

RESOLUÇÃO Nº 704, DE 20 DE OUTUBRO DE 2022.

Aprova as contribuições do Conselho Nacional de Saúde à proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

O Plenário do Conselho Nacional de Saúde (CNS), em sua Trecentésima Trigésima Quinta Reunião Ordinária, realizada nos dias 19 e 20 de outubro de 2022, no uso de suas competências regimentais e atribuições conferidas pela Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990; pela Lei nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990; pela Lei Complementar nº 141, de 13 de janeiro de 2012; pelo Decreto nº 5.839, de 11 de julho de 2006; cumprindo as disposições da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, da legislação brasileira correlata; e

Considerando que a Constituição Federal de 1988 determina que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem a redução do risco de doenças e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação;

Considerando que a ordenação da formação de recursos humanos na área da saúde é competência do Sistema Único de Saúde (SUS), conforme disposto no artigo 200 da Constituição Federal de 1988 e na Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990;

Considerando que o CNS, conforme disposto na Lei nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, é um órgão colegiado de caráter permanente e deliberativo, que detém em sua composição representantes do governo, prestadores de serviço, profissionais de saúde e usuários, atuando na formulação e no controle da execução da Política Nacional de Saúde, bem como nas estratégias e na promoção do processo de controle social, em toda sua amplitude, no âmbito dos setores público, privado e filantrópico, com observância para os aspectos econômicos e financeiros, cujas decisões serão homologadas pelo chefe do poder legitimamente constituído na respectiva esfera de Governo;

Considerando que as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) dos cursos de graduação da área da saúde têm, em seus princípios, competências, habilidades e atitudes, prerrogativas de uma formação para lidar com projetos humanos e de vida em todas as formas de expressão com garantias de direitos, pautadas no trabalho em equipe de caráter interprofissional e à luz de ações multidisciplinares, interdisciplinares e transdisciplinares, ancorados nos princípios do SUS, com ênfase na integralidade da atenção e na universalidade de acesso;

Considerando a Resolução CNS nº 287, de 8 de outubro de 1998, que reconheceu a Nutrição como uma das categorias profissionais de nível superior da área da saúde;

Considerando a Resolução CNS nº 515, de 7 de outubro de 2016, que afirma que as DCN da área da saúde devem ser objeto de discussão e deliberação do CNS de forma sistematizada, dentro de um espaço de tempo adequado para permitir a participação, no debate, das organizações de todas as profissões regulamentadas e das entidades e movimentos sociais que atuam no controle social, para que o pleno do CNS cumpra suas prerrogativas e atribuições de deliberar sobre o SUS, sistema que tem a competência constitucional de regular os recursos humanos da saúde;

Considerando que a formação para o SUS deve pautar-se nas necessidades de saúde das pessoas, no respeito à garantia de direitos e na dignidade humana e que, para tanto, requer uma formação interprofissional, humanista, técnica, científica e de ordem prática presencial, permeada pela integração ensino, serviço, comunidade, experienciando a diversidade de cenários/espços de vivências e práticas;

Considerando a Resolução CNS nº 515, de 7 de outubro de 2016, em que o Conselho Nacional de Saúde posicionou-se contrário à autorização de todo e qualquer curso de graduação da área da saúde, ministrado totalmente na modalidade de Educação a Distância (EaD), na perspectiva da garantia da segurança e resolubilidade na prestação dos serviços de saúde à população brasileira e, pelos prejuízos que tais cursos podem oferecer à qualidade da formação de seus profissionais, bem como pelos riscos que estes trabalhadores possam causar à sociedade, imediato, a médio e a longo prazos;

Considerando a Resolução CNS nº 569, de 8 de dezembro de 2017, que aprova princípios/pressupostos gerais/comuns, construídos na perspectiva do controle/participação social em saúde, a serem incorporados nas DCN de todos os cursos de graduação da área da saúde, como elementos norteadores para o desenvolvimento dos currículos e das atividades didático-pedagógicas, e que deverão compor o perfil dos egressos desses cursos;

Considerando o Parecer do CNE/CES nº 334, de 8 de maio de 2019, que institui a Orientação às Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos Superiores (DCN); e

Considerando a Resolução CNS nº 617, de 23 de agosto de 2019, que publicou as diretrizes, propostas e moções aprovadas pelas Delegadas e Delegados da 16ª Conferência Nacional de Saúde, com vistas a desencadear os efeitos previstos legalmente para a formulação de políticas de saúde e a garantir ampla publicidade, até que seja consolidado o Relatório Final.

