

a) quando o deslocamento não exigir pernoite fora do domicílio;

b) no dia do retorno à localidade de domicílio.

Art. 7º As diárias e as ajudas de custos serão pagas antecipadamente, de uma só vez, preferencialmente até 48 (quarenta e oito) horas antes do início da atividade, exceto em casos de emergência, quando poderão ser pagas no decorrer do afastamento.

Art. 8º Os processos de viagens deverão conter, obrigatoriamente, os relatórios circunstanciados, os quais comprovarão a participação do beneficiário nas atividades de fiscalização que lhe foram designadas.

Parágrafo único. Será de responsabilidade da Coordenadoria de Registro o controle de recebimento dos relatórios, os quais deverão ser entregues em até 7 (sete) dias após a realização da viagem.

Art. 9º As diárias e as ajudas de custos recebidas indevidamente deverão ser restituídas pelo beneficiário, em até 5 (cinco) dias contados da data do cancelamento ou da interrupção da atividade.

§ 1º Serão restituídas, também, em sua totalidade, no prazo estabelecido no caput, as diárias e as ajudas de custos recebidas quando, por qualquer circunstância, não ocorrer o afastamento.

§ 2º A restituição de diárias ou de ajuda de custo será efetivada por meio de transferência eletrônica ou depósito bancário identificado em conta-corrente de titularidade do CFC.

§ 3º Caso não ocorra a devolução no prazo previsto no caput, ficará suspensa a concessão de novas diárias até a restituição ao CFC da importância recebida indevidamente.

Art. 10. As passagens de que trata o Art. 2º desta Resolução serão adquiridas nas seguintes modalidades:

I - aéreas, quando houver disponibilidade de transporte aéreo regular no trecho pretendido; e

II - rodoviárias, ferroviárias ou hidroviárias, tipo leito, quando:

a) não houver disponibilidade de transporte aéreo regular no trecho pretendido;

b) não houver disponibilidade de transporte aéreo regular na data desejada; ou

c) o passageiro manifestar preferência por um desses meios de locomoção em detrimento do transporte aéreo.

Parágrafo único. Os bilhetes adquiridos para viagens nas modalidades "rodoviárias", "ferroviárias" ou "hidroviárias" deverão ser ressarcidos mediante comprovação nominal do passageiro, por meio de cópia do cartão de embarque e recibo/nota fiscal de pagamento.

Art. 11. Para a aquisição das passagens aéreas serão observados: as datas de início e de término da atividade a ser desenvolvida fora da localidade de domicílio, a disponibilidade de voos e os seguintes critérios:

I - quando a atividade iniciar-se até as 10h, a data de partida poderá ser a véspera;

II - quando a atividade finalizar-se após as 16h, a data de regresso poderá ser o dia seguinte; e

III - quando houver indisponibilidade de voos entre 6h e 22h, a data de partida poderá ser a véspera, e a data de regresso poderá ser o dia seguinte.

§ 1º As datas de voo poderão ser alteradas para o dia de início e de término da atividade, se, previamente à aquisição, o beneficiário optar por se deslocar nesses dias e houver disponibilidade de voo.

§ 2º Adquiridas as passagens, a solicitação de aquisição em novas datas ou horários da viagem será processada sem ônus para o beneficiário nos casos em que a programação da viagem for alterada por motivo de força maior, caso fortuito ou por interesse do CFC, justificado no pedido de alteração.

§ 3º Não havendo acolhimento à justificativa apresentada, o ônus da alteração do bilhete de passagem, se houver, será de responsabilidade do beneficiário. O pedido de alteração poderá ser processado e as despesas adicionais decorrentes da remarcação da passagem deverão ser negociadas e pagas diretamente à agência de viagens contratada pelo CFC.

§ 4º O beneficiário deverá ressarcir o CFC dos valores decorrentes do cancelamento da viagem ou do não comparecimento ao embarque (no show) que deixarem de ser reembolsados pela companhia aérea, salvo comprovada ocorrência de caso fortuito, força maior ou por interesse do CFC, mediante justificativa documentada.

