



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA  
CONSELHO SUPERIOR

**RESOLUÇÃO 47/2024 - CONSUPER/DAAOC/REITORIA/IFPB**

*Dispõe sobre a aprovação do Regulamento do Programa de Alimentação e Nutrição Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.*

**A Presidente DO CONSELHO SUPERIOR (CONSUPER) DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA (IFPB)**, no uso de suas atribuições legais, conferidas pelo Decreto Presidencial de 18/10/2022, publicado no Diário Oficial da União em 19/10/2022, considerando:

- I. a Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, e dá outras providências;
- II. o Estatuto do IFPB, com base no artigo 17, incisos I e XVI;
- III. o contido no processo nº 23381.005752.2022-49;
- IV. as decisões tomadas na 45ª Reunião Extraordinária do Conselho Superior, realizada no dia 19/11/2024, **RESOLVE:**

Art. 1º Aprovar o Regulamento do Programa de Alimentação e Nutrição Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, conforme texto em anexo a esta Resolução.

Art. 2º Observar o disposto na Política de Assistência Estudantil do IFPB, Resolução-CS nº 16, de 02 de agosto de 2018, em seu artigo 8º que dispõe sobre o Programa de Alimentação.

Art. 3º Revogar, a partir da publicação deste Regulamento do Programa de Alimentação e Nutrição Estudantil, a Resolução nº 156, de 10 de junho de 2014.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no Boletim de Serviço e no Portal do IFPB.

*(assinado eletronicamente)*

**MARY ROBERTA MEIRA MARINHO**  
Presidente do Conselho Superior

## ANEXO

### CAPÍTULO I

#### DA DEFINIÇÃO

Art. 1º O Programa de Alimentação e Nutrição Estudantil (PANE) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) compõe a Política de Assistência Estudantil do Instituto, aprovada pela Resolução-CS nº 16/2018/CS.

Parágrafo único. O Programa objetiva oportunizar aos estudantes do IFPB o acesso à alimentação saudável e adequada, na perspectiva de assegurar condições indispensáveis ao pleno desenvolvimento acadêmico, social e de convivência estudantil, bem como contribuir para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, articulando ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), assistência nutricional para promoção de saúde e garantia da segurança alimentar e nutricional.

Art. 2º O Programa será executado pelo setor de Assistência Estudantil ou aquele responsável por esta nos campi e será acompanhado pelo Comitê de Assistência Estudantil do IFPB.

### CAPÍTULO II

#### DOS PRINCÍPIOS E DIRETRIZES

Art. 3º O PANE orientar-se-á no Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), nos princípios de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAE), nos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), na Política de Assistência Estudantil do IFPB e compreende:

- I. – a garantia do direito humano à alimentação saudável e adequada;
- II. – a oferta de alimentos de qualidade, variados, seguros, em quantidade suficiente, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos estudantes e para a melhoria da saúde e rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
- III. – o respeito à diversidade cultural, tradições e hábitos alimentares saudáveis que sejam ambiental, econômica e socialmente sustentáveis;
- IV. – a contribuição para a formação de práticas alimentares saudáveis a partir da EAN;
- V. – a atenção aos estudantes com patologias e deficiências associadas à nutrição.

### CAPÍTULO III

#### DOS OBJETIVOS E DAS COMPETÊNCIAS

Art. 4º O PANE tem como objetivo oportunizar aos estudantes o atendimento da necessidade básica de alimentação, na perspectiva de lhes assegurar condições indispensáveis ao pleno desenvolvimento acadêmico, social e de convivência estudantil, bem como sua permanência no IFPB.

Art. 5º Ao PANE compete:

- I. – assegurar a oferta de alimentação adequada e saudável ao estudante por meio de serviços de alimentação no âmbito do campus;
- II. – desenvolver projetos/ações de EAN, visando a promoção da saúde e o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis;
- III. – estimular a educação social, ecológica e ambiental;
- IV. – identificar estudantes com patologias e deficiências associadas à nutrição;
- V. – oportunizar a convivência, integração e socialização dos estudantes;
- VI. – avaliar, no mínimo uma vez a cada semestre, o nível de satisfação dos estudantes com o serviço oferecido.

### CAPÍTULO IV

#### PÚBLICO-ALVO

Art. 6º O PANE tem como público-alvo os estudantes do IFPB e será executado através do fornecimento de refeições no Restaurante Estudantil (RE) e do desenvolvimento de ações e projetos de EAN para promoção, prevenção e cuidado da saúde.