Resolve

Aprovar o Parecer Técnico nº 470/2022 contendo contribuições do Conselho Nacional de Saúde à proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de graduação em Nutrição, conforme anexo.

FERNANDO ZASSO PIGATTO
Presidente do Conselho Nacional de Saúde

Homologo a Resolução CNS nº 704, de 20 de outubro de 2022, nos termos nos termos da Lei nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990.

MARCELO ANTÔNIO CARTAXO QUEIROGA LOPES
Ministro de Estado da Saúde



CNS

ANEXO À RESOLUÇÃO CNS Nº 704, DE 20 DE OUTUBRO DE 2022.

PARECER TÉCNICO Nº 470/2022

Assunto: Contribuições do Conselho Nacional de Saúde à proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de graduação em Nutrição.

INTRODUÇÃO

A proposta de revisão/atualização das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do curso de graduação em Nutrição foi construída coletivamente pelas entidades representativas da categoria profissional e encaminhada, por meio do Ofício nº 1199/2021, do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), ao Conselho Nacional de Saúde (CNS), para que o mesmo se manifestasse e propusesse contribuições, de acordo com a legislação vigente.

Em setembro de 2021 a solicitação foi encaminhada para a Comissão Intersetorial de Recursos Humanos e Relações de Trabalho (CIRHRT/CNS) que atuava, à época, por meio de encontros remotos, devido à pandemia de Covid-19. Por isso, como estratégia de trabalho, a CIRHRT e sua Câmara Técnica nomearam um grupo de trabalho temático que, no período de outubro de 2021 a maio de 2022, realizou 14 reuniões virtuais, a fim de conhecer o processo de elaboração da presente proposta, discutir de forma detalhada seus fundamentos e garantir a essência da mesma, tendo em vista que foi construída pelas entidades e autoridades acadêmicas da área.

A metodologia de trabalho adotada nas reuniões foi de leitura analítica e descritiva da proposta. O resultado desse trabalho propiciou um maior conhecimento da área de conhecimento específica, bem como levou os integrantes do grupo de trabalho temático a concluir que a proposta era suficientemente densa e trazia concepções filosóficas, princípios e visões de mundo relevantes para a compreensão dos fundamentos da formação profissional em nutrição.

DA ANÁLISE

O Conselho Nacional de Saúde, no uso de suas prerrogativas constitucionais e legais, tendo como referência a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que regulamentou o artigo 200 da Constituição Federal de 1988, o qual trata, entre outras, da ordenação da formação em saúde, e a Lei nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, que dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do SUS, apreciou e aprovou a proposta de revisão das DCN do curso de graduação Bacharelado em Nutrição aqui apresentada.

Ao realizar o processo de análise do documento recebido, o grupo seguiu a estrutura apresentada, a saber: Perfil do Graduado; Competências;

Organização e Estrutura do Curso; Organização das Atividades do Curso; Avaliação; Corpo Docente; Projeto Pedagógico do Curso.

A base legal do documento apresentado contempla as principais orientações da legislação, bem como do aspecto pedagógico e político-educacional. Fica evidente, também, a amplitude de consultas realizadas com entidades representativas da área da Nutrição, além da realização de diferentes momentos de discussão do documento oficial das DCN, o que ocorreu em todas as regiões do país, e referenda o conjunto da proposta apresentada pelo Conselho Federal de Nutricionistas ao Conselho Nacional de Saúde.

Nas discussões feitas no âmbito do grupo de trabalho temático foi constatada a presença de orientações importantes no contexto da graduação na área da saúde, a exemplo da formação para o Sistema Único de Saúde (SUS), a formação interprofissional, humanista, técnica, científica; confirmação do ensino presencial, integração ensino, serviço, comunidade, diversidade de cenários de práticas. Já no âmbito da CIRHRT destacaram-se reflexões quanto às cargas horárias, aos aspectos normativos da educação superior e da própria especificidade da profissão.

Um aspecto que mereceu bastante atenção foi o que trata da Licenciatura em Nutrição, restando clara a necessidade de anexar ao documento oficial o projeto complementar para esta formação, contendo objetivos, carga horária (dos conteúdos específicos da área de educação e do estágio curricular supervisionado), conhecimentos, habilidades, competências e estágio.

