Em caso de serviço descentralizado, ter também nutricionista responsável pela supervisão da distribuição das refeições na unidade/cliente, conforme os parâmetros numéricos de referência estabelecidos em norma própria do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

5 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.

6 – Os casos não previstos na tabela ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

Tabela 2. Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão) em: hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), *spa* clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares.

Nº de grandes refeições/dia	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 100	1	20h
101 a 300	1	30h
301 a 500	2	30h
501 a 2.000	3	30h
2.001 a 3.000	4	30h
Acima de 3.000	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h

Observações:

1 – Para fins de cálculo do número de grandes refeições, considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.

2 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições, nos períodos diurno e noturno, inclusive em regime de plantão e nos finais de semana e feriados.

3 – Os parâmetros descritos na Tabela 2 se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.

4 – O número total de nutricionistas ou da carga horária técnica semanal da instituição será composto do somatório da Tabela 2 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva e da Tabela 1 da área de Nutrição Clínica – Hospital e Clínicas em geral, conforme os níveis de complexidade existentes.

5 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.

6 – Os casos não previstos na tabela ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

A.2. SEGMENTO – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR

A.2.1. Subsegmento - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Observação: No âmbito Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência da Resolução CFN específica vigente.

A.2.2. Subsegmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar - Rede Privada de Ensino

Tabela 3

Modalidade de Ensino	Nº de refeições/dia	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Infantil (berçário, creche e pré-escola)	Até 50	01	10 h
	51 a 100	01	15 h
	101 a 200	01	20 h
	201 a 400	01	30 h
	Acima de 400	Análise caso a caso	

Tabela 4

Nº de alunos do ensino fundamental e médio	Tipo de refeição		Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia		Duas grandes refeições/dia ou mais	
	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 300	1	20h	1	30h
301 a 500	1	30h	2	30h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.001 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 de 2.500	4	30h	5	30h

Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h
----------------	----------------------------------	-----	----------------------------------	-----

Observações:

- 1 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), ter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições.
- 2 – Os parâmetros descritos nas Tabelas 3 e 4 se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.
- 3 – Para a escola que tenha as duas modalidades descritas, o cômputo para a carga horária técnica semanal será igual ao somatório das faixas estabelecidas nas duas tabelas.
- 4 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.
- 5 – Em caso de serviço de alimentação por concessão (terceirizado), utilizar os parâmetros contidos na Tabela 1 desta área de atuação.
- 6 – Os casos não previstos nas tabelas ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

A.3. SEGMENTO - Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)**A.3.1. Subsegmento – Em Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão)**

Observação: No âmbito das empresas fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de refeições (autogestão e concessão) devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência das Tabelas 01 e 02 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva.

A.3.2. Subsegmento – Em Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio**Tabela 5**

Nº de nutricionistas por pessoa jurídica	Carga horária técnica semanal
1	20h

A.3.3. Subsegmento – Em Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos**Tabela 6**

Nº de cestas de alimentos/mês	Nº de nutricionista por pessoa jurídica	Carga horária técnica semanal
Até 1.000 cestas/mês	1	10h
1.001 – 5.000 cestas/mês	1	15h
Acima de 5.000 cestas/mês	1	20h

A.4. SEGMENTO – SERVIÇO COMERCIAL DE ALIMENTAÇÃO**A.4.1. Subsegmento – Restaurantes Comerciais e similares****Tabela 7**

Nº nutricionista por unidade	Carga horária técnica semanal
1	15 h

Observação: Para os Restaurantes Comerciais e similares que tenham contrato formal de concessão de fornecimento de refeições com empresa pública ou privada, aplicam-se os parâmetros da Tabela 1 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Segmento Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (Pública e Privada).

A.4.2. Subsegmento – Bufê de Eventos**Tabela 8**

Nº nutricionista por unidade	Carga horária técnica semanal
1	15 h

Observação: Para os Bufês de Eventos que tenham contrato formal de concessão de fornecimento de refeições com empresa pública ou privada, aplicam-se os parâmetros da Tabela 1 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Segmento Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (Pública e Privada).

A.4.3. Subsegmento – Serviço Ambulante de Alimentação

No âmbito de Serviço Ambulante de Alimentação, ter 1 nutricionista para até 10 unidades.

II. ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

A. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM HOSPITAIS, CLÍNICAS EM GERAL, HOSPITAL-DIA, UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA) E SPA CLÍNICOS

Tabela 1. Hospitais e Clínicas em Geral

Complexidade	Nº de leitos	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Média	A cada 30	1	30h
Alta	A cada 15	1	30h

Observações:

- 1 – O número total de nutricionistas ou da carga horária técnica semanal da instituição será composto do somatório da Tabela 1 da área de Nutrição Clínica – Hospital e Clínicas em geral e da Tabela 2 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva, conforme os níveis de complexidade existentes.
- 2 – Na instituição onde há atendimento noturno, manter nutricionista para a assistência nutricional 24 (vinte e quatro) horas/dia ininterruptas, inclusive nos finais de semana e feriados.
- 3 – Na instituição que possua unidades de lactários, central de terapia nutricional, banco de leite humano e serviços de terapia renal substitutiva, o número total de nutricionistas será composto pelo somatório de todas as unidades existentes.
- 4 – Na instituição em que há ambulatório, manter quadro de nutricionistas complementar para atendimento ambulatorial compatível com a demanda de pacientes atendidos.

