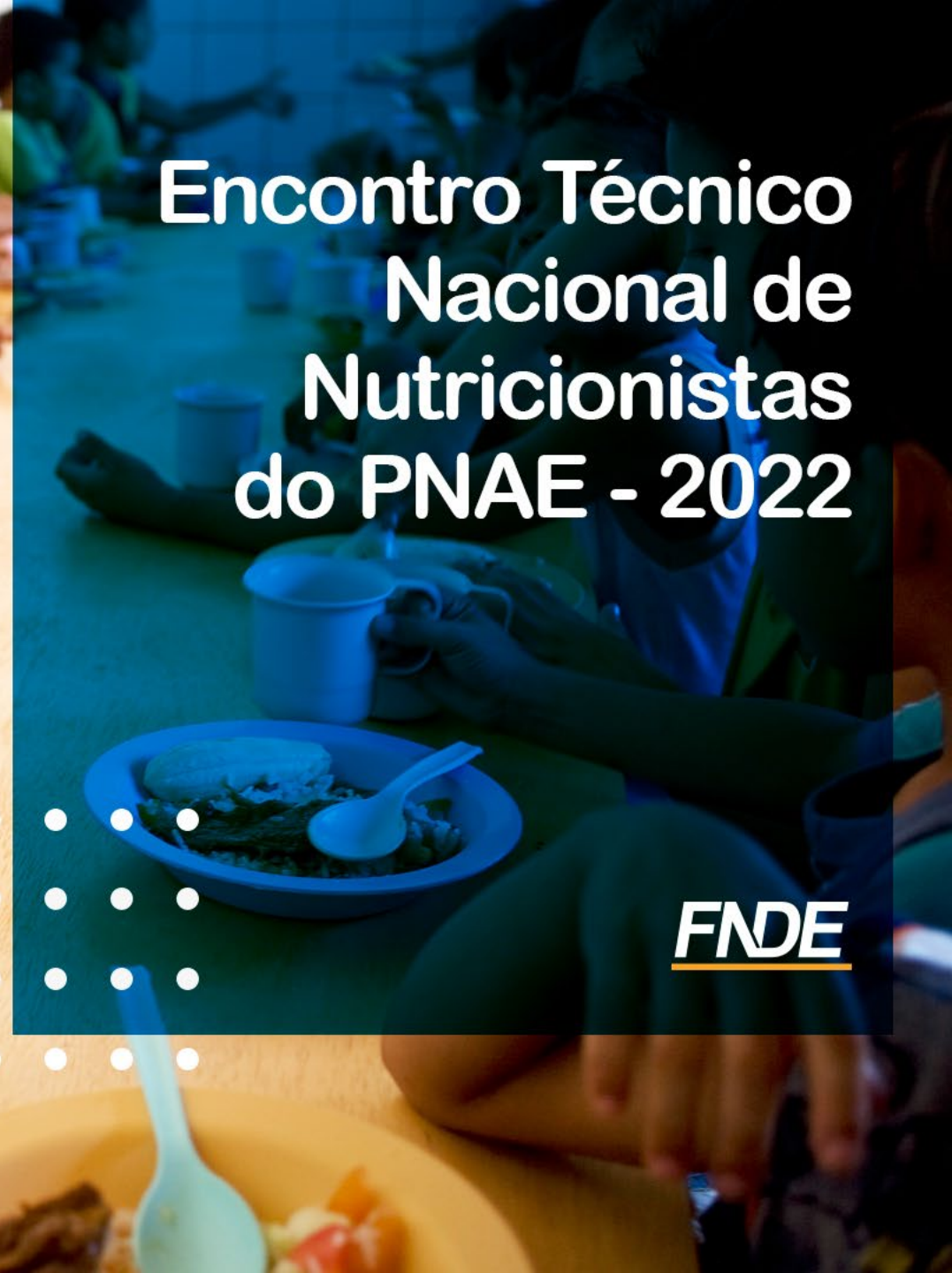




# Encontro Técnico Nacional de Nutricionistas do PNAE - 2022



**FNDE**

# Atuação do Nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar

Profª Drª Bruna Merten Padilha

Faculdade de Nutrição

Universidade Federal de Alagoas

Coordenadora do CECANE/UFAL





Presidência da República  
Casa Civil  
Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009.

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

Art. 11. A **responsabilidade técnica pela alimentação escolar** nos Estados, no Distrito Federal, nos Municípios e nas escolas federais **cabará ao nutricionista** responsável, que deverá respeitar as diretrizes previstas nesta Lei e na legislação pertinente, no que couber, dentro das suas **atribuições específicas**.

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE  
Ministério da Educação - MEC

## **MANUAL PARA CADASTRO OU ALTERAÇÃO DOS DADOS DO NUTRICIONISTA NO SIMEC - MÓDULO PAR**



- O início do processo de vinculação do nutricionista é de responsabilidade do gestor;
- O nutricionista deve acessar o e-mail cadastrado, acessar o SIMEC e validar seu cadastro.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

# Atribuições

## **RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018**

Texto retificado em [23 de maio de 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.<sup>1</sup>

A.2. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar:

A.2.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE):

A.2.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito da alimentação coletiva, o nutricionista deverá realizar as atividades descritas na Resolução CFN específica vigente.