Por fim, após análise e discussão na plenária da 207ª reunião ordinária da CIRHRT, ocorrida no dia 15 de agosto de 2022, foi proposta a presente Resolução, contendo um Parecer Técnico descritivo do trabalho realizado e o seu Anexo, contendo as adequações feitas em cada um dos pontos estruturantes do documento oficial. Tais adequações foram incluídas com o cuidado necessário para não interferir no conjunto de concepções e conceitos que expressam as especificidades da profissão e o seu papel no contexto das demais profissões da área da saúde, assim como nos aspectos fundantes da profissão, os quais foram previamente discutidos e acatados nacionalmente como indicativos de percurso formativo na área.

Dessa forma, de acordo com a Resolução CNS nº 515, de 7 de outubro de 2016 e com base nos princípios/pressupostos da Resolução CNS nº 569, de 8 de dezembro de 2017 e do seu respectivo Parecer Técnico nº 300/2017 que tratam das DCN Gerais/Comuns para a graduação na área da saúde, a CIRHRT/CNS somou suas contribuições ao texto inicial encaminhado pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), conforme segue.

**CONTRIBUIÇÕES DO CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE À PROPOSTA
DAS DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DO CURSO DE
GRADUAÇÃO BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

MINUTA DE RESOLUÇÃO Nº [...], DE [...] DE OUTUBRO DE 2022.

Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de graduação em Nutrição e dá outras providências.

O Presidente da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, tendo em vista o disposto no [...].

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º A presente resolução institui as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do curso de graduação em Nutrição, a serem observadas na organização, desenvolvimento e avaliação do referido curso, no âmbito dos sistemas de ensino superior brasileiro.

Art. 2º Estas DCN estabelecem e definem os princípios, os fundamentos e as finalidades que regem a formação de nutricionistas e balizam o desenvolvimento de competências, de acordo com as dimensões e seus respectivos domínios de atuação profissional, para aplicação, em âmbito nacional, no planejamento, no desenvolvimento e na avaliação dos Projetos Pedagógicos do Curso (PPC) de graduação em Nutrição das Instituições de Ensino Superior (IES).

Parágrafo único: A graduação em Nutrição pode contemplar o curso Bacharelado em Nutrição ou o curso de Bacharelado com Licenciatura em Nutrição.

**CAPÍTULO II
DO PERFIL DO GRADUADO**

Art. 3º O graduado no curso de Nutrição tem como perfil o/a nutricionista, profissional de saúde cuja formação parte da interação do ser humano e da sociedade com o alimento e seus nutrientes, no contexto da segurança alimentar e nutricional e da promoção da alimentação adequada e saudável, alicerçada nos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e das políticas públicas no campo da alimentação e nutrição; para atuar na assistência nutricional e

dietoterápica a indivíduos e coletividades, contemplando o diagnóstico nutricional e a prescrição dietética, na educação alimentar e nutricional, na produção e comercialização de alimentos e de refeições e no desenvolvimento de novos produtos e serviços em todos os espaços de atuação públicos e privados em que a alimentação e nutrição contribuam para promoção, manutenção e recuperação da saúde.

§1º O nutricionista licenciado, além do perfil descrito no caput do artigo, tem formação para o exercício da docência na educação profissional técnica de nível médio no campo da alimentação, nutrição e dietética.

§2º Para atender ao caput do artigo, a formação do graduado deve ser generalista e pautada nos seguintes princípios:

I - defesa da vida, da saúde, da alimentação, da cidadania e da dignidade humana como direitos fundamentais de todos os cidadãos;

II - educação de caráter técnico-científico, investigativo, ético, político, humanista, reflexivo, empreendedor, inovador e democrático, numa perspectiva emancipatória e crítico- transformadora;

III - valorização do direito humano à alimentação adequada e saudável e dos sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis;

IV - respeito à interculturalidade, às diversidades socioculturais, étnico-raciais, religiosas, de gênero e outras;

V - valorização de culturas e práticas nacionais e regionais, inseridas nos contextos internacionais e históricos, no pluralismo de concepções e na diversidade cultural;

