

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



FALE COM A
COORDENAÇÃO

DESCRIÇÃO DO CURSO

É o profissional que acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade higiênico, sanitárias e segurança no trabalho, em todo o processo de produção de refeições e alimentos.

DESCRIÇÃO COMPLETA DO CURSO. ÁREA DE ATUAÇÃO, PERFIL E CONTEÚDO

Acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Pode estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. Define padrões de procedimentos, elabora Manual de Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição e implanta sistemas de qualidade. Realiza, também, a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional; avalia as dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista. Participa de programas de educação alimentar.

MERCADO DE TRABALHO Restaurantes, hotéis, creches, escolas, supermercados, hospitais, clínicas, asilos, Unidades Básicas de Saúde, indústria de alimentos.