

**MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA**



SAÚDE

ICA 160-28

**INSTRUÇÕES DAS ATIVIDADES DE NUTRIÇÃO E
DIETÉTICA NOS ÓRGÃOS DO SISAU**

2009

**MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE SAÚDE DA AERONÁUTICA**



SAÚDE

ICA 160-28

**INSTRUÇÕES DAS ATIVIDADES DE NUTRIÇÃO E
DIETÉTICA NOS ÓRGÃOS DO SISAU**

2009



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE SAÚDE DA AERONÁUTICA

PORTARIA DIRSA Nº 043, DE 18 DE AGOSTO DE 2009.

Aprova a edição das Instruções das Atividades de
Nutrição e Dietética nos Órgãos do SISAU.

O DIRETOR DE SAÚDE DA AERONÁUTICA, no uso das atribuições que lhe confere a ICA 5-1, aprovado pela Portaria COMGEP nº 82/5EM, de 12 de maio de 2004, resolve:

Art. 1º Aprovar a edição da ICA 160-28 “Instruções Sobre o Serviço de Nutrição e Dietética nos Órgãos do SISAU”.

Art. 2º Esta Instrução entra em vigor na data de sua publicação.

Maj Brig Méd JOSÉ ANTONIO MONTEIRO
Diretor de Saúde

(Publicado no BCA nº 176, de 21 de setembro de 2009.)

SUMÁRIO

1	DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	11
1.1	FINALIDADE	11
1.2	CONCEITUAÇÃO	11
1.3	ÂMBITO	13
2	DISPOSIÇÕES GERAIS	13
2.1	CAMPOS DE ATUAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO.....	13
2.2	OBJETIVO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO NO SISAU	14
2.3	COMPETÊNCIAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO NO SISAU	14
2.4	CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO NO SISAU	20
2.5	ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO NO SISAU	20
2.6	PÚBLICO-ALVO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO.....	20
2.7	ATRIBUIÇÕES DO PESSOAL DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO.....	20
2.8	FATORES DE PLANEJAMENTO	21
3	DISPOSIÇÕES FINAIS	22
	REFERÊNCIAS	23

PREFÁCIO

Estas Instruções destinam-se a estabelecer normas e bases técnicas para atuação dos profissionais de Nutrição nas Organizações de Saúde do Comando da Aeronáutica.

O detalhamento aqui descrito visa definir as atividades profissionais do efetivo de Nutricionistas alocados nas Organizações de Saúde bem como servir de suporte no planejamento e implementação das atividades de nutrição, visando significativa melhoria na qualidade de atendimento aos usuários do Sistema de Saúde da Aeronáutica (SISAU).

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 FINALIDADE

Estabelecer diretrizes e procedimentos a serem observados pelos profissionais do Serviço de Nutrição e Dietética nos Órgãos do Sistema de Saúde da Aeronáutica.

1.2 CONCEITUAÇÃO

1.2.1. ALIMENTAÇÃO COLETIVA – área de atuação do nutricionista que abrange o atendimento alimentar e nutricional de clientela ocasional ou definida, em sistema de produção por gestão própria ou sob a forma de concessão (terceirização).

1.2.2. ASSESSORIA EM NUTRIÇÃO – é o serviço realizado por nutricionista habilitado que, embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiências, assiste tecnicamente a pessoas físicas ou jurídicas, planejando, implantando e avaliando programas e projetos em atividades específicas na área de alimentação e nutrição, bem como oferecendo solução para situações relacionadas com a sua especialidade, sem, no entanto, assumir responsabilidade técnica.

1.2.3. ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE – conjunto de ações, de caráter individual e coletivo, situadas no primeiro nível de atenção nos sistemas de saúde, voltadas para a promoção da saúde, a prevenção de agravos e o tratamento e a reabilitação.

1.2.4. ATENDIMENTO DOMICILIAR – assistência a clientes ou pacientes que necessitem de cuidados nutricionais específicos, realizado em ambiente domiciliar.