# Atribuições



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

## RESOLUÇÃO CFN Nº 465, DE 23 DE AGOSTO DE 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.

- Atividades obrigatórias
- Atividades complementares

# Programa Nacional de Alimentação Escolar

OFERTA DE  
REFEIÇÕES  
SAUDÁVEIS



EDUCAÇÃO  
ALIMENTAR E  
NUTRICIONAL

Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos

# Programa Nacional de Alimentação Escolar

OFERTA DE  
REFEIÇÕES  
SAUDÁVEIS



EDUCAÇÃO  
ALIMENTAR E  
NUTRICIONAL

Disposição

Assiduidade

Desempenho

Concentração

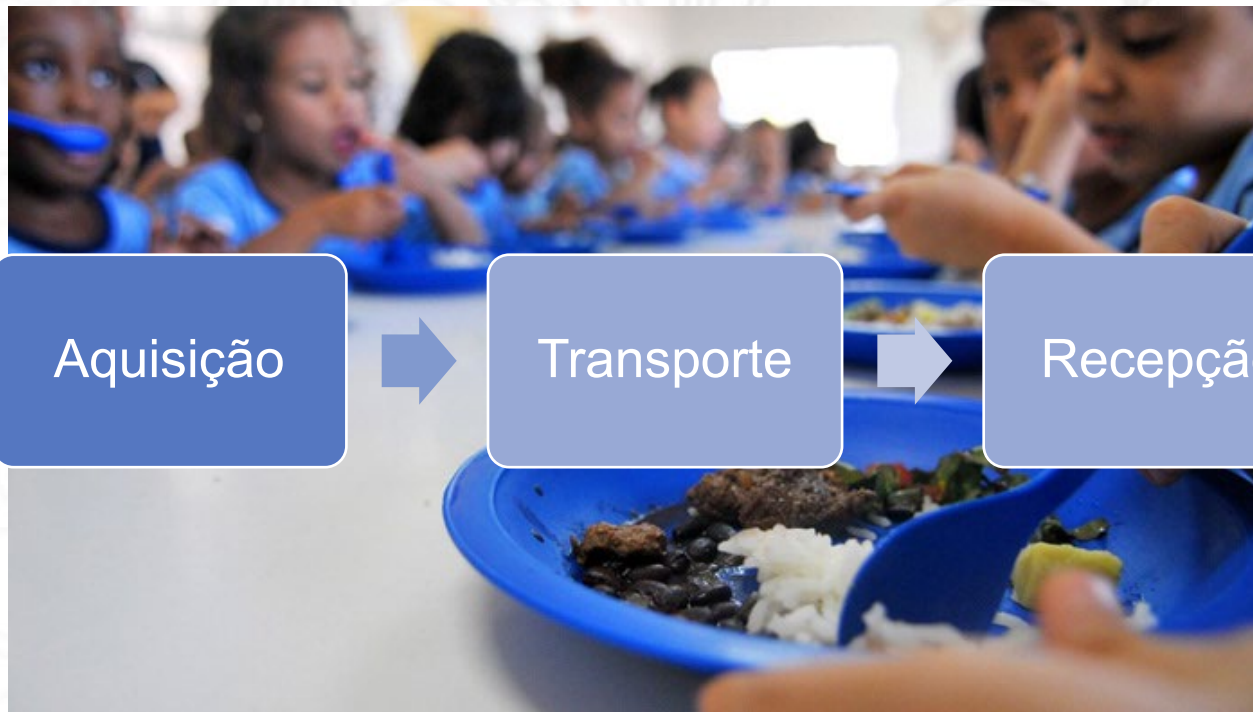




## Oferta de refeições saudáveis



## Oferta de refeições saudáveis



Planejamento

Aquisição

Transporte

Recepção

Armazenamento

Conhecer a clientela

- Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela.

