

FICHA DE OCUPAÇÃO	
EIXO: Ambiente e saúde	
SEGMENTO: Saúde	
OCUPAÇÃO: Nutricionista (CBO: 2237-10)	
SUBORDINAÇÃO: Gestor hospitalar	
NÍVEL DE QUALIFICAÇÃO: 4	
MACROFUNÇÃO: Realizar atividades de promoção e recuperação da saúde bucal e nutricional.	
Considerando o limite de tempo estabelecido para debate das ocupações da mesa e a maior necessidade investigativa sobre as demais ocupações, esta ficha não foi analisada, mas apreciada <i>a posteriori</i> pelos convidados do fórum, quando do recebimento da versão preliminar do documento. Nenhum ajuste foi proposto.	
FUNÇÕES PRINCIPAIS	INTER-RELAÇÕES FUNCIONAIS COM OUTRAS OCUPAÇÕES
Realizar atividades de orientação nutricional para a população sadia.	Técnico em nutrição, Técnico em enfermagem e Enfermeiro.
Acompanhar e orientar a execução de dietas para pacientes clínicos e cirúrgicos.	-
Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista de alimentos.	Técnico em nutrição.
Auxiliar o desenvolvimento de produtos alimentícios e correspondentes estratégias de comercialização.	-
Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios dos ciclos da vida.	Técnico em nutrição.
Acompanhar e orientar as atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições e alimentos.	Técnico em nutrição.
Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos <i>in natura</i> de origem animal e vegetal.	Técnico em nutrição e Auxiliar/Atendente de nutrição.

Acompanhar e orientar os processos de recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios.	Técnico em nutrição e Auxiliar/Atendente de nutrição.
Auxiliar a coordenação e o treinamento de equipes de trabalho atuantes no processo de produção de refeições coletivas e dietas.	Técnico em nutrição.
Auxiliar a implementação de ações de prevenção e controle da contaminação em ambiente hospitalar ou clínico.	Técnico em nutrição, Técnico em enfermagem e Enfermeiro.

COMPORTEAMENTOS

- 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

- Distúrbios e deficiência nutricionais.
- Avaliação nutricional.
- Nutrição materno-infantil.
- Noções de anatomia, fisiologia e epidemiologia.
- Alimentação saudável.
- Técnica de manipulação, preparação, conservação e transporte dos alimentos.
- Biossegurança.
- Segurança alimentar.

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, gastronomia e o *Catering* (comida embarcada).

INFRAESTRUTURA PARA O DESENVOLVIMENTO DAS FUNÇÕES

- Desenvolve seu trabalho em clínicas, hospitais e academias, trabalhando em cozinhas com o manuseio de equipamentos diversos e utensílios relacionados ao preparo de alimentos e seu acondicionamento. Utiliza também equipamentos para a avaliação antropométrica do paciente, como: balança, adipômetro, paquímetro, fita métrica, entre outros.

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

- Legislações nacionais e internacionais que se aplicam à nutrição.
- Utilização de tecnologias no auxílio ao atendimento, à triagem e ao tratamento dos pacientes.
- Formas de comunicação e humanização no atendimento ao paciente.
- Uso de terapias nutricionais alternativas.
- Nutrição clínica: esportiva, funcional, materno-infantil e estética.
- Nutrição hospitalar: oncologia, hematologia e atenção ao paciente crítico.
- Nutrição social: saúde da família.
- Alimentação coletiva: escolar, legislação alimentar, planejamento de cozinha profissional e gestão hospitalar.