1.2.5. AUDITORIA EM NUTRIÇÃO – exame analítico ou pericial feito por nutricionista, para avaliar criteriosamente, dentro da sua especialidade, as operações e controles técnico administrativos inerentes à alimentação e nutrição, finalizando com um relatório circunstanciado e conclusivo.

1.2.6. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL – é a análise de indicadores diretos (clínicos, bioquímicos, antropométricos) e indiretos (consumo alimentar, renda e disponibilidade de alimentos, entre outros) que têm como conclusão o diagnóstico nutricional do indivíduo ou de uma população.

1.2.7. CONSULTA EM NUTRIÇÃO – atividade realizada por nutricionista em unidade de ambulatório ou ambiente hospitalar, consultório ou em domicílio para o levantamento de informações que possibilitem o diagnóstico nutricional e o conhecimento sanitário e a prescrição dietética e orientação dos pacientes ou clientes de forma individualizada.

1.2.8 CONSULTORIA EM NUTRIÇÃO – serviço realizado por nutricionista que, quando solicitado, analisa, avalia e emite parecer sobre assuntos e serviços relacionados à sua especialidade, com prazo determinado.

1.2.9. DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL – identificação e determinação do estado nutricional do paciente, elaborado com base em dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos, obtidos quando da avaliação nutricional e durante o acompanhamento individualizado.

1.2.10. EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL – procedimento realizado pelo nutricionista junto a indivíduos ou grupos populacionais, considerando as interações e significados que compõem o fenômeno do comportamento alimentar, para aconselhar mudanças necessárias a uma readequação dos hábitos alimentares.

1.2.11. EDUCAÇÃO CONTINUADA OU PERMANENTE – eventos e atividades teóricas e práticas de capacitação de colaboradores do serviço ou de profissionais de saúde sobre temas de alimentação e nutrição, com cronograma seqüencial e realização periódica regular.

1.2.12. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR DE TERAPIA NUTRICIONAL (EMTN) – grupo formal e obrigatoriamente constituído de, pelo menos, um profissional de cada categoria, a saber, médico, nutricionista, enfermeiro e farmacêutico, habilitados e com treinamento específico para a prática da terapia nutricional.

1.2.13. FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÕES – formulário de especificação de preparações dietéticas, destinado aos registros dos componentes da preparação e suas quantidades *per capita*, das técnicas culinárias e dietéticas empregadas, do custo direto e indireto, do cálculo de nutrientes e de outras informações, a critério do serviço ou unidade de alimentação e nutrição.

1.2.14. HÁBITOS ALIMENTARES - conjunto de hábitos envolvendo alimentos e preparações, de uso cotidiano por pessoas ou grupos populacionais, em que há forte influência da cultura, tabus alimentares e tradições de comunidades ou de povos.

1.2.15. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA ÁREA DE ALIMENTOS (MBP) – documento formal da unidade ou serviço de alimentação e nutrição, elaborado pelo nutricionista responsável técnico, onde estão descritos os procedimentos para as diferentes etapas de produção de alimentos e refeições e prestação de serviço de nutrição e registradas as especificações dos padrões de identidade e qualidade adotados pelo serviço, devendo seu cumprimento ser supervisionado por nutricionista.

1.2.16 NUTRIÇÃO – É a ciência que estuda todos os processos por meio dos quais o organismo recebe, utiliza e elimina os nutrientes que ingere.

1.2.17. NUTRICIONISTA - O nutricionista é um profissional de saúde. Para exercer a profissão, este profissional deve ter diploma expedido por escolas de graduação em Nutrição, oficiais ou reconhecidas, devidamente registradas no órgão competente do Ministério da Educação; deve, ainda estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da sua respectiva jurisdição. A profissão de nutricionista foi criada pela Lei nº 5.276, de 24 de abril de 1967. Em 17 de setembro de 1991, a Lei nº 8.234, regulamentou a profissão de nutricionistas.

