



ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (TND)  
Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na  
Indústria e no Comércio de Alimentos

DATA DA VISITA		Nº DA VISITA		VISITA AGENDADA	Sim [ ] Não [ ]
----------------	--	--------------	--	-----------------	-----------------

1. IDENTIFICAÇÃO DO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA ENTREVISTADO(A)

1.1.	Nome		CRN-____
------	------	--	----------

1.2.	Vínculo de trabalho	( ) celetista ( ) estatutário	( ) concursado celetista ( ) sócio proprietário	( ) contratado
------	---------------------	----------------------------------	--	----------------

1.3.	Data de admissão	
------	------------------	--

1.4.	<b>Jornada de trabalho:</b>			
	CH Semanal		CH Diária	
	Horário:	2ª a 6ª feira:	Sábado: _____	Domingo: _____

1.5.	TND possui outros vínculos de trabalho?	[ ] Sim [ ] Não	Local:
------	---	-----------------	--------

2. IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA JURÍDICA VISITADA

2.1.	Razão Social:	
------	---------------	--

2.2.	CNPJ:	PJ N°: _____
------	-------	--------------

2.3.	Há Responsável Técnico?	[ ] Sim [ ] Não	É Nutricionista? [ ] Sim [ ] Não
	Nome:		CRN-____

3. CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE

3.1.	<b>Local de atuação:</b>		
	( ) agroindústria de alimentos	( ) hortifrutigranjeiros	
	( ) padarias/confeitarias	( ) laticínios	
	( ) sorveterias	( ) lojas de conveniência	( ) <i>delicatessen</i>
	( ) mercados e similares	( ) produtos naturais e dietéticos	( ) comidas congeladas
	( ) açougues e similares		

3.2.	Horário de funcionamento:	2ª a 6ª feira:	Sábado: _____	Domingo: _____
------	---------------------------	----------------	---------------	----------------

**4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA****A. Subárea: Cadeia de Produção de Alimentos****A.1 Segmento: Extensão Rural e Produção de Alimentos**

<b>4.1.</b>	<b>INDICADORES QUANTITATIVOS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>ÀS VEZES</b>	<b>*NA</b>
<b>4.1.1.</b>	Orienta os produtores de alimentos quanto à forma adequada de higienização, acondicionamento e transporte para a redução das perdas de alimentos e conservação das suas propriedades nutricionais.				
<b>4.1.2.</b>	Participa das equipes multiprofissionais, orientando sobre a importância da diversificação da produção de alimentos como estratégia para uma alimentação variada e nutritiva.				
<b>4.1.3.</b>	Participa da elaboração, execução e acompanhamento dos programas de extensão.				
<b>4.1.4.</b>	Assiste as famílias rurais, orientando-as nas áreas de competência dos projetos desenvolvidos, em especial a produção orgânica/agroecológica, contribuindo para a melhoria de suas condições de vida.				
<b>4.1.5.</b>	Contribui na elaboração de projetos nas áreas de alimentação e saúde, destinados às famílias e comunidades, acompanhando sua execução e avaliação.				
<b>4.1.6.</b>	Contribui no desenvolvimento de projetos com vistas à valorização da culinária e cultura alimentar local.				

\*NA (Não se aplica)

**B. Subárea: Indústria**

<b>4.2.</b>	<b>INDICADORES QUANTITATIVOS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>ÀS VEZES</b>	<b>*NA</b>
<b>4.2.1.</b>	Acompanha e monitora as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como planejamento de compras.				
<b>4.2.2.</b>	Acompanha as atividades de higienização de utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal.				
<b>4.2.3.</b>	Orienta e monitora o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade.				
<b>4.2.4.</b>	Contribui na execução dos programas de atualização e aperfeiçoamento de funcionários e colaboradores.				
<b>4.2.5.</b>	Contribui com as equipes de desenvolvimento de produtos.				
<b>4.2.6.</b>	Colabora na elaboração do Manual de Boas Práticas e POP.				
<b>4.2.7.</b>	Participa de atividades realizadas em cozinha experimental, tais como: desenvolvimento de receitas, testes de produtos, fichas técnicas de produtos, avaliações organolépticas e rotulagem.				
<b>4.2.8.</b>	Monitora e registra as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo.				

**C. Subárea: Comércio de Produtos Alimentícios e de Alimentos**

<b>4.3.</b>	<b>INDICADORES QUANTITATIVOS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>ÀS VEZES</b>	<b>*NA</b>
<b>4.3.1.</b>	Acompanha e monitora as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como planejamento de compras.				
<b>4.3.2.</b>	Participa de aperfeiçoamento para a equipe de comercialização.				
<b>4.3.3.</b>	Participa dos serviços de atendimento ao consumidor.				

4.3.4.	Contribui na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanha sua implantação.				
4.3.5.	Contribui na elaboração dos POP e acompanha sua implantação.				
4.3.6.	Contribui na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades.				
4.3.7.	Registra as atividades de controle de qualidade.				
4.3.8.	Contribui com a organização, higienização, manutenção e utilização correta dos equipamentos e utensílios.				

<b>5.</b>	<b>OUTRAS ATIVIDADES DO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, SE HOUVER</b>
-----------	--

--

--

--

--

6.	RECURSOS E INSTRUMENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
6.1.	Programas de informática			<input type="checkbox"/> Específico <input type="checkbox"/> Outros
6.2.	Manual de boas práticas implantado			<input type="checkbox"/> Padrão <input type="checkbox"/> Específico
6.3.	Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) implantados:			
6.3.1.	POP 1 – Limpeza e higienização de equipamentos, móveis e utensílios			<input type="checkbox"/> Padrão <input type="checkbox"/> Específico
6.3.2.	POP 2 – Controle de pragas			<input type="checkbox"/> Padrão <input type="checkbox"/> Específico
6.3.3.	POP 3 – Limpeza e desinfecção da caixa d'água			<input type="checkbox"/> Padrão <input type="checkbox"/> Específico
6.3.4.	POP 4 – Higiene e saúde dos manipuladores			<input type="checkbox"/> Padrão <input type="checkbox"/> Específico
6.4.	Outros			

<b>7.</b>	<b>DOCUMENTOS VERIFICADOS NO ATO DA VISITA</b>
-----------	--

- Registro de orientações aos produtores de alimentos (4.1.1)
- Programa de extensão (4.1.3)
- Projetos nas áreas de alimentação e saúde (4.1.5; 4.1.6)
- Registro de treinamento de funcionários e colaboradores (4.2.4)
- Registro de atividades em cozinha experimental (4.2.7)
- Registro de controle de qualidade do processo produtivo (4.2.8)
- Relatório técnico de não conformidades (4.3.6)
- Registro de atividades de controle de qualidade (4.3.7)
- Manual de boas práticas (6.2)
- POP (6.3)
  - POP 1 - Limpeza e higienização de equipamentos, móveis e utensílios (6.3.1)
  - POP 2 - Controle de pragas (6.3.2)
  - POP 3 - Limpeza e desinfecção da caixa d'água (6.3.3)

**8. ORIENTAÇÕES / SOLICITAÇÕES AO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**


**9. OBSERVAÇÕES**


PROFISSIONAL ENTREVISTADO(A)	
Nome	
Cargo	
Assinatura	

NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)	
Carimbo e Assinatura	