



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

RESOLUÇÃO Nº 56, DE 28 DE MAIO DE 2018

Aprova o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, no uso de suas atribuições legais e estatutárias que lhe foram conferidas, e:

CONSIDERANDO a deliberação do Conselho Superior em sua 50ª Reunião Ordinária, realizada nesta data;

CONSIDERANDO o constante dos autos do processo nº 23255.002605/2018-86,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, o Programa de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, conforme o anexo desta resolução.

Art. 2º Estabelecer que esta resolução entra em vigor a partir desta data.



Documento assinado eletronicamente por **Virgilio Augusto Sales Araripe, Presidente do Conselho Superior**, em 05/06/2018, às 15:47, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0074565** e o código CRC **5D8B7829**.



CAPÍTULO I DA DEFINIÇÃO

Art. 1 O Programa de Alimentação e Nutrição (PAN) do IFCE compõe a Política de Assistência Estudantil do Instituto, aprovada pela Resolução N° 35/2016/CONSUP.

Parágrafo único. O programa objetiva proporcionar uma alimentação adequada e saudável, favorecendo a permanência do estudante no espaço educacional, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, articulando programas de educação e assistência nutricional, desenvolvendo ações em conjunto com a equipe multiprofissional e que visem à promoção da saúde e segurança alimentar e nutricional.

Art. 2 O programa será desenvolvido na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) dos *campi* do IFCE, observando a legislação vigente.

Parágrafo único. Entende-se por UAN, toda estrutura física responsável pelo recebimento, armazenamento, pré-preparo e distribuição de alimentos, devendo estar de acordo com a Nota Técnica N°02/2015/DAE/IFCE.

CAPÍTULO II DOS PRINCÍPIOS E DIRETRIZES

Art. 3 O Programa de Alimentação e Nutrição tem por base os seguintes princípios e diretrizes:

- I – Observância do Direito Humano à Alimentação Adequada;
- II – Observância aos princípios de Segurança Alimentar e Nutricional;
- III – Flexibilidade do modelo de gestão e tamanho das UANs;
- IV – Diversidade cultural e regional;
- V – Oferta de alimentação aos discentes;
- VI – Uniformidade das ações de produção e distribuição da alimentação quanto à adequação do serviço, do ponto de vista sanitário e nutricional;
- VII – Padronização das Unidades de Alimentação e Nutrição;

CAPÍTULO III



DOS OBJETIVOS

Art. 4 O programa tem os seguintes objetivos:

I - Uniformizar e padronizar o serviço de fornecimento de alimentação no âmbito do IFCE;

II - Criar condições favoráveis à aprendizagem, ao desenvolvimento biopsicossocial, ao rendimento escolar e à formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, contribuindo para a sua permanência e êxito;

III - Ofertar refeições adequadas e saudáveis para cada fase do ciclo da vida que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo,

IV - Utilizar alimentos saudáveis, preparados com técnicas que preservem o seu valor nutricional e sanitário, garantindo a adequada utilização biológica dos alimentos consumidos;

V – Garantir a sustentabilidade, dos pontos de vista agroecológico, social, econômico e cultural com vistas a assegurar a Segurança Alimentar e Nutricional.

CAPÍTULO IV PÚBLICO-ALVO

Art. 5 Os estudantes, regularmente matriculados, constituem o público-alvo do programa de Alimentação e Nutrição.

CAPÍTULO V DO PLANEJAMENTO E GESTÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Art. 6 A Diretoria de Assuntos Estudantis, unidade estratégica do Instituto, cuidará do gerenciamento sistêmico do programa, e os *campi* responsabilizar-se-ão pela sua execução.

Parágrafo único: A execução do programa nos *campi* será de responsabilidade da equipe gestora, assessorada por um nutricionista.

CAPÍTULO VI DA ESTRUTURA FÍSICA

Art. 7 A UAN deverá ter estrutura física compatível com a quantidade de estudantes atendidos pelo PAN (ver *layout* em **anexo**).

CAPÍTULO VII



DOS RECURSOS HUMANOS

Art. 8 A responsabilidade técnica da unidade de alimentação e nutrição no âmbito da alimentação escolar é privativa do profissional nutricionista, em conformidade com a lei Nº 11.947/2009, e com a Resolução CFN nº 465/2010.

Art. 9 Além do Nutricionista, as funções de profissionais que poderão estar vinculadas à UAN, serão as seguintes:

I – Cozinheiro ou merendeiro, dependendo do tipo de serviço ofertado;

II - Auxiliar de cozinha;

III - Auxiliar administrativo;

IV – Almoxarife;

V – Auxiliar de serviços gerais;

Parágrafo único. O dimensionamento de pessoal deve estar adequado ao número de refeições diárias, podendo ainda existir outros profissionais vinculados à UAN, dependendo das características de cada unidade, como: nutricionista (quadro técnico), economista doméstico, técnico em nutrição e dietética, auxiliar de almoxarife, dentre outros.