1.2.18. PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DA POPULAÇÃO – perfil resultante de estudos dos determinantes das condições de saúde da população em geral ou de grupos populacionais, com o desenvolvimento de indicadores para monitorar as políticas públicas de saúde e avaliar o impacto destas ações, com mecanismos permanentes de vigilância aos principais agravos de saúde dessa população.

1.2.19. PLANILHA DE CUSTOS – instrumento utilizado para apurar detalhadamente os custos, considerando todos os itens e elementos envolvidos na produção de bens ou prestação de serviços.

1.2.20. PLANO DE TRABALHO ANUAL – descrição de metas, projetos de trabalho ou diretrizes da instituição a serem desenvolvidos no decorrer do ano vindouro, com os respectivos objetivos e metodologia de execução, prevendo prazos para a sua realização e orçamentos para a sua execução.

1.2.21. PRESCRIÇÃO DIETÉTICA – atividade privativa do nutricionista que compõe a assistência prestada ao cliente ou paciente em ambiente hospitalar, ambulatorial, consultório ou em domicílio, que envolve o planejamento dietético, devendo ser elaborada com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico nutricional, procedimento este que deve ser acompanhado de assinatura e número da inscrição no CRN do nutricionista responsável pela prescrição.

1.2.22. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos e preparações, podendo ser parte integrante, ou não, do Manual de Boas Práticas do Serviço.

1.2.23. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT) – programa institucional federal instituído pela Lei nº 6.321, de 1977, com o objetivo de promover a melhoria do estado nutricional do trabalhador, oferecendo incentivos às empresas participantes do programa.

1.2.24. UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) – unidade gerencial do serviço de nutrição e dietética onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de alimentos e refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, além da atenção nutricional a pacientes na internação e em ambulatórios.

1.2.25. SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – conjunto de princípios, políticas, medidas e instrumentos que se proponham a assegurar condições de acesso a alimentos seguros e de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais e com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo, assim, para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral do ser humano.

1.3 ÂMBITO

A presente instrução, de observância obrigatória, aplica-se a todas as Organizações de Saúde (OSA) do Comando da Aeronáutica, em seus diversos escalões de atendimento.

2 **DISPOSIÇÕES GERAIS**

2.1 CAMPO DE ATUAÇÃO DA NUTRIÇÃO

O nutricionista é o profissional de saúde que atendendo aos princípios da ciência da Nutrição tem como função contribuir para a saúde dos indivíduos e da coletividade. Ao nutricionista cabe produção do conhecimento sobre alimentação e nutrição nas diversas áreas de atuação profissional, buscando continuamente o aperfeiçoamento técnico científico, pautando-se nos princípios éticos que regem a prática científica e a profissão. Os campos de atuação da Nutrição são:

- Alimentação Coletiva
- Nutrição Clínica
- Saúde Coletiva
- Docência
- Indústria de Alimentos
- Nutrição Esportiva
- Marketing

2.2 OBJETIVOS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NO SISAU

Promover a saúde do efetivo e seus dependentes através de uma adequada alimentação dentro dos parâmetros determinados pelas leis da Nutrição, contribuindo para que o público atendido usufrua melhores condições de vida e saúde.

A prática profissional do nutricionista assegura:

- a) uma alimentação equilibrada, como consequência do planejamento e da elaboração de cardápios, que levam em conta características individuais como idade, sexo, nível de atividade física, patologias, momentos biológicos específicos (gravidez, adolescência, terceira idade) etc.,
- b) a racionalização dos custos com alimentação, incluindo a orientação quanto ao correto armazenamento e recepção dos gêneros alimentícios, tendo em vista a qualidade e a otimização dos recursos existentes,
- c) o controle das condições higiênico-sanitárias do Serviço de Nutrição em todos os setores, a fim de evitar possíveis contaminações,
- d) o treinamento, a orientação e a coordenação dos funcionários que desenvolvem atividades relacionadas ao serviço de alimentação, e
- e) a implementação de programas de educação alimentar, que visem à promoção da saúde.

