

RESOLUÇÃO/COINTER N.º 005/2024.

**CRIAM CARGOS, ACRESCEM VAGAS E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.**

O Presidente do **CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA O FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS – COINTER**, no uso de suas atribuições conforme previsão da Cláusula Décima Segunda, § 1º, inciso VI do Contrato de Consórcio Público.

Considerando a deliberação pela Assembleia Geral Ordinária do COINTER realizada em 20 de março de 2024, (*Ata 002/2024*).

Considerando o inciso XIV, do § 1º da Cláusula Nona do Contrato de Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros – COINTER.

RESOLVE:

Art. 1º - Fica criado o cargo de **Auxiliar de Inspeção** para Abatedouro Frigorífico, nível médio, sendo a contratação por meio de processo seletivo realizado pelo Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros – **COINTER**, com remuneração mensal no valor de R\$ 1.900,00 (mil e novecentos reais).

§ 1º – As atribuições do cargo de Auxiliar de Inspeção são aquelas constantes do Anexo I desta Resolução.

Art. 2º - Fica criado o cargo de **Engenheiro de Alimentos**, sendo a contratação através de processo seletivo realizado pelo Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros – **COINTER**, com remuneração mensal no valor de R\$ 3.748,82 (três mil setecentos e quarenta e oito reais e oitenta e dois centavos).

§ 1º – As atribuições do cargo de Engenheiro de Alimentos são aquelas constantes do Anexo I desta Resolução.

Art. 3º - Fica criado o cargo de **Nutricionista**, sendo a contratação através de processo seletivo realizado pelo Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros – **COINTER**, com remuneração mensal no valor de R\$ 3.748,82 (três mil setecentos e quarenta e oito reais e oitenta e dois centavos).

§ 1º – As atribuições do cargo de Nutricionista são aquelas constantes do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º - Ficam acrescentadas mais 03 (três) vagas para o cargo de Médico Veterinário, para atendimento a Abatedouro Frigorífico, e alteração de 08 (oito) para 12 (doze) vagas de Médico(a) Veterinário(a) para atendimento administrativos e às agroindústrias.

Art. 5º - Fica alterado o Anexo I do Contrato de Consórcio Público – Estrutura Organizacional do COINTER, passando a vigor da forma disposta no Anexo II desta Resolução.

Art. 6º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura, revogam-se as disposições em contrário.

Registra-se, Publique-se e Cumpra-se.

Colatina/ES, 05 de abril de 2024.



JOÃO GUERINO BALESTRASSI

Presidente do COINTER



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

ANEXO I

ATRIBUIÇÕES AOS CARGOS

AUXILIAR DE INSPEÇÃO

- 1) Atuar dentro de frigorífico em linha de abate de bovinos;
- 2) Realizar a verificação da matéria prima;
- 3) Verificar os procedimentos operacionais de higiene e boas práticas de fabricação;
- 4) Preencher de documentos de inspeção exigidos para o abate;
- 5) Executar outras atividades correlatas à inspeção Post Mortem junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

NUTRICIONISTA

DESCRIÇÃO DO CARGO:

Prestar assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos); organizar, administrar e avaliar unidades de alimentação e nutrição; efetuar controle higiênico-sanitário; participar de programas de educação nutricional; podem estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. Atuar em conformidade ao Manual de Boas Práticas. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

DESCRIÇÃO DE ATIVIDADES TÍPICAS DO CARGO

- 1) Prestar assistência nutricional a indivíduos e/ou coletividades (sadios ou enfermos):
Identificar população-alvo; participar de diagnóstico interdisciplinar; realizar inquérito alimentar; coletar dados antropométricos; solicitar exames laboratoriais; interpretar indicadores nutricionais; calcular gasto energético; identificar necessidades nutricionais; realizar diagnóstico dietético-nutricional; estabelecer plano de cuidados nutricionais; realizar prescrição dietética; prescrever complementos e suplementos nutricionais; registrar evolução dietoterápica em prontuário; conferir adesão à orientação dietético-nutricional; orientar familiares; prover educação e orientação nutricional; elaborar plano alimentar em atividades físicas
- 2) Administrar unidades de alimentação e nutrição:
Planejar cardápios; confeccionar escala de trabalho; selecionar fornecedores; selecionar gêneros perecíveis, não perecíveis, equipamentos e utensílios; supervisionar compras, recepção de gêneros e controle de estoque; transmitir instruções à equipe; supervisionar pessoal operacional, preparo e distribuição das refeições; verificar aceitação das refeições; medir resto-ingestão; avaliar etapas de trabalho; executar procedimentos técnico-



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

administrativos.

