



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO – IT nº XX

Procedimentos de Roteiro de Visita Técnica  
Técnico em Nutrição e Dietética (TND)  
Área de Nutrição em Alimentação Coletiva  
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Elaborada em: 27/06/2023  
Revisão: 15/08/2023

**Introdução:** Definir os procedimentos para aplicação do Roteiro de Visita Técnica – Técnico em Nutrição e Dietética (TND) – Área de Nutrição em Alimentação Coletiva - Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

**Objetivo Principal:** estabelecer uma unidade de procedimentos para aplicação do Roteiro de Visita Técnica – Técnico em Nutrição e Dietética (TND) – Área de Nutrição em Alimentação Coletiva - Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), em conformidade com a Política Nacional de Fiscalização – PNF (Resolução CFN nº 527, de 28 de agosto de 2013) e de demais legislações do Sistema CFN/CRN.

**Grupo de Trabalho (GT) Responsável:** Conselheiro/CFN Coordenador do GT – Naum Charles do Nascimento; Unidade Técnica/CFN – Vanessa de C. Figueiredo; Gerente Técnica do CRN/3 – Lúcia Helena Bertonha; Coordenadora do Setor de Fiscalização do CRN/4 – Samara Crancio; Gerente de Fiscalização do CRN/6 – Roberta Pereira; Coordenadora do Setor de Fiscalização do CRN/7 – Hellene Souza; Coordenadora do Setor de Fiscalização do CRN/8 – Julisse Klemtz.

### Legislação/Normas de referência:

Constituição da República Federativa do Brasil de 1988;  
Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;  
Decreto Federal nº. 84.444, de 30 de janeiro de 1980;  
Resolução CFN nº 527/2013;  
Resolução CFN nº 596/2017;  
Resolução CFN nº 597/2017;  
Resolução CFN nº 600/2018;  
Resolução CFN nº 604/2018;  
Resolução CFN nº 605/2018;  
Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993;  
Resolução RDC/ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004;  
Resolução RDC/ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002.



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO – IT nº XX

Procedimentos de Roteiro de Visita Técnica  
Técnico em Nutrição e Dietética (TND)  
Área de Nutrição em Alimentação Coletiva  
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Elaborada em: 27/06/2023

Revisão: 15/08/2023

### I - GLOSSÁRIO

Para fins desta Instrução de trabalho, consideram-se as seguintes definições:

**Alimentação Coletiva** – área de atuação do nutricionista que abrange o atendimento alimentar e nutricional de coletividade ocasional ou definida, sadia ou enferma, em sistema de produção por gestão própria (autogestão) ou sob a forma de concessão (gestão terceirizada).

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Autogestão** - serviço de alimentação com sistema de produção por gestão própria.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 605/2018)**

**Bufê de Eventos** – serviços de alimentação para eventos e recepções.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 605/2018)**

**Cardápio** – conjunto de alimentos e preparações destinadas ao consumo humano, planejados em conformidade com as necessidades nutricionais e fisiológicas do indivíduo ou coletividade.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Concessão:** gestão terceirizada da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN por meio de empresa prestadora de serviços a terceiros.

**(Fonte: texto adaptado da Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Controle da Qualidade** – compreende as informações e indicadores sobre os métodos e procedimentos utilizados no controle de todo o processo.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Educação Alimentar e Nutricional (EAN)** – é um 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. No contexto que envolva indivíduos ou grupos com alguma doença ou agravo, as ações de EAN são responsabilidade de profissionais com conhecimento técnico e habilitação em EAN.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Ficha Técnica de Preparações** – formulário de especificação das preparações, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade *per capita*,

Elaboração: GT ITS

Aprovada pela CF/CFN: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO – IT nº XX

Procedimentos de Roteiro de Visita Técnica  
Técnico em Nutrição e Dietética (TND)  
Área de Nutrição em Alimentação Coletiva  
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Elaborada em: 27/06/2023

Revisão: 15/08/2023

custo e outras informações, a critério do serviço ou Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Grande Refeição** – refeição com 30% a 40% do Valor Energético Total (VET) diário, conforme legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) vigente.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Manual de Boas Práticas** – 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, o aperfeiçoamento profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 605/2018)**