2.3. COMPETÊNCIAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NO SISAU

Todas as atividades desenvolvidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética nas Organizações do Sistema de Saúde da Aeronáutica, serão exercidas por militares ou civis habilitados e inscritos no Conselho Regional de Nutrição, com jurisdição na área onde exercem suas atividades.

2.3.1 ALIMENTAÇÃO COLETIVA – RANCHO

UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) - Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos.

2.3.1.1. Planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas.

2.3.1.2. Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios.

2.3.1.3. Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares.

2.3.1.4. Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela.

2.3.1.5. Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos;

2.3.1.6. Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias.

- 2.3.1.7. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias.
- 2.3.1.8. Identificar clientes/pacientes portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, para o atendimento nutricional adequado.
- 2.3.1.9. Coordenar o desenvolvimento de receituários e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias.
- 2.3.1.10. Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente.
- 2.3.1.11. Coordenar e supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos.
- 2.3.1.12. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário.
- 2.3.1.13. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios.
- 2.3.1.14. Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores.
- 2.3.1.15. Promover programas de educação alimentar e nutricional para usuários.
- 2.3.1.16. Participar da elaboração dos critérios técnicos que subsidiam a celebração de contratos na área de prestação de serviços de fornecimento de refeições para coletividade.
- 2.3.1.17. Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e às autoridades competentes, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.
- 2.3.1.18. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições.
- 2.3.1.19. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.
- 2.3.1.20. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- 2.3.1.21. Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN.
- 2.3.1.22. Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental.
- 2.3.1.23. Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores.

2.3.1.24. Planejar, supervisionar e/ou executar as atividades referentes a informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos usuários.

2.3.1.25. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

2.3.2 - ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição Clínica, prestar assistência dietética e promover educação nutricional a indivíduos, sadios ou enfermos, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e em consultórios de nutrição e dietética, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde.

2.3.2.1. Hospitais e Instituição de Longa Permanência para Idosos

2.3.2.1.1. Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos clientes/pacientes, segundo níveis de atendimento em Nutrição.

2.3.2.1.2. Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos.

2.3.2.1.3. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional.

2.3.2.1.4. Registrar, em prontuário do cliente/paciente, a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo Serviço e aprovado pela Instituição.

2.3.2.1.5. Determinar e dar a alta nutricional.

2.3.2.1.6. Promover educação alimentar e nutricional para pacientes, familiares ou responsáveis.

2.3.2.1.7. Estabelecer e coordenar a elaboração e a execução de protocolos técnicos do serviço, de acordo com as legislações vigentes.

2.3.2.1.8. Orientar e supervisionar a distribuição e administração de dietas.

2.3.2.1.9. Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética.

2.3.2.1.10. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições.

2.3.2.1.11. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

2.3.2.1.12. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

2.3.2.1.13. Encaminhar aos profissionais habilitados os clientes/pacientes sob sua responsabilidade profissional, quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fujam às suas atribuições técnicas.

2.3.2.1.14. Integrar a EMTN (Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional), conforme legislação em vigor.

2.3.2.1.15. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do cliente/paciente.

2.3.2.1.16. Prescrever suplementos nutricionais bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários à complementação da dieta.

2.3.2.1.17. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

2.3.2.1.18. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

2.3.2.1.19. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

2.3.2.1.20. Avaliar as condições de mastigação e deglutição junto ao Serviço de Fonoaudiologia.

2.4.2.1.21. Participar de reuniões de Equipe Multiprofissional.

2.3.2.2 Ambulatórios

2.3.2.2.1. Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos.

2.3.2.2.2. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional.

2.3.2.2.3 Registrar, em prontuário do cliente / paciente, a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo serviço e aprovado pela Instituição.

2.3.2.2 . 4.Promover educação alimentar e nutricional para clientes / pacientes, familiares ou responsáveis.

