

FICHA DE OCUPAÇÃO	
EIXO: Ambiente e saúde	
SEGMENTO: Saúde	
OCUPAÇÕES: Auxiliar/Atendente de nutrição e dietética (CBO: 2237-05 - Dietista) Técnico em nutrição e dietética (CBO: 3252-10)	
SUBORDINAÇÃO: Ambos são subordinados ao nutricionista. O Auxiliar/Atendente de nutrição e dietética também está subordinado ao Técnico em nutrição e dietética.	
NÍVEL DE QUALIFICAÇÃO: Auxiliar de nutrição e dietética – 2 e Técnico em nutrição e dietética – 3.	
MACROFUNÇÃO: Realizar atividades de promoção e recuperação da saúde bucal e nutricional.	
FUNÇÕES PRINCIPAIS	INTER-RELAÇÕES FUNCIONAIS COM OUTRAS OCUPAÇÕES
AUXILIAR/ATENDENTE DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
Executar tarefas de preparação e procedimentos culinários, sob supervisão do técnico ou nutricionista.	Técnico em nutrição e dietética.
Realizar ações de seleção e preparo de fórmulas lácteas e hidratações, de acordo com a prescrição do nutricionista.	Copeiro hospitalar, Técnico em nutrição e dietética e Lactarista.
Auxiliar o controle de materiais, contando e conferindo utensílios e alimentos.	Técnico em nutrição e dietética, Copeiro (a) hospitalar e Estoquista.
Executar atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições.	Copeiro hospitalar.
Controlar diariamente o número e tipo de refeições distribuídas, inclusive as fórmulas lácteas.	Técnico em nutrição e dietética, Copeiro hospitalar
Controlar e registrar temperatura do alimento em todas as fases de preparação.	Técnico em nutrição e dietética, Copeiro hospitalar.
Organizar, higienizar e desinfetar o ambiente de trabalho.	Copeiro hospitalar e Higienista.
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
Auxiliar tarefas de preparação, acompanhamento e orientação dos procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos, sob supervisão/orientação do nutricionista.	Nutricionista.
Realizar ações de seleção de alimentos e/ou fórmulas lácteas e hidratações, de acordo com a prescrição do nutricionista.	Nutricionista.
Controlar e registrar a temperatura do alimento em todas as fases de preparação.	Auxiliar/Atendente de nutrição e dietética e Copeiro hospitalar.
Auxiliar o controle de materiais, contando e conferindo utensílios, equipamentos e alimentos.	Nutricionista e Auxiliar/Atendente de nutrição e dietética.
Coordenar atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições, sob supervisão do nutricionista.	Nutricionista.

Registrar dados de avaliação nutricional.	Nutricionista.
Auxiliar a coleta de dados para realização de estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades em todas as fases do ciclo vital.	Nutricionista.
Controlar diariamente o número e tipo de refeições distribuídas, inclusive as fórmulas lácteas.	Nutricionista e Auxiliar/Atendente de nutrição.
Monitorar o cumprimento dos protocolos do manual de boas práticas.	Nutricionista.
Controlar resto-ingesta e sobras limpas (controle do desperdício), registrando as informações.	Nutricionista.

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 nas 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 anatomia e fisiologia humana: células, tecidos e sistema digestório.
- Noções de nutrição e alimentação humana.
- Noções de bioquímica dos alimentos e fisiologia da nutrição.
- Noções de microbiologia, parasitologia e higiene dos alimentos.
- Educação nutricional e saúde coletiva.
- Noções de análise físico-química dos alimentos.
- Técnica dietética.
- Unidade de alimentação e nutrição.
- Higiene e vigilância sanitária dos alimentos.
- Noções de nutrição e dietética nos ciclos da vida.
- Noções de tecnologia dos alimentos.
- Ética profissional.
- Análise sensorial dos alimentos.
- Administração aplicada à nutrição.
- Vigilância em saúde.
- Noções de gastronomia.
- Saúde e segurança do trabalho.
- Ferramentas da qualidade.
- Segurança alimentar e nutricional.

MUDANÇAS (TENDÊNCIAS E INOVAÇÕES) NOS FATORES ORGANIZATIVOS E TECNOLÓGICOS

- Novas abordagens de saúde pública no atendimento à pessoa com obesidade.
- Grande vulnerabilidade social, causada pela crise política e econômica do país, exigindo o aumento de número de ações e programas que atentem para a saúde nutricional da população.
- Diversificação do mercado de trabalho para os profissionais de nutrição, saúde pública; nutrição clínica; Hotelaria e gastronomia e o *Catering* (comida embarcada).

INFRAESTRUTURA PARA O DESENVOLVIMENTO DAS FUNÇÕES

- Desenvolvem seu trabalho em clínicas, hospitais e estabelecimentos de alimentos e bebidas de natureza diversa. Dessa forma, trabalha em unidades de alimentação e nutrição 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

- Legislações nacionais e internacionais que se aplicam à nutrição.
- Formas de comunicação e humanização no atendimento ao paciente e utilização de tecnologias no auxílio ao atendimento, triagem e tratamento dos pacientes.
- Uso de terapias nutricionais alternativas.
- Tecnologia em gastronomia.
- Engenharia de alimentos.
- Forma de preparo dos alimentos, buscando a sustentabilidade e a qualidade dos insumos.
- Ferramentas digitais para auxiliar os controles alimentares.

CONSIDERAÇÕES SOBRE A OCUPAÇÃO

Essa profissão não é regulamentada por lei, porém, reconhecida pelo Conselho Federal de Nutrição e pelo mercado de trabalho. Os participantes afirmaram que os nomes “Auxiliar de nutrição e dietética” e “Atendente de nutrição e dietética” são formas diferentes e comumente utilizadas para referir-se à mesma ocupação, não havendo uma nomenclatura que se sobreponha à outra. Uma ou outra forma é adotada conforme variação de entendimentos locais.

O grupo chama a atenção para o fato de o Auxiliar e o Técnico em nutrição e dietética exercerem atividades bem distintas. Reconhece que esses profissionais muitas vezes exercem as funções do Lactarista e que o ideal era que pudessem realizar cursos de aperfeiçoamento em lactários antes de exercer tais funções.

Alguns participantes não reconhecem como função do Auxiliar a execução de tarefas de preparação de alimentos. Segundo eles, essa função é específica do Cozinheiro. Para esses participantes, o Auxiliar de nutrição executa apenas tarefas de pré-preparo, e não de preparo de alimentos. No entanto, percebe-se que, na maioria das localidades, ele também os prepara, razão pela qual a função não foi alterada na ficha.

O grupo acredita que há muitas perspectivas de mercado para esses profissionais, tendo em vista as políticas públicas que têm como destaque ações preventivas focadas em bem-estar no contexto dos serviços de nutrição. Afirmaram também que há uma tendência de crescimento na atuação do profissional em equipes multidisciplinares de atendimento domiciliar (*home care*).

Outra oportunidade observada refere-se ao envelhecimento da população e ao potencial de consumo desse público. É possível prever o surgimento de espaços exclusivos para o atendimento da parcela de idosos da população, nos quais o trabalho dos profissionais de nutrição é de fundamental importância.

Outra questão que influencia as funções dessas ocupações é a transição do perfil nutricional da população brasileira: da desnutrição para a obesidade. Esse tema é assunto de políticas públicas e vem sendo discutido nas escolas. De acordo com os participantes, atualmente toda escola de educação infantil tem que ter um Auxiliar de nutrição e dietética.

O grupo afirma que o Auxiliar e o Técnico em nutrição devem atuar sempre sob a supervisão de um Nutricionista.