CAPÍTULO VIII

DO FUNCIONAMENTO E GESTÃO

Art. 10 Os estudantes matriculados em **curso técnico de nível médio de tempo integral** deverão receber no mínimo três refeições diárias, são elas: lanche da manhã, almoço e lanche da tarde.

Parágrafo único. As refeições ofertadas para os estudantes do curso técnico de nível médio de tempo integral serão subsidiadas integralmente.

Art. 11 A alimentação destinada a estudantes matriculados em **sistema de internato** compreende, pelo menos, desjejum, almoço, jantar e lanche.

Parágrafo único. A alimentação ofertada para os estudantes do **sistema de internato** será subsidiada integralmente.

Art. 12 Os *campi* que não adotam os sistemas determinados nos Art. 10 e 11 deverão oferecer lanche para os alunos regularmente matriculados em cursos da educação básica.

§1º O lanche será subsidiado integralmente para os estudantes dos cursos da educação básica.

§2º Os *campi* referenciados no *caput* deste artigo têm autonomia para definir a oferta de almoço e/ou jantar.

Art. 13 Os lanches, almoço e/ou jantar poderão ser subsidiados, totalmente ou parcialmente, para os estudantes do ensino superior, a depender da disponibilidade financeira do *campus*.

Parágrafo único. Será admitido subsídio parcial (70%) para lanches, almoço e jantar naqueles *campi* que ofertam esses serviços.



Art. 14 A gestão do serviço de alimentação poderá ser do tipo autogestão ou por empresa terceirizada para realizar o serviço de refeições.

Art. 15 Os cardápios da alimentação escolar deverão ser adequados nutricionalmente de acordo com o proposto na Resolução FNDE nº 26/2013, respeitando as recomendações sobre quais alimentos devem ser restringidos ou proibidos nos cardápios, as individualidades de cada grupo de estudantes e os costumes regionais de cada *campus*.

Art. 16 Os alimentos utilizados nas refeições devem ser *in natura* ou minimamente processados. Os alimentos processados devem ser limitados e utilizados apenas em pequenas quantidades e os alimentos ultraprocessados devem ser evitados (Guia alimentar para a população brasileira, 2014).

Parágrafo único. Entende-se por **alimentos *in natura***, aqueles que foram obtidos diretamente de plantas ou animais e não sofreram qualquer alteração após deixar a natureza; **alimentos minimamente processados**, aqueles que foram submetidos a processos de limpeza e remoção de partes (não comestíveis ou indesejáveis), fracionamento, moagem, entre outros e processos que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original; **alimentos processados**, aqueles que são fabricados pela indústria com adição de açúcar, sal ou outra substância de uso culinário para tornar os alimentos duráveis e mais agradáveis ao paladar; e **alimentos ultraprocessados**, aqueles que são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido), derivados de constituintes de alimentos (gordura hidrogenada, amido modificado) ou sintetizados em laboratório (corantes, aromatizantes, entre outros).

Parágrafo único. Os discentes que apresentam alergias e intolerâncias alimentares, doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias ou outra patologia devem ser atendidos, segundo suas necessidades (FNDE Resolução 26/2013).

Art. 17 A aquisição de alimentos deve ser feita seguindo o decreto Nº 8.473/2015, art. 1º, § 1º, que estabelece:

Do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades de que trata o caput, pelo menos 30% (trinta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

E o art. 24 da Resolução Nº 26/2013 do FNDE, que estabelece:

Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

Parágrafo único. Caso a gestão do serviço de alimentação seja realizada por empresa terceirizada, o IFCE poderá fazer a aquisição de gêneros alimentícios, atendendo à normativa do PNAE, para que a empresa faça o seu processamento, descontando os referidos insumos do seu custo de produção. Poderá, ainda, alternar a oferta de



alimentação fornecida pela empresa terceirizada com a de gêneros alimentícios/refeições prontas para o consumo, oriundos da Agricultura Familiar.

Art. 18 O subsídio para a alimentação escolar de forma alguma será extensível a servidores do IFCE.

CAPÍTULO IX DA AVALIAÇÃO

Art. 19 O presente regulamento será revisado a cada 2 anos por uma comissão interdisciplinar, a ser organizada pela DAE e referendada no COLDIR.

CAPÍTULO X DO FINANCIAMENTO

Art. 20 O Programa de Alimentação e Nutrição utilizará orçamento próprio da Assistência Estudantil e fomentos de outras fontes e programas, próprios de alimentação escolar.

CAPÍTULO XI CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 21 Os *campi* deverão se estruturar para possuir um *layout* mínimo de UAN conforme **anexo**.

Art. 22 A aquisição de gêneros alimentícios e serviços de alimentação escolar poderão ser padronizados e realizados de forma sistêmica/compartilhada.