- Estabelecimento de parcerias
- Aquisição de equipamentos portáteis

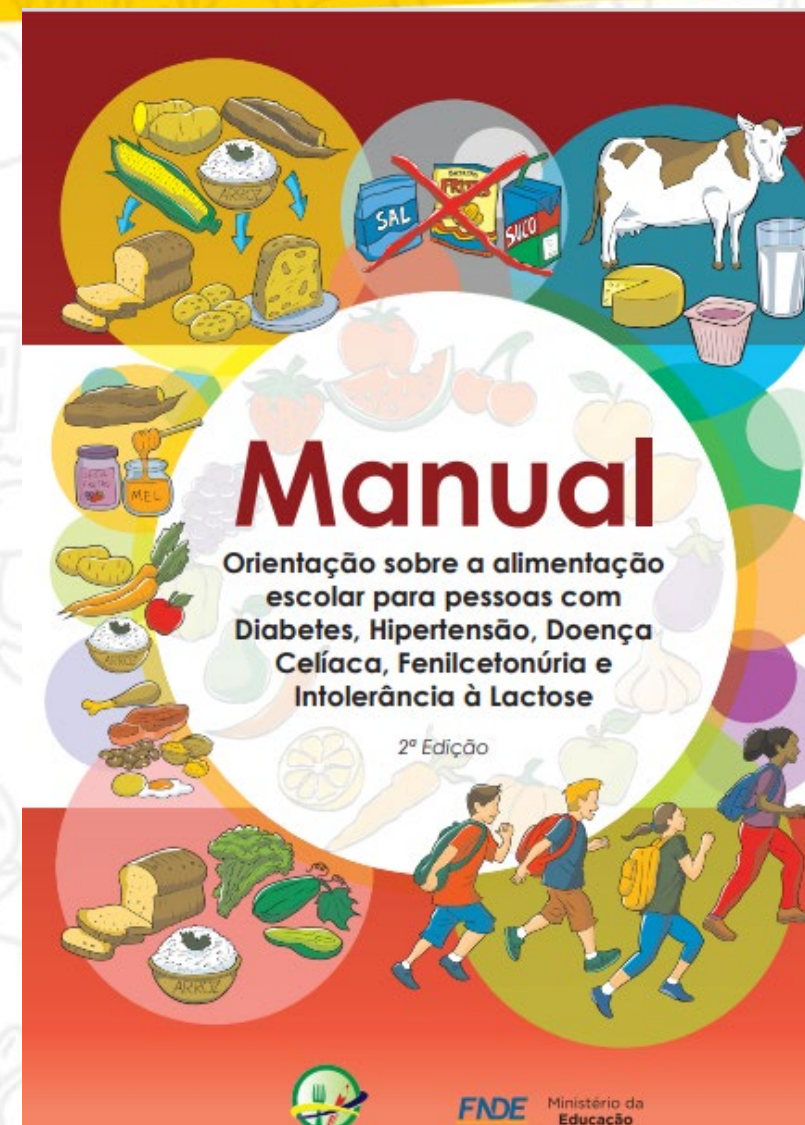




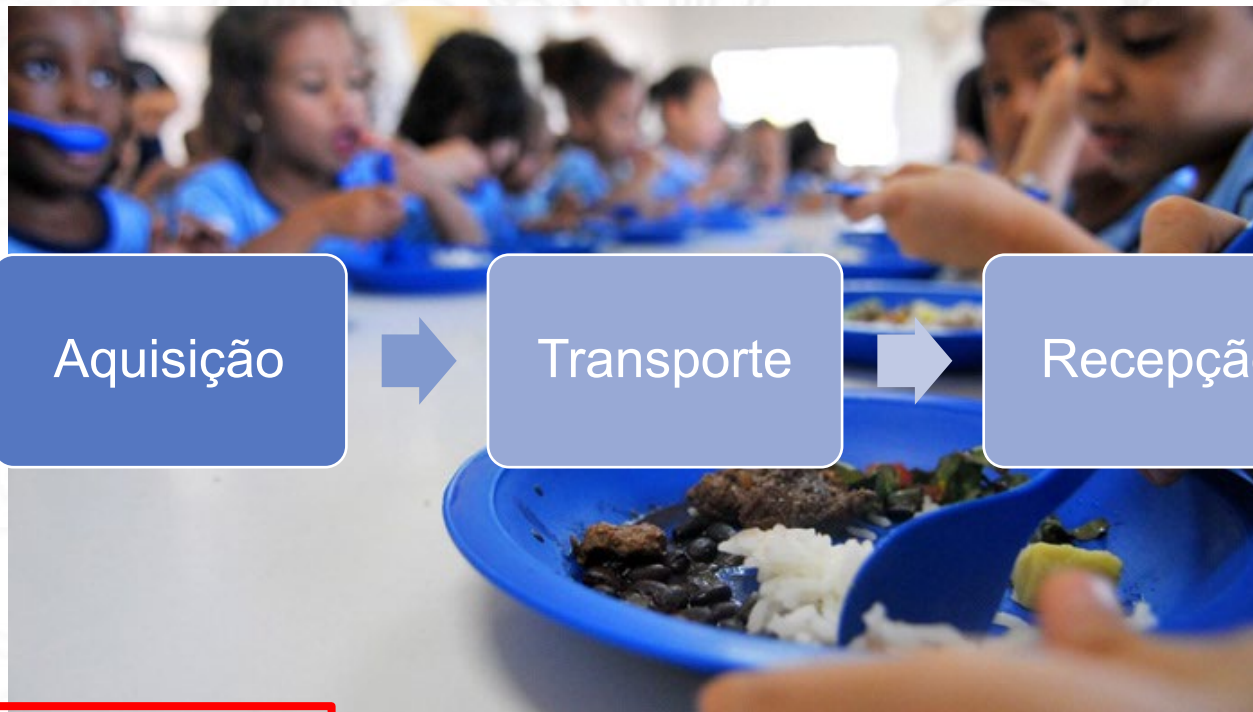
- Estimular a **identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas**, para que recebam o atendimento adequado.

- Inserção de pergunta na ficha de matrícula
- Participação em reuniões com os pais
- Articulação com a equipe pedagógica

Conselho  
escolar



# Oferta de refeições saudáveis



Planejamento

Aquisição

Transporte

Recepção

Armazenamento

Conhecer a clientela

Definir preparações



- Planejar e elaborar o **cardápio da alimentação escolar**, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais.





- **Interagir com os agricultores** familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações, de forma a **conhecer a produção local** inserindo esses produtos na alimentação escolar.



Pelo menos **30%** dos recursos federais destinados à merenda escolar devem ser usados na compra de produtos da agricultura familiar

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO DELIBERATIVO**

**RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020**

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO)								
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE								
<b>CARDÁPIO - CRECHE</b> <b>MODALIDADE DE ENSINO</b> <i>(indígena, quilombola)</i> <b>ZONA</b> <i>(urbana, rural)</i> <b>FAIXA ETÁRIA</b> <i>(7 - 11 meses) ou (01 - 3 anos)</i> <b>PERÍODO</b> <i>(parcial ou integral)</i>								
Necessidades Alimentares Especiais: <i>(se for o caso)</i>								
Mês/Ano								
	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês			
Tipo de Refeição/ Horário								
Tipo de Refeição/ Horário								
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		g %	g %	g %				
Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.								

Os cardápios deverão conter: tipo de refeição, nome da preparação, principais ingredientes que compõe a preparação e consistência da preparação quando o cardápio for para atendimento da modalidade creche. Evite nomes genéricos para as preparações, tais como: sopa de legumes, salada de frutas, torta de legumes, vitamina de frutas, suco de frutas e outros. Tente descrever os principais componentes dessas preparações ou do que se trata a preparação.



- Elaborar **fichas técnicas das preparações** que compõem o cardápio.

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO)														
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE														
FICHA TÉCNICA DE PREPARO														
CARDÁPIO - CRECHE														
MODALIDADE DE ENSINO <i>(indígena, quilombola)</i>														
FAIXA ETÁRIA <i>(7 - 11 meses)</i> OU <i>(01 - 3 anos)</i>														
NOME DA PREPARAÇÃO:							COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL							
INGREDIENTE	QUANTIDADE (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO R\$	Energia Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
TOTAL														
MODO DE PREPARO:														
RENDIMENTO (g):							PESO DA PORÇÃO (g):				TEMPO DE PREPARO:			
Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.														