VI - compreensão dos múltiplos referenciais que buscam apreender a amplitude da alimentação e nutrição humana em suas dimensões biológicas, sociais, culturais, históricas, políticas, econômicas e ambientais, entre outros;

VII - atenção às prioridades de saúde e nutrição relacionadas ao SUS e às políticas públicas no campo da alimentação e nutrição, considerando a realidade nacional, regional e local em que o curso se insere;

VIII - processos pedagógicos que valorizem as aptidões socioemocionais para resolução dos desafios e das situações cotidianas;

IX - intersetorialidade, interprofissionalidade, interdisciplinaridade e transdisciplinaridade por meio da integração de conhecimentos, no ensino, na pesquisa e na extensão, desde o início do curso, para a gestão, o cuidado, a educação e a participação social, com enfoque em saúde e nutrição;

X - vivências em cenários de práticas presenciais, diversificados, inseridos na comunidade e nas redes de atenção à saúde, pública e/ou privada, caracterizados pelo trabalho interprofissional e colaborativo;

XI - abordagem transversal, ao longo do curso, dos aspectos éticos da atuação profissional; e

XII - observância aos atos normativos do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

§3º O curso de graduação em Nutrição deve atender, ainda, a pressupostos, princípios e diretrizes estabelecidos pelo Conselho Nacional de Educação e pelo Conselho Nacional de Saúde (CNS) para cursos de graduação em saúde, respeitando as singularidades e as especificidades da profissão.

CAPÍTULO III DAS COMPETÊNCIAS ESPERADAS DO GRADUADO

Art. 4º Para atingir o perfil de egresso, o curso de graduação em Nutrição deve promover no educando o desenvolvimento das seguintes competências, com ética e autonomia profissional.

Parágrafo único. No âmbito dessas diretrizes curriculares, entende-se por competência a mobilização de um conjunto de recursos cognitivos, procedimentais e atitudinais que, articulados entre si em um contexto específico, possibilitam o excelente desempenho profissional do graduado.

I - estabelecer a assistência dietética, para a promoção e manutenção da saúde e para o desempenho esportivo e físico;

II - estabelecer a assistência nutricional e dietoterápica, contemplando o diagnóstico nutricional e a prescrição dietética, na prevenção e recuperação da saúde, e na redução de agravos;

III - avaliar os aspectos técnicos de alimentação e nutrição na produção, na industrialização e na comercialização de alimentos, bebidas e refeições e no desenvolvimento de novos produtos e serviços, para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades;

IV - desenvolver a assistência dietética e a gestão em políticas, programas e serviços, no âmbito do SUS e de outros setores da Administração Pública, para a conformação de uma rede de cuidados integrada, resolutiva e humanizada, no campo da alimentação e nutrição;

V - aplicar os métodos de gestão em processos, projetos, serviços, pessoas, materiais, informações e recursos financeiros para tomada de decisões, no contexto da segurança alimentar e nutricional;

VI - desenvolver trabalho em equipe multiprofissional, valorizando a multidisciplinaridade e a interprofissionalidade visando o trabalho colaborativo e a diversidade de atores sociais, na perspectiva da alimentação como direito humano, com vistas à construção coletiva em ações promotoras de saúde;

VII - exercer a comunicação, a informação e a educação em saúde e em alimentação e nutrição, para a garantia do efetivo acesso a conhecimentos pautados em saberes populares e em evidências científicas;

VIII - estabelecer processos de educação alimentar e nutricional, no contexto da segurança alimentar e nutricional, para a promoção de práticas alimentares saudáveis autônomas e voluntárias;

IX - aplicar os princípios da bioética, ética e a metodologia científica em pesquisas, em estudos dietéticos e em trabalhos experimentais para embasar a atuação profissional crítica e reflexiva na área de alimentação e nutrição humanas; e

X - valorizar a interface da ciência da Nutrição com as múltiplas dimensões da alimentação humana (biológicas, sociais, culturais, religiosas, históricas, políticas, econômicas e ambientais, entre outras), no contexto do direito humano à alimentação adequada, para uma abordagem profissional integral do sujeito, da sociedade e do sistema alimentar.

Art. 5º A Licenciatura em Nutrição adiciona ao disposto no art. 4º o desenvolvimento da competência de exercer a docência na educação profissional técnica de nível médio no campo da alimentação, nutrição e dietética, de modo a integrar os aspectos técnicos aos educacionais e pedagógicos e suas articulações com os sistemas, escolas e práticas educacionais.

