

## PORTARIA Nº 11, DE 4 DE JANEIRO DE 2006

O DELEGADO REGIONAL DO TRABALHO NO ESTADO DE SÃO PAULO, no uso de suas atribuições legais e tendo em conta o que consta no artigo 4º, parágrafo único, da Portaria Ministerial N.º 3116, de 03/04/89, publicada no D.O.U. de 05/04/89, e considerando o que consta dos autos do Processo N.º 46257.003600/2005-31, resolve conceder autorização à empresa PROL EDITORA GRAFICA LTDA para reduzir o intervalo destinado repouso e à alimentação para até 30 (trinta) minutos em seu estabelecimento situado à Alameda Araguaia, N.º.1901, Bairro: Tambaoré Cidade: Barueri, Estado: São Paulo, nos termos do que prescreve o parágrafo 3º, do artigo 71, da Consolidação das Leis do Trabalho, pelo prazo de 02 (dois) anos a contar da publicação desta, renovável por igual período, devendo o respectivo pedido de renovação ser formulado 03 (três) meses antes do término desta autorização, observados os requisitos das alíneas do artigo 2º, da referida Portaria Ministerial N.º 3116/89 com a juntada de relatório médico resultante do programa de acompanhamento de saúde dos trabalhadores submetidos à redução do intervalo destinado ao repouso e à alimentação. O horário a ser observado é o que consta das fls.63 do referido processo. Outrossim, observa-se que a presente autorização é para os setores Acabamento e Produção e estará sujeita a cancelamento em caso de descumprimento das exigências constantes da mencionada Portaria Ministerial, constatada a hipótese por regular inspeção do Trabalho.

HEIGUIBERTO GUIBA D. B. NAVARRO

## PORTARIA Nº 12, DE 4 DE JANEIRO DE 2006

O DELEGADO REGIONAL DO TRABALHO NO ESTADO DE SÃO PAULO, no uso de suas atribuições legais e tendo em conta o que consta no artigo 4º, parágrafo único, da Portaria Ministerial N.º 3116, de 03/04/89, publicada no D.O.U. de 05/04/89, e considerando o que consta dos autos do Processo N.º 46266.003317/2005-09, resolve conceder autorização à empresa GL ELETRO ELETRÔNICOS LTDA para reduzir o intervalo destinado repouso e à alimentação para até 30 (trinta) minutos em seu estabelecimento situado à Rua Toufic El Khouri Saad, N.º.410, Bairro: Bonsucesso, Cidade: Guarulhos, Estado: São Paulo, nos termos do que prescreve o parágrafo 3º, do artigo 71, da Consolidação das Leis do Trabalho, pelo prazo de 02 (dois) anos a contar da publicação desta, renovável por igual período, devendo o respectivo pedido de renovação ser formulado 03 (três) meses antes do término desta autorização, observados os requisitos das alíneas do artigo 2º, da referida Portaria Ministerial N.º 3116/89 com a juntada de relatório médico resultante do programa de acompanhamento de saúde dos trabalhadores submetidos à redução do intervalo destinado ao repouso e à alimentação. O horário a ser observado é o que consta das fls.434 do referido processo. Outrossim, observa-se que a presente autorização é para os setores Plásticos, Montagem, Ferramentaria, Armazenagem & Distribuição, Almoxarifado, Qualidade e Manutenção e estará sujeita a cancelamento em caso de descumprimento das exigências constantes da mencionada Portaria Ministerial, constatada a hipótese por regular inspeção do Trabalho.

HEIGUIBERTO GUIBA D. B. NAVARRO

## PORTARIA Nº 13, DE 4 DE JANEIRO DE 2006

O DELEGADO REGIONAL DO TRABALHO NO ESTADO DE SÃO PAULO, no uso de suas atribuições legais e tendo em conta o que consta no artigo 4º, parágrafo único, da Portaria Ministerial N.º 3116, de 03/04/89, publicada no D.O.U. de 05/04/89, e considerando o que consta dos autos do Processo N.º 47998-010293/2005-34, resolve conceder autorização à empresa EATON LTDA para reduzir o intervalo destinado repouso e à alimentação para até 15 (quinze) minutos para 1º (primeiro) e 2º (segundo) turno e administrativo e 30 (trinta) minutos para o 3º (terceiro) turno em seu estabelecimento situado à Rua Clark N.º.2061, Bairro: Macuco Cidade: Valinhos, Estado: São Paulo, nos termos do que prescreve o parágrafo 3º, do artigo 71, da Consolidação das Leis do Trabalho, pelo prazo de 02 (dois) anos a contar da publicação desta, renovável por igual período, devendo o respectivo pedido de renovação ser formulado 03 (três) meses antes do término desta autorização, observados os requisitos das alíneas do artigo 2º, da referida Portaria Ministerial N.º 3116/89 com a juntada de relatório médico resultante do programa de acompanhamento de saúde dos trabalhadores submetidos à redução do intervalo destinado ao repouso e à alimentação. O horário a ser observado é o que consta das fls.131 do referido processo. Outrossim, observa-se que a presente autorização é para Todos os Setores e estará sujeita a cancelamento em caso de descumprimento das exigências constantes da mencionada Portaria Ministerial, constatada a hipótese por regular inspeção do Trabalho.

HEIGUIBERTO GUIBA D. B. NAVARRO

## PORTARIA Nº 14, DE 4 DE JANEIRO DE 2006

O DELEGADO REGIONAL DO TRABALHO NO ESTADO DE SÃO PAULO, no uso de suas atribuições legais e tendo em conta a Portaria Ministerial N.º 3118, de 03/04/89, publicada no D.O.U. de 05/04/89, que subdelegou competência ao DELEGADO REGIONAL DO TRABALHO NO ESTADO DE SÃO PAULO, para decidir acerca dos pedidos de autorização para o trabalho aos sábados, domingos e feriados civis e religiosos e, considerando o que consta dos autos do Processo N.º 46266.004449/2005-40, resolve conceder a autorização à empresa KARINA INDUSTRIA COMERCIO DE PLASTICOS LTDA para funcionar aos sábados, domingos e feriados civis e religiosos, em seu estabelecimento situado na Avenida Venturosa n.º 25, Bairro: Jardim Cumbica, Cidade:Guarulhos, Estado: São Paulo, nos termos do que prescreve os artigos 68 e 70, da C.L.T. e as disposições da Lei N.º605, de 05/01/49 e seu Regulamento aprovado pelo Decreto N.º 27.048, de 12/08/49, pelo prazo de 02 (dois) anos, a contar da publicação desta, renovável por igual período, devendo o respectivo pedido de renovação ser formulado 03 (três) meses antes do término desta autorização, observados os requisitos constantes das alíneas do artigo 2º, da referida Portaria Ministerial N.º 3118/89. Outrossim, observa-se que a presente autorização estará sujeita a cancelamento em caso de descumprimento das exigências constantes da mencionada Portaria Ministerial, constatada a hipótese por regular inspeção do Trabalho.

HEIGUIBERTO GUIBA D. B. NAVARRO

## Ministério Público da União

MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO  
PROCURADORIAS REGIONAIS  
3ª REGIÃO

## PORTARIA Nº 105, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2005

O Procurador do Trabalho que a esta subscreve, no uso de suas atribuições legais e considerando, nos autos da Representação nº 1799/05, a existência elementos de prova de que a empresa Representada omitiu-se na adoção de medidas de segurança do trabalho na realização de obras de construção civil na Ag. Matriz do Banco do Brasil em Porto Alegre - RS, o que concorreu para ocorrência de acidente fatal com o trabalhador Jéferson Daniel Silveira Carvalho em janeiro de 2005; considerando que a Constituição da República, em seu art. 7º, XXII, dentre os direitos socialmente garantidos aos trabalhadores, prevê a "redução dos riscos inerentes ao trabalho, por meio de normas de saúde, higiene e segurança"; considerando a atribuição constitucional do MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO, de promover a defesa dos regime democrático e dos interesses sociais e individuais indisponíveis no campo das relações de trabalho, resolve:

Nos termos do disposto nos arts. 129, III, da Constituição da República; art. 84, II, da Lei Complementar 75/93 e art. 8º, §1º, da Lei 7.347/85: determinar a instauração de Inquérito Civil Público nº 105/05, em face da CONSTRUÇÃO HANA LTDA, CNPJ: 02651290000169 - com endereço na Rua Visconde do Rio Branco, 90 - Pilar- CEP: 30390-400 - Belo Horizonte/MG .

