



A.4.3. Subsegmento – Serviço Ambulante de Alimentação:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A.4.3.1.17. Elaborar rotulagem nutricional das preparações.

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

II. ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

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

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

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

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

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

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

A.1.2. Elaborar o diagnóstico de nutrição.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

B.1.3. Elaborar o diagnóstico de nutrição.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

C.1.2. Elaborar o diagnóstico de nutrição.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

E.2.6. Prestar atendimento nutricional às 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 DIETOTERÁPIA EM CENTRAIS DE TERAPIA NUTRICIONAL:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



necessários.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I.2.3. Elaborar lista de compras.

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

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

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

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

III. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

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

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

1.2. Identificar o gasto energético do indivíduo.

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

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

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

1.6. Estabelecer estratégias de reposição hídrica e energética antes, durante e após a prática de exercícios e participação em eventos competitivos.

1.7. Orientar quanto à execução do plano alimentar para atletas em viagem para competição.

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

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

2.1. Solicitar exames complementares à avaliação nutricional, prescrição dietética e evolução nutricional dos clientes, quando necessário.

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

2.3. Acompanhar e prestar atendimento nutricional aos atletas e desportistas em treinamentos e competições individuais ou coletivas.

2.4. Desenvolver material educativo para orientação de clientes, treinadores e colaboradores.

2.5. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins, quando pertinente.

2.6. Interagir com a equipe multiprofissional responsável pelo treinamento/acompanhamento do atleta e desportista.

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

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

IV. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

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

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

A. SUBÁREA – POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS:

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A.2.2.1.5. Realizar visitas técnicas às instituições assistidas.

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

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

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

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

A.2.2.1.10. Orientar sobre educação alimentar e nutricional.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A.2.4.1.8. Promover articulação no âmbito 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.

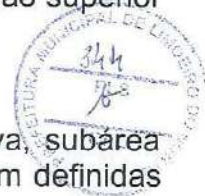
C.2.1.13. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

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.

IV. 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 visita 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 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