



Epidemiologia e Bioestatística: 09
Linha de Pesquisa: Desenvolvimento de Métodos Estatísticos, Epidemiológicos e Computacionais em Saúde: 00
Linha de Pesquisa: Tendências e Determinantes das Doenças Não-Transmissíveis: 01
Linha de Pesquisa: Tendências e Determinantes das Doenças Transmissíveis: 03
Linha de Pesquisa: Epidemiologia e Políticas de Saúde: 03
Linha de Pesquisa: Ciência de Dados em Saúde Pública: 02

Leia -se:

O Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva disponibilizará vagas, para o curso de Mestrado, a serem preenchidas segundo critérios de mérito acadêmico, por ordem de classificação dos aprovados, e em observância à política de Acesso Afirmativo do PPGSC/IESC/UFRJ. Assim, do total de 27 vagas, 25 % (07) serão destinadas a candidatos que optarem pelo acesso por ações afirmativas de acordo com documento que deve ser solicitado por e-mail (pgsaudecoletivaufjrj@iesc.ufrj.br).

As inscrições dos optantes por ações afirmativas devem ser acrescidas do envio dos documentos que constam nas orientações no site do PPG para o e-mail pgsaudecoletivaufjrj@iesc.ufrj.br até o dia 20/09/2022. Este envio dos documentos não isenta o candidato de preencher o formulário de inscrição no Google Forms

Ao se inscrever, o candidato deverá optar por uma das áreas que compõem o campo da Saúde Coletiva e poderá ser aprovado para uma das linhas de pesquisa que a compõe. O número de vagas, alocadas neste Edital, está apresentado a seguir:

Vagas segundo Áreas da Saúde Coletiva e Linhas de Pesquisa: Total - 27
Produção, Ambiente e Saúde: 08
Linha de Pesquisa: Interfaces entre produção, ambiente e o processo saúde – doença: 08
Ciências Sociais e Humanas e Saúde: 06
Linha de Pesquisa: Abordagens Sociológicas dos Processos Saúde-Doença: 04
Linha de Pesquisa: Construção social do acesso à saúde: interfaces entre sujeitos, direitos e políticas: 02
Planejamento e Políticas de Saúde: 03
Linha de Pesquisa: Políticas e Economia da Saúde: 03
Linha de Pesquisa: Epidemiologia e Políticas de Saúde: 00
Saúde Mental: 01
Linha de Pesquisa: Saúde Mental e Violências: 01
Epidemiologia e Bioestatística: 09
Linha de Pesquisa: Desenvolvimento de Métodos Estatísticos, Epidemiológicos e Computacionais em Saúde: 00
Linha de Pesquisa: Tendências e Determinantes das Doenças Não-Transmissíveis: 01
Linha de Pesquisa: Tendências e Determinantes das Doenças Transmissíveis: 03
Linha de Pesquisa: Epidemiologia e Políticas de Saúde: 03
Linha de Pesquisa: Ciência de Dados em Saúde Pública: 02

Maiores informações pelo e-mail pgsaudecoletivaufjrj@iesc.ufrj.br ou no site www.iesc.ufrj.br.

Armando Meyer

Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva
IESC/UFRJ

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO

PORTARIA INJC/DECANIA/UFRJ Nº 349, DE 14 DE SETEMBRO DE 2022

Retifica a Portaria nº 9.895 de 7 de setembro de 2021, que institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável a serem adotadas como referência em ambientes que comercializam, produzem ou oferecem alimentação no âmbito da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

A Diretora da Unidade Instituto de Nutrição Josué de Castro, no uso de suas atribuições legais, estatutárias e regimentais, conferidas pela Portaria nº 6939 de 01/08/2022, publicada no Boletim da UFRJ nº 32 de 11/08/2022 e no Diário Oficial da União nº 146, de 03/08/2022

Resolve retificar a Portaria nº 9.895 de 7 de setembro de 2021, publicada no BUFRJ Extraordinário nº 48, 4ª parte, de 07/12/2021, na seguinte parte:

ONDE SE LÊ:

"Art. 11 É proibida a disponibilização de máquinas de autoatendimento para comercialização de alimentos ultraprocessados como snacks ultraprocessados, guloseimas, refrigerantes e outras bebidas açucaradas."

LEIA-SE:

Art. 11 Em máquinas de autoatendimento é proibida a disponibilização de alimentos e bebidas ultraprocessados, conforme descrito no §2 do Art. 8, e aqueles produtos alimentícios que tenham alerta frontal no rótulo indicando alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio. Nessas máquinas é permitida a disponibilização de alimentos in natura, minimamente processados e suas preparações culinárias, conforme descrito no §1 do Art. 8, tais como café, chá, suco, água, chips de frutas e hortaliças, frutas secas, castanhas, sanduíches naturais e saladas.