HELDER SANTOS AMORIM

## PORTARIA Nº 106, DE 30 DE DEZEMBRO DE 2005

O Procurador do Trabalho que a esta subscreve, no uso de suas atribuições legais resolve:

Nos termos do disposto nos arts. 129, III, da Constituição da República; art. 84, II, da Lei Complementar 75/93 e art. 8º, §1º, da Lei 7.347/85: determinar a instauração de Inquérito Civil Público nº 106/05, contra a empresa COMERCIAL DE CARVÃO ALVES E MACIEL LTDA (COMERCIAL DM), com endereço na Avenida Getúlio Vargas, S/N - Centro - Mambai/GO, CEP: 73970-000 e CO-FERGUSA - INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FERRO GUSA UNIÃO LTDA, com endereço na Rodovia BR 040, KM 465-Barreiro Sete Lagoas/MG, CEP 35701-970.

GERALDO EMEDIATO DE SOUZA

## Poder Judiciário

SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
CONSELHO DA JUSTIÇA FEDERAL

## RETIFICAÇÃO

Na Resolução nº 486, de 13 de novembro de 2005, do Excelentíssimo Senhor Ministro Presidente do Conselho da Justiça Federal, publicada no Diário Oficial da União, de 14 de dezembro de 2005, Seção I, página 91:

Onde se lê: "13 de novembro de 2005,"  
leia-se: "13 de dezembro de 2005,"

Entidades de Fiscalização do Exercício  
das Profissões Liberais

## CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

## RESOLUÇÃO Nº 380, DE 28 DE DEZEMBRO DE 2005

Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.

O Conselho Federal de Nutricionistas, no exercício das competências previstas na Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, no Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980 e no Regimento Interno aprovado pela Resolução CFN nº 320, de 2 de dezembro de 2003, e tendo em vista o que foi deliberado na 167ª Sessão Plenária, realizada no dia 9 de dezembro de 2005; e Considerando que compete aos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício da profissão de nutricionista; Considerando os objetivos, os campos de atuação e o princípio da integralidade na atenção à saúde, do Sistema Único de Saúde (SUS); Considerando que compete ao nutricionista, enquanto profissional de saúde, conforme o art. 1º da Lei 8.234, de 17 de setembro de 1991, zelar pela preservação, promoção e recuperação da saúde; Considerando a responsabilidade do nutricionista em impedir e evitar infrações à legislação sanitária; Considerando o compromisso profissional e legal do nutricionista, no exercício da responsabilidade técnica; Considerando que para o efetivo desempenho das atividades definidas nos artigos 3º e 4º da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, impõem-se a quantificação de nutricionistas, com base em critérios técnicos; Considerando as normas de conduta para o exercício da profissão de nutricionista constantes no Código de Ética Profissional; RESOLVE: Art. 1º. Para os fins desta Resolução adotam-se as definições constantes do GLOSSÁRIO de que trata o Anexo I a esta Resolução. Art. 2º. São definidas as seguintes áreas de atuação do nutricionista: I. Alimentação Coletiva - atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como tal entendidas as empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de buffet e de alimentos congelados, comissarias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde; atividades próprias da Alimentação Escolar e da Alimentação do Trabalhador; II. Nutrição Clínica - atividades de alimentação e nutrição realizadas nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional, nos Spa e quando em atendimento domiciliar; III. Saúde Coletiva - atividades de alimentação e nutrição realizadas em políticas e programas institucionais, de atenção básica e de vigilância sanitária; IV. Docência - atividades de ensino, extensão, pesquisa e coordenação relacionadas à alimentação e à nutrição; V. Indústria de Alimentos - atividades de desenvolvimento e produção de produtos relacionados à alimentação e à nutrição; VI. Nutrição em Esportes - atividades relacionadas à alimentação e à nutrição em academias, clubes esportivos e similares; VII. Marketing na área de Alimentação e Nutrição - atividades de marketing e publicidade científica relacionadas à alimentação e à nutrição. Parágrafo único. Outras áreas de atuação do nutricionista não previstas nesta Resolução serão objeto de estudo e avaliação, a critério do Conselho Federal de Nutricionistas. Art. 3º. São definidas para o nutricionista as atribuições, por área de atuação, constantes do Anexo II desta Resolução. Art. 4º. Estabelecer, para o nutricionista, os parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, constantes do Anexo III desta Resolução. § 1º. Os parâmetros numéricos de referência de que trata o Anexo III foram estabelecidos com fundamento em critérios técnicos que orientam a execução das atribuições definidas no Anexo II desta Resolução. § 2º. Os Conselhos Regionais de Nutricionistas, considerando suas características regionais, poderão, mediante estudo e avaliação prévios, adequar os parâmetros numéricos de referência, desde que observados os critérios técnicos constantes no Anexo IV desta Resolução. § 3º. Os parâmetros numéricos de referência que sofrerem adequações regionais, na forma do parágrafo antecedente, deverão ser devidamente justificados e aprovados pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas e, posteriormente, submetidos a referendo do CFN. Art. 5º. O atendimento ao disposto nesta Resolução não exime do cumprimento das demais normas relativas ao exercício da profissão de nutricionista, bem como aquelas de regulação de alimentos, vigilância sanitária e saúde. Art. 6º. Os casos omissos serão resolvidos pelo Plenário do Conselho Federal de Nutricionistas. Art. 7º. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, em especial as Resoluções CFN nº 200 e nº 201, de 20 de abril de 1998. ANEXO I - RESOLUÇÃO CFN Nº 380/2005. GLOSSÁRIO - I. Alimentação Coletiva - área de atuação do nutricionista que abrange o atendimento alimentar e nutricional de clientela ocasional ou definida, em sistema de produção por gestão própria ou sob a forma de concessão (terceirização); II. Alimentação Escolar - é toda a alimentação realizada pelo estudante durante o período em que se encontra na escola; III. Alimentos para Fins Especiais - são alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes adequados à utilização em dietas diferenciadas e ou opcionais, atendendo necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas; IV. Assessoria em Nutrição - é o serviço realizado por nutricionista habilitado que, embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiências, assiste tecnicamente a pessoas físicas ou jurídicas, pla-