**Pequena Refeição** – refeição com 15% a 20% do Valor Energético Total (VET) diário, conforme a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Preparações** – produtos provenientes de técnicas dietéticas aplicadas em alimentos *in natura* e em alimentos industrializados, resultando em preparações que irão compor as refeições.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)** – procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas no recebimento, manipulação, produção, distribuição, armazenamento e transporte de alimentos e preparações, podendo ser parte integrante do Manual de Boas Práticas.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 605/2018)**

**Receituário de Preparações** – formulário que contém ingredientes, técnicas culinárias e dietéticas, tempo de preparo e rendimento das receitas utilizadas na produção de refeições.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Refeição** – conjunto de alimentos e preparações destinados ao consumo humano.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

Elaboração: GT ITS

Aprovada pela CF/CFN: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO – IT nº XX

Procedimentos de Roteiro de Visita Técnica  
Técnico em Nutrição e Dietética (TND)  
Área de Nutrição em Alimentação Coletiva  
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Elaborada em: 27/06/2023

Revisão: 15/08/2023

**Serviço Ambulante de Alimentação** – alimentação preparada em locais abertos, permanentes ou não, para consumo imediato do público em geral, tais como: trailers, quiosques, food truck e outros.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Serviço Centralizado** – considera-se como tal aquele cuja refeição é produzida e distribuída no mesmo local.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Serviço Descentralizado** – considera-se como tal aquele cuja refeição é produzida em uma cozinha central e transportada para distribuição em outro local.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Serviço Misto** – considera-se como tal aquele que utiliza os dois sistemas descritos nos itens anteriores para atendimento aos seus clientes/pacientes/usuários.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**

**Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)** – unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, tendo como objetivo contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela atendida.

**(Fonte: Resolução CFN Nº 600/2018)**



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO – IT nº XX

Procedimentos de Roteiro de Visita Técnica  
Técnico em Nutrição e Dietética (TND)  
Área de Nutrição em Alimentação Coletiva  
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Elaborada em: 27/06/2023  
Revisão: 15/08/2023

### **ATENÇÃO:**

Caso o TND não possua inscrição ativa no Sistema CFN/CRN não aplicar o RVT, considerando que não se encontra habilitado para exercer as atividades.

O fiscal deve lavrar o Termo de Visita de Pessoa Física, cumprindo as orientações da instrução de trabalho da Resolução CFN N° 596/2017; e elaborar relatório circunstanciado após a visita.

## II. INSTRUÇÕES PARA APLICAÇÃO/PREENCHIMENTO DO ROTEIRO:

### **Cabeçalho**

- Datar e numerar a visita segundo critérios estabelecidos pelo Sistema CFN/CRN.
- Assinalar se a visita foi agendada ou não.

### **1. Identificação do(a) Técnico(a) em Nutrição e Dietética entrevistado(a)**

No item **1.1** informar o nome completo do Técnico em Nutrição e Dietética entrevistado(a) e o número de inscrição no Regional.

#### **1.2. Vínculo de Trabalho:**

Assinalar o tipo de vínculo:

Celetista: Empregado de empresa/instituição regido pela Consolidação das Leis do Trabalho – CLT.

Concursado Celetista: Empregado concursado regido pela Consolidação das Leis do Trabalho – CLT.

Contratado: Pessoa contratada para prestação de serviços por tempo determinado.

Estatutário: Funcionário público em regime de trabalho estatutário.

Sócio proprietário.

#### **1.3. Data de admissão**

Informar a data de admissão na Pessoa Jurídica.

#### **1.4. Jornada de trabalho**

Informar a carga horária diária e semanal em horas e o horário de trabalho na Pessoa Jurídica.

#### **1.5. TND entrevistado (a) possui outros vínculos de trabalho?**

Verificar se o entrevistado possui outros vínculos.

Elaboração: GT ITS

Aprovada pela CF/CFN: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO – IT nº XX

Procedimentos de Roteiro de Visita Técnica  
Técnico em Nutrição e Dietética (TND)  
Área de Nutrição em Alimentação Coletiva  
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Elaborada em: 27/06/2023

Revisão: 15/08/2023

Em caso afirmativo, informar o local de atuação, e orientar sobre as exigências para a formalização como componente do quadro técnico junto ao CRN.