A portaria, em sua íntegra, passa a ter o seguinte texto:

A Diretora da Unidade Instituto de Nutrição Josué de Castro, no uso de suas atribuições legais, estatutárias e regimentais, conferidas pela Portaria nº 6939 de 1º/08/2022, publicada no Boletim da UFRJ nº 32 de 11/08/2022 e no Diário Oficial da União nº 146, de 03/08/2022:

Considerando a necessidade de estabelecer orientações e parâmetros para a realização de atividades relacionadas à disponibilização, comercialização, produção e oferta de alimentos saudáveis no âmbito da Universidade Federal do Rio de Janeiro;

Considerando a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências; Considerando a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, que altera o art. 6º da Constituição Federal, reconhece a alimentação como direito social;

Considerando o Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, que regulamenta a Lei nº 11.346, de 2006, que cria o SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências;

Considerando a Portaria nº 2.715/GM/MS, de 17 de novembro de 2011, que atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição;

Considerando o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, publicado pelo Ministério do Desenvolvimento Social em 2012, que orienta as diversas ações de Educação Alimentar e Nutricional; Considerando o Guia Alimentar para a População Brasileira, 2ª edição publicado pelo Ministério da Saúde em 2014, que apresenta as diretrizes alimentares oficiais para a população, e orienta que a alimentação deve ser baseada em alimentos in natura e minimamente processados, limitando o consumo de alimentos processados e evitando o consumo de alimentos ultraprocessados;

Considerando o Guia para elaboração de refeições saudáveis em eventos, publicado pelo Ministério da Saúde em 2016, que apresenta orientações sobre a oferta e promoção de alimentação saudável em eventos;

Considerando o Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), publicado em 2017, que tem por propósito ser instrumento para classificar alimentos e bebidas que contenham uma quantidade excessiva de açúcares livres, sódio, gorduras totais, gorduras saturadas e ácidos graxos trans;

Considerando a Resolução RDC/ANVISA nº 429 de 8 de outubro de 2020 que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados e a Instrução Normativa nº 75 de 8 de outubro de 2020 que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

Considerando a Portaria Normativa nº7, de 26 de outubro de 2016, do Ministério de Planejamento, Orçamento e Gestão, que institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente de trabalho das entidades integrantes da administração pública federal;

Considerando as Resoluções - RDC nº 216/ANVISA, de 15 de setembro de 2004 e RDC/ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014 que instituem o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Considerando a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;

Considerando a Lei nº 9.433, de 8 de janeiro de 1997 que institui a Política Nacional de Recursos Hídricos;

Considerando a Lei nº 10.295, de 17 de outubro de 2001 que institui a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia;

Considerando a Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade, publicada pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN, 2014), que orienta e organiza ações intersetoriais com vistas a reduzir a prevalência de sobrepeso e obesidade, e propõe como eixo de ação a promoção de modos de vida saudáveis nos ambientes e territórios, nos quais se insere o ambiente universitário;



Considerando a estratégia Proteja - Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil, publicada pelo Ministério da Saúde em 2021, que orienta um conjunto de ações essenciais e complementares que poderão apoiar a reversão do cenário de obesidade infantil no país;

Considerando Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas e Agravos não Transmissíveis 2021-2030, publicado pelo Ministério da Saúde em 2020, que apresenta diretrizes para a prevenção dos fatores de risco das Doenças e Agravos Não Transmissíveis (DANT) e para a promoção da saúde da população com vistas a dirimir desigualdades em saúde;

Considerando o fenômeno da má nutrição que vem atingindo a população brasileira, com aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias e de renda, bem como a insegurança alimentar em parte considerável da população, de acordo com os inquéritos populacionais mais recentes (POF-2017-2018; ENANI-2019; PNS-2019; REDE-PENSSAN, 2020);

Considerando que a Universidade Federal do Rio de Janeiro é signatária da Rede Brasileira de Universidades Promotoras da Saúde, resolve:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Instituir diretrizes e orientações para promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável no ambiente universitário, a serem adotadas como referência pelos serviços de alimentação no âmbito da UFRJ.

Art. 2º Entende-se por alimentação adequada e saudável a prática alimentar apropriada à cada fase do ciclo da vida e às necessidades alimentares especiais, referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia, acessível do ponto de vista físico e financeiro, harmônica em quantidade e qualidade, baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis, observadas as disposições contidas na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional e na legislação sanitária.