neando, implantando e avaliando programas e projetos em atividades específicas na área de alimentação e nutrição, bem como oferecendo soluções para situações relacionadas com a sua especialidade, sem, no entanto, assumir responsabilidade técnica; V. Atenção Básica em Saúde - conjunto de ações, de caráter individual e coletivo, situadas no primeiro nível de atenção nos sistemas de saúde, voltadas para a promoção da saúde, a prevenção de agravos e o tratamento e a reabilitação; VI. Atendimento Domiciliar - assistência a clientes ou pacientes que necessitem de cuidados nutricionais específicos, realizado em ambiente domiciliar; VII. Atribuições - conjunto de atividades ou ações cujas execuções são inerentes ao cumprimento das prerrogativas do nutricionista; VIII. Auditoria em Nutrição - exame analítico ou pericial feito por nutricionista, contratado para avaliar criteriosamente, dentro da sua especialidade, as operações e controles técnico-administrativos inerentes à alimentação e nutrição, finalizando com um relatório circunstanciado e conclusivo; IX. Avaliação Nutricional - é a análise de indicadores diretos (clínicos, bioquímicos, antropométricos) e indiretos (consumo alimentar, renda e disponibilidade de alimentos, entre outros) que têm como conclusão o diagnóstico nutricional do indivíduo ou de uma população; X. Características Organolépticas - são os atributos presentes nos alimentos que impressionam os órgãos do sentido, e que dificilmente podem ser medidos por instrumentos, envolvendo uma apreciação resultante de uma combinação de impressões visuais, olfativas, gustativas e táteis; XI. Cesta Básica - sinônimo de cesta de alimentos; XII. Cesta de Alimentos - composição com diferentes tipos de alimentos em natura ou embalados por processo industrial, definida a partir de requisitos nutricionais básicos, conforme legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT); XIII. Complemento Nutricional - produto elaborado com a finalidade de complementar a dieta cotidiana de uma pessoa saudável, que deseja compensar um possível déficit de nutrientes, a fim de alcançar os valores da Dose Diária Recomendada (DDR); XIV. Comunidade Escolar - conjunto formado por alunos, pais ou responsáveis pelos alunos e pelos profissionais da educação em efetivo exercício das respectivas atividades no estabelecimento de ensino; XV. Consulta em Nutrição - atividade realizada por nutricionista em unidade de ambulatório ou ambiente hospitalar, consultório ou em domicílio para o levantamento de informações que possibilitem o diagnóstico nutricional e o conhecimento sanitário e a prescrição dietética e orientação dos pacientes ou clientes de forma individualizada; XVI. Consulta Inicial - primeiro atendimento de Nutrição feito pelo nutricionista em unidade de ambulatório, em consultório ou em domicílio, onde é realizada uma entrevista para coleta de dados pessoais, anamnese alimentar e avaliação do estado nutricional, para em seguida proceder ao diagnóstico nutricional, o plano alimentar e orientação individualizada; XVII. Consultoria em Nutrição - serviço realizado por nutricionista que, quando solicitado, analisa, avalia e emite parecer sobre assuntos e serviços relacionados à sua especialidade, com prazo determinado; XVIII. Degustação - arte de analisar e apreciar todas as nuances da composição dos alimentos e preparações, utilizando-se dos sentidos naturais do ser humano, podendo ser objeto de prazer ou desprazer; XIX. Demonstração Técnica do Produto - qualquer forma de expor um produto de modo a destacá-lo ou diferenciá-lo dos demais dentro de estabelecimento comercial ou não, ilimitado à vitrine; XX. Diagnóstico Nutricional - identificação e determinação do estado nutricional do cliente ou paciente, elaborado com base em dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos, obtidos quando da avaliação nutricional e durante o acompanhamento individualizado; XXI. Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) - patologias com história natural prolongada, multiplicidade de fatores de risco complexos e interação de fatores causais desconhecidos; ausência de participação de microrganismos entre os seus determinantes e longo período de latência, podendo ter longo curso assintomático, curso clínico em geral lento, prolongado e permanente, com manifestações clínicas com períodos de remissão e de exacerbação, lesões celulares irreversíveis e evolução para diferentes graus de incapacidade ou para a morte (Lessa, 1998), podendo ou não estar relacionada com alimentação e nutrição; XXII. Patologias e Deficiências Associadas à Nutrição - doenças e enfermidades em que fatores nutricionais têm interferência nos procedimentos de cura, controle ou melhoria do quadro clínico; XXIII. Educação Alimentar e Nutricional - procedimento realizado pelo nutricionista junto a indivíduos ou grupos populacionais, considerando as interações e significados que compõem o fenômeno do comportamento alimentar, para aconselhar mudanças necessárias a uma readequação dos hábitos alimentares; XXIV. Educação Continuada ou Permanente - eventos e atividades teóricas e práticas de capacitação de colaboradores do serviço ou de profissionais de saúde sobre temas de alimentação e nutrição, com cronograma seqüencial e realização periódica regular; XXV. Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva - aquelas definidas pela legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), quais sejam, operadoras de cozinhas industriais e fornecedoras de refeições preparadas e/ou transportadas, administradoras de cozinhas e refeitórios institucionais (concessionárias de alimentação) e fornecedoras de cestas de alimentos para transporte individual; XXVI. Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva - aquelas definidas pela legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), quais sejam, administradoras de documentos de legitimação para aquisição de refeições (vales-refeições, tickets e similares) ou de gêneros alimentícios (vales-alimentação e similares) na rede de estabelecimentos credenciados; XXVII. Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) - grupo formal e obrigatoriamente constituído de, pelo menos, um profissional de cada categoria, a saber, médico, nutricionista, enfermeiro e farmacêutico, habilitados e com treinamento específico para a prática da terapia nutricional; XXVIII. Ficha Técnica de Preparações - formulário de especificação de preparações dietéticas, destinado aos registros dos componentes da preparação e suas quantidades per capita, das técnicas culinárias e dietéticas empregadas, do custo direto e indireto, do cálculo de nutrientes e de outras informações, a critério do serviço ou

unidade de alimentação e nutrição; XXIX. Ficha Técnica de Produto - formulário de especificações do produto, constando as características gerais e nutricionais, como descrição do produto, finalidade, composição, embalagem, validade, informação nutricional, registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde, entre outros dados; XXX. Grande Refeição - refeição com maior aporte calórico e fornecida em horários que correspondem ao almoço, jantar ou ceia-jantar; XXXI. Hábitos Alimentares - conjunto de hábitos envolvendo alimentos e preparações, de uso cotidiano por pessoas ou grupos populacionais, em que há forte influência da cultura, tabus alimentares e tradições de comunidades ou de povos; XXXII. ILPI (Instituição de Longa Permanência para Idoso) - instituições governamentais ou não governamentais, de caráter residencial, destinada a domicílio coletivo de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, com ou sem suporte familiar, em condição de liberdade, dignidade e cidadania; XXXIII. ILPI - Grau de Dependência I - ILPI destinados a idosos independentes, mesmo que requeiram equipamentos de auto-estima; XXIV. ILPI - Grau de Dependência II - ILPI destinados a idosos com dependência em até três atividades de auto-cuidado para a vida diária tais como alimentação, mobilidade, higiene, sem comprometimento cognitivo ou com alteração cognitiva controlada; XXXV. ILPI - Grau de Dependência III - ILPI destinados a idosos com dependência que requeira assistência em todas as atividades de auto-cuidado para a vida diária ou com comprometimento cognitivo; XXXVI. Interdisciplinar - justaposição de conteúdos de disciplinas heterogêneas ou a integração de conteúdos em uma mesma disciplina; XXXVII. Manual de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos (MBP) - documento formal da unidade ou serviço de alimentação e nutrição, elaborado pelo nutricionista responsável técnico, onde estão descritos os procedimentos para as diferentes etapas de produção de alimentos e refeições e prestação de serviço de nutrição e registradas as especificações dos padrões de identidade e qualidade adotados pelo serviço, devendo seu cumprimento ser supervisionado por nutricionista; XXXVIII. Marketing - conjunto de ações, estrategicamente formuladas, que visam influenciar o público quanto à determinada idéia, instituição, marca, pessoa, produto, serviço, etc; XXXIX. Multidisciplinar - justaposição de conteúdo de disciplinas; XL. Multiprofissional - interface técnica de várias profissões ou profissionais; XLI. Nível de Atendimento Primário - assistência nutricional aos pacientes cuja patologia de base ou problema apresentado não acarretam fatores de risco nutricional; XLII. Nível de Atendimento Secundário - assistência nutricional aos pacientes cuja patologia de base ou problema apresentado acarretam fatores de risco nutricional associados, ou ainda assistência nutricional aos pacientes cuja patologia de base exige cuidados dietéticos mais específicos e apresentem fatores de risco nutricional associado; XLIV. Necessidades Nutricionais Específicas - quantidade de nutrientes e de energia biologicamente disponíveis nos alimentos que um indivíduo sadio deve ingerir para satisfazer suas necessidades fisiológicas e prevenir sintomas de deficiências, ou para recuperar um estado de saúde em que a nutrição se torna fator principal ou coadjuvante do tratamento; XLV. Parâmetros Nutricionais - são indicadores utilizados para monitorar o estado nutricional de um indivíduo, de um grupo ou população, sendo ainda considerados outros fatores que interferem na saúde, como os sociais, psicológicos, culturais e econômicos, que podem ser concorrentes ou agravantes; XLVI. Parecer em Nutrição - opinião fundamentada, emitida por nutricionista, sobre assunto específico da área de alimentação e nutrição; XLVII. Pequena Refeição - refeição com menor aporte calórico e fornecida em horários que correspondem ao desjejum, lanche da tarde, lanche noturno e ceia padrão simples; XLVIII. Perfil Epidemiológico da População - perfil resultante de estudos dos determinantes das condições de saúde da população em geral ou de grupos populacionais, com o desenvolvimento de indicadores para monitorar as políticas públicas de saúde e avaliar o impacto destas ações, com mecanismos permanentes de vigilância aos principais agravos de saúde dessa população; XLIX. Planilha de Custos - instrumento utilizado para apurar detalhadamente os custos, considerando todos os itens e elementos envolvidos na produção de bens ou prestação de serviços; L. Plano de Trabalho Anual - descrição de metas, projetos de trabalho ou diretrizes da instituição a serem desenvolvidos no decorrer do ano vindouro, com os respectivos objetivos e metodologia de execução, prevendo prazos para a sua realização e orçamentos para a sua execução; LI. Políticas e Programas Institucionais - regulamentação da execução de propostas e projetos governamentais de atendimento específico à população; LII. Porção - quantidade per capita referente a um alimento em natura ou preparado, ou, ainda, a uma preparação; LIII. Portadores de Patologias e Deficiências Associadas à Nutrição - são os indivíduos que apresentam patologias ou deficiências associadas à nutrição, tais como diabetes, dislipidemias, doença celíaca, anemia ferropriva, entre outras, que requerem a atenção especial do nutricionista no planejamento de uma dieta individualizada que atenda o aporte nutricional compatível com o seu estado fisiopatológico; LIV. Preparações Culinárias - produtos provenientes de técnicas dietéticas aplicadas em alimentos em natura e em alimentos e produtos industrializados, resultando em pratos simples ou elaborados que irão compor as refeições; LV. Prescrição Dietética - atividade privativa do nutricionista que compõe a assistência prestada ao cliente ou paciente em ambiente hospitalar, ambulatorial, consultório ou em domicílio, que envolve o planejamento dietético, devendo ser elaborada com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico nutricional, procedimento este que deve ser acompanhado de assinatura e número da inscrição no CRN do nutricionista responsável pela prescrição; LVI. Procedimentos Operacionais Padronizados - procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos e preparações, podendo ser parte integrante, ou não, do