## CAPÍTULO V

### DOS RESTAURANTES ESTUDANTIS

Art. 7º Os Restaurantes Estudantis (REs) atenderão:

- I. – ao estudante regularmente matriculado em curso presencial do IFPB que seja selecionado em edital específico;
- II. – ao estudante regularmente matriculado em curso presencial do IFPB, que deseje adquirir a refeição, mediante pagamento, quando houver disponibilidade de espaço físico e previsão legal;
- III. – ao estudante em Regime Interno Pleno (RIP) no restaurante do campus onde estiver matriculado.

§ 1º O acesso aos serviços de alimentação, nos campi em que es verem disponíveis, dar-se-á mediante processo seletivo através do Índice de Vulnerabilidade Social (IVS), cuja análise será realizada por um(a) assistente social do IFPB.

§ 2º Havendo disponibilidade orçamentária e financeira, os campi poderão garantir o atendimento universal aos estudantes regularmente matriculados em cursos presenciais do IFPB.

Art. 8º O fornecimento de refeições nos REs fica restrito aos campi que possuem em suas estruturas físicas condições para produzir e/ou fornecer refeições, considerando as normas sanitárias vigentes para esta finalidade.

Art. 9º Os REs poderão funcionar nas seguintes modalidades:

- I. – autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições serão realizadas pelo IFPB;
- II. – misto: sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo IFPB e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada;
- III. – concessão: sistema que corresponde à contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação cole va, para o fornecimento de refeições e lanches preparados, associado à concessão de uso de área(s) física(s);
- IV. – contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente pelos campi que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos.

## CAPÍTULO VI

### DA ALIMENTAÇÃO FORNECIDA NOS RESTAURANTES ESTUDANTIS

Art. 10. A oferta de refeições pelos REs deverá observar os princípios e diretrizes do PANE previstos nesta Resolução.

Art. 11. A alimentação fornecida deverá ser nutricionalmente equilibrada, segura do ponto de vista higiênico-sanitário e adequada às necessidades nutricionais no que se refere à quantidade e qualidade dos alimentos, priorizando preparações que valorizem a produção e cultura alimentar local.

Art. 12. Deve-se priorizar gêneros alimentícios in natura e minimamente processados, limitar alimentos processados e evitar os ultraprocessados.

Art. 13. Deve-se restringir a oferta de alimentos com alto teor de gordura, gordura saturada, gordura trans, açúcares livres, sal e desenvolver opções de alimentos e refeições saudáveis.

Art. 14. As refeições devem ser produzidas em observância às boas práticas para os serviços de alimentação, conforme definido nos regulamentos vigentes, como forma de garantir a segurança sanitária dos alimentos e das refeições.

Art. 15. O acompanhamento do preparo e fornecimento das refeições deve ser realizado pelo profissional nutricionista.

§ 1º Às nutricionistas de autogestão e de serviço misto caberá a elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF), dos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), do cardápio, a gestão de todas as

etapas necessárias ao preparo e fornecimento de refeições (recebimento dos gêneros, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos), capacitação dos manipuladores de alimentos, entre outras.

§ 2º Os responsáveis pela fiscalização de contrato, nas modalidades de concessão ou contratação de empresa especializada, deverão cobrar a presença da nutricionista da empresa contratada, observar o adequado cumprimento por parte da empresa das cláusulas contratuais e fiscalizar todas as etapas necessárias ao preparo e fornecimento de refeições.

Art. 16. Aos estudantes que possuem alguma patologia e/ou deficiência associada à nutrição, deverão ser disponibilizadas refeições específicas, desde que comprovada a necessidade a par r de laudo médico e mediante avaliação da equipe de saúde do campus.

Art. 17. No mínimo, a cada seis meses, será realizada pesquisa de satisfação com os usuários dos REs a fim de identificar as melhorias que devem ser realizadas na prestação do serviço e qualidade da alimentação servida.

Art. 18. O ambiente de realização das refeições deve possibilitar a convivência, integração e socialização dos estudantes, visto que se alimentar em companhia de outras pessoas permite a troca de experiências e evita que as refeições sejam consumidas rapidamente.

Art. 19. Cada campus deverá possuir um regulamento de funcionamento do RE, considerando as formas de gerenciamento das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), as particularidades na execução e a realidade local.

## CAPÍTULO VII

### DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 20. A prática de hábitos alimentares saudáveis deve ser estimulada através do desenvolvimento de ações de EAN, cabendo ao nutricionista e à equipe interdisciplinar do campus o planejamento, execução e avaliação dessas ações.

