



**ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA**

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

<b>DATA DA VISITA</b>		<b>Nº DA VISITA</b>		<b>VISITA AGENDADA</b>	Sim [ ] Não [ ]
-----------------------	--	---------------------	--	------------------------	-----------------

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

<b>1.1.</b>	Nome		CRN-____
-------------	------	--	----------

<b>1.2.</b>	Vínculo de trabalho	( ) celetista ( ) estatutário	( ) concursado celetista ( ) sócio proprietário	( ) contratado
-------------	---------------------	----------------------------------	--	----------------

<b>1.3.</b>	Data de admissão	
-------------	------------------	--

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

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

**2. IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA JURÍDICA VISITADA**

<b>2.1.</b>	Razão Social:	
-------------	---------------	--

<b>2.2.</b>	CNPJ:	PJ Nº: _____
-------------	-------	--------------

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

**3. CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE**

<b>3.1.</b>	<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

<b>3.2.</b>	<b>Horário de funcionamento:</b>	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					
4.1.	INDICADORES QUANTITATIVOS	SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
4.1.1.	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.				
4.1.2.	Participa das equipes multiprofissionais, orientando sobre a importância da diversificação da produção de alimentos como estratégia para uma alimentação variada e nutritiva.				
4.1.3.	Participar da elaboração, execução e acompanhamento dos programas de extensão.				
4.1.4.	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.				
4.1.5.	Contribui na elaboração de projetos nas áreas de alimentação e saúde, destinados às famílias e comunidades, acompanhando sua execução e avaliação.				
4.1.6.	Contribui no desenvolvimento de projetos com vistas à valorização da culinária e cultura alimentar local.				

\*NA (Não se aplica)

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

C. Subárea: Comércio de Produtos Alimentícios e de Alimentos					
4.3.	INDICADORES QUANTITATIVOS	SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
4.3.1.	Acompanha e monitora as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como planejamento de compras.				
4.3.2.	Participa de aperfeiçoamento para a equipe de comercialização				
4.3.3.	Participa dos serviços de atendimento ao consumidor				
4.3.4.	Contribui na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar				

	sua implantação				
4.2.5.	Contribui na elaboração dos POP e acompanhar 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				

**5. OUTRAS ATIVIDADES DO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, SE HOUVER**


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

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


**8. OBSERVAÇÕES**


PROFISSIONAL ENTREVISTADO(A)	
Nome	
Cargo	
Assinatura	

NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)	
Carimbo e Assinatura	