

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS  
CONSELHO SUPERIOR**

**RESOLUÇÃO Nº 12/CS, DE 15 DE ABRIL DE 2019.**

Aprova a Regulamentação que dispõe sobre a Promoção à Alimentação Adequada e Saudável no âmbito do Instituto Federal de Alagoas – Ifal.

O PRESIDENTE SUBSTITUTO DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Alagoas – IFAL, órgão de caráter consultivo e deliberativo da Administração Superior, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria nº 2731/GR, de 23/12/2016, em conformidade com o Estatuto da Instituição e considerando o Processo nº 23041.005343/2019-06, de 6/2/2019, faz saber que este Conselho reunido ordinariamente no dia 15 de abril de 2019.

**Considerando:**

A Constituição Federal, art. 6º, art. 196, art. 208, inciso VII e art. 227, que descrevem a saúde e a educação como direito de todos e dever do Estado, por meio de políticas e programas que visem a promoção, a proteção e a recuperação da saúde; a redução do risco de doença e de outros agravos, bem como a oferta de alimentação ao educando, em todas as etapas da educação básica;

O Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA, que abrange tanto o direito de estar livre da fome e da desnutrição quanto o direito ao acesso a uma alimentação adequada e saudável;

A Lei nº 9.394/1996 (LDB), que define as diretrizes e bases da educação nacional que, em seu Art. 2º, estabelece a educação como dever da família e do Estado, inspirada nos princípios de liberdade e nos ideais de solidariedade humana, tem por finalidade o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho e, em seu Art. 26, § 9º-A, inclui a educação alimentar e nutricional nos currículos escolares da educação básica como tema transversal;

A Lei Orgânica nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 (Lei de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN), que conceitua a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) como a 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 bases práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

A Portaria nº 710, de 10 de junho de 1999, que dispõe sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN, destaca a necessidade de trabalho articulado entre o Ministério da Educação e o Ministério da Saúde, centrado na promoção de práticas alimentares e nutricionais saudáveis junto aos escolares e seus familiares;

A Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da

Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional;

O Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas, elaborado pelo Ministério da Saúde/Secretaria de Atenção à Saúde/Departamento de Atenção Básica, 2008;

O Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável, elaborado pelo Ministério da Saúde/Secretaria de Atenção à Saúde/Departamento de Atenção Básica, 2010.

A Resolução nº 16/CS, de 11 de dezembro de 2017, que aprova a atualização da Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Alagoas.

E considerando que se faz necessário adotar medidas para a implementação de ações de promoção à alimentação saudável como ato educativo e pedagógico.

## **RESOLVE**

**Art. 1º.** Aprovar o Regulamento de Promoção à Alimentação Adequada e Saudável no âmbito do Instituto Federal de Alagoas – Ifal.

### **CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 2º.** As ações relativas à promoção da alimentação adequada e saudável envolverão toda a comunidade acadêmica, composta por servidores, estudantes e suas famílias, além de proprietários e colaboradores de cantinas escolares e demais prestadores de serviços da área de alimentação.

**Art. 3º.** As cantinas e refeitórios escolares obedecerão aos princípios deste Regulamento, independente da forma de gestão destes espaços.

§1º A comercialização de alimentos nas dependências do Ifal não regida por contratos firmados também deverá obedecer aos critérios estabelecidos por esta Resolução e somente será permitida, nos seguintes casos:

- a) Credenciamento de pessoa física ou jurídica, via edital de chamada pública;
- b) Estudantes envolvidos em projetos ou atividades empreendedoras institucionais na área de alimentos e que resultem na produção/beneficiamento de gêneros alimentícios;
- c) Estudantes com a finalidade de arrecadação pecuniária, conforme o Regimento Discente, no artigo 5º e inciso III.

§2º A permissão a estudantes se dará mediante solicitação (Anexo I) e autorização do setor responsável pela Assistência Estudantil com parecer técnico da Nutrição (Anexo II).

