NUTRICIONISTA

SINTESE DAS ATRIBUIÇÕES: Prestar assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos), planejar, organizar, administrar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, efetuar controle higiênico-sanitário, participar de programas de educação nutricional e programas voltados para a área da saúde publica, ministrar cursos, orientar sobre o preparo e cocção dos gêneros alimentícios, sem desperdício de seus valores nutritivos.

Realizar inquéritos sobre hábitos alimentares, considerando os seguintes fatores: a caracterização da área pesquisada (aspectos econômicos e recursos naturais), condições habitacionais (características de habitação, equipamento domestico, instalações sanitárias) e o consumo de alimentos (identificação, valor nutritivo, procedência, custo e método de preparação). Fazer avaliação dos programas de nutrição em saúde publica, planejar e elaborar cardápios, baseando-se na observação da aceitação dos alimentos pelos comensais e no estudo dos meios e técnicas de preparação dos mesmos, prestar assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em nível de consultório de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos, orientar familiares, prover educação e orientação nutricional, elaborar plano alimentar em atividades físicas, acompanhar o trabalho do pessoal auxiliar, supervisionando o preparo, distribuição das refeições, recebimento dos gêneros alimentícios, sua armazenagem, distribuição e veículos de transporte de alimentos. Confeccionar escala de trabalho, selecionar fornecedores, selecionar gêneros perecíveis, não perecíveis, equipamentos e utensílios, participar de comissões encarregadas das compras de gênero alimentícios e aquisição de equipamentos e materiais específicos, requisitar material necessário para o preparo das refeições, recepção de gêneros e controle de estoque, zelar pela ordem e manutenção de boas condições higiênicas, pesquisando informações técnicas, especificas e prepara para a divulgação, informativos sobre noções de higiene da alimentação, observando e analisando o ambiente interno, orientando e supervisionando os funcionários e providenciando medidas adequadas para solucionar os problemas pertinentes, para oferecer alimentação sadia e o aproveitamento das sobras de alimentos, realizar auditoria, consultoria, assessoria e palestras em nutrição e dietética, prescrever suplementos nutricionais necessários à complementação da dieta, . Atualizar diariamente as dietas de pacientes, mediante prescrição médica, solicitar exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico, prepara listas de compras de produtos utilizados, baseando-se nos cardápios nos cardápios e no numero de refeições a serem servidas e no estoque existente, zelar pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar deterioração e perdas, participar conforme a solicitação de projetos, cursos, eventos, convênios e programa de ensino, pesquisa e extensão, participar de programa de treinamento, quando convocado, elaborar relatórios e laudos técnicos em sua área de especialidade, trabalhar segundo normas técnicas de segurança, qualidade, produtividade, higiene e preservação ambiental, executar tarefas pertinentes a área de atuação, utilizando-se de equipamentos e programas de informática, orientar e zelar pela preservação e guarda dos equipamentos, aparelhos e instrumentais utilizados em sua especialidade, observando a sua correta utilização, utilizar equipamentos de proteção individual e orientar os servidores que o auxiliem na execução das tarefas típicas do cargo, executar outras tarefas compatíveis com as exigências para o exercício da função.

QUADRO: Estatutário  
  
**SÍNTESE DE DEVERES:**  
Planejar, organizar, dirigir, coordenar, supervisionar e avaliar os serviços e alimentação e nutrição, e segurança alimentar e nutricional. Prestar assistência dietética e promover educação nutricional a indivíduos sadios ou enfermos, em nível ambulatorial, escolar e domiciliar, através de ações, programas, pesquisas e eventos, direta ou indiretamente relacionadas à alimentação, visando à prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde, no âmbito da Administração Pública Municipal.  
  