Manual de Boas Práticas do Serviço; LVII. Profissional Habilitado - nutricionista devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da Região onde o mesmo atua, conforme legislação reguladora das atividades profissionais e do funcionamento das entidades do Sistema CFN/CRN; LVIII. Programa de Alimentação Escolar (PAE) - é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) executado pelos Estados, Municípios e Distrito Federal; LIX. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) - programa institucional federal instituído pela Lei nº 6.321, de 1977, com o objetivo de promover a melhoria do estado nutricional do trabalhador, oferecendo incentivos às empresas participantes do programa; LX. Protocolo Técnico - conjunto de procedimentos técnicos do nutricionista, destinados ao atendimento nutricional de clientes e pacientes, adequado a cada unidade de alimentação e nutrição, e devidamente aprovado pela instituição onde está inserida a UAN; LXI. Receituários - conjunto de formulários que contêm ingredientes, método de preparo, rendimento e tempo de preparo, de receitas específicas utilizadas na produção culinária, em conformidade com os cardápios; LXII. Recomendações Nutricionais - quantidade de nutrientes necessários para satisfazer as necessidades de 97,5% dos indivíduos de uma população sadia; em se tratando de calorias diz-se necessidades nutricionais; LXIII. Empresa de Refeição Convênio - empresa administradora de documentos de legitimação para aquisição de refeições em restaurantes e estabelecimentos similares ou para aquisição de gêneros alimentícios em estabelecimentos comerciais em rede credenciada; LXIV. Resto-ingestão - relação entre o resto devolvido nas bandejas e pratos pelos clientes e a quantidade de alimentos e preparações oferecidas, expressa em percentual, sendo aceitáveis taxas inferiores a 10%; LXV. Retorno - atendimento prestado pelo nutricionista em consultório, em ambulatório de nutrição ou em domicílio, realizado após um primeiro atendimento, dentro de um prazo determinado; LXVI. Reconsulta - atendimento prestado pelo nutricionista em consultório, em ambulatório de nutrição ou em domicílio, como se fosse uma primeira consulta, devido ao longo tempo passado em relação à consulta anterior (reincidência do tratamento); LXVII. Risco Nutricional - condição limite do estado nutricional que se caracteriza pela potencialidade de desenvolvimento de patologias associadas com a nutrição; LXVIII. Suplementos Nutricionais - alimentos que servem para complementar, com calorias, e ou nutrientes a dieta diária de uma pessoa saudável, em casos onde sua ingestão, a partir da alimentação, seja insuficiente, ou quando a dieta requer suplementação; LXIX. Suplementos Vitamínicos e/ou Minerais - alimentos que servem para complementar, com outros nutrientes, a dieta diária de uma pessoa saudável, em casos onde sua ingestão, a partir da alimentação, seja insuficiente, ou quando a dieta requer suplementação; devem conter um mínimo de 25% e no máximo 100% da ingestão diária recomendada (IDR) de vitaminas e/ou minerais, na porção diária indicada pelo fabricante, não podendo substituir os alimentos, nem serem considerados como dieta exclusiva; LXX. Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) - unidade gerencial do serviço de nutrição e dietética onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de alimentos e refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, além da atenção nutricional a pacientes na internação e em ambulatórios; LXXI. Segurança Alimentar e Nutricional - conjunto de princípios, políticas, medidas e instrumentos que se proponham a assegurar condições de acesso a alimentos seguros e de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais e com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo, assim, para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral do ser humano; LXXII. Serviço Centralizado - considera-se como tal a empresa que possui uma cozinha central, com distribuição de refeições, do tipo transportada, às unidades e clientes; LXXIII. Serviço Descentralizado - considera-se como tal a empresa que administra a produção e a distribuição de refeições na própria unidade ou cliente; LXXIV. Serviço Misto - considera-se como tal a empresa que utiliza os dois sistemas descritos nos itens imediatamente antecedentes para atendimento aos seus clientes. ANEXO II - Resolução CFN nº 380/2005. ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA POR ÁREA DE ATUAÇÃO. I - ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA. Fundamento Legal: Incisos II, VI e VII do Artigo 3º; Incisos III, IV, XI e Parágrafo Único do Artigo 4º da Lei nº 8.234/91. 1. UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) - Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas. 1.1. Para realizar as atribuições definidas no item 1, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias: 1.1.1. Planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas; 1.1.2. Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios; 1.1.3. Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares; 1.1.4. Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela; 1.1.5. Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento de alimentos; 1.1.6. Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias; 1.1.7. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias; 1.1.8. Identificar clientes/pacientes portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, para o atendimento nutricional adequado; 1.1.9. Coordenar o desenvolvimento de receituários e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias; 1.1.10. Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente; 1.1.11. Co-

ordenar e supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos; 1.1.12. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário; 1.1.13. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios; 1.1.14. Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores; 1.1.15. Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes; 1.1.16. Participar da elaboração dos critérios técnicos que subsidiaram a celebração de contratos na área de prestação de serviços de fornecimento de refeições para coletividade; 1.1.17. Acompanhar os resultados dos exames periódicos dos clientes/pacientes, para subsidiar o planejamento alimentar; 1.1.18. Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e às autoridades competentes, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana; 1.1.19. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições; 1.1.20. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados; 1.1.21. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária; 1.2. Ficam definidas como atividades complementares do nutricionista na UAN: 1.2.1. Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN; 1.2.2. Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN; 1.2.3. Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingerido e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental; 1.2.4. Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores; 1.2.5. Planejar, supervisionar e/ou executar as atividades referentes a informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos clientes/pacientes; 1.2.6. Planejar e/ou executar eventos, visando à conscientização dos empresários da área e representantes de instituições, quanto à responsabilidade dos mesmos na saúde coletiva e divulgando o papel do Nutricionista; 1.2.7. Organizar a visitação de clientes às áreas da UAN; 1.2.8. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico; 1.2.9. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área; 1.2.10. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista; 2. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na Alimentação Escolar, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas. 2.1. Para realizar as atribuições definidas no item 2, quando no PAE (Programa de Alimentação Escolar) deverá ser observada a Resolução CFN 358/2005. 2.2. Para realizar as atribuições definidas no item 2, no âmbito da Alimentação Escolar na rede privada de ensino, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias: 2.2.1. Calcular os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela com base em recomendações nutricionais, avaliação nutricional e necessidades nutricionais específicas; 2.2.2. Programar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os as faixas etárias e perfil epidemiológico da população atendida, respeitando os hábitos alimentares; 2.2.3. Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela qualidade dos produtos, observadas as boas práticas higiênicas e sanitárias; 2.2.4. Identificar crianças portadoras de patologias e deficiências associadas à nutrição, para o atendimento nutricional adequado; 2.2.5. Planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas; 2.2.6. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições; 2.2.7. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados sempre que necessário; 2.2.8. Desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência social, ecológica e ambiental; 2.2.9. Coordenar o desenvolvimento de receitas e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias; 2.2.10. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições/preparações culinárias; 2.2.11. Colaborar e/ou participar das ações relativas ao diagnóstico, avaliação e monitoramento nutricional do escolar; 2.2.12. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados; 2.2.13. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária; 2.3. Ficam definidas como atividades complementares do nutricionista, no âmbito da Alimentação Escolar na rede privada de ensino: 2.3.1. Coordenar, supervisionar e executar programas de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar; 2.3.2. Articular-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades lúdicas com o conteúdo de alimentação e nutrição; 2.3.3. Participar da definição do perfil, do dimensionamento, do recrutamento, da seleção e capacitação dos colaboradores da UAN. Para a capacitação específica de manipuladores de alimentos, deverá ser observada a legislação sanitária vigente; 2.3.4. Participar em equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implementar, controlar e executar cursos, pesquisas e eventos voltados para a promoção da saúde; 2.3.5. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico; 2.3.6. Avaliar rendimento e custo das refeições/preparações culinárias; 2.3.7. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área; 2.3.8. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista; 3. ALIMENTAÇÃO DO TRABALHA-