Parágrafo único. O desenvolvimento da competência a que se refere este artigo deve considerar os recursos cognitivos, procedimentais e atitudinais exigidos pelas legislações vigentes dirigidas à formação de professores da educação básica no Brasil.

Art. 6º Para o desenvolvimento das competências do egresso do curso de graduação em Nutrição são considerados essenciais os seguintes recursos:

a) Recursos cognitivos: referem-se ao processo de aquisição de conhecimento, à construção ativa de capacidades intelectuais para operar símbolos, imagens, ideias e representações que permitam organizar as realidades. Correspondem ao compromisso científico da instituição de transmitir o conhecimento socialmente produzido (apreender a conhecer):

I - Correlacionar alimentação e nutrição a conteúdos teóricos e práticos de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função de tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;

II - Aplicar conhecimentos sobre composição, propriedades, microbiologia, higiene, conservação e transformações no controle de qualidade e vigilância sanitária de alimentos;

III - Diferenciar princípios e métodos de conservação, beneficiamento e industrialização dos alimentos;

IV - Correlacionar composição e propriedades dos alimentos com seu aproveitamento pelo organismo humano;

V - Interpretar os múltiplos referenciais que buscam apreender o ser humano na sua dimensão biológica, psicológica e social e que determinam o comportamento alimentar, o hábito alimentar e os padrões tradicionais de alimentação;

VI - Relacionar os determinantes sociais da saúde com a condição sanitária do território e com o estado nutricional de indivíduos e da população;

VII - Relacionar especificidades e saberes das comunidades tradicionais, das questões étnico-raciais e de gênero com a alimentação e a nutrição;

VIII - Demonstrar conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos nas diferentes fases do curso da vida, incluindo especificidades de áreas de atuação (como saúde da mulher, aleitamento materno, saúde das pessoas transgênero, saúde das pessoas com deficiências e da prática de atividades físicas e desportivas);

IX - Empregar as bases da fisiopatologia clínico-nutricional, da nutrição humana e da dietética no processo saúde-doença e reabilitação no contexto da assistência nutricional e dietoterápica;

X - Selecionar criticamente indicadores clínicos, laboratoriais, antropométricos, de consumo alimentar, socioeconômicos, culturais e de disponibilidade de alimentos, entre outros, para avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de indivíduos e coletividades;

XI - Relacionar a alimentação e nutrição com as condições psíquicas;

XII - Correlacionar conhecimentos essenciais de bioética, biossegurança, farmacologia, fitoterapia, alimentos funcionais, genômica, saúde mental, cuidados paliativos e práticas integrativas e complementares com a assistência dietética, incluindo a assistência nutricional e dietoterápica;

XIII - Relacionar a atuação do nutricionista às linhas de cuidado e redes de atenção no âmbito dos programas e políticas públicas, no âmbito dos

diferentes níveis da atenção à saúde, da alimentação escolar, da alimentação do trabalhador, da segurança alimentar e nutricional, da rede socioassistencial e de outros setores;

XIV - Identificar fundamentos do empreendedorismo e da gestão de processos, projetos, serviços, pessoas, materiais, informações e recursos financeiros para a área nutricional;

XV - Correlacionar a atuação do nutricionista e a alimentação adequada e saudável com os sistemas agroalimentares, a cadeia produtiva dos alimentos, a agricultura urbana e o papel da extensão rural e assistência técnica;

XVI - Distinguir conceitos de estatística, epidemiologia e método científico no desenvolvimento e na interpretação de pesquisas, de estudos dietéticos e de trabalhos experimentais, quantitativos e qualitativos;

XVII - Identificar as normas éticas e legais para experimentação científica em humanos e animais de laboratório;

XIX - Analisar criticamente a produção do conhecimento e os possíveis conflitos de interesse; e

XX - Identificar os espaços de atuação e atribuições do/a nutricionista e do/a técnico/a em nutrição e dietética.

b) Recursos procedimentais: referem-se ao fazer. Habilidade de colocar em prática o conhecimento adquirido com os recursos cognitivos. Resultados e meios para alcançar os objetivos, articulados por ações, passos ou procedimentos a serem implementados e aprendidos (aprender a fazer):

