



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

RESOLUÇÃO CFN 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. Comissarias: 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 receituário, 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 a 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.

Este texto não substitui o publicado no D.O.U.

Publicada no [D.O.U.](#) nº 97, terça-feira, 22 de maio de 2018, seção 1, páginas 120 e 121.