Art. 3º Entende-se por serviços de alimentação todo estabelecimento ou atividade em que o alimento é manipulado, preparado, fracionado, porcionado, transportado, distribuído, armazenado ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias, eventos, feiras e congêneres.

Art. 4º As diretrizes desta Portaria aplicam-se aos serviços de alimentação descritos no Artigo 3º, incluindo serviços permissionários, complexo hospitalar, Sistema Integrado de Alimentação da UFRJ (SIA/UFRJ) e prestadores de serviços de alimentação localizados na UFRJ.

Art. 5º Os serviços de alimentação devem contribuir para promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável no ambiente alimentar universitário. Os serviços de alimentação são cenários de práticas de atividades de ensino, pesquisa e extensão relacionadas às áreas de alimentação, nutrição e outras ciências, propícios à efetivação da interdisciplinaridade e transversalidade do conhecimento.

CAPÍTULO II

QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO

Art. 6º A promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável no ambiente universitário tem como princípios:

- I - promoção do direito humano à alimentação adequada;
- II - educação alimentar e nutricional como campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis;
- III - fomento ao acesso e disponibilidade de alimentos de qualidade e em quantidade adequada, considerando a diversidade alimentar e os aspectos sociais e culturais de todo o corpo social;
- IV - incentivo à adoção de práticas alimentares apropriadas aos seus aspectos biológicos e socioculturais, bem como ao uso sustentável do meio ambiente, valorizando o consumo e utilização de alimentos regionais;
- V - incentivo à aquisição e consumo de alimentos orgânicos e de base agroecológica;
- VI - incentivo a sistema alimentar que causem menos impacto ambiental e que privilegie circuitos curtos de produção, abastecimento e consumo, a inclusão produtiva dos agricultores familiares, a distribuição de renda e o trabalho digno;
- VII - criação de ambiente favorável à realização de práticas alimentares adequadas, saudáveis e sustentáveis;
- VIII - desenvolvimento de ações transversais e intersetoriais a serem realizadas de forma contínua e integrada;
- IX - promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável como critério para disponibilização, comercialização, produção e oferta de refeições no âmbito da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Art. 7º Alimentos in natura e minimamente processados, predominantemente de origem vegetal, devem ser a base da alimentação. Utilizar os ingredientes culinários (como óleos, gorduras, sal e açúcar) em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias. Limitar a utilização de alimentos processados. Os alimentos ultraprocessados devem ser evitados ao máximo, buscando preservar a saúde, a vida social, o ambiente e a cultura alimentar local.

Parágrafo único: a presente Portaria utiliza como referência a classificação NOVA dos alimentos segundo grau e propósito do processamento, também utilizada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, que separa os alimentos nas seguintes categorias:

- I - in natura são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Exemplos: frutas, hortaliças e ovos;
- II - alimentos minimamente processados são alimentos in natura que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas como por exemplo limpeza, moagem, secagem, fermentação, refrigeração, pasteurização. Não são adicionados de quaisquer outras substâncias, tais como açúcar, gordura e sal. Exemplos: grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas, raízes e tubérculos lavados, cortes de carne resfriados ou congelados e leite pasteurizado;
- III - ingredientes culinários são substâncias extraídas de alimentos in natura ou diretamente da natureza e usados para temperar, cozinhar alimentos e criar preparações culinárias. Exemplos: óleo, azeite, manteiga, açúcar e sal;
- IV - alimentos processados são alimentos in natura e minimamente processados que foram adicionados de sal, açúcar ou outra substância de uso culinário pela indústria de alimentos. Esses alimentos ainda apresentam as mesmas características principais dos alimentos in natura, sendo reconhecidos como versões dos alimentos originais. Exemplos: conserva de legumes (enlatados no geral), compota de frutas, tomate pelado, queijos e pães;
- V - alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Exemplos: refrigerante, néctar de frutas, biscoito recheado, “salgadinho de pacote” e balas, barras de cereal, nuggets de frango e peixe, salsichas, hambúrgueres e outros produtos de carne reconstituída.

