

Oficina - Cálculo do QT PARÂMETROS NUMÉRICOS

Lúcia Helena L. Bertonha/CRN-3
Roberta Pereira/CRN-6
Samara Crancio/CRN-4

VII JORNADA DE
ATUALIZAÇÃO TÉCNICA
DE FISCALIS DO SISTEMA
CFN/CRN



2019

Resoluções do CFN – sobre Parâmetros Numéricos

Resolução CFN nº 600/2018 (indica)

Resolução CFN nº 465/2010 (estabelece)



Resolução CFN Nº 600/2018

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



Resolução CFN Nº 600/2018

Constituída por:

Anexo I - Glossário

Anexo II - Atribuições do nutricionista por área de atuação

Anexo III - Parâmetros numéricos mínimos de referência para atuação do nutricionista



Resolução CFN Nº 600/2018

Anexo III - Parâmetros numéricos mínimos de referência para atuação do nutricionista

- Quantifica Nº de Nutricionista x Carga Horária Técnica semanal



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

(...)

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

(...)



Atos normativos CRN-3 (desde 2000)

REVOGADOS

Obs: ainda em revisão (total = 04)



Portarias CRN-3 (Parâmetros numéricos)

PORTARIA	ASSUNTO
340/2018	Hospitais, clínicas em geral, hospital dia, UPA e SPA clínicos
341/2018	Auto gestão/Concessionárias
342/2018	ILPI
343/2018	Alimentação e nutrição no ambiente escolar. Rede privada.

Disponíveis no site do CRN-3



Portarias CRN-3 (Parâmetros numéricos)

Por que foram criadas as Portarias CRN-3?

- Contemplar os TND → não existe legislação do CFN que determina parâmetros numéricos para esta categoria
- Parâmetros ajustados com a realidade do Regional (PJ e PF)



Resolução CFN 600/2018

I. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

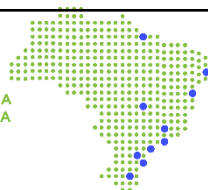
A. SUBÁREA – GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

A.1. SEGMENTO – UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) INSTITUCIONAL (Pública e Privada)

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

Tabela 1. Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais e similares.

Nº de grandes refeições/dia	Tipo de refeição		Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia		Duas grandes refeições/dia ou mais	
	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 100	1	12h	1	15h
101 a 300	1	15h	1	20h
301 a 500	1	20h	2	20h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.001 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 de 2.500	4	30h	5	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 cada 1.000 refeições/dia	30h



Resolução CFN 600/2018

I. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

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

A.1. SEGMENTO – UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) INSTITUCIONAL (Pública e Privada)

Observações:

- 1 – Para fins de cálculo do número de grandes refeições, considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.
- 2 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições, inclusive as que funcionam 24 horas/dia.
- 3 – Os parâmetros descritos na Tabela 1 se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.
- 4 – Em caso de serviço descentralizado, ter também nutricionista responsável pela supervisão da distribuição das refeições na unidade/cliente, conforme os parâmetros numéricos de referência estabelecidos em norma própria do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- 5 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.
- 6 – Os casos não previstos na tabela ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).



Resolução CFN 600/2018

I. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

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

A.1. SEGMENTO – UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) INSTITUCIONAL (Pública e Privada)

Dúvida CRN:

*Em relação a Res. CFN 600, acho que não deveriam ter considerado a carga horária de 30h/semana já que a maioria dos profissionais trabalha **40 ou 44h/semana**. Quando a Resolução pede 4 nutricionistas com 30h/ semana, por exemplo, temos que fazer o cálculo que são 120h/semana e que equivale a 3 nutricionistas com CH de **40h/semana**.*

Iremos padronizar/validar esta conduta??



Resolução CFN 600/2018

I. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

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

A.1. SEGMENTO – UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) INSTITUCIONAL (Pública e Privada)

Dúvida CRN:

Quanto ao QT na parte de UAN, em caso de locais que produzem mais uma grande refeição, a quantidade de refeições presente no anexo da Res. 600/18, refere-se ao somatório das 2 grandes refeições ou quantidade de cada grande refeição?

***Por exemplo:** A empresa produz 200 refeições de almoço e 200 refeições de jantar. Na tabela, consultamos 400 ou 200 refeições?*



Resolução CFN 600/2018

I. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

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

Tabela 2. Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão) em: hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), *spa* clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares.

Nº de grandes refeições/dia	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 100	1	20h
101 a 300	1	30h
301 a 500	2	30h
501 a 2.000	3	30h
2.001 a 3.000	4	30h
Acima de 3.000	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h



Resolução CFN 600/2018

Observações:

- 1** – Para fins de cálculo do número de grandes refeições, considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.
- 2** – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições, nos períodos diurno e noturno, inclusive em regime de plantão e nos finais de semana e feriados.
- 3** – Os parâmetros descritos na Tabela 2 se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.
- 4** – O número total de nutricionistas ou da carga horária técnica semanal da instituição será composto do somatório da **Tabela 2** da área de Nutrição em Alimentação Coletiva e da **Tabela 1** da área de Nutrição Clínica – Hospital e Clínicas em geral, conforme os níveis de complexidade existentes.
- 5** – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.
- 6** – Os casos não previstos na tabela ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).