ADMINISTRATIVO

NUTRICIONAL

SENSORIAL

# Encontro Técnico Nacional de Nutricionistas do PNAE - 2022



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
Tabela de composição em 100g de alimento	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboidratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vitamina C	Sódio	
Descrição dos alimentos	(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	
Abacate, cru	96,15	402,31	1,24	8,40	6,03	7,92	0,21	61,20	8,66	0,00	
Abacaxi, banana e cenoura, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado	64,00	267,78	0,57	0,14	15,70	10,50	0,26	235,00	7,96	5,19	
Abacaxi, banana e cenoura, suco natural (néctar), s/ açúcar	28,00	117,15	0,61	0,15	6,59	11,30	0,28	261,00	8,82	4,43	
Abacaxi, cru	48,32	202,18	0,86	0,12	12,33	22,43	0,26	2,30	34,62	0,00	
Abacaxi, maracujá e caju, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado	70,00	292,88	0,55	0,23	16,70	9,47	0,33	22,30	53,00	14,50	
Abacaxi, melão e maracujá, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado	63,00	263,59	0,59	0,20	15,00	7,74	0,29	21,60	15,60	9,17	
Abacaxi, melão e maracujá, suco natural (néctar), s/ açúcar	36,00	150,62	0,63	0,22	8,17	8,10	0,31	23,40	16,80	8,94	
Abacaxi, polpa, congelada	30,59	128,00	0,47	0,11	7,80	13,54	0,36	2,00	1,25	1,24	
Abacaxi, polpa, congelada	34,00	142,26	0,47	0,12	7,80	13,60	0,36	2,26	1,25	1,24	
Abacaxi, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado	47,00	196,65	0,23	0,11	11,50	6,06	0,16	0,63	10,50	1,85	
Abacaxi, suco natural (néctar), s/ açúcar	18,00	75,31	0,24	0,12	3,99	6,31	0,17	0,69	11,40	0,98	
Abadejo, filé, congelado, cru	59,11	247,33	13,08	0,36	0,00	10,17	0,11	0,00	0,00	78,52	
Abiu, cru	62,42	261,18	0,83	0,70	14,93	5,78	0,16	46,00	10,28	0,00	
Abóbora, cabotian, crua	40,00	172,00	1,75	0,54	6,19	18,00	0,37	508,00	5,09	0,00	
Abóbora, menina brasileira, crua	13,00	56,00	0,61	0,00	2,17	8,74	0,15	1335,00	1,50	0,00	
Abóbora, moranga, crua	15,00	66,00	1,12	0,13	1,44	3,05	0,00	353,00	9,65	0,00	
Abóbora, pescoço, crua	24,47	102,37	0,67	0,12	6,12	8,81	0,28	0,00	2,09	0,75	
Abobrinha, italiana, crua	19,28	80,66	1,14	0,14	4,29	15,13	0,24	41,00	6,87	0,00	
Abobrinha, paulista, crua	30,81	128,91	0,64	0,14	7,87	18,67	0,17	0,00	17,55	0,50	
Açafrão	310,00	1297,04	11,43	5,85	65,37	111,00	11,10	26,50	80,80	148,00	
Açaí, polpa, com xarope de guaraná e glucose	110,00	460,24	0,70	3,70	21,50	22,00	0,30	0,00	10,30	15,00	
Açaí, polpa, congelada	58,05	242,86	0,80	3,94	6,21	35,18	0,43	29,00	0,00	5,18	
Acelga, crua	20,94	87,62	1,44	0,11	4,63	42,99	0,27	330,00	22,55	1,18	
Acerola, crua	33,46	140,01	0,91	0,21	7,97	12,55	0,22	60,00	941,37	0,00	
Acerola, polpa, congelada	21,94	91,78	0,59	0,00	5,54	7,59	0,17	173,00	623,24	1,28	
Acerola, suco natural (néctar), c/ açúcar refinado	26,00	108,78	0,16	0,08	6,33	7,53	0,01	40,30	302,00	0,75	
Acerola, suco natural (néctar), s/ açúcar	7,00	29,29	0,16	0,09	1,45	7,74	0,00	42,40	317,00	0,14	
Achocolatado em pó diet	337,70	1412,94	29,42	2,39	55,30	664,18	2,20	4,63	2,22	978,44	

Tabela de alimentos

Ficha técnica

Segunda

Terça

Quarta

Quinta

Sexta

Média semanal (Creche)

Média semanal (> 3 anos)

...

+

⌂



PROGRAMA NACIONAL DE  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ÍNDICE DE QUALIDADE

**IQ**  
**COSAN**

Manual

**FNDE**

2018

### Índice de Qualidade de Cardápios COSAN

#### COMPONENTES SEMANA 1

Observações

COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA	Ref	Seg	Ter	Qua	Quin	Sex	Result	Freq	
Presença de alimentos do grupo dos cereais e tubérculos	2	2	2	2	2	2	10	5	
Presença de alimentos do grupo dos feijões	2	2	2	2	2	2	10	5	
Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	2	2	2	2	2	2	10	5	
Presença de frutas in natura	2	2	2	2	2	2	10	5	
Presença de alimentos do grupo leite e derivados	2	2	2	2	2	2	10	5	
Presença de alimentos do grupo das carnes e ovos	2	2	2	2	2	2	10	5	
Ausência de alimentos restritos	2	2	2	2	2	2	10	0	
Ausência de alimentos e preparações doces	2	2	2	2	2	2	10	0	
<b>PONTUAÇÃO</b>							<b>80</b>		
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL							Result	Ref	
Oferta de alimentos regionais?								2,5	
Oferta de alimentos da sociobiodiversidade?								2,5	
Diversidade do cardápio	1 ref/dia ou 20% NND*	2 refs/dia ou 30% NND*	3 refs/dia ou 70% NND*						
							0	10	
Oferta de alimentos proibidos								-10	