### **2. Identificação da Pessoa Jurídica visitada**

**2.1. Razão social:** Informar a razão social completa da pessoa jurídica visitada.

**2.2. CNPJ:** Informar o número de CNPJ; **PJ Nº:** informar o número do cadastro ou registro no Conselho Regional da pessoa jurídica visitada.

**2.3. Razão social da unidade/cliente:** Em caso de tipo de gestão da UAN por concessão informar a razão social completa da unidade/cliente.

#### **2.4. Há Responsável Técnico?**

Assinalar se há ou não Responsável Técnico.

Em caso afirmativo, assinalar se é ou não nutricionista.

Anotar o nome completo do responsável técnico e o número da inscrição no CRN, se houver

#### **Observação:**

Em caso de resposta negativa e havendo a obrigatoriedade da Pessoa Jurídica contar com nutricionista RT, o fiscal deverá lavrar o Termo de Visita de Pessoa Jurídica, cumprindo as orientações da instrução de trabalho da Resolução CFN N° 597/2017.

### **3. Características da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN:**

#### **3.1. Local de atuação:**

Assinalar o local de atuação, conforme identificado em visita fiscal.

#### **3.2. Tipo de gestão:**

Assinalar qual a modalidade de gestão da UAN.

“Autogestão”: para os casos de gestão própria da UAN.

“Concessão”: para os casos de gestão terceirizada da UAN por meio de empresa prestadora de serviços a terceiros.

**3.3. Tipo de serviço:** [ ] Centralizado [ ] Descentralizado [ ] Misto

Assinalar uma das opções considerando as seguintes definições:

Elaboração: GT ITS

Aprovada pela CF/CFN: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO – IT nº XX

Procedimentos de Roteiro de Visita Técnica  
Técnico em Nutrição e Dietética (TND)  
Área de Nutrição em Alimentação Coletiva  
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Elaborada em: 27/06/2023

Revisão: 15/08/2023

Centralizado – considera-se como tal aquele cuja refeição é produzida e distribuída no mesmo local.

Descentralizado – considera-se como tal aquele cuja refeição é produzida em uma cozinha central e transportada para distribuição em outro local.

Misto – considera-se como tal aquele que utiliza os dois sistemas descritos nos itens imediatamente antecedentes para atendimento aos seus clientes/pacientes/usuários.

### 3.4. Horário de funcionamento:

Informar o horário de funcionamento da unidade de alimentação e nutrição durante a semana e nos fins de semana.

### 3.5. Dimensionamento da produção de refeições/dia

#### 3.5.1. Pequenas Refeições

Informar a média do número absoluto de pequenas refeições produzidas por dia: desjejum, lanche e ceia.

#### 3.5.2. Grandes Refeições

Informar a média do número de grandes refeições produzidas por dia: almoço, jantar e ceia

- ✓ Quando a ceia possuir características de lanche deverá ser considerada pequena refeição. Caso se assemelhe a um jantar deverá ser considerada grande refeição.
- ✓ Caso haja colação, considerá-la como lanche na coluna das pequenas refeições.

### IMPORTANTE:

Para o cálculo do total geral: dividir por 10 o número total de pequenas refeições convertendo em grandes refeições, conforme os parâmetros numéricos mínimos de referência da Resolução CFN Nº 600/2018; e em seguida somar o resultado com o número total de grandes refeições.

Exemplo: 1000 pequenas refeições dividido por 10 = 100 grandes refeições

## 4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA:

Nos itens 4.1 a 4.10 assinalar uma das opções, conforme a resposta do profissional.

- ✓ Neste item realizar Análise Quantitativa, ou seja, o fiscal deverá somente questionar a atividade e assinalar.
- ✓ Orientar sobre o desenvolvimento das atividades.

Elaboração: GT ITS

Aprovada pela CF/CFN: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO – IT nº XX

Procedimentos de Roteiro de Visita Técnica  
Técnico em Nutrição e Dietética (TND)  
Área de Nutrição em Alimentação Coletiva  
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Elaborada em: 27/06/2023

Revisão: 15/08/2023

### Quanto à legenda das atividades:

- ✓ Assinalar SIM quando o TND desempenhar na íntegra a atividade, NÃO quando não desempenhar, ÀS VEZES quando desempenhar esporadicamente. NA (não se aplica) quando a atividade não se aplicar para a área de atuação ou local visitado.

