



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018

Texto 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 exaço 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/aferição 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** – sinonímia 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 (tíquetes, 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 saudáveis 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 saudáveis 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 saudáveis 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 visitação 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 reservadas 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 nutrízes 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 receituários 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 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.2.4.1.9. 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.