2. SEGMENTO – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR**A.2.1. Subsegmento - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**

Observação: No âmbito Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência da Resolução CFN específica vigente.

A.2.2. Subsegmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar - Rede Privada de Ensino**Tabela 3**

Modalidade de Ensino	Nº de refeições/dia	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Infantil (berçário, creche e pré- escola)	Até 50	01	10 h
	51 a 100	01	15 h
	101 a 200	01	20 h
	201 a 400	01	30 h
	Acima de 400	Análise caso a caso	



Tabela 4

Nº de alunos do ensino fundamental médio	Tipo de refeição		Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia		Duas grandes refeições/dia ou mais	
	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 300	1	20h	1	30h
301 a 500	1	30h	2	30h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.001 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 de 2.500	4	30h	5	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h

Observações:

- 1 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), ter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições.
- 2 – Os parâmetros descritos nas Tabelas 3 e 4 se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.
- 3 – Para a escola que tenha as duas modalidades descritas, o cômputo para a carga horária técnica semanal será igual ao somatório das faixas estabelecidas nas duas tabelas.
- 4 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.
- 5 – Em caso de serviço de alimentação por concessão (terceirizado), utilizar os parâmetros contidos na Tabela 1 desta área de atuação.
- 6 – Os casos não previstos nas tabelas ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

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

Dúvida CRN:

*Como deve ser feita a avaliação de CH se não forem servidas grandes refeições aos alunos do ensino fundamental e médio? A planilha define a referência de CH para ensino fundamental e médio apenas relacionando ao número de grandes refeições/dia, mas em muitas escolas os alunos dessa faixa etária não ficam em período integral e não fazem refeição na escola, **apenas lanches.***

Dúvida CRN:

*Sobre QT de escola, podemos deferir carga horária inferior (a 10h/sem) quando a quantidade de alunos do Integral for **muito abaixo da referência de 50** alunos presente na Res. 600?*



Resolução CFN 600/2018

II. ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

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

Tabela 1. Hospitais e Clínicas em Geral

Complexidade	Nº de leitos	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Média	A cada 30	1	30h
Alta	A cada 15	1	30h

Observações:

- 1 – O número total de nutricionistas ou da carga horária técnica semanal da instituição será composto do somatório da Tabela 1 da área de Nutrição Clínica – Hospital e Clínicas em geral e da Tabela 2 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva, conforme os níveis de complexidade existentes.
- 2 – Na instituição onde há atendimento noturno, manter nutricionista para a assistência nutricional 24 (vinte e quatro) horas/dia ininterruptas, inclusive nos finais de semana e feriados.
- 3 – Na instituição que possua unidades de lactários, central de terapia nutricional, banco de leite humano e serviços de terapia renal substitutiva, o número total de nutricionistas será composto pelo somatório de todas as unidades existentes.
- 4 – Na instituição em que há ambulatório, manter quadro de nutricionistas complementar para atendimento ambulatorial compatível com a demanda de pacientes atendidos.



Resolução CFN 6002018

II. ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

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

Tabela 1. Hospitais e Clínicas em Geral

Dúvida CRN:

Em relação a Tabela para Hospital, sobre Alta e Média Complexidade. Embora tenhamos os conceitos na Resolução CFN nº 600/2018, a maioria dos hospitais são de média complexidade ou nem isso...sobretudo hospitais de municípios muito pequenos. Como analisar tais casos?

Dúvida CRN:

Hospital à 450 refeições / 190 leitos média complexidade à UAN = 2 Nutricionista 30h / Nutrição Clínica = 6 Nutricionista 30h, e ainda restam 10 leitos à pedir mais 1 QT para essa fração de 10 leitos?



Resolução CFN 600/2018

Tabela 2. Hospital-Dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e *Spa* Clínicos

Nº de leitos	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 60	1	20h
Acima de 60	1 + 1 a cada 60	30h

Observações:

1 – O número total de nutricionistas ou da carga horária técnica semanal da instituição será composto do somatório da Tabela 2 da área de Nutrição Clínica – Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e *Spa* Clínicos e da Tabela 2 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva.

2 – Na instituição onde há atendimento noturno, manter nutricionista para a assistência nutricional 24 (vinte e quatro) horas/dia ininterruptas, inclusive nos finais de semana e feriados.

3 – Na instituição em que há ambulatório, manter quadro de nutricionistas complementar para atendimento ambulatorial compatível com a demanda de pacientes atendidos.



Resolução CFN Nº 600/2018

Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI)

II. ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

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

Tabela 4

Nº de idosos atendidos	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 20	01	15h
De 21 a 50	01	20h
De 51 a 100	01	30h
Acima de 100	1 + 1 a cada 50 residentes	30h

Observação: Na instituição onde o mesmo nutricionista assuma também as atribuições da produção de refeições, a carga horária técnica semanal será acrescida ao quantitativo da Tabela 2 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva e Tabela 4 da área de Nutrição Clínica (ILPI).