Parágrafo único. A EAN fomenta a autonomia nas escolhas alimentares, provoca a adoção de hábitos alimentares saudáveis, promove a saúde, além de estimular a sustentabilidade e o uso racional dos alimentos.

## CAPÍTULO VIII

### DA SELEÇÃO PARA ATENDIMENTO NO RESTAURANTE ESTUDANTIL

Art. 21. Havendo a necessidade de realização de seleção de estudantes a serem atendidos pelo RE, os processos seletivos deverão ser regidos por edital específico, publicado pelos campi, onde se observe o cumprimento dos preceitos contidos nesta Resolução.

Art. 22. Para se inscrever nos editais de seleção para atendimento pelo PANE e garantir o acesso ao RE o estudante deverá atender aos seguintes requisitos:

- I. – estar regularmente matriculado em curso presencial do IFPB;
- II. – estar com IVS válido no momento da inscrição;
- III. – atender aos requisitos do edital de seleção.

Art. 23. O acesso ao RE será garantido ao estudante durante o período de vigência do edital para o qual concorreu e foi contemplado, devendo inscrever-se em novo edital após o seu termino, concorrendo em igualdade de condições com os demais inscritos.

Art. 24. Os candidatos que atenderem às condições previstas nesta Resolução e nos respectivos editais, amplamente divulgados pelos campi, serão classificados de acordo com a pontuação do IVS.

§ 1º Os estudantes serão classificados em ordem decrescente, de acordo com o IVS, e serão contemplados em número igual ao de vagas disponibilizadas no edital que disciplina o processo seletivo para o PANE.

§ 2º No decorrer do processo de avaliação da inscrição do estudante, poderá ser considerado como critério de classificação adicional para atendimento pelo Programa a verificação de atividades desenvolvidas pelo estudante no contraturno, no âmbito do IFPB, sejam relacionadas ao ensino, pesquisa ou extensão.

§ 3º No caso de adesão ao critério previsto no parágrafo anterior, o campus deverá deixar a decisão explícita no edital de seleção.

§ 4º O estudante deverá comprovar, no ato da inscrição no processo seletivo, sua participação em atividades

institucionais no contraturno.

§ 5º Serão considerados como critério de desempate:

- I. – menor renda familiar per capita;
- II. – origem escolar do estudante, com prioridade àqueles oriundos de escola pública;
- III. – menor idade do estudante;

§ 6º Em caso de surgimento de vaga, será convocado outro estudante, seguindo-se a ordem de classificação.

Art. 25. A listagem dos estudantes contemplados será divulgada pelo setor de Assistência Estudantil ou aquele responsável por esta no campus.

Art. 26. A quantidade de vagas disponibilizadas para o benefício será estabelecida por meio de edital específico e estará condicionada à disponibilidade orçamentária, financeira e estrutural de cada campus do IFPB.

## CAPÍTULO IX

### DO ACOMPANHAMENTO AO ESTUDANTE ATENDIDO PELO RESTAURANTE ESTUDANTIL

Art. 27. O acompanhamento ao estudante atendido pelo PANE do IFPB no RE será feito com base:

- I. – na regularidade da matrícula;
- II. – na frequência às atividades do estudante.

§ 1º Para estudantes dos cursos técnicos integrados ao ensino médio, inclusive do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Proeja), o acompanhamento será feito bimestralmente, conforme a matriz curricular constante no Projeto Pedagógico de Curso (PPC) de cada campus.

§ 2º Para estudantes dos cursos técnicos subsequentes ao ensino médio e dos cursos superiores, o acompanhamento deverá ser semestral.

§ 3º O acompanhamento terá por base as informações prestadas pelos docentes no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP), considerando os prazos e os calendários acadêmicos de cada campus.

Art. 28. A frequência do estudante ao RE será verificada mensalmente, constituindo-se como elemento de acompanhamento ao estudante atendido pelo PANE.

Art. 29. O acompanhamento ao estudante atendido pelo PANE no RE será feito pela equipe interdisciplinar do setor de Assistência Estudantil ou aquele responsável por esta do campus, que deverá avaliar as situações nas quais os estudantes não estejam cumprindo com os requisitos para continuidade do atendimento.