§ 5º Não podendo utilizar o(s) bilhete(s) aéreo(s) emitido(s) pelo CFC e sem que haja nenhum prejuízo das atividades a serem desempenhadas com o deslocamento previsto, em caráter excepcional e por razões de absoluta necessidade, o interessado poderá adquirir por sua própria conta outro bilhete aéreo, para um ou mais trechos do deslocamento, arcando integralmente com essa despesa.

§ 6º Na hipótese prevista no parágrafo anterior, o beneficiário não ficará obrigado a ressarcir o CFC do bilhete não utilizado, mas deverá comunicar ao CFC sobre o ocorrido, em um prazo máximo de 5 (cinco) dias da data da ocorrência, para fins de verificação de possível alteração da quantidade de diárias pagas.

§ 7º É facultada ao interessado a solicitação de passagens aéreas em datas anteriores e posteriores ao evento para o qual o CFC tenha autorizado participar, desde que o valor dos bilhetes se situe no valor igual ou inferior daquele que seria praticado na data regulamentar.

Art. 12. Caso seja interesse do CFC, poderá haver ressarcimento de despesa com transporte alternativo ou complementar entre duas cidades, quando não for possível a aquisição de passagem aérea para o destino final da viagem, mediante a apresentação dos devidos comprovantes.

§ 1º Não serão considerados, para fins de duração da viagem, os dias em que o passageiro tenha estendido o seu retorno para o atendimento de fins particulares.

§ 2º Em casos excepcionais, em que o passageiro tenha que transportar materiais de trabalho do CFC e que excedam a franquia de bagagens, os custos pagos pelo excesso poderão ser reembolsados pelo CFC mediante comprovação por meio de recibo/nota fiscal e descrição do material transportado.

Art. 13. Poderá haver concessão de indenização para ressarcimento de despesa com transporte, quando o passageiro optar pela utilização de meio próprio de locomoção, correspondente ao resultado da multiplicação do valor padronizado de ressarcimento de transporte pela distância rodoviária, em quilômetros, existentes entre os municípios de origem e o destino.

§ 1º O valor padronizado de ressarcimento de transporte será equivalente ao resultado da divisão do preço do litro de combustível pelo consumo de 10 (dez) quilômetros rodados por litro.

§ 2º O preço do litro do combustível observará o preço médio da gasolina comum em Brasília (DF), referente à data do deslocamento, com base nos valores informados pela Agência Nacional do Petróleo (ANP).

§ 3º O beneficiário que utilizar meio próprio de locomoção deverá apresentar nota fiscal de abastecimento de combustível na localidade de destino ou no trajeto desenvolvido, sob pena de não ser ressarcido do valor gasto para o abastecimento do veículo.

§ 4º A distância entre os municípios será definida com base em informações obtidas no sítio eletrônico da internet de instituições competentes.

§ 5º No caso da existência de pedágios no trajeto, esses também serão passíveis de ressarcimento, desde que devidamente comprovados.

§ 6º A opção de uso de veículo próprio para a realização de serviço externo, representação oficial ou treinamento é de total responsabilidade do viajante, inclusive quanto a possíveis despesas com acidentes ou avarias no percurso.

§ 7º O valor do ressarcimento de que trata o caput fica limitado ao custo total das passagens aéreas que poderiam ter sido utilizadas no trecho (ida e volta), no caso de aquele ser superior a este.

Art. 14. A não comprovação da utilização do ressarcimento de despesas com transporte próprio desobriga o CFC do ressarcimento previsto no caput do Art. 14.

Art. 15. O ato de concessão de diárias é classificado como "público" e terá seus dados apresentados na área de transparência do portal do CFC.

Art. 16. Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.

ZULMIR IVÂNIO BREDA
Presidente do Conselho

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

RESOLUÇÃO Nº 605, DE 22 DE ABRIL DE 2018

Dispõe sobre as áreas de atuação profissional e as atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética (TND), e dá outras providências.