2.3.2.2 .5. Estabelecer receituário individualizado de prescrição dietética, para distribuição ao cliente/paciente.

2.3.2.2.6. Encaminhar aos profissionais habilitados os clientes/paciente sob sua responsabilidade profissional, quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fujam às suas atribuições técnicas.

2.3.2.2.7. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

2.3.2.2.8.Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do cliente / paciente.

2.3.2.2.9. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários à complementação da dieta.

2.3.2.3 Lactários / Centrais de Terapia Nutricional

2.3.1.3.1. Definir, padronizar, atualizar, organizar e supervisionar a execução das diretrizes técnicas e procedimentos operacionais do setor, atendendo.

2.3.1.3.2. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de preparo, acondicionamento, esterilização, armazenamento, rotulagem, transporte e distribuição de fórmulas.

2.3.1.3.3. Garantir a qualidade higiênico-sanitária, microbiológica e bromatológica das preparações.

2.3.1.3.4. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional.

2.3.1.3.5. Elaborar o diagnóstico nutricional com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos.

2.3.1.3.6. Registrar, em prontuário do cliente / paciente, a prescrição dietética, a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos.

2.3.1.3.7. Interagir com os demais nutricionistas que compõem o Quadro Técnico da instituição, definindo os procedimentos complementares na assistência ao cliente / paciente.

2.3.1.3.8. Realizar a orientação alimentar e nutricional para clientes / pacientes ou familiares / responsáveis, no momento da alta nutricional.

2.3.1.3.9. Estabelecer e padronizar fórmulas dietéticas assegurando a exatidão e clareza da rotulagem das fórmulas / preparações.

2.3.1.3.10. Estabelecer as especificações para a aquisição de insumos (fórmulas, equipamentos, utensílios, material de consumo e de embalagem) e qualificar fornecedores, assegurando a qualidade dos produtos.

2.3.1.3.11. Promover e participar de treinamento operacional e educação continuada de colaboradores.

2.3.1.3.12. Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições.

2.3.1.3.13. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

2.3.1.3.14. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

2.3.2.4. Atendimento Domiciliar

2.3.2.4.1. Sistematizar o atendimento em nutrição, definindo protocolos de procedimentos relativos ao tratamento dietético.

2.3.2.4.2. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional.

2.3.2.4.3. Elaborar o diagnóstico nutricional com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos.

2.3.2.4.4. Manter registros da prescrição dietética e da evolução nutricional, até a alta em nutrição, conforme protocolos pré-estabelecidos.

2.3.2.4.5. Planejar, desenvolver e avaliar programa de educação nutricional para o cliente/pacientes e familiares/responsáveis, promovendo a adesão ao tratamento;

2.3.2.4.6. Orientar e monitorar os procedimentos de preparo, manipulação, armazenamento, conservação e administração da dieta, considerando os hábitos e condições sociais da família, de modo a garantir a qualidade higiênico-sanitária e o aporte nutricional da dieta.

2.3.2.4.7. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

2.3.2.4.8. Dar alta em nutrição, avaliando se os objetivos da assistência nutricional foram alcançados.

2.3.2.4.9. Interagir com a equipe multiprofissional, quando pertinente, definindo os procedimentos complementares na assistência ao cliente / paciente.

2.3.2.5 Atenção Básica Em Saúde

2.3.2.5.1. Planejar e executar ações de educação alimentar e nutricional, de acordo com diagnóstico da situação nutricional identificado.

2.3.2.5.2. Coletar, consolidar, analisar e avaliar dados de Vigilância Alimentar e Nutricional, propondo ações de resolutividade, para situações de risco nutricional.

2.3.2.5.3. Identificar grupos populacionais de risco nutricional para doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), visando o planejamento de ações específicas.

2.3.2.5.4. Participar do planejamento e execução de cursos de treinamento e aperfeiçoamento para profissionais da área de saúde.

