

## PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES - PCF

### CARREIRA DE NÍVEL TÉCNICO

Faixa: T1A

#### DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:

Executar atividades de apoio técnico que exigem escolaridade de nível médio, em âmbito geral ou que demandam treinamento e/ou formação específicos na área de atuação, observando instruções e regulamentação próprias, sob orientação da chefia ou de servidores mais experientes, podendo atuar nas diversas áreas da Universidade.

### TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Código: 627

#### DESCRIÇÃO DAS ATRIBUIÇÕES:

##### Sumária:

Proceder à elaboração de cardápios e ao 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 à 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.
- Manter-se atualizado em relação às tendências e inovações tecnológicas de sua área de atuação e das necessidades do setor/departamento.
- Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior.

#### REQUISITOS EXIGIDOS:

- Curso técnico em nutrição e dietética completo, em nível de ensino médio.
- Registro no órgão profissional.
- Conhecimento de informática.

ÁREA DE ATUAÇÃO: ALIMENTAÇÃO

JORNADA DE TRABALHO: 40h

Aprovado pela CCRH em: 08/09/2004.

Atualizado em: 01/09/2005, 09/02/2007, 20/04/2008, 20/01/2009, 27/07/2010, 06/08/2013.