DOR - Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na Alimentação do Trabalhador, planejar, organizar, dirigir, supervisionar, avaliar os serviços de alimentação e nutrição do PAT. Realizar e promover a educação nutricional e alimentar ao trabalhador em instituições públicas e privadas, por meio de ações, programas e eventos, visando a prevenção de doenças e promoção e manutenção de saúde. A - Em empresas prestadoras de serviço de Alimentação Coletiva - Refeição-Convênio: 3.1. Para realizar as atribuições definidas no item 3, no âmbito das empresas prestadoras de serviço de Alimentação Coletiva, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias: 3.1.1. Cumprir e fazer cumprir a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT, em especial os itens relativos à educação nutricional e aos referenciais de valores nutricionais; 3.1.2. Coordenar as equipes de informação ao usuário final; 3.1.3. Sugerir o credenciamento dos estabelecimentos em condições higiênicas-sanitárias inadequadas e/ou que descumpram as recomendações nutricionais do PAT, encaminhando a informação aos órgãos competentes; 3.1.4. Integrar equipes de controle de qualidade em estabelecimentos comerciais credenciados; 3.1.5. Promover e participar de programas de educação alimentar para clientes/pacientes; 3.1.6. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados; 3.1.7. Estimular a identificação de trabalhadores portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, para o atendimento nutricional adequado; 3.1.8. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições; 3.1.9. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária; 3.2. Ficam definidas como atividades complementares do nutricionista, no âmbito das empresas prestadoras de serviço de Alimentação Coletiva - Refeição-convênio: 3.2.1. Integrar a equipe responsável pelo cadastro de empresas contratantes; 3.2.2. Planejar e participar de eventos, visando à conscientização dos empresários da área e de representantes de instituições quanto à responsabilidade dos mesmos na saúde coletiva e divulgando o papel do Nutricionista; 3.2.3. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico e científico; 3.2.4. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área; 3.2.5. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista. B - Em empresas fornecedoras de cestas de alimentos e similares. (Cesta Básica). 3.3. Para realizar as atribuições definidas no item 3, no âmbito das empresas fornecedoras de cestas de alimentos e similares, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias: 3.3.1. Cumprir e fazer cumprir a legislação do PAT, em especial os itens relativos à educação nutricional e aos referenciais de valores nutricionais; 3.3.2. Participar da seleção e do credenciamento de fornecedores de alimentos; 3.3.3. Coordenar a adequação da composição da cesta de alimentos às necessidades nutricionais da clientela; 3.3.4. Coordenar e/ou executar testes de análise sensorial dos produtos alimentícios que compõem a cesta; 3.3.5. Coordenar as atividades de controle de qualidade dos alimentos que compõem a cesta de alimentos; 3.3.6. Coordenar e/ou executar as atividades de informação ao cliente, quanto ao valor nutritivo, manipulação e preparo dos alimentos; 3.3.7. Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes; 3.3.8. Coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores; 3.3.9. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições; 3.3.10. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados; 3.3.11. Supervisionar o armazenamento e destino dos gêneros cujas embalagens apresentam avarias; 3.3.12. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária; 3.3.13. Elaborar, acompanhar e supervisionar a execução do Manual de Boas Práticas. 3.4. Ficam definidas como atividades complementares do nutricionista, no âmbito das empresas fornecedoras de cestas de alimentos e similares: 3.4.1. Planejar e executar eventos, visando à conscientização dos empresários da área e representantes de instituições, quanto à responsabilidade dos mesmos na saúde coletiva e divulgando o papel do Nutricionista; 3.4.2. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico; 3.4.3. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área; 3.4.4. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista. II - ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA. Fundamento Legal: Inciso VIII do Artigo 3º e Incisos III, IV, VII e VIII do Artigo 4º da Lei nº 8.234/91. Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição Clínica, prestar assistência dietética e promover educação nutricional a indivíduos, sadios ou enfermos, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e em consultórios de nutrição e dietética, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde. 1) HOSPITAIS, CLÍNICAS EM GERAL, CLÍNICAS EM HEMODIÁLISES, INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS E SPA. 1.1. Para realizar as atribuições definidas no item II, no âmbito de hospitais e de clínicas, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias: 1.1.1. Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos clientes/pacientes, segundo níveis de atendimento em Nutrição; 1.1.2. Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos; 1.1.3. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional; 1.1.4. Registrar, em prontuário do cliente/paciente, a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo Serviço e aprovado pela Instituição; 1.1.5. Determinar e dar a alta nutricional; 1.1.6. Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes, familiares ou responsáveis; 1.1.7. Estabelecer e coordenar a elaboração e a execução de protocolos técnicos do serviço, de acordo com as legislações vigentes; 1.1.8. Orientar e supervisionar a distribuição e administração de dietas; 1.1.9. Interagir

com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética; 1.1.10. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições; 1.1.11. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados; 1.1.12. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária; 1.1.13. Encaminhar aos profissionais habilitados os clientes/pacientes sob sua responsabilidade profissional, quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fujam às suas atribuições técnicas; 1.1.14.

Integrar a EMTN (Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional), conforme legislação em vigor. 1.2. Ficam definidas como atividades complementares do nutricionista na Área de Nutrição Clínica, no âmbito de Hospitais, Clínicas de Hemodiálise, Clínicas em Geral, Instituições de Longa Permanência para Idosos e Spa. 1.2.1. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do cliente/paciente; 1.2.2. Prescrever suplementos nutricionais bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários à complementação da dieta; 1.2.3. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico; 1.2.4. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista; 1.2.5. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área; 1.2.6. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista; 1.2.7. Planejar, implantar e coordenar a UAN de acordo com as atribuições estabelecidas para a área de alimentação coletiva. 2) AMBULATORIOS/CONSULTÓRIOS. 2.1. Para realizar as atribuições definidas no item II, no âmbito de ambulatorios e consultórios, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias: 2.1.1. Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos; 2.1.2. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional; 2.1.3. Registrar, em prontuário do cliente/paciente, a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo serviço e aprovado pela Instituição; 2.1.4. Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes, familiares ou responsáveis; 2.1.5. Estabelecer receita individualizada de prescrição dietética, para distribuição ao cliente/paciente; 2.1.6. Encaminhar aos profissionais habilitados os clientes/paciente sob sua responsabilidade profissional, quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fujam às suas atribuições técnicas; 2.1.7. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições; 2.1.8. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados; 2.1.9. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária. 2.2. Ficam definidas como atividades complementares do nutricionista na Área de Nutrição Clínica - no âmbito de Ambulatórios e Consultórios: 2.2.1. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do cliente/paciente; 2.2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários à complementação da dieta; 2.2.3. Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com estes, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética; 2.2.4. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista; 2.2.5. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico; 2.2.6. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista; 2.2.7. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área. 3) BANCO DE LEITE HUMANO - BLH. 3.1. Para realizar as atribuições definidas no item II, no âmbito de Banco de Leite Humano, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias: 3.1.1. Incentivar o aleitamento materno; 3.1.2. Participar da promoção de campanhas de incentivo à doação de leite humano, destacando a importância da amamentação e divulgando as atividades do Banco de Leite Humano; 3.1.3. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas do Serviço, supervisionando sua execução; 3.1.4. Orientar as usuárias do Banco de Leite Humano, quanto à ordenha, manipulação, armazenamento e conservação do leite humano; 3.1.5. Supervisionar 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; 3.1.6. Supervisionar o controle quantitativo do leite humano coletado e distribuído; 3.1.7. Supervisionar o levantamento de dados estatísticos gerados no BLH e enviá-los periodicamente ao Centro de Referência da região; 3.1.8. Prestar atendimento nutricional às mães de recém-nascidos internados e que estejam necessitando de leite humano; 3.1.9. Orientar quanto à manutenção e estímulo da lactação, as mães afastadas dos filhos por internação destes ou da mãe, bem como àquelas que apresentem dificuldade na amamentação; 3.1.10. Planejar e/ou executar programas de treinamento e educação continuada para colaboradores; 3.1.11. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições; 3.1.12. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados; 3.1.13. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária. 3.2. Ficam definidas como atividades complementares do nutricionista na Área de Nutrição Clínica - no âmbito de Banco de Leite Humano: 3.2.1. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico; 3.2.2. Interagir com a equipe multiprofissional responsável pela atenção prestada ao binômio mãe/neonato; 3.2.3. Participar do planejamento e execução de programas de trei-



anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições; 1.1.11. Atuar em marketing de produtos desenvolvidos, em conformidade com as atribuições definidas para a área específica nesta resolução. 1.2. Ficar definidas como atividades complementares do nutricionista na Área de Indústria de Alimentos - Desenvolvimento de Produtos: 1.2.1. Participar do processo de controle de qualidade do produto, acompanhando a coleta de amostras e as análises físico-químicas e microbiológicas; 1.2.2. Participar da elaboração de planilha de custos e estudos comparativos dos produtos em desenvolvimento com os similares existentes no mercado; 1.2.3. Participar de cursos de treinamento e educação continuada de colaboradores; 1.2.4. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, desenvolvendo o intercâmbio técnico-científico; 1.2.5. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área. VI - ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ESPORTES. Fundamento Legal: Incisos III, VII e VIII, do art. 4º e inciso VII do Art. 3º, da Lei nº 8.234/91. Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de nutrição em esportes, prestar assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética, prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição, prescrever suplementos nutricionais necessários a complementação da dieta, solicitar exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietético. 1) CLUBES ESPORTIVOS, ACADEMIAS E SIMILARES. 1.1. Para realizar as atribuições definidas no item VI, no âmbito de clubes esportivos, academias e similares, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias: 1.1.1. Identificar o perfil do cliente, conforme as especificidades do treinamento físico ou esportivo; 1.1.2. Avaliar e acompanhar a composição corporal e o estado nutricional do cliente, conforme as características do indivíduo e da atividade física prescrita pelo Educador Físico; 1.1.3. Estabelecer o plano alimentar do cliente, adequando-o à modalidade esportiva ou atividade física desenvolvida, considerando as diversas fases (manutenção, competição e recuperação); 1.1.4. Manter registro individualizado de prescrições dietéticas e evolução nutricional da clientela atendida; 1.1.5. Promover a educação e orientação nutricional ao cliente e, quando pertinente, aos familiares/responsáveis; 1.1.6. Interagir com a equipe multiprofissional, responsável pelo treinamento/acompanhamento do desportista/atleta; 1.1.7. Colaborar com as autoridades sanitárias e de fiscalização profissional; 1.1.8. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições; 1.1.9. Coordenar e supervisionar as atividades da UAN responsável pelo preparo/fornecimento de refeições aos desportistas. 1. Ficar definidas como atividades complementares do nutricionista na Área de Nutrição em Esportes - Clubes Esportivos, Academias e similares: 1.1. Solicitar exames complementares à avaliação nutricional, prescrição dietética e evolução nutricional do cliente, quando necessário; 1.2. Prescrever suplementos nutricionais, em conformidade com a legislação vigente, sempre que necessário; 1.3. Elaborar e fornecer receita de preparações culinárias, previstas no plano alimentar do cliente, quando necessário; 1.4. Acompanhar e prestar atendimento nutricional aos atletas, praticantes de atividades físicas, em treinamentos e competições individuais ou coletivas; 1.5. Desenvolver material educativo, para orientação de clientes, treinadores e colaboradores; 1.6. Participar de cursos de treinamento e aperfeiçoamento de colaboradores e profissionais de saúde, respeitando os limites das atribuições privativas do nutricionista; 1.7. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área. VII - MARKETING NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Fundamento Legal: Inciso VII, do Art. 3º da Lei nº 8234/91. Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições em Marketing na Área de Alimentação e Nutrição, a educação nutricional de coletividades, sadias ou enfermas, em instituições públicas ou privadas e em consultórios de nutrição e dietética, divulgando informações e materiais técnico-científicos acerca de produtos ou técnicas reconhecidas. 1. Para realizar as atribuições definidas, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias: 1.1. Participar da elaboração de material técnico-científico e material educativo para orientação quanto ao uso dos produtos; 1.2. Prestar assessoria técnica aos profissionais de saúde, no que se referir às características e indicações dos produtos; 1.3. Planejar, coordenar e supervisionar demonstrações técnicas de produtos; 1.4. Planejar e participar de treinamentos para o pessoal de comercialização, supervisionando as atividades de promoção e observando restrições estabelecidas em legislação vigente; 1.5. Colaborar na formação de profissionais da área de saúde, participando de programas de treinamento e capacitação; 1.6. Colaborar com as autoridades sanitárias e de fiscalização profissional; 1.7. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições; 1.8. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados. 2. Ficar definidas como atividades complementares do nutricionista na Área de Marketing em Alimentação e Nutrição: 2.1. Planejar, implantar e coordenar os serviços de atendimento ao consumidor; 2.2. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, desenvolvendo o intercâmbio técnico-científico; 2.3. Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área. ANEXO III - INTEGRANTE DA RESOLUÇÃO CFN Nº 380/2005. PARÂMETROS NUMÉRICOS DE REFERÊNCIA PARA NUTRICIONISTAS, POR ÁREA DE ATUAÇÃO. I - ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA. A - UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição). Tabela 01 - Empresas fornecedoras de serviço de alimentação coletiva, Serviços de Alimentação Auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde, Comissarias.

Nº de refeições/dia	Tipo de Refeição		Tipo de Refeição	
	Uma grande refeição		02 grandes refeições ou mais	
	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Até 100	01	10 h	01	10 h
De 101 a 200	01	15 h	01	15 h
De 201 a 300	01	20 h	01	20 h
De 301 a 500	01	30 h	01	30 h
De 501 a 1000	01	40 h	02	40 h
De 1001 a 1500	02	40 h	02	40 h
De 1501 a 2500	02	40 h	03	40 h
Acima de 2500	Estudo individualizado.			

Observação: 01 grande refeição = 10 pequenas refeições, ou 05 médias refeições.

Tabela 02 - Serviços de Alimentos Congelados, Serviços de Buffet, Rotisseria

Nº de Porções/dia	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Até 5000	01	15 h
De 5001 a 8000	01	20 h
De 8001 a 12000	01	30 h
De 12001 a 20000	01	40 h
Acima de 20001	Estudo individualizado	

Observações: Serão também analisados, individualmente, os casos em que o quantitativo de refeições produzidas/dia esteja situado próximo aos limites numéricos indicados.

B - Alimentação Escolar na Rede Privada de Ensino  
Tabela 01 - Período Integral

Modalidade de Ensino	Nº de Alunos	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Creche e pré-escola	Até 500	01	20
	De 501 a 1000	02	30
	Acima de 1000	01 + 01 a cada 1000 alunos ou frações	30
Fundamental e médio	Até 3000	01	20
	De 3001 a 5000	01	30
	De 5001 a 10.000	01	40
Acima de 10.000	01 + 01 a cada 10.000 alunos ou frações	40	

Tabela 02 - Período Parcial

Modalidade de Ensino	Nº de Alunos	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Creche e pré-escola	Até 500	01	20
	De 501 a 1000	02	20
	Acima de 1000	01 + 01 a cada 1000 alunos ou frações	30
Fundamental e médio	Até 5000	01	20
	De 5001 a 10.000	01	30
	Acima de 10.000	01 + 01 a cada 10000 alunos ou frações	30

Observação: > Nos casos de terceirização da UAN, a empresa prestadora de serviços deverá obedecer aos critérios e quantitativos descritos neste documento. Serão analisados individualmente os casos em que o quantitativo de alunos situe-se próximo aos limites numéricos indicados, para as duas tabelas.

C - Alimentação do Trabalhador

Tabela 01 - Em Empresas prestadoras de serviços de Alimentação Coletiva/Refeição-Convênio

Nº de Empresas	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
01	01	20h

Tabela 02 - Em empresas fornecedoras de cestas de alimentos (Cestas Básicas)

Nº de cestas produzidas	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Até 500	01	15 h
De 501 a 1000	01	20 h
Acima de 1000	Estudo individualizado	

Observação: Serão analisados individualmente os casos em que o quantitativo de cestas produzidas situe-se próximo aos limites numéricos indicados.

D - Em Hotelaria Marítima

"On shore" (Em terra)	"Off shore" (Embarcado)
No mínimo 01 nutricionista	No mínimo 01 nutricionista, por quinze, por embarcação.

II - ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

A - Hospitais e Clínicas em Geral

Observação: A assistência nutricional diária ao paciente hospitalizado deverá ser de, pelo menos, 12 (doze) horas/dia ininterruptas, inclusive nos finais de semana e feriados.

Nível de Atendimento Nutricional	Nº de Pacientes	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Primário	Até 60	01	30 h
	Acima de 60 ou fração	01 + 01 a cada 60 ou fração	30 h
Secundário	Até 30	01	30 h
	Acima de 30 ou fração	01 + 01 a cada 30 ou fração	30 h
Terciário	Até 15	01	30 h
	Acima de 15 ou fração	01 + 01 a cada 15 ou fração	30 h

Observação: Serão analisados individualmente os casos em que o quantitativo de pacientes atendidos, por nível, situe-se próximo aos limites numéricos indicados.