## CAPÍTULO X

### DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO DO ATENDIMENTO PELO RESTAURANTE ESTUDANTIL

Art. 30. O atendimento pelo PANE no RE será suspenso nos seguintes casos:

I – quando o estudante não cumprir com os 75% de frequência mínima às aulas e/ou atividades do curso, devendo a situação ser avaliada pela equipe técnica interdisciplinar do campus a cada bimestre para os cursos técnicos integrados e semestralmente no caso dos cursos técnicos subsequentes e cursos superiores:

- a. o procedimento de avaliação realizado pela equipe técnica interdisciplinar deverá prever a convocação do estudante para ciência e apresentação de justificativa a ser considerada na avaliação;
- b. além de publicação de chamada pública pelo campus, deverá ser feito contato através dos meios cujas informações estejam disponíveis no cadastro do estudante no SUAP;
- c. o estudante que não comparecer no prazo de 05 dias úteis após a convocação terá o atendimento pelo PANE suspenso, salvo em caso de apresentação de atestado médico;
- d. a depender do resultado da avaliação realizada, o estudante poderá continuar em atendimento neste Programa, ou, poderá ter o atendimento cancelado.

II. – quando o estudante tiver o total de 5 ausências ao RE, consecutivas ou alternadas, dentro do período de 1 (um) mês, sem informação prévia ou justificativa;

- III. – quando o estudante, em situação de matrícula vínculo, não apresentar declaração do coordenador de curso ou do orientador de estágio ou Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) que comprove o desenvolvimento de atividades vinculadas ao curso, até o décimo quinto dia útil do mês subsequente ao de publicação do resultado final do processo seletivo.

Art. 31. O atendimento pelo PANE no RE será cancelado nas seguintes situações:

- I. – nos casos de conclusão do curso;
- II. – nos casos de trancamento ou cancelamento de matrícula;
- III. – nos casos em que houver mudança de matrícula para curso de outro campus do IFPB;
- IV. – a inassiduidade habitual ao RE, conforme especificado no edital de seleção para o PANE.

Parágrafo único. No caso dos estudantes que tiveram sua participação no PANE cancelada por causa do não cumprimento da frequência mínima, estes poderão:

- a) recorrer da decisão de cancelamento do atendimento pelo Programa através de processo protocolado à Direção Geral do campus;
- b) inscrever-se em novo edital de seleção para o atendimento pelo Programa.

Art. 32. Quando do ingresso no PANE, o estudante deverá assinar um TERMO DE COMPROMISSO, concordando com as condições estabelecidas neste Regulamento.

## CAPÍTULO XI

### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 33. O PANE do IFPB será executado com recursos da Ação Orçamentária 2997 - Assistência ao Estudante da Educação Profissional e Tecnológica.

Art. 34. Os campi planejarão, anualmente, as ações para a execução do Programa e a publicação de editais que considerem a oferta de vagas para a RE de acordo com os recursos orçamentários disponíveis.

Art. 35. A cada semestre letivo, no mínimo, os campi publicarão o edital de seleção para o RE, estabelecendo as condições para a participação, os critérios de seleção e o número de estudantes a serem beneficiados.

Art. 36. Cabe ao setor de Assistência Estudantil ou àquele responsável por esta do campus zelar pelo cumprimento deste Regulamento.

Art. 37 Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pelo Diretor Geral, juntamente com a equipe de Assistência Estudantil do respectivo campus.

## Anexo I: Glossário

1. Alimentos in natura: são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas, frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza.
2. Alimentos minimamente processados: são alimentos in natura que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas.
3. Alimentos processados: são produtos relativamente simples e artigos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar (ou outra substância de uso culinário, como óleo ou vinagre) a um alimento in natura ou minimamente processado.
4. 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 como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes).
5. Gordura saturada: é um tipo de gordura encontrada principalmente em alimentos de origem animal, como carne bovina, salmão, laticínios e ovos. Além disso, a gordura saturada também está presente em alimentos de origem vegetal, como óleo de coco, azeite, óleo de palma e azeite de dendê.
6. Gorduras trans: são formadas durante o procedimento de hidrogenação parcial de óleos vegetais líquidos, utilizado pela indústria na produção de gorduras semi-sólidas usadas em margarinas, gorduras para cozinhar e vários alimentos processados.
7. Açúcares Livres: são os monossacarídeos (como glicose e frutose) e dissacarídeos (como sacarose) extraídos da cana-de-açúcar, beterraba e milho e adicionados em preparações culinárias ou na elaboração de alimentos ou bebidas processadas (ou açúcares de adição) e os açúcares naturalmente presentes em mel, xaropes e sucos de frutas.

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Mary Roberta Meira Marinho, REITOR(A)** - CD1 - REITORIA, em 04/12/2024 19:04:11.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/12/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código 641836  
Verificador: dc2718c8d2  
Código de Autenticação:



Av. João da Mata, 256, Jaguaribe, JOAO PESSOA / PB, CEP 58015-020  
<http://ifpb.edu.br> - (83) 3612-9706