Exemplo de ILPI inscrita no CRN-3

15 leitos e 41 refeições/dia

Conforme	Produção	Clínica	Total
Res. CFN nº 600/18 (Nº idosos atendidos)	1 Nut. (20h)	1 Nut. (15h)	2 Nut. (35h)

Dúvida CRN:

Nos casos em que a ILPI possui por exemplo 25 idosos (21 a 50 - 1 RT - 20 horas), sempre penso que o número é bem próximo do limite mínimo. Poderíamos considerar a faixa anterior (até 20 idosos - 1 RT - 15 horas), sabendo da realidade das instituições que não atendem a carga horária recomendada?

Considerar um percentual??



Resolução CFN Nº 465/2010

Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece **parâmetros numéricos mínimos** de referência no âmbito do **Programa de Alimentação Escolar (PAE)** e dá outras providências.



Resolução CFN Nº 465/2010

Art. 10. Consideram-se, para fins desta Resolução, os seguintes parâmetros numéricos mínimos de referência, por entidade executora, para a educação básica:

Nº de alunos	Nº Nutricionistas	Carga horária TÉCNICA mínima semanal recomendada
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas
1.001 a 2.500	1 RT + 2 QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT e + 01 QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

Parágrafo único. Na modalidade de educação infantil (creche e pré-escola), a Unidade da Entidade Executora deverá ter, sem prejuízo do *caput* deste artigo, um nutricionista para cada 500 alunos ou fração, com carga horária técnica mínima semanal recomendada de 30 (trinta) horas.



Resolução CFN Nº 465/2010

Art. 12. Quando a produção de refeições destinadas ao atendimento da clientela atendida pelo PAE **for terceirizada**, a empresa prestadora de serviços deverá obedecer às normas específicas baixadas pelo CFN para a área de alimentação coletiva (concessionárias), devendo a Entidade Executora manter o nutricionista responsável técnico (RT) e demais nutricionistas, que, além das atribuições previstas nesta Resolução, supervisionarão as atividades desenvolvidas pela empresa.



PORTARIA CRN-3 nº 306/2016

Dispõe sobre a normatização para dimensionamento mínimo de quadro técnico para Alimentação Escolar – Gestão Pública (Serviço Terceirizado)

Art. 3º – A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição deverá apresentar 01 (um) Nutricionista com carga horária semanal mínima de 30 (trinta) horas, para supervisionar até 10 (dez) escolas.

Art. 4º – A empresa prestadora de serviços de alimentação e nutrição que apresentar além do(s) Nutricionista(s), previsto no Art. 3º, também, Técnico(s) em Nutrição e Dietética, este(s) será(ão) considerado(s) como componente(s) do Quadro Técnico após análise individualizada.



Resolução CFN Nº 465/2010

Dúvida CRN:

Art. 10:

Na tabela acima de 5.000 alunos: 1RT + 3 QT e +1 QT a cada fração de de 2.500 alunos

Ex: Prefeitura: 20.190 alunos (RT +3 QT + 6 QT) e restam 190 alunos – Pedir + 1 QT?

Dúvida CRN:

Art. 10 – parágrafo único:

Como determinar o critério para o termo “500 alunos ou fração?”

Ex: Prefeitura: 836 alunos (500 = 1 nutricionista) 336 solicitar + 1 QT?

Prefeitura: 592 alunos (500 = 1 nutricionista) 92 solicitar + 1 QT?

Considerar um %?



Resolução CFN Nº 465/2010

Dúvida CRN:

Considerando o Parágrafo único do artigo 10º, para a modalidade de educação infantil o cálculo do QT é feito a parte e depois somado com o QT para os demais alunos?

EX: Uma EEX. tem 5.000 alunos, seria (1 RT + 3 QT) e possui 1.000 alunos de educação infantil, seriam + 2 nutris no QT? Ou seja 6 Nutris?



Resolução CFN Nº 465/2010

Dúvida CRN:

Considerando que ocorrem 100% da terceirização das unidades escolares e que todas as atividades são realizadas pelos Nutricionistas (terceirizada) = total 10 nutricionistas e a PREF. MUN. DE xxxxx– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR possui apenas 1 RT, iremos pedir a contratação de Nutricionistas pela Prefeitura?

Obs: Foi realizada VF e aplicado RVT



DESAFIOS DA AÇÃO FISCAL

Aplicar os parâmetros numéricos com as diferentes realidades regionais **X** Fragilidades das resoluções

O que podemos fazer?



Oficinas – Cálculo de QT

- ✓ **Grupo 1 – UAN** (Selma/CRN-3)
- ✓ **Grupo 2 – ILPI** (Glenda/CRN-3)
- ✓ **Grupo 3 – Alimentação Escolar – Privada** (Raquel/CRN-3)
- ✓ **Grupo 4 – Alimentação Escolar – Pública** (Odisael/CRN-3)
- ✓ **Grupo 5 - Hospital** (Analícia/CRN-3)
- ✓ Tempo para discussão em Grupos: 1 hora (8h30 às 9h30)
- ✓ Tempo para apresentação: 10 minutos/grupo

