

RESOLUÇÃO CFN N.º 201/98 (*)

DISPÕE SOBRE APROVAÇÃO DOS CRITÉRIOS DE ESTABELECIMENTO DOS PARÂMETROS NUMÉRICOS PARA ATUAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS.

O Conselho Federal de Nutricionistas no uso das atribuições que lhe conferem a Lei n.º 6.583, de 20 de outubro de 1978, o Decreto n.º 84.444, de 30 de janeiro de 1980, a Lei n.º 8.234 de 17 de setembro de 1991, e, considerando:

As diferentes características regionais relativas ao mercado de trabalho, assim como a diversidade de concentração numérica de Nutricionistas nas diversas Regiões,

R E S O L V E:

ART. 1º - Aprovar os Critérios de Estabelecimento dos Parâmetros Numéricos para atuação dos Nutricionistas, constantes no documento anexo a esta Resolução.

ART. 2º - Os Conselhos Regionais de Nutricionistas deverão, para análise e determinação dos parâmetros numéricos, ater-se às atribuições principal e específicas dos nutricionistas por área de atuação conforme a Resolução CFN n.º 200/98.

PARÁGRAFO ÚNICO – Além do cumprimento adequado das atribuições estabelecidas, os Conselhos Regionais deverão observar os fatores que venham interferir no trabalho do profissional nutricionista.

ART. 3º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Brasília, 08 de março de 1998.

CARMEN LÚCIA DE A. CALADO
Presidente do CFN
CRN-6/006

JOSELINA MARTINS SANTOS
Secretária do CFN
CRN-5/0439

(*) Republicada por incorreção do original no DOU de 20/03/98, Seção I, Página 184.

-

**ANEXO INTEGRANTE DA RESOLUÇÃO CFN N.º 201/98, APROVADO NA
103ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CFN, EM 08/03/98**

COMISSÃO DE PARÂMETROS NUMÉRICOS

PROJETO 2: Parâmetros Numéricos para Atuação dos Nutricionistas:

Considerando que:

1. - A Comissão de Parâmetros Numéricos do CFN, em março de 1996, finalizou o projeto 1, elaborando o Documento "Definição de Atribuições Principal e Específica dos Nutricionistas, conforme Área de Atuação", fundamentadas na legislação vigente, especialmente a Lei 8.234/91;
2. - O Projeto 2 pretendia estabelecer "Parâmetros Numéricos para a Atuação dos Nutricionistas" com base nas atribuições definidas anteriormente e aplicáveis em todo Território Nacional;
3. - Os resultados preliminares do Projeto 2, elaborados com participação de todos os Conselhos Regionais, mostraram a inviabilidade desta proposta, devido a:
 - o diferentes características regionais relativas ao mercado de trabalho;
 - o diversidade de concentração numérica de nutricionistas nas diversas regiões do país;
 - o existência de diferentes tipos de Pessoas Jurídicas ligadas à Área de Alimentação e Nutrição;
 - o heterogeneidade de estrutura dos CRNs.

Considerando, ainda, que é imprescindível que parâmetros numéricos norteiem o exercício profissional do Nutricionista e estabeleçam diretrizes para uma efetiva ação de fiscalização dos CRNs, garantindo que as atribuições sejam cumpridas na totalidade, independente da área de atuação;

A Comissão de Parâmetros Numéricos do CFN propõe o estabelecimento de critérios uniformes que possibilitem a cada CRN fixar parâmetros numéricos compatíveis com a sua realidade.

Para tanto, será utilizada a mesma estrutura do Projeto 1, no que tange a atribuições e, a partir destas definições, serão estabelecidos critérios específicos para determinação de parâmetros numéricos por área de atuação.

Considerou-se que, para estabelecer a quantidade necessária de nutricionistas, os CRNs deverão levar em conta, além do cumprimento adequado das atribuições estabelecidas, alguns fatores que interferem no trabalho do profissional. O estudo desses fatores, por área de atuação, permite instituir **CRITÉRIOS MÍNIMOS** a serem considerados nos parâmetros numéricos.