Tabela 2. Hospital-Dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e Spa Clínicos

Nº de leitos	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 60	1	20h
Acima de 60	1 + 1 a cada 60	30h

Observações:

- 1 – O número total de nutricionistas ou da carga horária técnica semanal da instituição será composto do somatório da Tabela 2 da área de Nutrição Clínica – Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e Spa Clínicos e da Tabela 2 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva.
- 2 – Na instituição onde há atendimento noturno, manter nutricionista para a assistência nutricional 24 (vinte e quatro) horas/dia ininterruptas, inclusive nos finais de semana e feriados.
- 3 – Na instituição em que há ambulatório, manter quadro de nutricionistas complementar para atendimento ambulatorial compatível com a demanda de pacientes atendidos.

B. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM SERVIÇO DE TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA

Tabela 3

Nº de pacientes/dia	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
A cada 50	01	30h

Observações:

- 1 – Manter nutricionista para a assistência nutricional em todos os turnos de funcionamento da instituição.
- 2 – Na instituição em que há ambulatório, manter quadro de nutricionistas complementar para atendimento ambulatorial compatível com a demanda de pacientes atendidos.

C. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS (ILPI)

Tabela 4

Nº de idosos atendidos	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 20	01	15h
De 21 a 50	01	20h
De 51 a 100	01	30h
Acima de 100	1 + 1 a cada 50 residentes	30h

Observação: Na instituição onde o mesmo nutricionista assuma também as atribuições da produção de refeições, a carga horária técnica semanal será acrescida ao quantitativo da Tabela 2 da área de Nutrição em Alimentação

Coletiva e Tabela 4 da área de Nutrição Clínica (ILPI).

D. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM AMBULATÓRIO E CONSULTÓRIO**Tabela 5**

Tipo de procedimento	Tempo mínimo
Consulta inicial	45 min
Consulta de retorno	30 min
Atividade em grupo	60 min

E. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM BANCOS DE LEITE HUMANO (BLH) E POSTOS DE COLETA**Tabela 6**

Nº nutricionista por unidade	Carga horária técnica semanal
1	30 h

F. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM LACTÁRIOS**Tabela 7**

Nº nutricionista por unidade	Carga horária técnica semanal
1	30h

G. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM CENTRAIS DE TERAPIA NUTRICIONAL**Tabela 8**

Nº nutricionista por unidade	Carga horária técnica semanal
1	30h

H. SUBÁREA – ATENÇÃO NUTRICIONAL DOMICILIAR (PÚBLICA E PRIVADA)**Tabela 9**

Tipo de atendimento	Tempo mínimo
Atendimento inicial	60 min
Atendimento de retorno	30 min

I. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA PERSONALIZADA (PERSONAL DIET)

Observação: Tendo em vista as especificidades deste segmento de atuação, o parâmetro de tempo para atendimento deve ser determinado pelo profissional, conforme necessidade do cliente.

III. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO**Tabela 1**

Nº de nutricionistas por pessoa jurídica	Carga horária técnica semanal
1	30h

Observações:

1 – No caso de atuação em estabelecimento onde o mesmo nutricionista assuma também as atribuições da produção de refeições, a carga horária técnica semanal será composta do somatório dos quantitativos da Tabela 1 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva e da Tabela da área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico.

2 – No caso de atendimento em consultório, deve ser considerado o parâmetro numérico mínimo de referência da Tabela 5 da área de Nutrição Clínica – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatório/Consultório.

3 – No caso de atendimento personalizado, deve ser considerada a recomendação para a atuação na Subárea I – Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (*Personal Diet*) da área de Nutrição Clínica.

IV. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A. SUBÁREA – POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS

A.1. SEGMENTO – GESTÃO DAS POLÍTICAS E PROGRAMAS

Observação: Tendo em vista as especificidades deste segmento de atuação, o parâmetro deve ser determinado pelo nutricionista em conjunto com a instituição.

A.2. SEGMENTO – POLÍTICA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (PNSAN)

A.2.1. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros

Tabela 1

Nº nutricionista por programa	Carga horária técnica semanal
1	30h

A.2.2. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Banco de alimentos (públicos, privados e fundacionais)

Tabela 2

Nº de nutricionistas por pessoa jurídica	Carga horária técnica semanal
1	30h

A.2.3. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias e outros equipamentos de segurança alimentar

Observação: No âmbito de restaurantes populares e cozinhas comunitárias devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência da Tabela 1 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva.

