

**PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES**

**GRUPO: TÉCNICO**

**TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

**TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II**

**TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III**

FAIXA: (Início: IA Fim: IK) Código: 627

FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK) Código: 1139

FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIIC) Código: 1140

**DESCRIÇÃO:**

**Sumária:**

Proceder a elaboração de cardápios e o controle da confecção dos mesmos, estabelecendo tipos de dietas, adequadas para um grupo de indivíduos ou individualmente, para pacientes sob supervisão do nutricionista. Inspeccionar a produção de laticínios, abatedouros e frigoríficos, verificando se as condições de conservação e higiene estão de acordo com a regulamentação.

**Detalhada:**

- Controlar o preparo de refeições de pacientes e funcionários, observando e instruindo, quanto à aplicação de técnicas adequadas de higienização, pré-preparo, cocção e armazenamento de alimentos.
- Monitorar níveis de estoque de gêneros alimentícios e materiais da cozinha, efetuando balanços e cálculos de consumo, requisitando-os ao almoxarifado ou emitindo pedidos de compras, cotando, semanalmente, preços de perecíveis e controlando qualidade e quantidade dos produtos no ato do recebimento.
- Manter livre de contaminação ou de deterioração os víveres ou produtos alimentícios sob sua guarda.
- Zelar pela manutenção dos equipamentos da cozinha, inspecionando-os, solicitando consertos e testando seu funcionamento.
- Coletar dados junto a pacientes e funcionários, para avaliação de aceitação de refeições.
- Elaborar mapas de controle de número e tipos de dietas.
- Manter atualizadas as folhas de alimentação das copas.
- Elaborar escalas de limpeza dos equipamentos e áreas de trabalho.
- Acompanhar a distribuição de refeições aos comensais.
- Auxiliar na organização de arquivos, envio e recebimento de documentos, pertinentes a sua área de atuação para assegurar a pronta localização de dados.
- Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, quando da execução dos serviços.
- Ter conhecimento das normas e procedimentos de biossegurança.
- Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho.
- Executar tratamento e descarte de resíduos de materiais provenientes de seu local de trabalho.

**DESCRIÇÃO:**

Além do conhecimento e desenvolvimento das atividades da faixa I, o funcionário deve:

- Coletar amostras diariamente de alimentos para análise;
- Pesquisar e utilizar materiais e técnicas específicas para o controle de qualidade das preparações e distribuição das refeições;
- Auxiliar no treinamento dos funcionários da faixa I do grupo Técnico e os do Grupo Básico;
- Orientar os serviços dos técnicos da faixa I de sua área de atuação;
- Organizar arquivos e orientar o envio e recebimento de documentos pertinentes de sua área de atuação.

**DESCRIÇÃO:**

Além do conhecimento e desenvolvimento das atividades das faixas I e II, o funcionário deve:

- Colaborar com os técnicos do grupo superior na elaboração de relatórios dos seus setores de atuação;
- Participar sob orientação de cursos para formação dos recursos humanos visando simplificar e aumentar a eficácia das atividades funcionais;
- Realizar sob orientação treinamentos de técnicos das faixas I e II e dos básicos de sua área de atuação.

**PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES**

**GRUPO: TÉCNICO**

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III
<p align="center">FAIXA: (Início: IA Fim: IK)      Código: 627</p>	<p align="center">FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK)      Código: 1139</p>	<p align="center">FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIIK)      Código: 1140</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manter-se atualizado em relação às tendências e inovações tecnológicas de sua área de atuação e das necessidades do setor/departamento.</li> <li>• Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior.</li> </ul>		
<p><b>REQUISITOS EXIGIDOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Curso técnico em nutrição e dietética completo, em nível de ensino médio.</li> <li>• Registro no órgão profissional.</li> <li>• Conhecimento de informática.</li> </ul>	<p><b>REQUISITOS EXIGIDOS:</b></p> <p><b>Os da faixa I e:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 08 anos de experiência na função; ou</li> <li>• 06 anos de experiência na função com cursos específicos e projetos implantados na área de atuação; ou</li> <li>• 04 anos de experiência na função e curso técnico completo (nível ensino médio) específico da função; ou</li> <li>• 04 anos de experiência na função e curso superior de graduação* em andamento, específico da área de atuação (cursando pelo menos o 2º ano); ou</li> <li>• 02 anos de experiência na função e curso superior de graduação* completo, na área de atuação.</li> </ul> <p>*Curso de graduação completo com carga horária mínima fixada pelo MEC.</p>	<p><b>REQUISITOS EXIGIDOS:</b></p> <p><b>Os da faixa I e:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 anos de experiência na função; ou</li> <li>• 10 anos de experiência na função com curso técnico completo (nível ensino médio) específico da função ou com cursos específicos e projetos implantados na área de atuação; ou</li> <li>• 08 anos de experiência na função com cursos específicos ou com projetos implantados e/ou trabalhos publicados na área de atuação; ou</li> <li>• 04 anos de experiência na função e curso superior de graduação* completo, na área de atuação.</li> </ul> <p>*Curso de graduação completo com carga horária mínima fixada pelo MEC.</p>
<p><b>ÁREA (S) DE ATUAÇÃO:</b> Alimentação.</p>		

Aprovado pela CCRH em: 08/09/2004  
 Atualizado em: 01/09/2005, 09/02/2007, 20/04/2008, 20/01/2009, 27/07/2010.

Presidente