### **Observação:**

Não solicitar documentos comprobatórios da realização das atividades.

### **5. Outras atividades do(a) Técnico(a) em Nutrição e Dietética, se houver**

- ✓ Preencher, caso o(a) Técnico(a) em Nutrição e Dietética realize outras atividades.
- ✓ Verificar se alguma atividade realizada é privativa do nutricionista.
- ✓ Orientar sobre legislação vigente relacionada ao exercício profissional.

### **6. Recursos e Instrumentos Técnico-Administrativos**

Nos itens 6.1 a 6.3, o Fiscal deverá questionar sobre a existência dos recursos e instrumentos.

#### **6.1. Programas de Informática**

- ✓ Questionar se possui ou não e assinalar.
- ✓ Assinalar “Específico”, caso o programa utilizado tenha sido desenvolvido especificamente para a área de nutrição.

#### **6.2. Manual de boas práticas implantado**

- ✓ Questionar se possui ou não considerando a definição do glossário contido nesta Instrução de Trabalho e, em caso afirmativo, assinalar se corresponde ao modelo padrão ou se é específico para a unidade.

→ Em caso afirmativo para Modelo Padrão:

Elaboração: GT ITS

Aprovada pela CF/CFN: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO – IT nº XX</b> Procedimentos de Roteiro de Visita Técnica Técnico em Nutrição e Dietética (TND) Área de Nutrição em Alimentação Coletiva Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)	<b>Elaborada em:</b> 27/06/2023 <b>Revisão:</b> 15/08/2023
---	---	---

- ✓ O fiscal deverá sinalizar a necessidade de elaboração do manual específico, de acordo com a realidade do local.
- ✓ Orientar sobre legislações específicas.
  - Em caso negativo
- ✓ O fiscal deverá sinalizar sobre a importância/obrigatoriedade da elaboração do manual, citando as legislações específicas para consulta.

### 6.3. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) implantado

- ✓ Questionar se possui ou não considerando a definição do glossário contido nesta Instrução de Trabalho e a legislação vigente.

Em caso afirmativo, assinalar se correspondem ao modelo padrão ou se são específicos para a unidade.

→ Em caso afirmativo para Modelo Padrão:

- ✓ O fiscal deverá sinalizar sobre a elaboração do POP específico, de acordo com a realidade do local.
- ✓ Orientar sobre legislação vigente.
  - Em caso negativo
- ✓ O fiscal deverá sinalizar sobre a importância/obrigatoriedade da elaboração dos POP, citando legislação vigente para consulta.

### 6.4. Outros.

- ✓ Especificar no campo “Outros”, recursos não previstos no roteiro.

## 7. Procedimentos de Controle de Qualidade

Nos itens 7.1 a 7.9, questionar sobre a realização dos procedimentos.

Elaboração: GT ITS  
 Aprovada pela CF/CFN: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO – IT nº XX

Procedimentos de Roteiro de Visita Técnica  
Técnico em Nutrição e Dietética (TND)  
Área de Nutrição em Alimentação Coletiva  
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Elaborada em: 27/06/2023

Revisão: 15/08/2023

No item 7.10 das observações, registrar informações que julgar importantes e que possam ser necessárias para representação à Vigilância Sanitária, Ministério Público ou outro órgão competente.

Em caso de não realização de um ou mais procedimentos, sinalizar sobre a importância/obrigatoriedade da prática, conforme a legislação vigente.

### 7.1. Controle de temperatura

#### 7.1.1. Preparações

#### 7.1.2. Equipamentos

→ Em caso negativo

- ✓ Sinalizar a importância/obrigatoriedade da execução deste procedimento de acordo com a legislação vigente.

### 7.2. Coleta de amostras das preparações

→ Em caso negativo

- ✓ Sinalizar a importância/obrigatoriedade da execução dessa atividade.

### 7.3. Avaliação qualitativa junto aos clientes

→ Em caso negativo

- ✓ Sinalizar a importância da execução dessa atividade, objetivando aferir o grau de satisfação e a opinião dos clientes/usuários da UAN visando a melhoria contínua dos serviços prestados.