### **CAPÍTULO II DA FINALIDADE**

**Art. 4º.** Este Regulamento tem por finalidade favorecer o desenvolvimento de ações que promovam e garantam a adoção de práticas alimentares saudáveis no ambiente escolar e na vida cotidiana do estudante, visando uma melhor qualidade de vida, a redução dos índices de sobrepeso e obesidade, a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e a consolidação da Nutrição no

processo de ensino-aprendizagem.

### CAPÍTULO III DA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

**Art. 5º.** A promoção da alimentação adequada e saudável ocorrerá em todos os espaços do Ifal, sendo dever de servidores e prestadores de serviços da área de alimentação a disseminação de uma cultura de alimentação saudável no ambiente escolar.

Parágrafo único. A promoção da alimentação saudável deve ser baseada nos seguintes eixos prioritários:

- I – Ações de educação alimentar e nutricional, considerando os hábitos alimentares como expressão de manifestações culturais regionais e nacionais;
- II – Cardápios nutricionalmente adequados, com utilização prioritária de alimentos *in natura* e/ou minimamente processados;
- III – Combate ao desperdício e incentivo ao aproveitamento integral dos alimentos com práticas saudáveis e sustentáveis;
- IV – Boas Práticas de Manipulação de Alimentos nos locais de produção, fornecimento e comercialização de alimentos no ambiente escolar.

**Art. 6º.** As cantinas e refeitórios devem implementar ações e adotar medidas educativas que visem a promoção da alimentação adequada e saudável e incentivar o consumo de frutas, legumes e verduras.

**Art. 7º.** Os campi deverão incluir, como tema transversal, conteúdos referentes à educação alimentar e nutricional nos currículos sobre os seguintes temas:

- I – alimentação e cultura;
- II – refeição balanceada, grupos de alimentos e suas funções;
- III – alimentação e mídia;
- IV – hábitos e estilos de vida saudáveis;
- V – frutas e hortaliças: preparo, consumo e sua importância para a saúde;
- VI – fome e segurança alimentar;
- VII – dados científicos sobre os malefícios do consumo de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal.

Parágrafo único. A educação alimentar e nutricional deverá ser incluída em projetos pedagógicos integradores, planejados anualmente pelo corpo docente em conjunto com as equipes pedagógicas e a Nutrição.

### CAPÍTULO IV DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

**Art. 8º.** As empresas que comercializam alimentos nas dependências do Ifal devem seguir os parâmetros de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme o Programa de Qualidade na Produção de Refeições (Resolução/CS nº 16/2017) e devem desenvolver ações no cotidiano escolar, valorizando a alimentação como estratégia de promoção da saúde.

**Art. 9º.** A cantina escolar será administrada por pessoa devidamente capacitada em aspectos de alimentação e nutrição relevantes para a comercialização de alimentos destinados à população

escolar, com comprovação por meio de certificado emitido no período máximo de 12 (doze) meses, como parte integrante dos documentos de habilitação técnica durante o processo de licitação.

§1º A capacitação referida no caput será de, pelo menos, trinta horas e constará, no mínimo, dos seguintes temas:

I – Boas práticas de manipulação de alimentos em serviços de alimentação, conforme RDC nº 216, de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

II – Contaminantes alimentares;

III – Doenças transmitidas por alimentos;

IV – Métodos adequados de preparo de alimentos para promoção da saúde.

§2º Todos os colaboradores, antes do início das atividades, devem comprovar capacitação de, no mínimo 10 (dez) horas, por meio de certificado emitido no período máximo de 12 (doze) meses nos temas abordados no caput.

§3º Anualmente, a equipe da cantina deve comprovar capacitação por meio de certificado ou declaração totalizando, no mínimo, 20 (vinte) horas.

§4º A capacitação poderá ser realizada pelos profissionais de Nutrição e nos campi sem nutricionista esta ficará sob a responsabilidade da Coordenadoria de Alimentação e Nutrição Escolar – Reitoria.

**Art. 10.** As cantinas e refeitórios devem manter, em exposição, materiais de comunicação visual que incentivem e promovam a alimentação adequada e saudável, bem como a adoção de práticas sustentáveis, junto a Comissão de Sustentabilidade do Campus.