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), no uso das atribuições que lhe são conferidas na Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, no Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980, no Regimento Interno, ouvidos os Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), e tendo em vista o que foi deliberado na 322ª Reunião Plenária Ordinária, realizada nos dias 23, 24 e 25 de fevereiro de 2018, e na 326ª Reunião Plenária Ordinária realizada nos dias 16 e 22 de abril de 2018; Considerando: O Parecer nº 4.098/1974 do Conselho Federal de Educação, que aprova o currículo mínimo de habilitação dos profissionais Técnicos de 2º grau em Nutrição e Dietética; A Lei nº 5.524, de 5 de novembro de 1968, e o Decreto nº 90.922, de 6 de fevereiro de 1985; Que o Poder Judiciário tem, reiteradamente, reconhecido o direito dos técnicos com formação na área de Alimentação e Nutrição obterem o registro nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), dando provimento aos pedidos, o que tem obrigado à aceitação de tais registros para inscrições; Que a Nutrição constitui área de conhecimento científico e técnico na qual atuam profissionais de formação superior e de nível técnico, atuação essa que pode e deve ser feita de forma conjunta em prol da saúde humana; As normas de conduta para o exercício da profissão do Técnico em Nutrição e Dietética (TND), constante 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 desta Resolução.

Art. 2º. Para os fins desta Resolução, são definidas as áreas de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética (TND): I - Nutrição em Alimentação Coletiva. II - Nutrição Clínica. III - Nutrição em Saúde Coletiva. IV - Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

Art. 3º. Os TND inscritos nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN) serão orientados, disciplinados e fiscalizados, no exercício de suas atividades, pelo respectivo CRN.

Art. 4º Os TND, respeitados os limites compreendidos pelos componentes curriculares da respectiva formação escolar, poderão, nas áreas de atuação compreendidas nos incisos I, II e III do art. 2º, exercer, sob a supervisão do nutricionista, as atribuições previstas no Apêndice. Parágrafo único. O TND poderá atuar sem a supervisão de nutricionista na área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, desde que não haja preparações, refeições e/ou dietas especiais, para indivíduos ou coletividades, qualquer que seja o processo de preparo, conservação e distribuição, e que não exista a previsão legal para a obrigatoriedade do nutricionista.

Art. 5º. Os TND, em qualquer uma das áreas do art. 2º, deverão colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e sanitária.

Art. 6º. Os TND poderão participar de pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação.

Art. 7º. Os TND poderão desempenhar outras atribuições não previstas nesta Resolução, desde que compatíveis com sua formação, resguardadas as atividades privativas do nutricionista e de outras profissões.

