



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.	Jornada de trabalho:		
	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 Nº: _____
------	-------	--------------

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

3. CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE

3.1.	Local de atuação:
	() 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**

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.	Participa 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 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.				

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			<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			

7.	DOCUMENTOS VERIFICADOS NO ATO DA VISITA
-----------	--

- 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	