3) Efetuar controle higiênico-sanitário:

Controlar higienização do pessoal, do ambiente, dos alimentos, dos equipamentos e utensílios; controlar validade e a qualidade dos produtos; identificar perigos e pontos críticos de controle (Appcc); solicitar análise microbiológica dos alimentos; efetuar controles de saúde dos funcionários; solicitar análise bromatológica dos alimentos.

4) Utilizar recursos de Informática.

5) Executar outras atividades correlatas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.

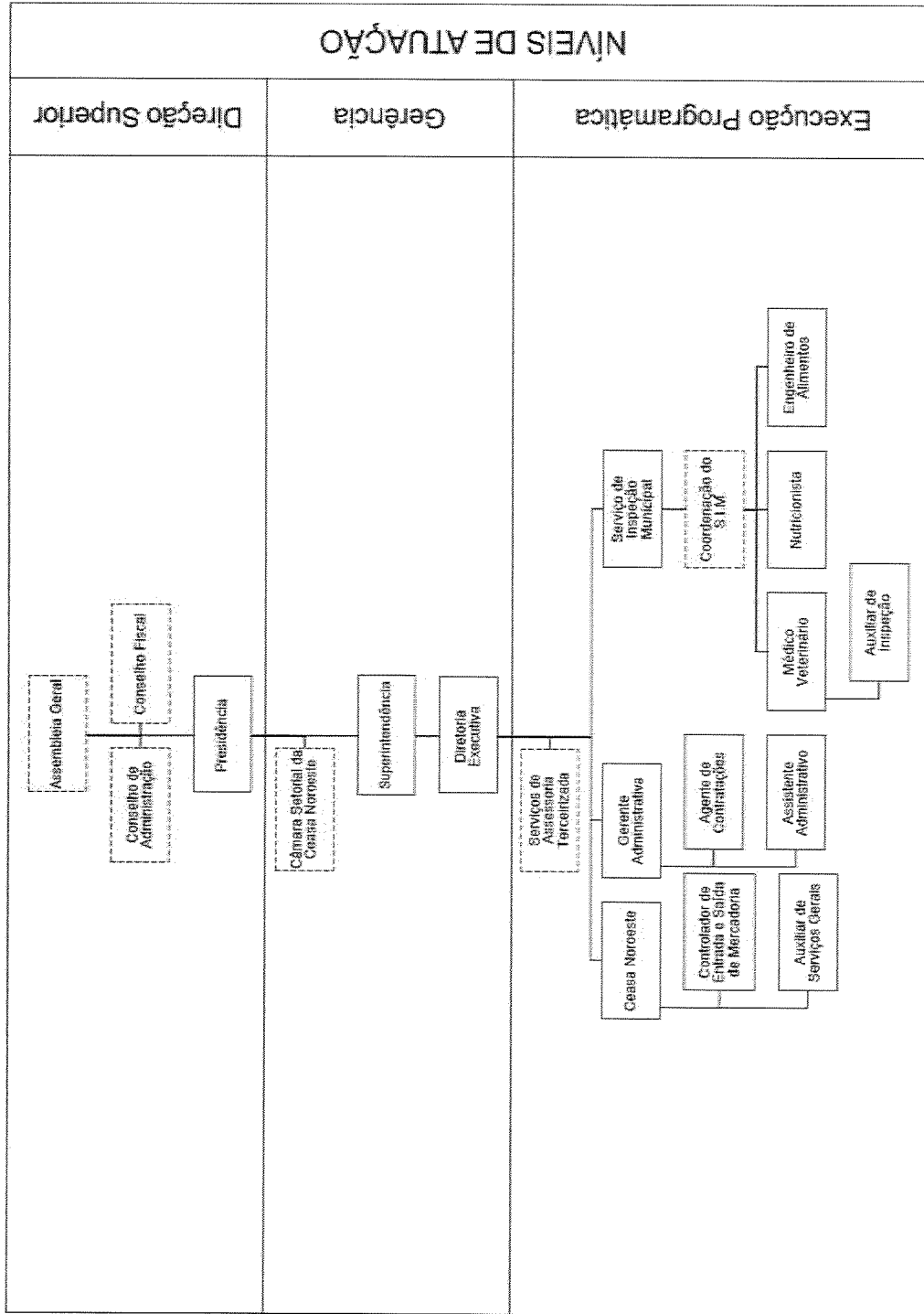
ENGENHEIRO DE ALIMENTOS

Compete ao Engenheiro de Alimentos atuar nas áreas de:

- 1) Produção, controle e otimização dos processos, objetivando aumento de produtividade, qualidade, estabilidade e valor nutritivo dos produtos, com diminuição dos custos envolvidos;**
- 2) Armazenamento de produtos alimentícios, evitando perdas e mantendo a qualidade das matérias-primas até a sua industrialização ou consumo "in natura";**
- 3) Higienização e controle de qualidade na indústria, determinando padrões de qualidade envolvidos em todas as etapas de planejamento, processos e implantação de sistemas e programas de controle de qualidade físico-químico, microbiológico e sensorial;**
- 4) Pesquisa e desenvolvimento de novos processos e produtos, objetivando atingir novos mercados, redução de perdas e aproveitamento de subprodutos;**
- 5) Planejamento, execução e implantação de projetos de unidades de processamento;**
- 6) Implantação e gerenciamento de sistemas de tratamento de resíduos industriais alimentícios;**
- 7) Manutenção preventiva de equipamentos;**
- 8) Fiscalização de alimentos e bebidas, atuando também na definição de padrões de qualidade;**
- 9) Consultoria e assistência técnica à empreendimentos nos municípios consorciados, do ramo alimentício;**
- 10) Desempenhar outras atividades correlatas ao cargo.**

ANEXO II

ORGANOGRAMA



Consórcio Público Intermunicipal Para Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros - COINTER**Resolução****RESOLUÇÃO/COINTER N.º 005/2024.
CRIAM CARGOS, ACRESCEM VAGAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