Art. 8º. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

ÉLIDO BONOMO
Presidente do Conselho

ANEXO

GLOSSÁRIO - I - Autogestão: serviço de alimentação com sistema de produção por gestão própria. II - Biossegurança: conjunto de medidas para a segurança, minimização e controle de riscos nas atividades de trabalho biotecnológico das diversas áreas das ciências da saúde e biológicas. III - Características organolépticas: são as propriedades presentes nos alimentos que podem ser percebidas pelos órgãos do sentido e dificilmente podem ser medidas por instrumentos, envolvendo uma apreciação resultante de uma combinação de impressões visuais, olfativas, gustativas e táteis. São importantes na avaliação do estado de conservação dos alimentos, para verificar se estão em boas condições para o consumo. As características organolépticas também são definidas como características sensoriais. IV - Comissárias: denominação dada às empresas que produzem e fornecem alimentação que se destina à população embarcada. V - Concessionária: serviço de alimentação com sistema de produção sob a forma de concessão (terceirizado). VI - Desenvolvimento sustentável: desenvolvimento que procura satisfazer as necessidades da geração atual sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades. VII - Ficha técnica de preparação: formulário de especificação das preparações, contendo receita, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações, a critério do serviço ou da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). VIII - Ficha Técnica de Produto: formulário de especificações do produto, constando as características organolépticas e nutricionais, como descrição do produto, finalidade, composição, embalagem, validade, informação nutricional, registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde, entre outros dados. IX - Inquérito: coleta sistemática de dados relativos ao estado de saúde de determinada população. Pode ser descritiva, exploratória ou explicativa. X - Lojas de conveniência: pequeno estabelecimento comercial, muitas vezes funcionando em regime de franquia, localizada quase sempre em postos de abastecimento, estações ferroviárias ou de embarque, dentre outros. XI - Lojas de delicatessen: pequena loja que vende produtos finos e iguarias. XII - Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o aperfeiçoamento profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado. XIII - Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ): é o conjunto de características qualitativas e/ou quantitativas que define a qualidade aceitável do produto ou processo para os fins a que se destinam. XIV - Pasteurização: é um processo térmico que tem o objetivo de eliminar os agentes patogênicos que contaminam alguns alimentos e líquidos. Este procedimento térmico não acaba com os esporos microbianos presentes, pois eles devem ser submetidos à refrigeração para manter-se em ótimas condições. XV - Preparações culinárias: produtos provenientes de técnicas dietéticas aplicadas em alimentos in natura e em produtos industrializados, resultando em pratos simples ou elaborados que irão compor as refeições. XVI - Procedimentos Operacionais Padronizados (POP): procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas no recebimento, manipulação, produção, distribuição, armazenamento e transporte de alimentos e preparações, podendo ser parte integrante do Manual de Boas Práticas. XVII - Produtos alimentícios: são os produtos obtidos a partir da atividade industrial por meio do processamento de alimentos in natura ou de ingredientes alimentares. XVIII - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO): é parte integrante do conjunto mais amplo de iniciativas da empresa no campo da saúde dos trabalhadores. Deverá ter caráter de prevenção, rastreamento e diagnóstico precoce dos agravos à saúde relacionados ao trabalho, inclusive de natureza subclínica, além da constatação da existência de casos de doenças profissionais ou danos irreversíveis à saúde dos trabalhadores. XIX - Resto-ingestão: relação entre o resto devolvido nas bandejas e pratos, pelos clientes, e a quantidade de alimentos e preparações oferecidas, expressa em percentual. XX - Segurança



Alimentar e Nutricional: consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. XXI - Teste de aceitabilidade: é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade do alimento oferecido. APÊNDICE - ATRIBUIÇÕES DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (TND) - I. Área de Nutrição em Alimentação Coletiva (UAN). O TND na Área de Nutrição em Alimentação Coletiva (UAN) poderá atuar em locais como: serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, hospitais, clínicas, bancos de sangue, spas, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares, comunidades terapêuticas e outros, em alimentação escolar em rede privada de ensino, restaurantes comerciais e similares, bufê de eventos e serviço ambulante de alimentação, realizando as seguintes atividades: A) Contribuir na elaboração do cardápio e verificar o seu cumprimento.

B) Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução. C) Contribuir na elaboração dos POP, acompanhar sua implantação e execução. D) Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades. E) Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como a logística de compras. F) Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições. G) Avaliar as características organolépticas dos alimentos, produtos alimentícios e preparações culinárias de acordo com o PIQ estabelecido. H) Supervisionar as atividades de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal. I) Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade. J) Coletar dados e informações relacionadas às UAN. K) Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe. L) Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional. M) Monitorar programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos. N) Registrar as atividades previstas no PCMSO dos funcionários da UAN, de acordo com as normas vigentes. O) Auxiliar no planejamento e execução dos procedimentos de rotina, como escala de trabalho dos funcionários, controle de ponto, dentre outros. P) Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo, de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas e nos POP, atendendo às normas de segurança alimentar e nutricional. Q) Colaborar no desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas de preparações. R) Cooperar no controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdício, com vistas ao desenvolvimento sustentável. S) Participar do levantamento de dados para os cálculos de informações nutricionais. T) Aplicar testes de aceitabilidade. U) Colaborar durante todo o processo produtivo com ações que preservem e recuperem o meio ambiente, com vistas ao desenvolvimento sustentável. V) Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida. II. Área de Nutrição Clínica. O TND na Área de Nutrição Clínica poderá atuar em locais como: hospitais, clínicas em geral, spas clínicos, Instituições de Longa Permanência para Idosos, serviço terapia renal substitutiva, ambulatórios, banco de leite humano, postos de coleta de leite humano, lactário, central de terapia nutricional. A. Subárea: Hospitais, clínicas em geral, spas clínicos, Instituições de Longa Permanência para Idosos, serviços de terapia renal substitutiva, ambulatórios e consultórios: O TND poderá realizar as seguintes atividades: A.1. Coletar dados para atualização de planilha/mapa de alimentação do Serviço de Nutrição e Dietética. A.2. Participar das atividades de triagem nutricional, conforme protocolo estabelecido pelo serviço. A.3. Coletar informações junto aos usuários referentes à satisfação e à aceitabilidade da dieta. A.4. Coletar dados antropométricos para subsidiar a avaliação nutricional a ser realizada pelo nutricionista. A.5. Elaborar relatórios sobre o tipo e a quantidade de refeições a serem fornecidas. A.6. Acompanhar e monitorar o porcionamento, a apresentação, o transporte e a distribuição das dietas/refeições. A.7. Avaliar as características dos alimentos e das preparações culinárias de acordo com os protocolos estabelecidos. A.8. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida. A.9. Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe. B. Subárea: Banco de Leite Humano e Postos de Coleta de Leite Humano: O TND poderá realizar as seguintes atividades: B.1. Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução. B.2. Contribuir na elaboração dos POP e acompanhar sua implantação e execução. B.3. Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades. B.4. Efetuar os registros das mães doadoras, mantendo-os atualizados. B.5. Orientar as doadoras quanto às práticas de higiene pessoal, visando a biossegurança. B.6. Orientar as atividades referentes à ordenha, estocagem, pasteurização e controle de qualidade do leite humano. B.7. Monitorar e registrar as temperaturas dos equipamentos de refrigeração instalados na sala de coleta, efetuando as anotações pertinentes para o controle de qualidade. B.8. Fazer os procedimentos de controle de qualidade do leite humano, incluindo a coleta de amostra para os exames laboratoriais. B.9. Identificar todos os recipientes de acordo com os protocolos do banco de leite humano. B.10. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida. B.11.

Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe. C. Subárea: Lactário e Central de Terapia Nutricional: O TND poderá realizar as seguintes atividades: C.1. Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação. C.2. Contribuir na elaboração dos POP e acompanhar sua implantação e execução. C.3. Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades. C.4. Supervisionar e monitorar o preparo, o envase e o transporte das fórmulas segundo a via de administração e o volume prescrito. C.5. Realizar os procedimentos de controle de qualidade das fórmulas, incluindo coleta de amostras para exames laboratoriais. C.6. Elaborar e supervisionar a identificação dos recipientes de acordo com os protocolos estabelecidos. C.7. Monitorar e registrar as temperaturas dos equipamentos de refrigeração, efetuando as informações pertinentes para o controle de qualidade. C.8. Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe. C.9. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida. III. Área de Nutrição em Saúde Coletiva - O TND na Área de Nutrição em Saúde Coletiva poderá atuar em: Políticas e Programas Institucionais, Vigilância em Saúde e Fiscalização do exercício profissional. A. Subárea: Políticas e Programas Institucionais: Segmento 1. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): O TND poderá realizar as seguintes atividades: A.1.1. Coletar dados antropométricos para subsidiar a avaliação nutricional, a ser realizada pelo nutricionista. A.1.2. Verificar o cumprimento do cardápio elaborado por nutricionista. A.1.3. Colaborar no desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas de preparações, Manual de Boas Práticas e POP. A.1.4. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida. A.1.5. Contribuir para a identificação de estudantes com necessidades nutricionais específicas. A.1.6. Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, higienização, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições obedecendo às normas sanitárias vigentes. A.1.7. Colaborar na aplicação de testes de aceitabilidade. A.1.8. Participar da elaboração de material técnico, científico e educativo para orientação da comunidade escolar. A.1.9. Conhecer a vocação agrícola da região e fazer levantamento dos agricultores familiares e cooperativas da região. Segmento 2. Demais Políticas e Programas Institucionais: O TND poderá realizar as seguintes atividades: A.2.1. Realizar entrevistas, aplicar questionários e preencher formulários, levantando dados socioeconômicos, culturais, nutricionais e de saúde e auxiliar o nutricionista na consolidação dos dados. A.2.2. Coletar dados antropométricos para subsidiar a avaliação nutricional, a ser realizada pelo nutricionista. A.2.3. Colaborar com o nutricionista na elaboração e na distribuição de material educativo, bem como na orientação à população. A.2.4. Auxiliar o nutricionista no mapeamento e integração das diversas políticas e programas de alimentação e nutrição. A.2.5. Realizar oficinas culinárias pautadas nas diretrizes nacionais para uma alimentação adequada e saudável. A.2.6. Participar de atividades que estimulem a melhoria de hábitos alimentares, o combate ao desperdício, o aproveitamento adequado dos alimentos e a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. A.2.7. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida. B. Subárea: Vigilância em Saúde: Segmento 1. Vigilância Sanitária: O TND poderá realizar as seguintes atividades: B.1.1. Participar de comissões técnicas com vistas à regulamentação de alimentos, produtos e serviços de interesse à saúde. B.1.2. Colaborar no aperfeiçoamento e atualização de profissionais de áreas afins. B.1.3. Colaborar com as equipes de fiscalização no desenvolvimento das atividades administrativas. Segmento 2. Vigilância Epidemiológica: O TND poderá realizar as seguintes atividades: B.2.1. Colaborar na realização de inquéritos e estudos epidemiológicos da população, com base em critérios técnicos e científicos. B.2.2. Colaborar na tabulação e atualização de dados estatísticos. C. Subárea: Fiscalização do exercício profissional: O TND poderá atuar nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, realizando as seguintes atividades: C.1. Colaborar com as ações do Setor de Fiscalização relacionadas às visitas fiscais e instruções dos processos. C.2. Realizar atendimento ao público com esclarecimentos de dúvidas. C.3. Realizar outras atividades afins, delegadas pelos superiores ou por outras normativas do Sistema CFN/CRN. IV. Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos: O TND na Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos poderá atuar em locais como: agroindústria de alimentos, mercados e similares, padarias e confeitarias, laticínios, açougues e similares, de hortifrutigranjeiros, de produtos naturais e dietéticos, comidas congeladas, sorveterias, lojas de conveniência e delicatessen. A. Subárea: Cadeia de Produção de Alimentos: A.1. Segmento: Extensão Rural e Produção de Alimentos: O TND poderá realizar as seguintes atividades: 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. Contribuir na elaboração de projetos nas áreas de alimentação e saúde, destinados às famílias e comunidades, acompanhando sua execução e avaliação. A.1.6. Contribuir no desenvolvimento de projetos com vistas à valorização da culinária e cultura alimentar local. B. Subárea: Indústria: O TND poderá realizar

as seguintes atividades: B.1. Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como planejamento de compras. B.2. Acompanhar as atividades de higienização de utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal. B.3. Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade. B.4. Contribuir na execução dos programas de atualização e aperfeiçoamento de funcionários e colaboradores. B.5. Contribuir com as equipes de desenvolvimento de produtos. B.6. Colaborar na elaboração do Manual de Boas Práticas e POP. B.7. Participar de atividades realizadas em cozinha experimental, tais como: desenvolvimento de receitas, testes de produtos, fichas técnicas de produtos, avaliações organolépticas e rotulagem. B.8. Participar das atividades de orientação ao consumidor. B.9. Participar da elaboração de material técnico-científico e material educativo para orientação quanto ao uso dos produtos alimentícios. B.10. Auxiliar nas demonstrações técnicas dos produtos alimentícios. B.11. Contribuir no monitoramento de programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos. B.12. Monitorar e registrar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo. B.13. Registrar as atividades previstas no PCMSO dos colaboradores de acordo com as normas vigentes. C. Subárea: Comércio de Produtos Alimentícios e de Alimentos: O TND poderá realizar as seguintes atividades: C.1. Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como planejamento de compras. C.2. Participar de aperfeiçoamento para a equipe de comercialização. C.3. Participar dos serviços de atendimento ao consumidor. C.4. Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação. C.5. Contribuir na elaboração dos POP e acompanhar sua implantação. C.6. Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades. C.7. Registrar as atividades de controle de qualidade. C.8. Contribuir com a organização, higienização, manutenção e utilização correta dos equipamentos e utensílios. C.9. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida. C.10. Participar na elaboração de material técnico científico e educativo quanto ao uso dos produtos alimentícios.