CRITÉRIOS PARA ESTABELECIMENTO DE PARÂMETROS

NUMÉRICOS PARA ATUAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS

ÁREA I – ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Critérios gerais

- número de refeições servidas;
- tipo de clientela;
- tipo de refeições – grandes ou pequenas refeições;
- horários de preparo e distribuição das refeições;
- produção centralizada ou descentralizada;
- distância entre as unidades nos serviços descentralizados;
- carga horária de trabalho do nutricionista;
- diversidade de cardápios;
- auto gestão ou serviço terceirizado;
- existência de programas de educação alimentar voltados à clientela e sua família;
- existência de atendimento individualizado.

estudo caso a caso sempre poderá ser aplicado considerando-se, além dos critérios acima elencados, a localização, a infra estrutura e o avanço tecnológico do UAN.

1. Unidades de Alimentação Coletiva

1. Restaurantes industriais: todos os critérios gerais.
2. Hospitais: todo os critérios gerais e a produção de dietas.
3. Refeições transportadas: todos os critérios gerais e a necessidade de acompanhamento do transporte e distribuição das refeições.
4. Produção de congelados: todos os critérios gerais e a existência de diversificação em dietas especiais padronizadas ou individualizadas.
5. Catering: todo os critérios gerais.

Definições:

Produção centralizada: quando as refeições são produzidas no próprio local de consumo.

Produção descentralizada: quando as refeições são produzidas em local diferente do consumo.

Grande refeição: almoço, jantar, ceia-jantar.

Pequena refeição: desjejum, lanche, colação.

Proporcionalidade entre grandes e pequenas refeições: 1:10

2- Creches e Escolas:

- todos os critérios gerais;
- número de crianças por faixa etária;

- número de crianças por turno;
- necessidade de lactário.

3- **Restaurantes comerciais, hotéis e similares:**

- todo os critérios gerais.

4- **Refeições convênio:**

- numero de clientes;
- número de estabelecimentos credenciados;
- carga horária de trabalho do nutricionista.

5- **Cestas básicas:**

- número de locais de montagem de cestas;
- número de clientes;
- volume de cestas por período;
- tipos de cestas;
- carga horária de trabalho do nutricionista.

ÁREA II – NUTRIÇÃO CLÍNICA:

NÍVEIS DE ATENDIMENTO:

PRIMÁRIO – prestar assistência a pacientes cuja enfermidade de base/ou problema associado exijam cuidados dietoterápicos básicos (cirurgia plástica, dermatologia, otorrinolaringologia, oftalmologia, psiquiatria, traumatologia-ortopedia, ginecologia, obstetrícia).

SECUNDÁRIO – prestar assistência a pacientes cuja enfermidade de base/ou problema associado exijam cuidados específicos (cardiologia, cirurgia cardiovascular, endocrinologia, pneumologia, neurologia, geriatria, hematologia, oncologia, proctologia, cirurgias do aparelho digestivo), – dependência química.

TERCIÁRIO – prestar assistência a pacientes cujas enfermidades de base/ou problema associado exijam cuidados dietoterápicos intensivos (UTI, cirurgia pediátrica, pediatria e centros especializados).

A assistência nutricional diária ao paciente hospitalizado deverá ser no mínimo de 12 horas/dia ininterruptas, inclusive nos finais de semana e feriados.

1- **Hospitais e Clínicas de Internação:**

- número de leitos;
- níveis de atendimento;
- carga horária de trabalho do nutricionista;
- existência de educação e/ou treinamento e pesquisa em serviço.

2- Ambulatórios e consultórios:

- número de atendimentos/dia;
- proporção entre consultas iniciais e subseqüentes (retornos);
- carga horária de trabalho do nutricionista.