O Presidente do **CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA O FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS - COINTER**, no uso de suas atribuições conforme previsão da Cláusula Décima Segunda, § 1º, inciso VI do Contrato de Consórcio Público.

Considerando a deliberação pela Assembleia Geral Ordinária do COINTER realizada em 20 de março de 2024, (Ata 002/2024).

Considerando o inciso XIV, do § 1º da Cláusula Nona do Contrato de Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros - COINTER.

RESOLVE:

Art. 1º - Fica criado o cargo de **Auxiliar de Inspeção** para Abatedouro Frigorífico, nível médio, sendo a contratação por meio de processo seletivo realizado pelo Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros - **COINTER**, com remuneração mensal no valor de R\$ 1.900,00 (mil e novecentos reais).

§ 1º - As atribuições do cargo de Auxiliar de Inspeção são aquelas constantes do Anexo I desta Resolução.

Art. 2º - Fica criado o cargo de **Engenheiro de Alimentos**, sendo a contratação através de processo seletivo realizado pelo Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros - **COINTER**, com remuneração mensal no valor de R\$ 3.748,82 (três mil setecentos e quarenta e oito reais e oitenta e dois centavos).

§ 1º - As atribuições do cargo de Engenheiro de Alimentos são aquelas constantes do Anexo I desta Resolução.

Art. 3º - Fica criado o cargo de **Nutricionista**, sendo a contratação através de processo seletivo realizado pelo Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros - **COINTER**, com remuneração mensal no valor de R\$ 3.748,82 (três mil setecentos e quarenta e oito reais e oitenta e dois centavos).

§ 1º - As atribuições do cargo de Nutricionista são aquelas constantes do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º - Ficam acrescidas mais 03 (três) vagas para o cargo de Médico Veterinário, para atendimento a Abatedouro Frigorífico, e alteração de 08 (oito) para 12 (doze) vagas de Médico(a) Veterinário(a) para atendimento administrativos e às agroindústrias.

Art. 5º - Fica alterado o Anexo I do Contrato de Consórcio Público - Estrutura Organizacional do COINTER, passando a vigor da forma disposta no Anexo II desta Resolução.