CONSELHO FEDERAL DE SERVIÇO SOCIAL

RESOLUÇÃO Nº 853, DE 21 DE MAIO DE 2018

Homologa a criação do Conselho Regional de Serviço Social da 27ª Região, com jurisdição no Estado de RORAIMA e sede em BOA VISTA e altera a jurisdição do CRESS da 15ª Região.

O Conselho Federal de Serviço Social, por sua Presidente, no uso de suas atribuições legais e regimentais; Considerando a solicitação do Conselho Regional de Serviço Social da 15ª Região, corroborada pela Seccional de Roraima, quanto à transformação desta em Conselho Regional; Considerando os termos substanciados no artigo 2º da Resolução CFESS nº 582, de 1º de julho de 2010, que regulamenta a Consolidação das Resoluções do Conjunto CFESS/CRESS, publicada no Diário Oficial da União nº 125, de 2 de julho de 2010, Seção 1, páginas 275/278, que prevê: "poderá constituir-se em Região autônoma o Estado que, já tendo uma Seccional instalada, contar com o número mínimo de 500 (quinhentos) profissionais, exercendo a profissão na área a ser desmembrada da jurisdição do CRESS de origem, nos termos do artigo 12 e parágrafos da Lei 8662/93"; Considerando que foram cumpridas as exigências previstas pelos incisos do artigo 3º da Resolução CFESS nº 582/2010, que regulamenta a Consolidação das Resoluções do Conjunto CFESS/CRESS; Considerando que a proposta de criação do Conselho Regional da 27ª Região foi aprovada por todas as instâncias a que se refere o artigo 4º Resolução CFESS nº 582/2010, que regulamenta a Consolidação das Resoluções do Conjunto CFESS/CRESS, especialmente, pela Assembleia da categoria, convocada regularmente para tal fim; Considerando os termos da Manifestação Jurídica nº 22/2018-V, prolatada pelo assessor jurídico do CFESS Vitor Silva Alencar, devidamente acatada pelo Conselho Pleno do CFESS; Considerando a efetiva autonomia de fato, que já vem sendo exercida pela Seccional de Roraima e as condições estruturais, políticas, orçamentárias e financeiras desta; Considerando que a transformação da Seccional de Roraima será acompanhada pelo CFESS, durante seu primeiro ano de implantação, monitorando seu desempenho, no que couber, de forma a garantir que o novo CRESS realize a execução financeira e administrativa de forma responsável, competente e com probidade; Considerando a homologação da criação do CRESS 27ª Região pelo Conselho Pleno do CFESS, em reunião realizada no dia 26 de abril de 2018; Considerando, ainda, a aprovação da presente Resolução "Ad Referendum" do Conselho Pleno do CFESS, resolve:

Art. 1º Fica criado o Conselho Regional de Serviço Social da 27ª Região, de sigla CRESS 27ª Região, com jurisdição no Estado de Roraima e sede na cidade de Boa Vista.

Art. 2º O CRESS da 27ª Região será integrado pelos(as) assistentes sociais no exercício da profissão da respectiva área territorial e passará a ter existência legal a partir de 19 de junho de 2018, com a posse da primeira gestão eleita.

Art. 3º A eleição para ocupação dos cargos da primeira Direção do CRESS 27ª Região observará as disposições contidas no Capítulo IV - Das Diretorias Provisórias (artigos 12 a 26) da Resolução CFESS nº 582, de 1º de julho de 2010, que regulamenta a Consolidação das Resoluções do Conjunto CFESS/CRESS.