2.3.2.5.5. Participar da elaboração, revisão e padronização de procedimentos relativos a área de alimentação e nutrição.

2.3.2.5.6. Promover, junto com a equipe de planejamento, a implantação, implementação e o acompanhamento das ações de Segurança Alimentar e Nutricional.

2.3.2.5.7. Promover, participar e divulgar estudos e pesquisas na sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

2.3.2.5.8. Avaliar o impacto das ações de alimentação e nutrição na população assistida.

2.3.2.6 Área de Docência

2.3.2.6.1. Responsabilizar-se pela orientação e supervisão acadêmica (estágios curriculares e complementares, iniciação científica entre outros).

2.3.2.6.2. Orientar e/ou assistir aos alunos em suas atividades complementares.

2.3.2.6.3. Promover, participar e divulgar estudos e pesquisas, na sua área de atuação.

2.3.2.6.4. Participar de cursos de formação em diferentes níveis da FAB (taifeiros entre outros).

2.4 CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO NO SISAU

O Serviço de Nutrição e Dietética é constituído de Pessoal Militar e Civil com graduação em Nutrição, sendo a Chefia cargo privativo de Oficial Nutricionista da Aeronáutica de maior grau hierárquico do efetivo da Organização.

2.5 ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO NO SISAU

O Serviço de Nutrição pode ser ativado nos 2º Escalão Intermediário e Reforçado, 3º e 4º Escalão com a subordinação prevista nos Regimentos Internos das OSA/ OM envolvidas.

2.6 PÚBLICO-ALVO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO NAS OSA

Usuários das Organizações de Saúde e o efetivo (militar e civil) dessas Organizações, bem como seus dependentes legais.

2.7 ATRIBUIÇÃO DO PESSOAL DE NUTRIÇÃO DO SISAU

2.7.1 MEMBRO DE CÂMARA TÉCNICA DE NUTRIÇÃO

a) Compor equipe de profissionais da especialidade.

2.7.2 CHEFIA DA SEÇÃO DE NUTRIÇÃO

a) planejar, organizar, coordenar e controlar as atividades de Nutrição cumprindo e fazendo cumprir as normas emanadas pelos setores competentes.

b) assessorar as chefias e a Direção em assuntos de sua especialidade,

c) elaborar as normas e rotinas da seção e supervisionar sua execução,

d) colaborar nos estudos e projetos de reforma, adaptação e ampliação das áreas físicas do Serviço de Nutrição,

e) solicitar a aquisição e distribuição do material necessário para as atividades propostas,

f) planejar, dirigir, coordenar e executar programas de ensino, pesquisa, treinamento e capacitação para o pessoal do Serviço de Nutrição subordinado à Seção,

g) apresentar estatísticas e relatórios das atividades desenvolvidas no período,

h) manter entrosamento com as demais áreas da Organização,

i) supervisionar a organização e o desenvolvimento de programas e projetos de nutrição,

j) preconizar o zelo pelo cumprimento do Código de Ética dos Nutricionistas,

o) elaborar o Programa de Trabalho Anual da Seção e supervisionar a execução do mesmo, e

p) coordenar a seleção e a supervisão dos estagiários existentes no setor.

2.7.3 DEMAIS FUNÇÕES DE NUTRIÇÃO:

- a) efetuar atendimento de acordo com a especificidade da área (ambulatório / internação / UTI) e/ou do público alvo (usuários da OSA ou membros do seu efetivo), levando em consideração as competências apontadas no interior desta ICA,
- b) assessorar e auxiliar a chefia nos assuntos técnicos e administrativos,
- c) planejar, coordenar, elaborar e executar o plano de atendimento dos usuários,
- d) realizar e/ou participar de reuniões, seminários, grupos de estudo, pesquisas científicas; etc...,
- e) manter-se atualizado quanto aos conhecimentos científicos e técnicos,
- f) garantir a privacidade do atendimento realizado,
- g) participar de equipes multi e interdisciplinares,
- h) controlar o uso, a reposição e a conservação do material sob sua responsabilidade, e
- i) efetuar e atualizar registros estatísticos de procedimentos relativos a sua atividade.