Art. 8º Os serviços de alimentação devem observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e o Guia para elaboração de refeições saudáveis para eventos, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, e as seguintes recomendações:

- I - oferta variada e predominante de alimentos in natura e minimamente processados e suas preparações culinárias que contemplem os grupos alimentares, como por exemplo, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes, ovos e pescados;
- II - evitar a oferta de alimentos ultraprocessados, como por exemplo, snacks ultraprocessados (barra de cereais; cereal matinal; biscoito integral; biscoito doce recheado e sem recheio; salgadinho de pacote e biscoito salgado sem recheio); salgados (fritos/assados), molhos ultraprocessados (molhos industrializados para saladas, maionese, molho shoyu); guloseimas (bombom e chocolate em barra; bala); preparações culinárias doces contendo alimentos processados/ultraprocessados (pão de mel, bolo, brigadeiro, sorvete); refrigerantes; outras bebidas açucaradas (chá pronto para beber, refresco de guaraná, bebidas industrializadas à base de sucos de fruta ou néctar de frutas, bebidas industrializadas à base de soja, leite aromatizado ou bebida láctea ou iogurte industrializado); comidas instantâneas desidratadas ou congeladas (nuggets, hambúrguer, macarrão e sopa instantânea);
- III - em caráter excepcional, a utilização de alimentos ultraprocessados será permitida apenas em preparações culinárias que contenham, em sua maioria, alimentos in natura ou minimamente processados;
- IV - utilização de pequenas quantidades de óleos, gorduras, sal e açúcar na preparação dos alimentos;
- V - preferência pela utilização de alimentos oriundos da agricultura familiar, sempre que possível, alimentos orgânicos e de base agroecológica;
- VI - preferência por alimentos produzidos na região, respeitada a sazonalidade e a safra;
- VII - adoção de medidas para evitar a disponibilização de sal, açúcar e molhos prontos industrializados nas mesas, balcão ou direto ao consumidor;
- VIII - oferta obrigatória de, no mínimo, uma opção de fruta, preferencialmente, da estação e de produção local ou regional, inteiras ou em pedaços. A comercialização de sucos naturais, doces à base de frutas e refrescos não isenta a oferta obrigatória de frutas in natura;
- IX - proibição da promoção, publicidade ou propaganda de alimentos ultraprocessados.



Art. 9º Para a identificação de alimentos processados, ultraprocessados, industrializados e embalados, com teor excessivo de sódio, açúcares livres, edulcorantes artificiais ou naturais não calóricos ou edulcorantes calóricos, gorduras saturadas, gorduras totais e gorduras trans devem ser utilizados os parâmetros do Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), comparando-os com as informações disponibilizadas no rótulo. Os parâmetros estão descritos a seguir:

- sódio: maior ou igual a 1 mg de sódio por 1 kcal.
- açúcar: maior ou igual a 10 % do valor energético total proveniente de açúcares livres.
- edulcorantes: edulcorantes artificiais ou naturais não calóricos ou edulcorantes calóricos.
- gorduras totais: maior ou igual a 30 % do valor energético total proveniente de gorduras totais.
- gorduras saturadas: maior ou igual a 10 % do valor energético total proveniente de gorduras saturadas.
- gordura trans: maior ou igual a 1 % do valor energético total proveniente de gorduras trans.

Parágrafo único: A oferta desses produtos deve ser evitada e a promoção, publicidade e propaganda desses alimentos são proibidas.

Art. 10 A oferta de alimento com a declaração de rotulagem nutricional frontal que indica alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio deve ser evitada. São proibidas a promoção, publicidade e propaganda desses alimentos.

Art. 11 Em máquinas de autoatendimento é proibida a disponibilização de alimentos e bebidas ultraprocessados, conforme descrito no §2 do Art. 8, e aqueles produtos alimentícios que tenham alerta frontal no rótulo indicando alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio. Nessas máquinas é permitida a disponibilização de alimentos in natura, minimamente processados e suas preparações culinárias, conforme descrito no §1 do Art. 8, tais como café, chá, suco, água, chips de frutas e hortaliças, frutas secas, castanhas, sanduíches naturais e saladas.

CAPÍTULO III

BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Art. 12 Os serviços de alimentação devem obedecer à legislação sanitária brasileira em vigor, em especial ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, instituído pela Resolução RDC/ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, atendendo aos requisitos para:

- I – edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II – higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- III – controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- IV – abastecimento de água;
- V – manejo dos resíduos;
- VI – manipuladores;
- VII – matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- VIII – preparação do alimento;
- IX – armazenamento e transporte do alimento preparado;
- X – exposição ao consumo do alimento preparado.
- XI – documentação e registro, no mínimo: licença de funcionamento ou alvará sanitário, laudo da potabilidade da água, certificado de limpeza e desinfecção dos reservatórios de água, certificado de desinsetização e desratização, fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional, comprovantes de capacitação dos manipuladores, planilha de controle de temperatura dos equipamentos de conservação de alimentos, comprovante de capacitação em boas práticas de fabricação do responsável técnico.

