



CRN-3 (SP e MS)

É uma Autarquia Federal, cujo papel na sociedade é orientar e fiscalizar o exercício profissional dos Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética, de modo a contribuir com a saúde da população.

Missão

“Ser um Conselho inclusivo, inovador e agregador, prezando por uma gestão de qualidade e eficiência técnica administrativa”.

www.crn3.org.br

☎ 3474-6190



Siga nossa Fanpage:
facebook.com/crn3

Atuação do
Nutricionista
em **Unidade de
Alimentação e
Nutrição (UAN)**





ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

O Nutricionista é o profissional responsável pelo planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição. Atua na gestão dos custos das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e promove a segurança alimentar e nutricional e a educação alimentar.

O Nutricionista detentor da Responsabilidade Técnica deverá cumprir e fazer cumprir todos os dispositivos legais de seu exercício, assumindo direção técnica, chefia e supervisão na execução das atividades de sua equipe, quando houver.

OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PODEM SER:



Autogestão: A empresa assume toda a responsabilidade pelo processo de produção de refeições, desde a elaboração, passando pela contratação de pessoal, até a distribuição das refeições.



Terceirização: A empresa contrata uma pessoa jurídica que desenvolve suas atividades comerciais, na área de alimentação e nutrição, por autorização de contrato ou convênio.

ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA EM UAN

Atribuições Técnicas



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

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

Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;

Coordenar o desenvolvimento de receitas e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;

Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) sempre que necessário;

Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores.

Atribuições Administrativas



Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como a compra, o recebimento e o armazenamento de alimentos;

Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;

Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN;

Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental.

Lei Federal n.º 8234/91

Resolução CFN n.º 380/2005

Resolução CFN n.º 576/16

Sites para consulta:

www.crn3.org.br e

www.cfn.org.br