

FICHA DE OCUPAÇÃO	
EIXO: Ambiente e saúde	
SEGMENTO: Saúde	
OCUPAÇÃO: Copeiro hospitalar (CBO: 5134-30)	
SUBORDINAÇÃO: Técnico em nutrição e dietética e Nutricionista	
NÍVEL DE QUALIFICAÇÃO: 2	
MACROFUNÇÃO: Serviços farmacêuticos e de gestão à saúde.	
FUNÇÕES PRINCIPAIS	INTER-RELAÇÕES FUNCIONAIS COM OUTRAS OCUPAÇÕES
Executar pré-preparo e porcionamento de alimentos e bebidas, conforme requisitos de boas práticas na manipulação de alimentos.	Técnico em nutrição e dietética.
Executar a montagem das bandejas das dietas, conforme a prescrição de cada paciente, de acordo com requisitos de boas práticas na manipulação de alimentos.	
Distribuir refeições aos pacientes de acordo com as boas práticas na manipulação de alimentos.	
Recolher e pesar resíduos decorrentes das refeições dos pacientes para alimentação de indicadores resto e ingesto.	
Higienizar utensílios e equipamentos utilizados pela copa.	Auxiliar/Atendente de nutrição e dietética, Auxiliar de serviços gerais (algumas empresas contratam somente para higienizar os utensílios de cozinha).
Abastecer o frigobar do apartamento hospitalar de acordo com a necessidade.	Técnico em Nutrição e dietética, Auxiliar/Atendente de nutrição e dietética.
COMPORTAMENTOS	

- Cuidado humanizado ao usuário e sua família.
- Atuação em equipe multidisciplinar, de forma solidária, cooperativa e pertinente às políticas e às ações da saúde.
- Uso racional de água, energia, materiais, insumos e equipamentos.
- Geração, segregação e descarte adequado e responsável de resíduos.
- Flexibilidade e resiliência em situações adversas.
- Iniciativa, atenção e responsabilidade na organização e execução do trabalho.
- Proatividade e criatividade na resolução de problemas.
- Respeito à privacidade e aos valores morais, culturais e religiosos do usuário e sua família.
- Respeito ao limite da atuação profissional.
- Prevenção de eventos adversos e mitigação de incidentes.
- Respeito à diversidade no atendimento ao usuário (visão inclusiva, atitude não preconceituosa e sem julgamento moral).
- Inteligência emocional.
- Pensamento investigativo, senso crítico e empreendedorismo.
- Empatia e entendimento das necessidades do usuário.
- Comunicação clara e adequada à compreensão do usuário e sua família.
- Autocuidado/autopercepção.
- Apresentação pessoal e postura profissional.
- Zelo e cuidado com a segurança do trabalho do profissional e com o paciente.

CONHECIMENTOS

- Noções de microbiologia dos alimentos.
- Serviço de nutrição e dietética.
- Tipos e características das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).
- Hábitos de higiene pessoal recomendados.
- Técnica de higiene das mãos.
- Normas higiênicas sanitárias na manipulação de alimentos.
- Controle higiênico sanitário: parâmetros e critérios.
- Procedimentos Operacionais Padrão (POPs).
- Manual de Boas Práticas.
- Etapas do processo produtivo da dieta hospitalar.
- Anatomia e fisiologia do sistema digestório.
- Guia alimentar para a população brasileira.
- Dietoterapia.
- Técnicas de montagem da bandeja.
- Serviços à mesa.
- Fórmulas de dietas.
- Procedimento seguro no serviço de distribuição das refeições.
- Humanização do atendimento.
- Perfis comportamentais de clientes de serviços em saúde.
- Código de Defesa do Consumidor.
- Resolução de conflitos.

MUDANÇAS (TENDÊNCIAS E INOVAÇÕES) NOS FATORES ORGANIZATIVOS E TECNOLÓGICOS

- Aumento do número de internação hospitalar em que é necessária a administração da dieta no horário correto.
- Novos protocolos de saúde e segurança alimentar nos ambientes hospitalares.
- Crescente evolução da área de nutrição hospitalar.
- Acreditação hospitalar.
- Aumento do surgimento de *spa*.
- Crescimento na área de hotelaria hospitalar.

INFRAESTRUTURA PARA O DESENVOLVIMENTO DAS FUNÇÕES

- Desenvolvem seu trabalho em ambiente hospitalar e centros de atenção à saúde, clínicas sempre sob supervisão direta do Nutricionista ou Técnico de nutrição e dietética. Dessa forma, trabalha em cozinhas e manuseia equipamentos diversos e utensílios relacionados ao preparo de alimentos e seu acondicionamento.

NECESSIDADES DE COMPLEMENTO NA FORMAÇÃO PROFISSIONAL A PARTIR DAS NOVAS DEMANDAS DO SEGMENTO

- Utilização de tecnologias no auxílio ao atendimento.
- Formas de comunicação e humanização no atendimento aos pacientes.
- Atendimento ao paciente idoso.
- Atendimento ao paciente com quadro demencial.
- Biossegurança e segurança do paciente.

CONSIDERAÇÕES SOBRE A OCUPAÇÃO

Segundo parecer do grupo, esse profissional é reconhecido e absorvido pelo mercado. O grupo trouxe em suas discussões que os profissionais também estão aptos para fazer o serviço de copa. Hoje em dia, algumas empresas preferem contratar esses profissionais pois eles abarcam as atividades do Copeiro.

Para o grupo, o profissional Copeiro faz somente a montagem das bandejas. O nível de qualificação é o 2, no entanto, um dos requisitos de acesso sugerido é o ensino médio.

Na função “Executar o pré-preparo e porcionamento de alimentos e bebidas, conforme requisitos de boas práticas na manipulação de alimentos” houve divergências, alguns participantes colocaram que o preparo é de responsabilidade do cozinheiro. E quando a rotina do copeiro é somente a distribuição dos pratos aos pacientes, a função desse profissional será somente a de “servir”. Outros participantes afirmaram que o Copeiro hospitalar fará o preparo de alimentos. Como não foi consenso, a atividade não foi inserida na função.

Nas inter-relações com outras ocupações, o grupo comentou que o Técnico/Auxiliar de Nutrição e o Nutricionista podem atender as demandas do copeiro na falta deste. Outro ponto levantado foi na função “Distribuir refeições aos pacientes de acordo com as boas práticas na manipulação de alimentos”, que conforme mencionado pelo grupo, para algumas empresas, contrata-se o profissional “Dispenseiro”.

O grupo relatou questões comportamentais que são necessárias para esse profissional, como agilidade e tranquilidade no momento do seu trabalho.