**IQ COSAN**

Restritos, doces e proibidos

Regionais

Sociobiodiversidade





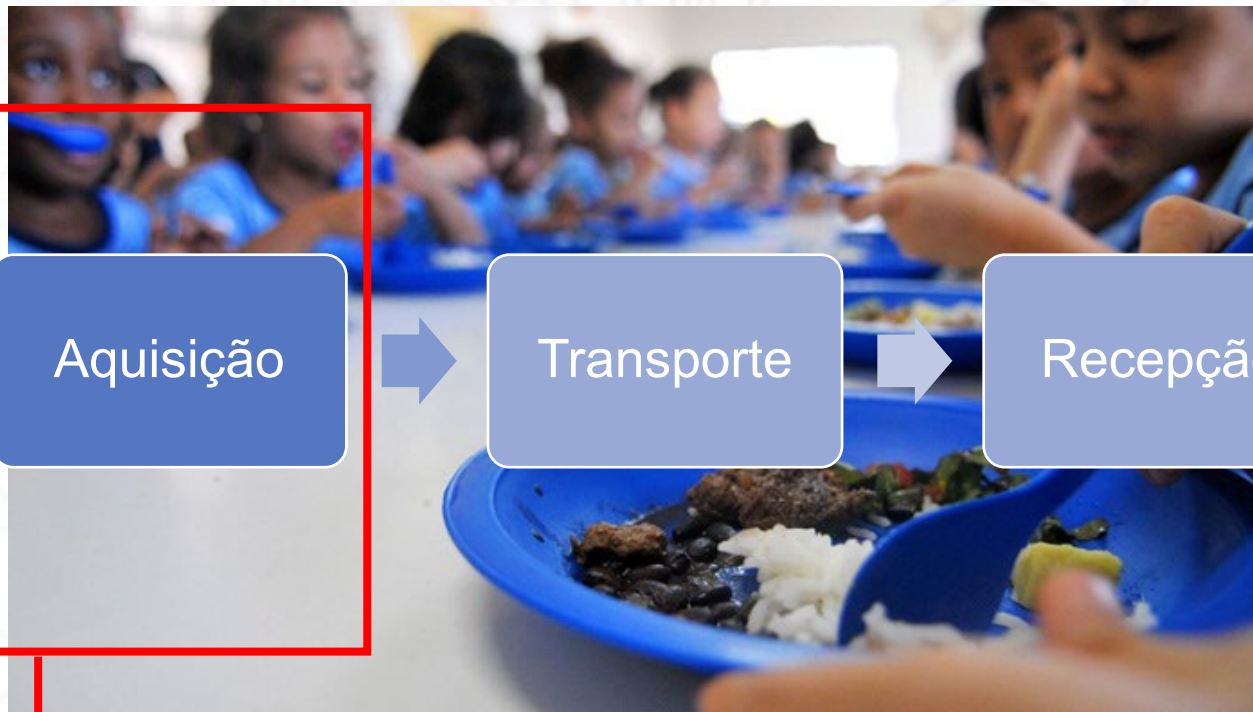
- Participar do processo de **licitação e da compra direta da agricultura familiar** para aquisição de gêneros alimentícios, no que se refere à parte técnica (especificações, quantitativos, entre outros).

→ FTP X Planejamento de compras

→ Especificações adequadas

19	785,00	DZ	OVOS DE GALINHA, FRESCO, SEM RACHADURAS, APTOS PARA CONSUMO.	
110	OVO DE GALINHA, fresco, limpo, casca firme, sem rachaduras, acondicionado em embalagem própria, limpa, seca, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com validade mínima de 15 dias. Deverá estar de acordo com a resolução RDC nº 35, de 17 de junho de 2009, com registro de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.		1200	Dz
01	OVO DE GALINHA - ESPECIAL, BRANCO, PESANDO DE 55 Á 60 GRAMAS POR UNIDADE, ISENTO DE SUJIDADE, FUNGOS, SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, COR, ODOR E SABOR ANORMAIS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA (BANDEJA) DE PAPELÃO FORTE, COM DIVISÕES CELULARES PARA 12 UNIDADES, FECHADOS COM FILME PLÁSTICO DEVIDAMENTE ROTULADOS, COM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 15 DIAS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O RUSPOA/M A RESOLUÇÃO Nº 01 DE 05/07/1991.		DZ	14.700

## Oferta de refeições saudáveis



Planejamento



Aquisição



Transporte



Recepção



Armazenamento

Tipo e quantitativo



- Orientar e supervisionar as atividades de **seleção e compra** dos alimentos, zelando pela quantidade, qualidade e conservação.

→ Período de compra x Estoque x Cardápio

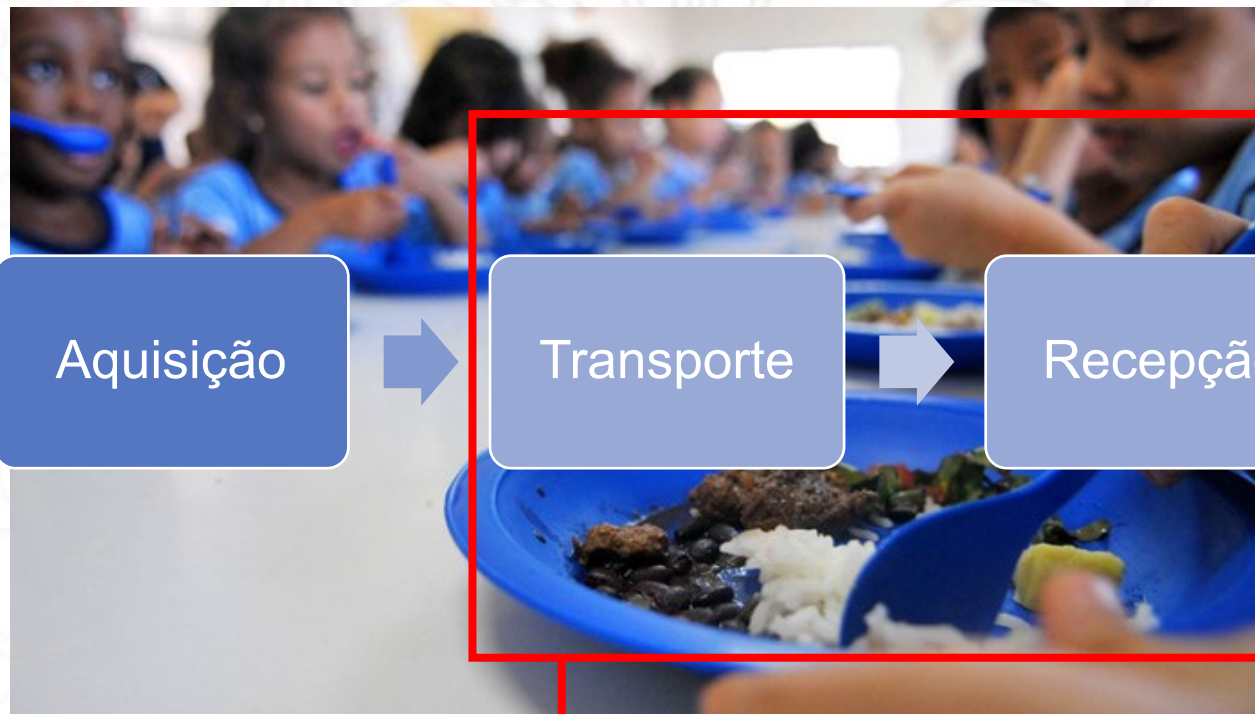
→ Contato com o fornecedor

→ Produtos x Especificações x Laudo técnico





## Oferta de refeições saudáveis



Planejamento



Aquisição



Transporte



Recepção



Armazenamento

Fornecedor x Centro de Distribuição (CD)

Fornecedor x Escola

CD x Escola

- Orientar e supervisionar as atividades de higienização de veículos de transporte de alimentos e as conservação dos alimentos no transporte.