B - SPA

Nº de Clientes/pacientes	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Até 50	01	20 h
Acima de 50 ou fração	01 + 01 a cada 50 clientes ou fração	30 h

Observação: Serão analisados individualmente os casos em que o quantitativo de pacientes atendidos, por nível, situe-se próximo aos limites numéricos indicados.

C - Ambulatórios/Consultórios

Tipo de Consulta	Tempo Mínimo de Consulta	Carga Horária Semanal
Inicial	40 min	30h
Retorno/reconsulta	20 min	30h

Observação: 01 (um) nutricionista atenderá o número máximo de 16 (dezesseis) clientes/pacientes por dia, sendo 04 de consulta inicial e 12 de retorno/reconsulta, mantendo a proporcionalidade para carga horária semanal de 40h.

D - Bancos de Leite Humano - BLH

Unidade de BLH	Nº Nutricionista	Carga Horária Semanal
01	01	30h

E - Lactários e Centrais de Terapia Nutricional

Nº de Unidade ou estabelecimento	Nº Nutricionista	Carga Horária Semanal
01	01	30h

F - Atendimento Domiciliar

Nº cliente/paciente	Nº Nutricionista	Carga Horária Semanal
Até 50	01	20 h
Acima de 50 ou fração	01 + 01 a cada 50 clientes	30 h

Observação: Serão analisados individualmente os casos em que o quantitativo de pacientes atendidos, por nível, situe-se próximo aos limites numéricos indicados.

G - Instituições de Longa Permanência para Idosos (IPLI)  
TABELA 1 - ILPI - Grau de Dependência I

Nº de residentes	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Até 100	01	30 h
De 101 a 150	01	40 h
De 151 a 200	02	30 h
Acima de 200	Estudo individualizado	

Observação: Serão analisados individualmente os casos em que o quantitativo de pacientes atendidos, por nível, situe-se próximo aos limites numéricos indicados.



TABELA 2 - ILPI - Grau de Dependência II

Nº de residentes	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Até 30	01	30 h
De 31 a 100	01	40 h
De 101 a 150	02	30 h
Acima de 150	Estudo individualizado	

Observação: Serão analisados individualmente os casos em que o quantitativo de pacientes atendidos, por nível, situe-se próximo aos limites numéricos indicados.

TABELA 3 - ILPI - Grau de Dependência III

Nº de residentes	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Até 30	01	40 h
De 31 a 100	02	30 h
De 101 a 150	03	40 h
De 151 a 200	03	30 h
Acima de 200	Estudo individualizado	

Observação: Serão analisados individualmente os casos em que o quantitativo de pacientes atendidos, por nível, situe-se próximo aos limites numéricos indicados.

## III - ÁREA DE SAÚDE COLETIVA

## A - Políticas e Programas Institucionais

Nº de habitantes	Nº de Nutricionistas	Carga horária semanal
Até 10.000	01	30 h
De 10.001 a 50.000	02	30 h
De 50.001 a 100.000	03	30 h
Acima de 100.000	A cada 100.000 habitantes, ou fração, mais um nutricionista, com carga horária semanal de 30 horas.	

Observação: Serão analisados individualmente os casos em que o quantitativo de habitantes situe-se próximo aos limites numéricos indicados nesta tabela.

## B - Atenção Básica em Saúde

Nº de habitantes	Nº Nutricionistas	Carga horária semanal
Até 20.000	01 para cada 10.000	30 h
De 20.001 a 500.000	01 para cada 30.000	30 h
Acima de 500.000	01 para cada 50.000 ou fração	30 h

## Observações:

B.1 Para as atividades de atendimento ambulatorial mantêm-se os mesmos parâmetros de Ambulatórios/Consultórios;

B.2 Serão analisados individualmente os casos em que o quantitativo de habitantes situe-se próximo aos limites numéricos indicados;

B.3 Em nível de Coordenação - pelo menos 01 Nutricionista em regime de 30 horas semanais para o nível central, para integrar a equipe interdisciplinar no planejamento, coordenação e avaliação das ações na área de Saúde Coletiva;

## B.4 PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA

B.4.1 01 (um) Nutricionista para atender a cada 02 (duas) equipes do PSF, com carga horária de 40 horas semanais. Caso o município conte com apenas uma equipe, deve contar com 01 (um) Nutricionista com carga horária de 20 horas semanais.

B.4.2 Coordenação - 01 (um) Nutricionista com carga horária de 40 horas semanais.

## C - Vigilância em Saúde

## Tabela 01 - Vigilância de Alimentos / Vigilância em Saúde

Nº HABITANTES	Nº NUTRICIONISTAS	CARGA HORÁRIA SEMANAL
Até 100.000	01	30 a 40h
De 100.001 a 500.000	03	30 a 40h
De 500.001 a 1.000.000	05	30 a 40h
Acima de 1.000.000	A cada 250.000 habitantes, ou fração, mais um Nutricionista.	

Observação: Serão analisados individualmente os casos em que o quantitativo de habitantes situe-se próximo aos limites numéricos indicados nesta tabela.

## Tabela 02 - Vigilância Sanitária

Nº DE NUTRICIONISTAS	CARGA HORÁRIA SEMANAL
01 por equipe multidisciplinar	30h

## IV - ÁREA DE DOCÊNCIA

FUNÇÃO / ATIVIDADE	Nº NUTRICIONISTAS
Direção/Coordenação de Cursos de graduação	01 docente por curso com 40 horas semanais
Docência de disciplina com conteúdos privativos nos Cursos de Graduação em Nutrição	01 docente para cada turma de 50 alunos para disciplinas teóricas e 01 docente para cada 20 alunos para disciplinas práticas
Docência de disciplinas de Nutrição e Alimentação nos Cursos para a área de Saúde e outras afins	01 docente para cada disciplina
Supervisão de estágio	01 docente com 20 horas semanais para acompanhamento de 10 alunos

## V - ÁREA DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Desenvolvimento de Produtos: Mínimo de 01 (um) Nutricionista, por estabelecimento, com carga horária semanal de 40 (quarenta) horas.

VI - ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ESPORTES: Mínimo de 01 (um) Nutricionista por estabelecimento. VII - Marketing em Alimentação e Nutrição. Mínimo de 01 (um) Nutricionista por estabelecimento.

ANEXO IV - RESOLUÇÃO CFN Nº380/2005: CRITÉRIOS TÉCNICOS PARA DEFINIÇÃO DE PARÂMETROS NUMÉRICOS, PARA O NUTRICIONISTA, POR ÁREA DE ATUAÇÃO. I - ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA. 1. UAN - empresas fornecedoras de alimentação coletiva, serviços de alimentação auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, serviços de buffet e de alimentos congelados, comissarias, cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e hotelaria marítima. 1.1. Critérios Gerais: a) número e tipo de refeição (por tipo de refeição definem-se grande, média e pequena); b) diversidade e complexidade dos cardápios oferecidos. 1.2. Critérios Específicos: a) estrutura física e organizacional da UAN considerando-se, inclusive, o nível de tecnologia empregado na produção de refeições e o estágio de capacitação dos colaboradores da empresa; b) centralização ou descentralização da produção e distribuição de refeições, considerando-se, inclusive, o número de unidades, distância entre as mesmas e condições de embalagem e transporte de refeições. 2. Alimentação Escolar na Rede Privada de Ensino: 2.1. Critérios Gerais:

a) número de alunos atendidos; b) número de funcionários do estabelecimento com direito à refeição. 2.2. Critérios específicos: a) modalidade de ensino; b) tempo de permanência na escola; c) estrutura física e organizacional da UAN; d) número e tipo de refeições produzidas; e) diversidade e complexidade dos cardápios oferecidos. 3. Alimentação do Trabalhador: 3.1. Em Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva/Refeição-Convênio: 3.1.1 Critério Geral: a) empresa prestadora dos serviços; 3.1.2 Critérios Específicos: a) número de empresas e clientes cadastrados; b) área de abrangência da supervisão, pelo nutricionista; c) número de visitas a serem realizadas, por período. 3.2. Em Empresas Fornecedoras de Cestas de Alimentos (Cestas Básicas): 3.2.1 Critério Geral: a) número de cestas produzidas por mês; 3.2.2 Critérios Específicos: a) número de clientes cadastrados; b) tipo de cestas produzidas. II - ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA. 1. Hospitais e Clínicas em Geral: 1.1 Critério Geral: a) número de pacientes por complexidade de atendimento: primário, secundário e terciário. 1.2 Critérios Específicos: a) diversidade de Unidades de Atendimento em Nutrição no hospital ou clínica (lactário, banco de leite, central de terapia nutricional e produção de refeições - UAN) - nestes casos, o quantitativo de nutricionistas será o somatório de profissionais, observando-se os parâmetros numéricos específicos para cada área de atuação; b) número de refeições/dia e padrão de dietas fornecidas; c) cobertura de afastamentos legais (férias e licenças) e do atendimento em fim de semana e feriados (plantonistas). 2. Ambulatórios, Consultórios e SPA: 2.1 Critérios Gerais: a) duração da consulta, por tipo: inicial, retorno ou reconsulta; b) número de atendimentos (agendamento); 2.2 Critérios Específicos: a) tipo de avaliação nutricional aplicada em consulta (parâmetros do estado nutricional); b) diversidade de patologias; c) hospitais de ensino e pesquisa (treinamento de alunos de graduação e pós graduação de nutrição ou áreas afins). 3. Bancos de Leite Humano - BLH: 3.1 Critério Geral: a) unidade de serviço; 3.2 Critérios Específicos: a) tipo de coleta existente (centralizada e/ou descentralizada); b) volume de leite materno coletado/dia; c) volume de leite materno distribuído/dia; d) número de mães cadastradas e acompanhadas; e) número de locais para distribuição do leite materno. 4. Lactários e Centrais de Terapia Nutricional: 4.1 Critério Geral: a) unidade de serviço. 4.2 Critérios Específicos: número de fórmulas produzidas/dia (infantis/enterais); b) padrão das fórmulas utilizadas na UND (industrializadas/artesanais); c) volume por tipo de fórmulas infantis e enterais (padronizadas e especiais); e) sistema adotado para a nutrição enteral: aberto, fechado, misto. 5. Atendimento Domiciliar: 5.1 Critério Geral: a) estabelecimento ou unidade de serviço; 5.2 Critérios Específicos: a) número de pacientes atendidos (inicial e acompanhamento); b) número de pacientes por nível de complexidade de atendimento nutricional; c) área de abrangência do atendimento (bairro, área metropolitana, etc.). 6. Instituições de Longa Permanência para Idosos: 6.1 Critério Geral: a) número de residentes por grau de dependência; 6.2 Critérios Específicos: a) residente independente; b) residente dependente em até 3 (três) atividades de auto-cuidado; c) residente dependente que requeira assistência em todas as atividades de auto-cuidado ou com comprometimento cognitivo. III - ÁREA DE SAÚDE COLETIVA. 1. Políticas e Programas Institucionais: 1.1 Critérios Gerais: a) número de habitantes do município; b) área de abrangência e acesso à política e/ou ao programa; c) número de programas implantados e/ou a serem implantados. 1.2 Critérios Específicos: a) características dos programas; b) existência de equipe(s) multiprofissional (ais); c) população-alvo da política e/ou do programa; d) requerimentos nutricionais da população-alvo. 2. Atenção Básica em Saúde: 2.1 Critério Geral: a) número de habitantes do município; b) área de abrangência da unidade de saúde. 2.2 Critérios Específicos: a) programas implantados e/ou a serem implantados pela unidade; b) existência de equipe(s) multiprofissional(ais) intra-unidade; c) existência de equipe(s) de Programa Saúde da Família; d) nível de requerimentos nutricionais por grupo populacional; e) tipos de atendimentos prestados pela unidade (consultas, visitas domiciliares, trabalhos de grupos, suplementação alimentar, etc.); f) perfil epidemiológico da população local. IV -

ÁREA DE DOCÊNCIA. 1. Critérios Gerais: a) estabelecimentos público ou privado; b) atuação do coordenador em mais de um campus da mesma Instituição de Ensino Superior (IES); c) atuação do coordenador em mais de uma IES. 2. Critérios Específicos: a) número de turmas por professor; b) número de disciplinas por professor; c) número de alunos supervisionados por professor em estágio. V - ÁREA DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. 1. Desenvolvimento de Produtos: 1.1 Critérios Gerais: a) estabelecimento industrial; b) indústria de alimentos para fins especiais. 1.2. Critérios

Específicos: a) diversidade da linha de produtos fabricados; b) desenvolvimento de pesquisas e testes práticos; c) elaboração de rotulagem nutricional. VI - ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ESPORTES. 1. Em Clubes, Academias e Similares: 1.1 Critério Geral: a) estabelecimento; 1.2 Critérios Específicos: a) tipo de consulta (inicial, retorno ou reconsulta); b) número de atendimentos por tipo de consulta; c) duração da consulta por tipo; d) critérios de avaliação do estado nutricional e de acompanhamento dos clientes. VII. ÁREA DE MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. 1. Critério Geral: a) número de clientes a serem visitados. 2. Critérios Específicos: a) número de produtos; b) área de abrangência; c) tipos de produtos.

ROSANE MARIA NASCIMENTO DA SILVA  
Presidente do Conselho

CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA  
VETERINÁRIA

## RETIFICAÇÃO

Na Resolução CFMV nº 809/2005, publicada no DOU nº 244, de 21/12/2005, seção 1, página 108, onde se lê: "Art. 1º Julgar regular a Prestação de Contas do CRMV-RR, referente ao exercício de 2002 (Proc. CFMV nº 2277/2003)" leia-se: "Art. 1º Julgar regular com ressalvas a Prestação de Contas do CRMV-RR, referente ao exercício de 2002 (Proc. CFMV nº 2277/2003)"

CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE  
DO RIO GRANDE DO SUL

## DESPACHOS DO PRESIDENTE

Em 4 de janeiro de 2006

Tendo em vista o que consta do processo nº 174-05, ratifico a presente dispensa de licitação, de acordo com o art. 24, inciso XXII, da Lei nº 8.666/93, para fornecimento de energia elétrica pela Companhia Estadual de Energia Elétrica.

Tendo em vista o que consta do processo nº 175-05, ratifico a presente dispensa de licitação, de acordo com o art. 24, inciso XXII, da Lei nº 8.666/93, para fornecimento de energia elétrica pela AES Sul Distribuidora Gaúcha de Energia S.A.

Tendo em vista o que consta do processo nº 172-05, ratifico a presente inexigibilidade de licitação, de acordo com o art. 25, da Lei nº 8.666/93, para fornecimento de água e coleta de esgoto pelo DMAE.

Tendo em vista o que consta do processo nº 173-05, ratifico a presente inexigibilidade de licitação, de acordo com o art. 25, da Lei nº 8.666/93, para publicações do CRCRS, no Diário Oficial do Estado pela CORAG - Companhia Riograndense de Artes Gráficas.

Tendo em vista o que consta do processo nº 176-05, ratifico a presente inexigibilidade de licitação, de acordo com o art. 25, da Lei nº 8.666/93, para publicações do CRCRS, no Diário Oficial da União pela Imprensa Nacional.

Tendo em vista o que consta do processo nº 171-05, ratifico a presente inexigibilidade de licitação, de acordo com o art. 25, da Lei nº 8.666/93, para aquisição de vale transporte para os funcionários do CRCRS.

ROGÉRIO COSTA ROKEMBACH

CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA,  
ARQUITETURA E AGRONOMIA  
DO DISTRITO FEDERAL

## ATO ADMINISTRATIVO Nº 67, DE DE 5 DE JANEIRO DE 2006

Revoga os Atos Administrativos de N.º 48/2005 e 49/2005, ambos de 24 de outubro de 2005.

O CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA, ARQUITETURA E AGRONOMIA DO DISTRITO FEDERAL - CREA-DF, no uso de suas atribuições que lhe confere a alínea K, do art. 34, da Lei 5.194, de 24 de dezembro de 1966 e seu regimento interno.

A Presidente do Conselho Regional de Engenharia Arquitetura e Agronomia do Distrito Federal, no uso de suas atribuições que lhe confere o art. 34, da Lei 5.194, de 24 de dezembro de 1966.

CONSIDERANDO o disposto na Resolução n.º 1.000, de 1º de janeiro de 2002, que dispõe sobre os procedimentos para elaboração, aprovação e homologação de atos administrativos normativos de competência do sistema Confea/Crea.

CONSIDERANDO o art. 82 do Regimento Interno do Crea/DF, em vigor desde de 29 de janeiro de 2003, conforme publicação no DOU, seção 1 de 29 de janeiro de 2003.

CONSIDERANDO que os referidos atos administrativos geraram transtorno administrativos tanto para o Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia do Distrito Federal como para os profissionais nele registrados.

CONSIDERANDO que as matérias neles tratadas serão objetos de novos estudos e novas decisões, resolve:

Art. 1º Revogar os Atos Administrativos de N.º 48/2005 e 49/2005, ambos de 24 de outubro de 2005, voltando a vigor as disposições anteriores.

Art. 2º O presente Ato Administrativo entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

LÉLIA BARBOSA DE SOUZA SÁ  
Presidente do Conselho