**EXEMPLOS DE ATRIBUIÇÕES:**  
Atuar em ações voltadas à Segurança Alimentar e Nutricional como restaurante popular, banco de alimentos, implantação, coordenação e/ou supervisão de cozinhas comunitárias e hortas comunitárias; planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas; planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da população atendida, respeitando hábitos alimentares, de acordo com as necessidades desta população; planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento de alimentos; coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo e custo das refeições/preparações culinárias; planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias, e as atividades de higienização de ambiente, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios; coordenar o desenvolvimento de receituários e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias; estabelecer e implantar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP`s) e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente, avaliando-os e atualizando-os sempre que necessário; planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores; promover, coordenar, supervisionar e implantar programas de educação nutricional; participar da elaboração dos critérios técnicos que subsidiam a celebração de contratos na área de prestação de serviços de fornecimento de refeições para coletividade; detectar e encaminhar ao hierárquico superior e às autoridades competentes, relatórios sobre condições da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) impeditivas de boas práticas e/ou que coloquem em risco a saúde humana; efetuar controle periódico dos trabalhos executados; elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos dotados para o desenvolvimento das atribuições; colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária; participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da Unidade de Alimentação e Nutrição; coordenar, supervisionar e executar programas de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar; participar de equipes multiprofissionais e intersetoriais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, pesquisas e eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição; participar da elaboração e revisão da legislação e códigos próprios desta área; consolidar, analisar e avaliar dados de Vigilância Alimentar e Nutricional, coletadas em nível local, propondo ações resolutivas, para situações de risco nutricional; promover junto com a equipe articulação no âmbito intersetorial, intersetorial e interinstitucional a implantação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição; identificar grupos populacionais de risco nutricional para doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT), visando planejamento de ações específicas; em parceria com outros coordenadores/supervisores da atenção básica discutir a efetiva implementação de fluxos e mecanismos de referência e contra-referência, além de outras medidas necessárias para assegurar o desenvolvimento de ações de assistência à saúde e nutrição; avaliar o impacto das ações de alimentação e nutrição na população assistida; realizar visitas domiciliares e/ou em escolas identificando portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, promovendo o atendimento nutricional adequado; prestar atendimento nutricional individual, ou em grupo, em unidades básicas de saúde ou em domicílio, elaborando diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos, acompanhando o tratamento para comorbidades e patologias, assim como acompanhando pacientes com o uso de sonda nasogástrica, nasoentérica e gastrostomia; elaborar a prescrição dietética, com base no diagnóstico nutricional, adequando-a a evolução do estado nutricional do paciente; prescrição e liberação de fórmulas nutricionais específicas (fórmulas de nutrição enteral, fórmulas lácteas e suplementos alimentares) com vista ao melhor estado nutricional do paciente; solicitar exames complementares à avaliação nutricional, prescrição dietética e evolução nutricional do paciente, quando necessário; registrar, em prontuário do paciente, a prescrição dietética, a evolução nutricional; orientar o paciente e/ou familiar e/ou responsável, quanto às técnicas de higiene e dietéticas, relativas ao plano de dieta estabelecido; referenciar os pacientes aos níveis de atenção de maior complexidade, visando a complementação do tratamento, sempre que necessário; integrar as equipes multiprofissionais nas ações de assistência e orientação desenvolvidas pela Unidade de Saúde; promover e participar de programas de ações educativas, na área de Vigilância em Saúde; participar da elaboração, revisão e padronização de procedimentos relativos à área de alimentação e nutrição; prescrição fitoterápica de plantas in natura frescas, ou como droga vegetal nas diferentes formas farmacêuticas; planejar, implantar, coordenar e supervisionar as ações da Política de Nacional de Alimentação e Nutrição no âmbito municipal e, se requerido, a nível estadual e federal; realizar as ações descritas nas Resoluções, Portarias e Normas do Conselho Federal de Nutricionistas e Conselho Regional de Nutricionistas, quando convergirem com os interesses da Administração Pública e/ou promover melhorias e adequações aos serviços, utilizar recursos de informática e executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade correlatas ao cargo.  
  
**CONDIÇÕES DE TRABALHO:**  
  
a) Regime de Trabalho Geral: 30 horas semanais.  
b) Regime de Trabalho Especial: O exercício do cargo poderá exigir trabalho externo, bem como a execução de tarefas aos sábados, domingos e feriados, à noite e em locais no interior e fora do Município.  
  
**REQUISITOS PARA PROVIMENTO:**  
  
a) Idade: Mínima de 18 anos.  
b) Instrução: Ensino Superior Completo em Nutrição  
c) Habilitação Funcional: Nutricionista com registro profissional regular no Conselho profissional competente. (Redação dada pela Lei nº [7748](https://leismunicipais.com.br/a/rs/r/rio-grande/lei-ordinaria/2014/774/7748/lei-ordinaria-n-7748-2014-altera-a-descricao-do-cargo-de-nutricionista-constante-no-anexo-e-da-lei-n-58202003)/2014)