**Art. 11.** É proibido no ambiente escolar o incentivo ao consumo de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, por meio de exposição em vitrines, cartazes de propagandas e formação de combos promocionais, desses produtos.

**Art. 12.** É obrigatória a comercialização dos produtos a seguir relacionados pelas cantinas escolares:

I – biscoitos e bolos sem recheio;

II – vitaminas de frutas, leite batido com achocolatado em pó e iogurtes;

III – água de coco natural e sucos de fruta e/ou polpa;

IV – frutas *in natura*, salada de frutas sem complementos e doces de frutas;

V – pipoca caseira;

VI – picolés e sorvetes de frutas;

VII – salgados de forno, quichês e/ou tortas salgadas e sanduíches naturais;

VIII – minimiza e sanduíches preparados sem embutidos, tais como queijo, frango, carne e ovo.

§1º A comercialização, pelas cantinas, de alimentos não listados no caput devem ser determinados em cada campus em consonância com profissionais de Nutrição e constar nos editais de licitação, visando sempre a promoção da alimentação saudável, o procedimento para inserção de novos alimentos no cardápio, após a licitação, deverá constar no edital e ter o parecer de profissional de Nutrição do IFAL.

§2º Os estudantes só poderão comercializar alimentos não vendidos nas cantinas.

§3º Nos campi com nutricionista, os estudantes só poderão comercializar os alimentos após autorização do setor responsável pela Assistência Estudantil, mediante parecer técnico da Nutrição.

§4º Nos campi com cantina e sem nutricionista, o setor responsável pela Assistência Estudantil deverá solicitar o parecer técnico à Coordenadoria de Alimentação e Nutrição Escolar – Reitoria.

§5º Nos campi sem cantina e sem nutricionista, os estudantes deverão comercializar os alimentos listados no caput, com exceção dos sanduíches quentes devido à sua alta perecibilidade e possibilidade de surtos alimentares. Caso seja solicitada a comercialização de outros tipos de alimentos, deverá ser emitido parecer técnico pela Coordenadoria de Alimentação e Nutrição Escolar – Reitoria.

§6º A comercialização de alimentos pelos estudantes deve seguir as orientações de Boas Práticas, conforme anexo III.

§7º O parecer técnico só será necessário para a comercialização de alimentos não listados no caput.

## CAPÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 13.** O contrato entre a Instituição e a cantina escolar conterá cláusulas observantes deste Regulamento.

§1º Nas concorrências públicas, a minuta de contrato que integra o respectivo edital para exploração dos serviços de cantina escolar conterá cláusulas especificando itens comercializáveis, com observância do disposto neste Regulamento.

**Art. 14.** As cantinas escolares com contratos vigentes deverão adequar-se a este Regulamento, progressivamente, no prazo de 12 (doze) meses.

Parágrafo único. As infrações aos dispositivos deste Regulamento sujeitarão o infrator às penalidades previstas na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e nos contratos firmados entre a Instituição e a cantina escolar.

**Art. 15.** A Gestão de cada campus deve zelar pelos preços praticados nos refeitórios e nas cantinas escolares, para que sejam compatíveis com a situação financeira dos estudantes.

**Art. 16.** Fica proibida a comercialização de alimentos no ambiente escolar por qualquer pessoa ou empresa senão aqueles descritos neste Regulamento.

**Art. 17.** Compete à nutricionista de cada campus e, na ausência desta profissional, à Coordenadoria de Alimentação e Nutrição Escolar – Reitoria, a fiscalização do disposto neste Regulamento e a assessoria durante a elaboração do processo de licitação para cantinas e refeitórios, respeitadas as respectivas competências.

**Art. 18.** Os casos omissos devem ser encaminhados ao setor de Nutrição do campus e, na ausência deste, à Coordenadoria de Alimentação e Nutrição Escolar – Reitoria.