→ Condições do veículo

→ Temperatura

→ Entregador

→ Estrados/caixas



- Orientar e supervisionar as atividades de armazenamento dos alimentos.

→ **Controle de estoque**

Quantidade

Conservação

→ **Instalações**

Qualidade

Higienização

Organização

Capacidade





# Oferta de refeições saudáveis

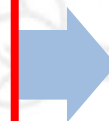
Pré-preparo



Preparo



Manutenção



Distribuição





- Planejar, orientar e supervisionar as **atividades de produção** dos alimentos, zelando pela quantidade, qualidade e as boas práticas higiênico-sanitárias.
- Orientar e supervisionar as **atividades de higienização** de ambientes, equipamentos e utensílios da instituição.

# Oferta de refeições saudáveis

Pré-preparo



Preparo



Manutenção

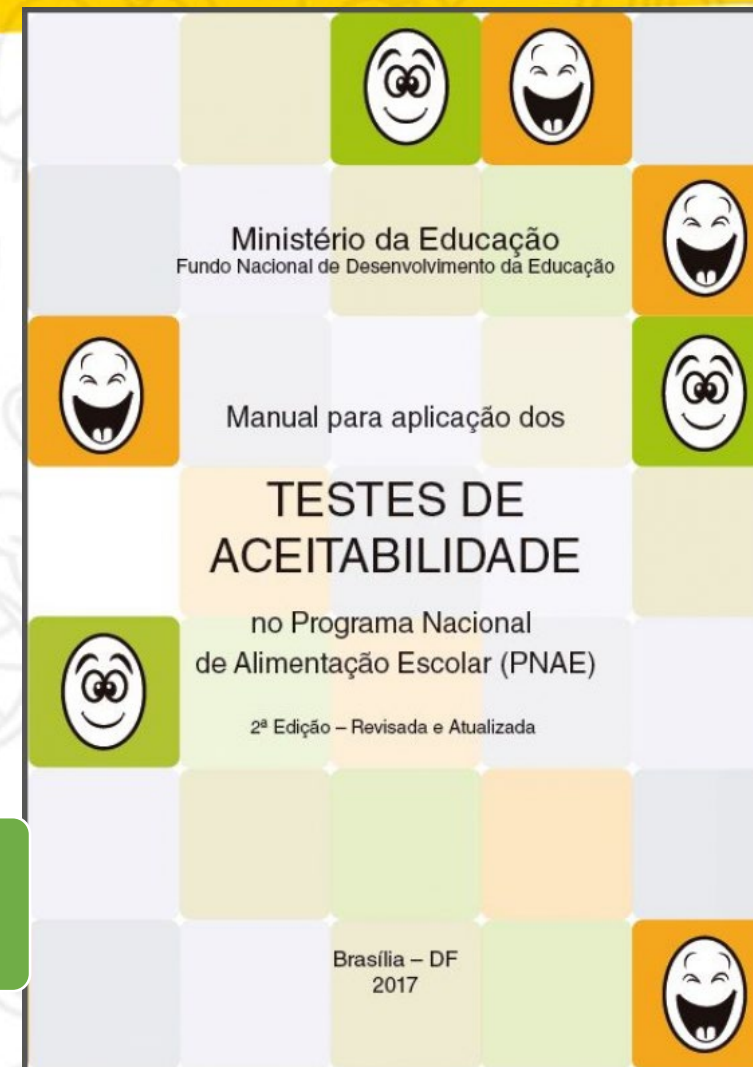


Distribuição

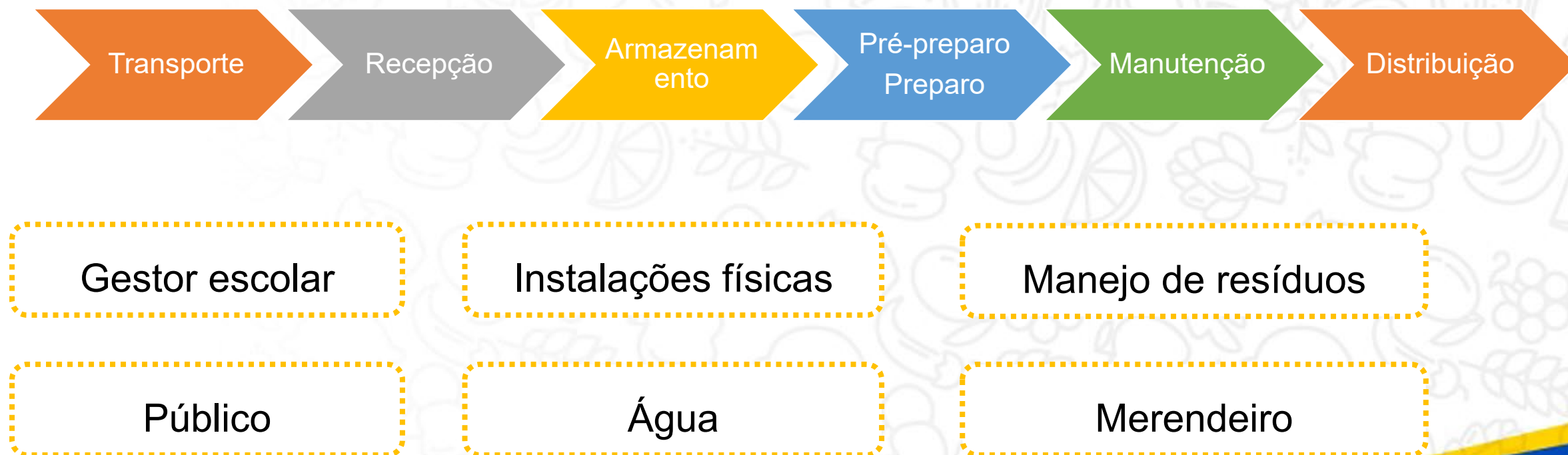


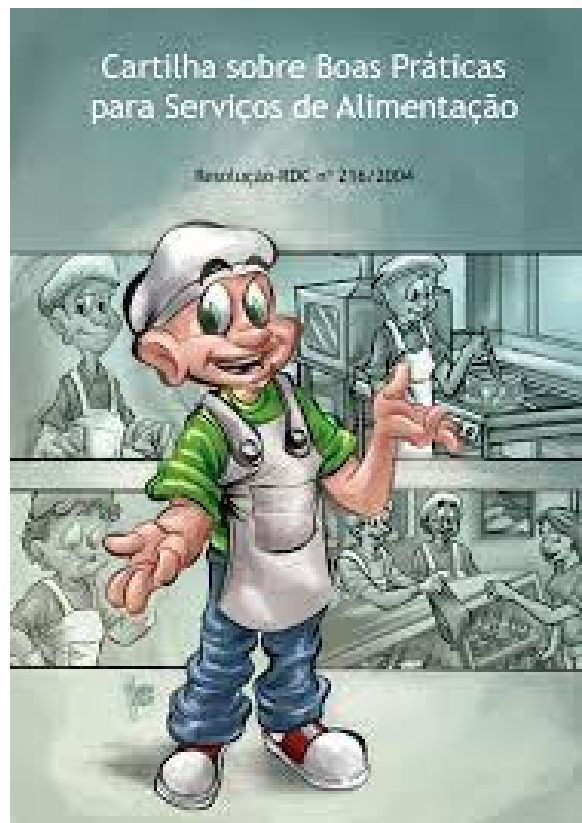


- Acompanhar e avaliar o **cardápio da alimentação escolar**;
- Planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de **testes de aceitabilidade** junto à clientela.

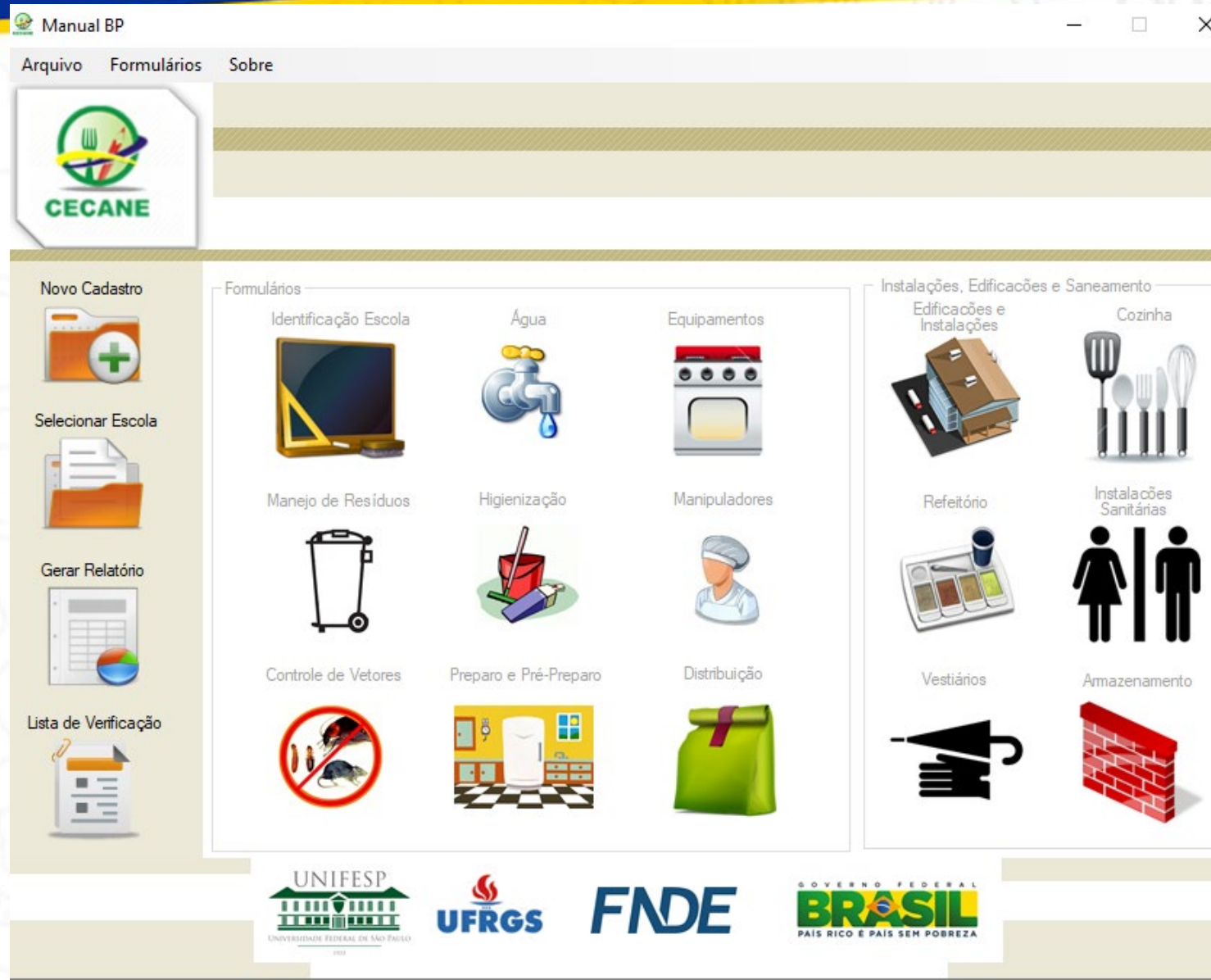


- Elaborar e implantar o **Manual de Boas Práticas**.





RDC 216/2004





- **Assessorar o CAE** no que diz respeito à execução técnica do PAE.

- Reuniões
- Visitas
- Testes



# Ações de Educação Alimentar e Nutricional

- Propor e realizar **ações de educação alimentar e nutricional** para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição.



