



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

RESOLUÇÃO Nº 07/2011

Cria o perfil Técnico em Nutrição e Dietética do Quadro de Pessoal Técnico-Administrativo da UERJ.

O **CONSELHO UNIVERSITÁRIO**, no uso da competência que lhe atribui o parágrafo 3º do artigo 9º do Estatuto da UERJ e com base no processo nº 2532/2010, aprovou e eu promulgo a seguinte Resolução:

Art. 1º - Fica criado o perfil Técnico em Nutrição e Dietética, do cargo Técnico Universitário-Médio, do quadro de pessoal Técnico-Administrativo da UERJ, em conformidade com as disposições da Lei nº 4796, de 29/06/2006.

Art. 2º - O perfil integrará o Manual de Cargos/Perfil da UERJ, com suas especificações gerais, conforme descrito no Anexo I desta Resolução.

Parágrafo Único - Caberá à Superintendência de Recursos Humanos rever e atualizar, quando couber, a descrição sucinta e as atividades do perfil.

Art. 3º - Esta Resolução entra em vigor na presente data, revogadas as disposições em contrário.

UERJ, em 08 de Julho de 2011.

RICARDO VIEIRALVES DE CASTRO
REITOR



Anexo I

CARGO				PERFIL	
TÉCNICO UNIVERSITÁRIO – MÉDIO				TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
NÍVEL INICIAL	NÍVEL FINAL	CÓDIGO	ÁREA(S) COMPATÍVEL(IS) DO PERFIL	CARGA HORÁRIA SEMANAL	
31	50		SAÚDE / ACADÊMICO	40	
DESCRIÇÃO SUCINTA					
<p>Presta assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos), planeja, organiza, administra e avalia unidades de alimentação e nutrição efetuando controle higiênico - sanitário participando de programas de educação nutricional com supervisão de nutricionista e/ou docente. Atua com laboratórios de nutrição, adquire, organiza, cota preços de produtos, utensílios e equipamentos e, participa das atividades com supervisão do nutricionista e/ou docente responsável.</p>					
ATIVIDADES DO PERFIL					
<ul style="list-style-type: none">- Coletar dados estatísticos ou informações por meio da aplicação de entrevistas, questionários e preenchimento de formulários conforme protocolo definido pelo(a) nutricionista responsável;- Realizar nos pacientes a pesagem e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional, sob orientação do nutricionista responsável;- Supervisionar as atividades de higienização de alimentos, ambientes, equipamentos e utensílios visando a segurança alimentar e difundindo as técnicas sanitárias vigentes;- Participar de programas de educação alimentar para um público alvo, conforme planejamento estabelecido pelo(a) nutricionista responsável;- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;- Participar de pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação;- Acompanhar e orientar as atividades do componente organizacional responsável, de acordo com suas atribuições;- Auxiliar o(a) nutricionista responsável no controle periódico dos trabalhos executados no componente organizacional;- Observar, aplicar e orientar os métodos de esterilização e desinfecção de alimentos, utensílios, ambientes e equipamentos, previamente estabelecidos pelo(a) nutricionista responsável;- Relacionar os vários tipos de dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo(a) nutricionista responsável;- Observar as características organolépticas de matérias primas, formulações, produtos e preparações, bem como as transformações sofridas nas etapas de pré-preparo, elaboração e processamento, identificando e corrigindo não conformidades conforme estabelecido pelo(a) nutricionista responsável;- Distribuir e aplicar material de orientação à população, segundo recomendações do(a) nutricionista responsável;- Aplicar e supervisionar os métodos de higienização e sanitização de alimentos, utensílios, equipamentos e ambiente, previamente estabelecidos pelo nutricionista responsável, visando a segurança alimentar e difundindo as técnicas sanitárias vigentes;					



ATIVIDADES DO PERFIL (CONTINUAÇÃO)

- Acompanhar e orientar as atividades de Controle de Qualidade em todo processo, desde o recebimento de gêneros até a distribuição das refeições de pacientes, acompanhantes e funcionários de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas elaborado pelo nutricionista responsável, atendendo às normas sanitárias vigentes;
- Aferir e registrar as temperaturas de todas as preparações, balcões térmicos e câmaras frigoríficas, informando ao nutricionista responsável as inconformidades a serem corrigidas;
- Avaliar as características sensoriais dos alimentos preparados de acordo com o padrão de identidade e qualidade estabelecido, comunicando ao nutricionista responsável técnico pelo controle de qualidade quaisquer não conformidades, afim de que o mesmo proceda às ações corretivas respectivas;
- Acompanhar e coordenar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições, observando o per capita e a aceitação do cardápio pelos comensais;
- Orientar funcionários para o uso correto de uniformes e de Equipamento de Proteção Individual – EPI correspondentes à atividade, quando necessário;
- Colaborar com o nutricionista responsável no treinamento e reciclagem de Recursos Humanos em saúde;
- Realizar os vários tipos de dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo(a) nutricionista responsável;
- Prestar assistência ao nutricionista responsável para efetuar compras e elaborar fichas técnicas;
- Acompanhar o recebimento de matéria-prima, utensílios e equipamentos, estocando adequadamente o material recebido verificando a validade;
- Contribuir na elaboração dos Procedimentos Operacionais Padrões - POP's de formulações, produtos e preparações;
- Participar das atividades práticas realizadas no laboratório: ensino, pesquisa e extensão;

ESPECIFICAÇÃO(ÕES) DO PERFIL

ESCOLARIDADE MÍNIMA NÍVEL MÉDIO	CONSELHO PROFISSIONAL CRN
CURSO(S) DE FORMAÇÃO / ESPECIALIZAÇÃO NECESSÁRIA / DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA Curso de Qualificação/Habilitação de no mínimo 240 horas, em curso único de Ensino Médio	
DATA DA CRIAÇÃO DO PERFIL Resolução nº 07/2011, de 08/07/2011	DATA DA EXTINÇÃO
INFORMAÇÃO(ÕES) ADICIONAL(IS)	