### 7.4. Laudo de potabilidade da água

→ Em caso negativo

- ✓ Sinalizar a importância/obrigatoriedade da execução dessa atividade, como POP obrigatório conforme a legislação vigente.

Elaboração: GT ITS

Aprovada pela CF/CFN: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO – IT nº XX

Procedimentos de Roteiro de Visita Técnica  
Técnico em Nutrição e Dietética (TND)  
Área de Nutrição em Alimentação Coletiva  
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Elaborada em: 27/06/2023

Revisão: 15/08/2023

### 7.5. Higienização da caixa d'água

→ Em caso negativo

- ✓ Sinalizar a importância/obrigatoriedade da higienização periódica da caixa d'água, no mínimo semestral, como POP obrigatório conforme a legislação vigente.

### 7.6. Controle integrado de pragas

→ Em caso negativo

- ✓ Sinalizar sobre a importância/obrigatoriedade da execução dessa atividade, como POP obrigatório conforme a legislação vigente.

### 7.7. Solicitação de exames periódicos dos funcionários.

→ Em caso negativo

- ✓ Sinalizar sobre a importância/obrigatoriedade da execução dessa atividade, conforme a periodicidade e os tipos de exames exigidos pela legislação vigente.
- ✓ Nos casos em que não haja a solicitação ou indicação de todos os exames periódicos necessários, anotar no campo “observações”.

### 7.8. Funcionários uniformizados.

→ Em caso negativo

- ✓ Sinalizar a importância/obrigatoriedade da utilização, conforme a legislação vigente.

### Observação:

Nos casos em que não sejam utilizados todos os itens dos uniformes (touca, calçado fechado, avental, ausência de adornos entre outros) e todos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) necessários, anotar no campo “observações”.

### 7.9. Desinfecção de gêneros alimentícios

Elaboração: GT ITS

Aprovada pela CF/CFN: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO – IT nº XX

Procedimentos de Roteiro de Visita Técnica  
Técnico em Nutrição e Dietética (TND)  
Área de Nutrição em Alimentação Coletiva  
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Elaborada em: 27/06/2023

Revisão: 15/08/2023

→ Em caso negativo

- ✓ Sinalizar a importância/obrigatoriedade da execução dessa atividade, conforme a legislação vigente.

### **8. Condições da Área Física**

- ✓ Observar e assinalar as condições do local.
- ✓ Em caso de não conformidade, sinalizar de acordo com a legislação vigente.

No item 8.12 das observações, registrar informações que julgar importantes e que possam ser necessárias para representação à Vigilância Sanitária, Ministério Público ou outro órgão competente.

### **9. Orientações / Solicitações ao(a) Técnico(a) em Nutrição e Dietética (TND)**

- ✓ Atividades: as solicitações de providências do(s) item (ns) não conforme(s), aparecerão automaticamente no roteiro informatizado.

Em caso excepcional de preenchimento manual do roteiro, relacionar o(s) item (ns) não conforme(s), para os quais foram solicitadas providências.

**Importante:** Caso haja nutricionista responsável técnico pelo local, o fiscal deverá orientar o TND a apresentar-lhe o RVT aplicado e as orientações recebidas em visita do CRN.

### **10. Observações:**

- ✓ Registrar outras informações que se fizerem necessárias, inclusive poderá citar legislações relacionadas.

### **IMPORTANTE:**

Caso necessário, elaborar relatório circunstanciado após a visita.

### **Rodapé**

- ✓ Informar o nome completo do entrevistado, o cargo e solicitar assinatura por extenso e letra legível.

Elaboração: GT ITS

Aprovada pela CF/CFN: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO – IT nº XX

Procedimentos de Roteiro de Visita Técnica  
Técnico em Nutrição e Dietética (TND)  
Área de Nutrição em Alimentação Coletiva  
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

Elaborada em: 27/06/2023

Revisão: 15/08/2023

- ✓ Em caso excepcional de preenchimento manual do Roteiro, o Fiscal deverá carimbar e assinar o formulário.

Elaboração: GT ITS

Aprovada pela CF/CFN: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_