Hortas escolares



Atividades curriculares



Semanas festivas





## Presidência da República Secretaria-Geral Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI Nº 13.666, DE 16 DE MAIO DE 2018.

Vigência

Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º O art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), passa a vigorar acrescido do seguinte § 9º-A:

“Art. 26. ....

.....

§ 9º-A. A educação alimentar e nutricional será incluída entre os temas transversais de que trata o caput .” (NR)

Art. 2º Esta Lei entra em vigor após decorridos 180 (cento e oitenta) dias de sua publicação oficial.

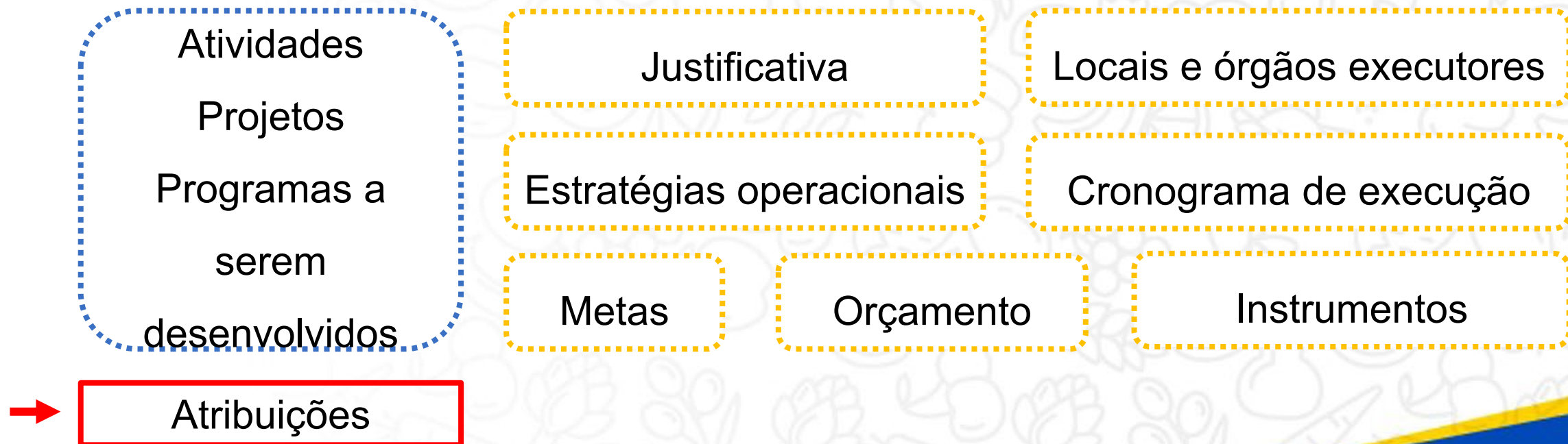
Brasília, 16 de maio de 2018; 197º da Independência e 130º da República.

MICHEL TEMER  
Alberto Beltrame  
Gustavo do Vale Rocha

Este texto não substitui o publicado no DOU de 17.5.2018



- Elaborar o **Plano Anual de Trabalho** do PAE, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições.



# Parâmetros numéricos

**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.





https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/ferramentas-de-apoio-ao-nutricionista

Últimas notícias

Perguntas frequentes

Legislação

Liberação de recursos

Contatos

**SOBRE O PROGRAMA** ▼

**ÁREA PARA GESTORES** ▼

Acordo de Cooperação Técnica

Covid-19: Retorno às aulas

## Ferramentas de Apoio ao Nutricionista

   Tweetar  Curtir

[Manual de Boas Práticas- Ferramenta de Elaboração](#)

[Índice de qualidade da coordenação de segurança alimentar nutricional - IQ COSAN](#)

[Plan PNAE - Ferramenta de Planejamento de Cardápio](#)

## Modelos de Cardápios e Fichas Técnicas de Preparo

- [Modelo de Cardápio – Creche](#)
- [Modelo de Ficha Técnica de Preparo – Creche](#)
- [Modelo de Cardápio – Pré-Escola, Ensino Fundamental I e II, Ensino Médio, EJA](#)
- [Modelo de Ficha Técnica de Preparo – Pré-Escola, Ensino Fundamental I e II, Ensino Médio, EJA](#)

Nº de nutricionistas  
*versus*  
Nº de escolas/alunos  
EAN? AVN? Testes?

Disponibilidade de  
transporte  
*versus*  
Visita às escolas

Estrutura física  
*versus*  
Qualidade higiênico-  
sanitária

Quantidade  
*versus*  
Qualidade  
*versus*  
Custo

Nº de colaboradores  
*versus*  
Nº e complexidade de  
refeições

Nº de colaboradores  
*versus*  
Gerenciamento e  
formação

Disponibilidade de  
utens./equipamentos  
*versus*  
Elaboração e  
distribuição de  
preparações

Hábitos do  
estudante/família  
*versus*  
Alimentação escolar

Equipe pedagógica  
*versus*  
Inserção da A e N no  
currículo

# Desafios

# Considerações finais

O PNAE é uma importante política pública de segurança alimentar e nutricional e o nutricionista é um profissional essencial para sua adequada execução.

- Garantia ao DHAA.

Compete ao nutricionista assumir as atividades de planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação das ações de alimentação e nutrição na escola.

- O estabelecimento de parcerias e o uso de ferramentas de apoio são imprescindíveis na atuação desse profissional.



# Referências

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 2009.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual para cadastro ou alteração dos dados do nutricionista no SIMEC - módulo PAR. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/6805-manual-de-instru%C3%A7%C3%B5es-para-o-cadastro-de-nutricionistas-no-simec>. Acesso em 01/10/2022.

BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília: Diário Oficial da União, 2020.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 2010.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 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. Brasília: Diário Oficial da União, 2018.



**MEU FI, QUAL A MATÉRIA  
QUE VOCÊ MAIS GOSTA  
NA ESCOLINHA?**

**A MERENDA**

# Obrigada!



bruna.padilha@fanut.ufal.br  
cecane@fanut.ufal.br  
cecaneufal@gmail.com



@cecaneufal