3- Bancos de leite humano:

- capacidade operacional do banco;
- número de atendimentos individualizados;
- carga horária de trabalho do nutricionista;
- existência de educação e/ou treinamento e pesquisa em serviço.

4- Lactários:

- número de leitos de pediatria;
- complexidade das preparações;
- carga horária de trabalho do nutricionista.

5- SPAs:

- número de clientes;
- complexidade das refeições;
- carga horária de trabalho do nutricionista.

ÁREA III – SAÚDE COLETIVA

1- Programas institucionais:

- Alimentação escolar

Na definição destes critérios, foi considerado que:

- Existem muitas diferenças no desenvolvimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- A Lei 8.913/94, que trata da municipalização da merenda escolar, exige que o cardápio seja elaborado por nutricionista.
- Os programas são estruturados de formas diferentes, nos diversos estados e municípios:

- alimentação preparada e distribuída na unidade escolar;

- alimentação preparada de forma centralizada (cozinha piloto) e distribuído na unidade escolar;

- alimentação semi-preparada de forma centralizada, terminada e distribuída na unidade escolar.

Critérios:

- número de unidades escolares e distância entre elas;
- tipo de programa (centralizado, descentralizado ou misto);
- carga horária de trabalho do nutricionista;
- existência de educação e/ou treinamento e pesquisa em serviço.

2- **Atenção primária em saúde:**

- tipos de serviço prestado pela Unidade Básica de Saúde – UBS (assistência domiciliar, hospital/dia, centro de convivência do trabalhador, programas especiais, trabalhos de grupos, ambulatório de especialidades, programas de suplementação alimentar, etc.);
- número de habitantes da área coberta pela unidade
- perfil epidemiológico da população
- Carga horária de trabalho do nutricionista.

Deve ser lembrado que a existência do SISVAN aumenta a demanda de nutricionistas, nas diversas fases do Sistema

3- **Vigilância Sanitária:**

- número de estabelecimentos para vistoria;
- tempo gasto em cada vistoria;
- periodicidade de retorno;
- tipos de estabelecimentos;
- carga horária de trabalho do nutricionista.

ÁREA IV – ENSINO:

1- **DOCÊNCIA, EXTENSÃO, PESQUISA E SUPERVISÃO DE ESTÁGIO:**

1.1- **Docência:**

- número de alunos;
- número de disciplina profissionalizantes;
- afinidade entre as disciplinas;
- aulas com ou sem atividades de laboratório;
- carga horária do nutricionista docente.

1.2- **Extensão e Pesquisa:**

- tipos e abrangência da pesquisa;
- n.º de projetos;
- n.º de participantes envolvidos;
- universo a ser pesquisado;
- duração da pesquisa ou projeto;
- carga horária do Nutricionista docente.

1.3- **Docência em Supervisão de Estágios:**

- número de alunos total e por local de estágio;

- número de áreas de estágio;
- afinidade entre as áreas de estágio;
- distância entre os locais de estágio;
- carga horária do supervisor docente;
- volume de atividade administrativa.

2- **Coordenação:**

Observar as atribuições inerentes.

ÁREA V – OUTROS:

1- **Indústrias de alimentos:**

- porte da indústria;
- tipos de alimentos produzidos;
- existência de cozinha experimental;
- existência de serviço de próprio atendimento ao consumidor;
- número e localização das unidades produtivas;
- carga horária de trabalho do nutricionista.

2- **Esportes:**

2.1 **Academias ou similares:**

- números e tipo de clientes;
- tipo de atendimento realizado;
- tipos de modalidades desportivas;
- carga horária de trabalho do nutricionista.

2.2- **Clubes**

- existência de atendimento a atletas desportivas e/ou equipes competitivas;
- n.º e tipo de cliente;
- tipo de atendimento realizado;
- existência de uma UAN para o preparo de refeições (seguir os critérios de restaurante comercial).