



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<br>( ) estatutário | ( ) concursado celetista<br>( ) sócio proprietário | ( ) contratado |
|------|---------------------|----------------------------------|--|----------------|

|      |                  |  |
|------|------------------|--|
| 1.3. | Data de admissão |  |
|------|------------------|--|

|      |                             |                |                                 |
|------|-----------------------------|----------------|---------------------------------|
| 1.4. | <b>Jornada de trabalho:</b> |                |                                 |
|      | CH Semanal                  |                | CH Diária                       |
|      | Horário:                    | 2ª a 6ª feira: | Sábado: _____<br>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 N°: _____ |
|------|-------|--------------|

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

3. CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE

|      |  |
|------|--|
| 3.1. | <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 e similares         |

|      |                                  |                |                                 |
|------|----------------------------------|----------------|---------------------------------|
| 3.2. | <b>Horário de funcionamento:</b> | 2ª a 6ª feira: | Sábado: _____<br>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**

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

\*NA (Não se aplica)

**B. Subárea: Indústria**

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

**C. Subárea: Comércio de Produtos Alimentícios e de Alimentos**

| <b>4.3.</b>   | <b>INDICADORES QUANTITATIVOS</b>   | <b>SIM</b> | <b>NÃO</b> | <b>ÀS VEZES</b> | <b>*NA</b> |
|---------------|--|------------|------------|-----------------|------------|
| <b>4.3.1.</b> | Acompanha e monitora as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como planejamento de compras. |            |            |                 |            |
| <b>4.3.2.</b> | Participa de aperfeiçoamento para a equipe de comercialização.   |            |            |                 |            |
| <b>4.3.3.</b> | 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. |  |  |  |  |

|           |  |
|-----------|--|
| <b>5.</b> | <b>OUTRAS ATIVIDADES DO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, SE HOUVER</b> |
|-----------|--|

|  |
|--|
|  |
|--|

|  |
|--|
|  |
|--|

|  |
|--|
|  |
|--|

|  |
|--|
|  |
|--|

| 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  |     |     |   |

|           |  |
|-----------|--|
| <b>7.</b> | <b>DOCUMENTOS VERIFICADOS NO ATO DA VISITA</b> |
|-----------|--|

- 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               |  |