2.8 FATORES DE PLANEJAMENTO

2.8.1 RECURSOS HUMANOS

2.8.1.1 Oficiais ou servidores civis de nível superior com formação em Nutrição de acordo com a área de atuação, segundo a Resolução nº 380 de 2005 do Conselho Federal de Nutrição:

- a) Alimentação Coletiva (mais de uma grande refeição por dia):
 - De 100 a 500 refeições: 02 nutricionistas;
 - De 500 a 1000: 03 nutricionistas;
 - De 1000 a 1500: 04 nutricionistas;
 - De 1500 a 2500: 05 nutricionistas.
- b) Nutrição Clínica: 01 + 01 nutricionista para cada 30 leitos.
- c) Ambulatório: 2 nutricionistas
- d) Lactário e Terapia Nutricional: 02 nutricionistas
- e) Atendimento Domiciliar: 02 nutricionistas
- f) Instituição de Permanência de Idosos: 01 + 01 para cada 50 leitos dependendo do grau de dependência do idoso.

2.8.1.2 Profissional de Nível Técnico: Graduados ou servidores civis com formação em Técnico de Nutrição, no mínimo 03.

2.8.1.3 Profissional de apoio técnico-administrativo com conhecimento básico de informática: militar ou civil, no mínimo 02.

2.8.2 RECURSOS FÍSICOS E MATERIAIS

2.8.2.1 A OSA na qual estiver inserido o Serviço de Nutrição deverá prover o espaço físico e material necessário ao desempenho das atividades técnicas inerentes.

2.8.2.2 Deve haver salas para atendimento ambulatorial individualizado, que garantam a privacidade e que contenha no mínimo uma balança de alta capacidade, estadiômetro, mesa e cadeira para o atendimento

2.8.2.3 As dependências destinadas ao Serviço de Nutrição devem apresentar, uma sala para a chefia, uma sala para os demais nutricionistas da seção e uma outra sala para o pessoal técnico administrativo. As salas devem conter móveis ergonômicos e confortáveis, iluminação e ventilação naturais ou mecânicas.

2.8.2.4 As dependências destinadas ao Serviço de Nutrição devem conter computador, telefone e fax, mesas e cadeiras, armários e arquivos.

2.8.2.5 O dimensionamento da área física do rancho, da cozinha dietética e copas (serviço descentralizado) deve ser de acordo com o número de refeições produzidas diariamente.

2.8.2.6 Quanto às especificações da área física do rancho e da cozinha dietética, devem estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária de acordo com a Portaria do Centro de Vigilância Sanitária, CVS 6 -99.

2.8.2.7 Quanto às especificações de área física e manipulação de dietas enterais e lactário, devem estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com a Resolução RDC 63 de 6 de julho de 2000.

3 DISPOSIÇÕES FINAIS

3.1 A ICA entra em vigor na data de publicação de sua Portaria de aprovação

3.2 Esta ICA foi elaborada sob supervisão da Divisão Saúde Complementar da Diretoria de Saúde.

3.3 Os casos omissos serão resolvidos pelo Diretor de Saúde da Aeronáutica.

REFERÊNCIAS

_____. Lei nº 5.276, de 24 de abril de 1967 – *Dispõe sobre a criação da profissão de Nutricionista e dá outras providências.*[Brasília,DF], 1967.

_____. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 – *Dispõe sobre a regulamentação da profissão de Nutricionista e dá outras providências.*[Brasília,DF], 1991.

BRASIL. ICA 160-18 de 02 JUL 2007 – Escalonamento do Sistema de saúde da Aeronáutica. Comando da Aeronáutica.

_____. Conselho Federal de Nutrição. Resolução n. ° 334 de 2004 -*Dispõe sobre o Código de Ética do nutricionista e dá outras providências.*

_____. Conselho Federal de Nutrição. Resolução n. ° 380 de 2005 - *Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências.*