A.2.4. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, entre outras

Tabela 3

Nº de nutricionistas
1

A.2.5. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS)

Tabela 4

Nº de nutricionistas
1

Observação: Para as atividades de produção de refeições, deverão ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência da Tabela 1 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva.

A.3. Segmento – REDE SOCIOASSISTENCIAL

Tabela 5

Nº nutricionista por programa
1

A.4. SEGMENTO – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR

A.4.1. Subsegmento - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Observação: No âmbito Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência da Resolução CFN específica vigente.

A.5. SEGMENTO – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)

A.5.1. Subsegmento – Em Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão)

Observação: No âmbito das empresas fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de refeições (autogestão e concessão) devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência das Tabelas 01 e 02 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva.

A.5.2. Subsegmento – Em Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio

Tabela 6

Nº de nutricionistas por pessoa jurídica	Carga horária técnica semanal
1	20h

A.5.3. Subsegmento – Em Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos

Tabela 7

Nº de cestas de alimentos/mês	Nº de nutricionista por pessoa jurídica	Carga horária técnica semanal
Até 1.000 cestas/mês	1	10h
1.001 – 5.000 cestas/mês	1	15h
Acima de 5.000 cestas/mês	1	20h

B. SUBÁREA – ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

B.1. SEGMENTO – GESTÃO DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Observação: Para a gestão recomenda-se 1 (um) nutricionista.

B.2. SEGMENTO – CUIDADO NUTRICIONAL

Tabela 8

Nº de nutricionistas por programa	Carga horária técnica semanal
1	30h

Observações:

1 – Para as atividades de atendimento ambulatorial devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência da Tabela 5 da área de Nutrição Clínica – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatório/Consultório.

2 – Com relação ao Núcleo de Atenção à Saúde da Família (NASF), devem ser consideradas as disposições da legislação vigente específica.

C. SUBÁREA – VIGILÂNCIA EM SAÚDE**C.1. SEGMENTO – GESTÃO DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

Observação: Para a gestão, recomenda-se 1 (um) nutricionista.

C.2. SEGMENTO – Vigilância Sanitária**Tabela 9**

Nº de nutricionistas por equipe de abrangência territorial específica
1

C.3. SEGMENTO – Vigilância Epidemiológica**Tabela 10**

Nº de nutricionistas por equipe de abrangência territorial específica
1

C4. SEGMENTO – Fiscalização do Exercício Profissional

Observação: No âmbito do segmento fiscalização do exercício profissional deve ser considerada a Resolução CFN específica vigente.

V. ÁREA DE NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS**A. SUBÁREA – CADEIA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS****A.1. SEGMENTO – EXTENSÃO RURAL E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS****Tabela 1**

Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
1	10h

B. SUBÁREA – INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**Tabela 2**

Classificação do porte da empresa	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Micro e Pequena	1	10h
Média	1	20h
Grande	1	30h

Observações:

Micro e Pequena: até 99 empregados

Média: 100 a 499 empregados

Grande: 500 ou mais empregados

C. SUBÁREA – COMÉRCIO DE ALIMENTOS (ATACADISTA E VAREJISTA)**Tabela 3**

Nº de nutricionistas por pessoa jurídica	Carga horária técnica semanal
1	10h

Observação: No estabelecimento onde o mesmo nutricionista assuma também as atribuições da produção de refeições, a carga horária técnica semanal será composta do somatório dos quantitativos da Tabela 1 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva e da Tabela 3 da subárea de Comércio de Alimentos (atacadista e varejista).

VI. ÁREA DE NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A. SUBÁREA – COORDENAÇÃO/DIREÇÃO

Tabela 1.

Atividade	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Coordenação/direção	01 por <i>campus</i>	30h

B. SUBÁREA – DOCÊNCIA (Graduação)

Tabela 2

Tipo de Atividade	Hora aula semanal	Nº de discentes
Docência	Para atividades curriculares teóricas: Carga horária equivalente ao número de horas semanais da disciplina + 25% de tempo reservado para estudos planejamento, avaliação e orientação de alunos.	50
	Para atividades curriculares práticas (em laboratórios, comunidades, serviços de saúde, dentre outros): Carga horária equivalente ao número de horas semanais práticas + 25% de tempo reservado para estudos, planejamento, avaliação e orientação de alunos.	17
Orientação de estágio	1h semanal/aluno	–
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	1h semanal/projeto	–
Responsabilidade docente pela supervisão de atenção nutricional e atenção dietética	4h semanais/unidade	–

C. SUBÁREA – PESQUISA

Observação: Tendo em vista as especificidades desta subárea de atuação, o parâmetro deve ser determinado pelo nutricionista em conjunto com a instituição.