Art. 13 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) - documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

Art. 14 Os serviços de alimentação devem dispor dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) – procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. Deve implementar os POP relacionados aos itens:

- I – higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- II – controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- III – higienização do reservatório;
- IV – higiene e saúde dos manipuladores.

Art. 15 Os serviços de alimentação devem realizar controle do processo produtivo em todas as etapas operacionais, respeitando os limites críticos da legislação. Estas etapas são:

- I – aquisição e recebimento
- II – armazenamento de matéria-prima
- II – higienização de frutas, legumes e verduras;

- III – cocção (tratamento térmico);
- IV – resfriamento;
- V - manutenção quente e fria;
- VI – distribuição quente e fria.

Parágrafo único: Os serviços de alimentação devem, para cada uma destas etapas, estabelecer: procedimentos para o monitoramento; limites críticos, de acordo com a legislação sanitária, para servirem de indicadores nos monitoramentos; procedimentos de correção/ação corretiva; procedimentos de verificação e registros.

Art. 16 Os serviços de alimentação devem obedecer à legislação ambiental brasileira em vigor, em especial a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, podendo ser complementadas ou substituídas por novas normas, atendendo aos requisitos para:

- I – promover o gerenciamento ambientalmente adequado dos resíduos sólidos, a partir de um conjunto de ações exercidas, direta ou indiretamente, nas etapas de coleta, transporte, transbordo, tratamento e destinação final dos resíduos sólidos e disposição final dos rejeitos, de acordo com plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos ou com plano de gerenciamento de resíduos sólidos;
- II – utilizar de modo integral os alimentos, sempre que possível, a fim de atenuar o desperdício e a geração de resíduos sólidos orgânicos;
- III – adotar medidas de reeducação ambiental, redução de resíduos sólidos na fonte, reutilização e encaminhamento para reciclagem, considerando todas as etapas do processo produtivo em serviços de alimentação;
- IV – manter o Manifesto de Resíduos devidamente preenchido e arquivado na unidade geradora, quando couber.

Art. 17 Os serviços de alimentação devem obedecer à legislação ambiental brasileira em vigor, em especial a Lei nº 9.433, de 8 de janeiro de 1997 que institui a Política Nacional de Recursos Hídricos, podendo ser complementadas ou substituídas por novas normas, atendendo aos requisitos para:

- I – utilizar de forma racional e integrada os recursos hídricos com vistas ao desenvolvimento sustentável;
- II – colaborar com as medidas de redução de consumo com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos;
- III – identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos;
- IV – utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível;
- V – atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários e usuários, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas de desperdício.

Art. 18 Os serviços de alimentação devem obedecer à legislação ambiental brasileira em vigor, em especial a Lei nº 10.295, de 17 de outubro de 2001 que institui a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, podendo ser complementadas ou substituídas por novas normas, atendendo aos requisitos para:

- I – utilizar de forma eficiente os recursos energéticos para a preservação do meio ambiente;
- II – desenvolver programas de racionalização do uso de energia, que contemplem ações educativas para funcionários e usuários;
- III – verificar periodicamente os equipamentos utilizados;
- IV – adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

Art. 19 As relações de trabalho devem respeitar os direitos trabalhistas e serem baseadas em princípios como respeito, justiça, dignidade e equidade.

Art. 20 Deve ser observado o acesso dos trabalhadores aos serviços básicos, em ambiente de trabalho com segurança, salubridade, ordem e limpeza. O contratante é responsável legal pela segurança, informação e capacitação dos trabalhadores.

Art. 21 Nas dependências da UFRJ, ao promover ou realizar eventos nos quais haja a distribuição de alimentos, devem observar, na contratação desses serviços, as recomendações estabelecidas nesta Portaria, a fim de manter coerência com a promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável.

Art. 22 Os documentos legais referenciados nesta Portaria podem ser complementados por novas recomendações pertinentes ao tema em tela, de acordo com parâmetros científicos, legais ou técnicos referendados pelo Instituto de Nutrição Josué de Castro da UFRJ.

Art. 23 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Avany Fernandes Pereira
Diretora do Instituto de Nutrição Josué de Castro

PORTARIA Nº 8.441, DE 13 DE SETEMBRO DE 2022

A Diretora do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro no uso de suas atribuições,

Resolve autorizar o afastamento da Sede, da docente ALINE GOMES DE MELLO DE OLIVEIRA, Matrícula SIAPE nº 1852121, no período de