Art. 6º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura, revogam-se as disposições em contrário.

Registra-se, Publique-se e Cumpra-se.

Colatina/ES, 05 de abril de 2024.

JOÃO GUERINO BALESTRASSI
Presidente do COINTER

**ANEXO I
ATRIBUIÇÕES AOS CARGOS****AUXILIAR DE INSPEÇÃO**

- 1) Atuar dentro de frigorífico em linha de abate de bovinos;
- 2) Realizar a verificação da matéria prima;
- 3) Verificar os procedimentos operacionais de higiene e boas práticas de fabricação;
- 4) Preencher de documentos de inspeção exigidos para o abate;
- 5) Executar outras atividades correlatas à inspeção Post Mortem junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

NUTRICIONISTA**DESCRIÇÃO DO CARGO:**

Prestar assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos); organizar, administrar e avaliar unidades de alimentação e nutrição; efetuar controle higiênico-sanitário; participar de programas de educação nutricional; podem estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. Atuar em conformidade ao Manual de Boas Práticas. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

DESCRIÇÃO DE ATIVIDADES TÍPICAS DO CARGO

- 1) Prestar assistência nutricional a indivíduos e/ou coletividades (sadios ou enfermos): Identificar população-alvo; participar de diagnóstico interdisciplinar; realizar inquérito alimentar; coletar dados antropométricos; solicitar exames laboratoriais; interpretar indicadores nutricionais; calcular gasto energético; identificar necessidades nutricionais; realizar diagnóstico dietético-nutricional; estabelecer plano

de cuidados nutricionais; realizar prescrição dietética; prescrever complementos e suplementos nutricionais; registrar evolução dietoterápica em prontuário; conferir adesão à orientação dietético-nutricional; orientar familiares; prover educação e orientação nutricional; elaborar plano alimentar em atividades físicas

2) Administrar unidades de alimentação e nutrição:

Planejar cardápios; confeccionar escala de trabalho; selecionar fornecedores; selecionar gêneros perecíveis, não perecíveis, equipamentos e utensílios; supervisionar compras, recepção de gêneros e controle de estoque; transmitir instruções à equipe; supervisionar pessoal operacional, preparo e distribuição das refeições; verificar aceitação das refeições; medir resto-ingestão; avaliar etapas de trabalho; executar procedimentos técnico-administrativos.

3) Efetuar controle higiênico-sanitário:

Controlar higienização do pessoal, do ambiente, dos alimentos, dos equipamentos e utensílios; controlar validade e a qualidade dos produtos; identificar perigos e pontos críticos de controle (Appcc); solicitar análise microbiológica dos alimentos; efetuar controles de saúde dos funcionários; solicitar análise bromatológica dos alimentos.

4) Utilizar recursos de Informática.

5) Executar outras atividades correlatas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.

ENGENHEIRO DE ALIMENTOS

Compete ao Engenheiro de Alimentos atuar nas áreas de:

1) Produção, controle e otimização dos processos, objetivando aumento de produtividade, qualidade, estabilidade e valor nutritivo dos produtos, com diminuição dos custos envolvidos;

2) Armazenamento de produtos alimentícios, evitando perdas e mantendo a qualidade das matérias-primas até a sua industrialização ou consumo "in natura";

3) Higienização e controle de qualidade na indústria, determinando padrões de qualidade envolvidos em todas as etapas de planejamento, processos e implantação de sistemas e programas de controle de qualidade físico-químico, microbiológico e sensorial;

4) Pesquisa e desenvolvimento de novos processos e produtos, objetivando atingir novos mercados, redução de perdas e aproveitamento de subprodutos;

5) Planejamento, execução e implantação de projetos de unidades de processamento;

6) Implantação e gerenciamento de sistemas de tratamento de resíduos industriais alimentícios;

7) Manutenção preventiva de equipamentos;

8) Fiscalização de alimentos e bebidas, atuando também na definição de padrões de qualidade;

9) Consultoria e assistência técnica à empreendimentos nos municípios consorciados, do ramo alimentício;

10) Desempenhar outras atividades correlatas ao cargo.

**ANEXO II
ORGANOGRAMA**