**Art. 19.** Esta Resolução entra em vigor na presente data.

  
ZOROASTRO PEREIRA DE ARAÚJO NETO  
Presidente Substituto do Conselho Superior





## ANEXO III

### ORIENTAÇÕES SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Essas orientações foram elaboradas com a finalidade de promover a comercialização de alimentos de forma higiênica e segura à comunidade acadêmica do Instituto Federal de Alagoas, com base na RDC nº 216/04 da ANVISA, que trata sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Os seguintes procedimentos devem ser adotados pelos manipuladores de alimentos para garantir a qualidade higiênico-sanitária, a conformidade com a legislação e evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados:

#### Compra de produtos

1. A escolha adequada da matéria-prima é de extrema importância para a qualidade do produto final. Por isso, deve-se comprar ingredientes frescos, limpos e/ou em embalagens não amassadas, estufadas ou enferrujadas. Deve-se ter atenção especial à textura e cor das carnes e aves; e ao prazo de validade dos produtos industrializados.

2. Os ingredientes devem ser comprados em estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis.

#### Armazenamento

3. O armazenamento dos ingredientes deve ser realizado em temperaturas e locais adequados. Os alimentos não perecíveis devem ser mantidos em ambientes limpos, sem umidade e longe de material de limpeza; os produtos congelados e refrigerados devem ser rapidamente armazenados.

#### Descongelamento

4. Os alimentos congelados não devem ser descongelados à temperatura ambiente, deixe o alimento na geladeira até descongelar. As carnes devem ser descongeladas dentro de recipientes, pois produzem sucos que podem contaminar outros alimentos com micróbios patogênicos.

5. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos em geladeira se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

#### Pré-preparo

6. As embalagens e latas devem ser limpas antes de abertas.

7. Os alimentos a serem consumidos crus (frutas e verduras) devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação. O processo de higienização destes alimentos envolve as seguintes etapas: retirar as partes estragadas, lavar folha a folha ou um a um em água corrente, desinfetar em solução clorada (1 colher de sopa para cada 1 litro de água) por 15 minutos e enxaguar em água corrente.

8. Não utilizar utensílios de madeira na preparação dos alimentos.
9. Não utilizar ovo cru nem leite sem ser pasteurizado ou UHT na preparação dos alimentos.
10. Lave as mãos antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos e vegetais não lavados).
11. Evite o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, lave os utensílios (facas, garfos, colheres, tábuas etc) usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos.
12. Deve-se cozinhar bem as carnes, pois temperaturas elevadas destroem os micróbios. Para carnes bovinas e de frango tome cuidado para que as partes internas não fiquem cruas (vermelhas). Os sucos dessas carnes devem ser claros e não rosados.

#### Conservação do alimento preparado

13. Os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para tanto, devem ser mantidos em equipamentos (estufas, vitrines refrigeradas ou geladeira) ou caixas térmicas, com boas condições de conservação, funcionamento e higiene.
14. Os alimentos quentes (salgado de forno, pipoca, miniminiza, tortas salgadas) mantidos em caixas térmicas devem estar separados dos alimentos frios (saladas de frutas, leite batido, sucos, sanduíche natural etc). E ambos devem ser consumidos em até 24 horas.
15. As caixas térmicas dos alimentos frios devem conter gelo, a fim de manter a temperatura adequada.
16. Os alimentos frios devem conter etiqueta com nome do produto, data de fabricação e prazo de validade.
17. O prazo de validade dos alimentos frios deve seguir a seguinte orientação: 1 (um) dia quando mantido em caixa térmica com gelo; 5 (cinco) dias quando conservado sob refrigeração a temperatura de 4 °C (quatro graus Celsius), ou inferior.

#### Comercialização de alimentos

18. A comercialização de alimentos deve ser realizada por, no mínimo, 2 (duas) pessoas: uma responsável pelo pagamento e outra pela entrega do produto.
19. O responsável por servir o alimento deve adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da higienização das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
20. O profissional de Nutrição é responsável por realizar demais orientações necessárias à comercialização de alimentos.