

PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES

GRUPO: SUPERIOR

NUTRICIONISTA

NUTRICIONISTA II

NUTRICIONISTA III

FAIXA: (Início: IA Fim: IK) Código: 626

FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK) Código: 1112

FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIIC) Código: 1113

DESCRIÇÃO:

Sumária:

Planejar, orientar e supervisionar a execução das atividades relacionadas à área de alimentação e nutrição, sob sua responsabilidade.

Detalhada:

- Planejar e elaborar os cardápios, de acordo com as necessidades de sua clientela.
- Orientar o trabalho do pessoal auxiliar, supervisionando o preparo, distribuição das refeições, recebimento dos gêneros alimentícios, sua armazenagem e distribuição.
- Orientar e supervisionar os serviços nas áreas de cocção dos gêneros alimentícios, de acordo com o cardápio do dia.
- Planejar e racionar a quantidade de gêneros alimentícios necessários, de acordo com o cardápio preestabelecido.
- Estimar custo mensal das refeições, por meio de fichas de controle diário (saída de alimentos da despensa), cotação de preços e número de refeições servidas.
- Elaborar, periodicamente, tabelas e quadros demonstrativos do consumo de gêneros alimentícios.
- Elaborar escalas mensais de trabalho, prevendo a disponibilidade de recursos humanos no mês, para atendimento da demanda de consumo prevista.
- Programar e desenvolver o treinamento do serviço do pessoal da área de nutrição, objetivando racionalizar e melhorar o padrão técnico dos serviços.
- Orientar a compra de gêneros alimentícios, alimentos semi-preparados, assim como a aquisição de equipamentos, maquinários e materiais específicos.
- Controlar a qualidade e a quantidade de gêneros alimentícios recebidos.
- Zelar pela ordem e manutenção de boas condições higiênicas do local e instalações relacionadas com o serviço de alimentação, orientando e supervisionando o pessoal auxiliar, providenciando recursos adequados, para assegurar a confecção de alimentação sadia.
- Planejar e desenvolver treinamentos, palestras e outros eventos de sua especialização.
- Participar de equipes multiprofissionais em estudos de sua competência.
- Apoiar os docentes em suas atividades de pesquisa e extensão, sendo vedadas as atividades didáticas, exceto aquelas de apoio laboratorial.
- Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, quando da execução dos serviços.
- Desenvolver suas atividades, aplicando normas e procedimentos de biossegurança.
- Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho.
- Manter-se atualizado em relação às tendências e inovações tecnológicas de sua área de atuação e das necessidades do setor/departamento.

DESCRIÇÃO:

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

- Auxiliar no planejamento para aplicação de técnicas de trabalho, visando à qualidade dos serviços prestados no setor de sua atuação.
- Realizar pesquisa de novos produtos.
- Fazer orientação dietética e dietoterápica.
- Fazer o planejamento das atividades da área.
- Emitir boletins, relatórios e pareceres sobre assunto da sua especialidade.
- Auxiliar no treinamento dos funcionários da faixa I e estagiários.
- Orientar os serviços dos funcionários do grupo superior da faixa I.

DESCRIÇÃO:

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

- Planejar, estabelecer e orientar a aplicação de técnicas de trabalho, visando à qualidade dos serviços prestados pelos funcionários na sua área de atuação.
- Preparar projetos dentro de sua área de atuação, visando ou não a captação de recursos.
- Desenvolver técnicas para o controle de qualidade das refeições.
- Desenvolver projetos para implantação de equipamentos de alta tecnologia.
- Redigir textos informativos sobre eventos, folders, catálogos, cartazes, relatórios, etc.
- Participar da formação de recursos humanos na sua área de atuação, realizando treinamento dos grupos superior e técnico.

PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES

GRUPO: SUPERIOR

NUTRICIONISTA	NUTRICIONISTA II	NUTRICIONISTA III
FAIXA: (Início: IA Fim: IK) Código: 626	FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK) Código: 1112	FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIIC) Código: 1113
<p>DESCRIÇÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior. <p>Área Hospitalar: Além das atividades acima:</p> <ul style="list-style-type: none"> Proceder à avaliação nutricional dos pacientes internados e de laboratório, fazendo as observações necessárias no prontuário. Proceder à prescrição dietoterápica, quando lhe for solicitado. Proceder à adequação dietética, de acordo com a prescrição médica. Proceder à assistência aos pacientes de ambulatório, fornecendo dietas específicas a cada caso. Participar de visitas multiprofissionais aos pacientes. Instruir os pacientes, quando necessário, na observância da dieta, durante a internação e após a alta. Auxiliar nos trabalhos de apoio à pesquisa e à extensão universitária. Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho. Desenvolver suas atividades, aplicando normas e procedimentos de biossegurança. Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior. 	<p>DESCRIÇÃO:</p>	<p>DESCRIÇÃO:</p>
<p>REQUISITOS EXIGIDOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Curso de graduação completo em Nutrição, com carga horária mínima fixada pelo MEC. Registro no órgão profissional. Língua estrangeira: necessidade e nível a depender da área de atuação. Se for de interesse, a Unidade/Órgão poderá optar por teste de proficiência. Conhecimento de informática. 	<p>REQUISITOS EXIGIDOS:</p> <p>Os da faixa I e:</p> <ul style="list-style-type: none"> 08 anos de experiência na função; ou 06 anos de experiência na função com projetos implantados ou com trabalhos publicados na área de atuação; ou 04 anos de experiência na função e cursos de atualização na área de atuação (somando) pelo menos 180h; ou 02 anos de experiência na função e curso de especialização na área de atuação de pelo menos 360h; ou 01 ano de experiência na função e Título de Mestre em sua área de atuação. 	<p>REQUISITOS EXIGIDOS:</p> <p>Os da faixa I e:</p> <ul style="list-style-type: none"> 12 anos de experiência na função; ou 10 anos de experiência na função com projetos implantados ou com trabalhos publicados na área de atuação; ou 08 anos de experiência na função e curso de atualização na área de atuação de pelo menos 180h; ou 06 anos de experiência na função e curso de especialização na área de atuação de pelo menos 360h; ou 04 anos de experiência na função e Título de Mestre em sua área de atuação; ou 02 anos de experiência na função e Título de Doutor em sua área de atuação.
<p>ÁREA (S) DE ATUAÇÃO: Alimentação / Saúde.</p>		

Aprovado pela CCRH em: 08/09/2004
 Atualizado em: 14/06/2005, 01/09/2005, 08/02/2007, 10/09/2007,
 28/04/2008, 20/01/2009, 19/05/2009, 27/07/2010.

Presidente