I - Realizar análises físico-químicas, biológicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos;

II - Desenvolver preparações culinárias e produtos alimentícios para indivíduos e coletividades;

III - Realizar avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de indivíduos e de coletividades;

IV - Requisitar exames laboratoriais necessários à assistência nutricional e dietoterápica;

V - Considerar o impacto de determinantes sociais, étnico-raciais, culturais, religiosos, históricos, políticos, econômicos e ambientais na alimentação, no perfil nutricional e epidemiológico da população e na caracterização de territórios/comunidades;

VI - Realizar a elaboração e a análise da prescrição dietética para indivíduos, nos diferentes níveis de atenção, em âmbito hospitalar, ambulatorial, domiciliar, de consultório de nutrição e dietética, de serviços de terapia renal

substitutiva, de instituições de longa permanência de idosos, de bancos de leite humano, de lactário e de instituições desportivas, entre outros cenários de atuação;

VII - Desenvolver plano alimentar para indivíduos nos diferentes níveis de atenção à saúde;

VIII - Prescrever suplementos alimentares necessários à complementação do consumo alimentar;

IX - Atuar em equipes multiprofissionais e individualmente na terapia nutricional, inclusive na prescrição dietética;

X - Atuar no cuidado e na gestão de serviços, programas e políticas públicas na área nutricional;

XI - Atuar na vigilância em saúde, em ações relacionadas à alimentação e nutrição;

XII - Elaborar cardápios nutricionalmente adequados para populações;

XIII - Contribuir no planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição e de produção de refeições, em termos de aspectos construtivos e de equipamentos e utensílios;

XIV - Gerir unidades de alimentação e nutrição, e de produção de refeições;

XV - Atuar nos aspectos técnicos do controle de qualidade de alimentos e bebidas;

XVI - Implementar parâmetros de qualidade nos serviços e produtos na área de alimentação e nutrição;

XVII - Elaborar subsídios técnicos da rotulagem de alimentos e de informes técnico-científicos na área de alimentação e nutrição;

XVIII - Atuar em marketing/representação na área de alimentação e nutrição e no atendimento ao consumidor no comércio de alimentos;

XIX - Prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;

XX - Desenvolver ações de aconselhamento dietético, de educação alimentar e nutricional e de processos formativos críticos e reflexivos, tanto especializados em alimentação e nutrição quanto em multiprofissionais de saúde;

XXI - Atuar na orientação, estímulo e proteção do aleitamento materno, considerando seus fatores intervenientes;

XXII - Demonstrar habilidades para comunicação no campo da expressão verbal, não verbal, escrita e de leitura por meio de tecnologias de comunicação e informação;

XXIII - Atuar em ações de educação e de sustentabilidade para a promoção da saúde;

XXIV - Aplicar estratégias pedagógicas, métodos e técnicas de ensino, ativos, participativos e inovadores aplicáveis à área de alimentação e nutrição;

XXV - Aplicar tecnologias, estratégias, metodologias e práticas relacionadas ao aprimoramento e à inovação da atuação profissional;

XXVI - Embasar a atuação profissional nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas, no conhecimento técnico-científico, nos fundamentos da ética e da bioética e em pareceres, protocolos, diretrizes e atos normativos oficiais.

c) Recursos atitudinais: referem-se à formação de atitudes e valores em relação à informação recebida, visando a intervenção do educando em sua realidade. Correspondem ao comprometimento da instituição em promover aspectos que conferem razão e sentido ao conhecimento científico (aprender a conviver/ser):

I - Respeitar, na atuação profissional, as diversidades individuais e interpessoais, de culturas, de saberes e de práticas locais e regionais;

II - Perceber a relação entre o ser humano e o alimento como objeto central da sua prática profissional;

III - Valorizar, na prática profissional, os aspectos sociais, culturais, religiosos, históricos, políticos, econômicos e ambientais da alimentação e do processo saúde-doença;

IV - Valorizar o princípio de que a alimentação adequada e saudável deriva da biodiversidade e de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis;

V - Reconhecer os sistemas agroalimentares e a cadeia produtiva dos alimentos, enquanto parte fundamental no processo de garantia da segurança alimentar e nutricional;

VI - Defender a saúde como direito, de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos, curativos e de reabilitação, individuais e coletivos, exigidos para cada caso, em todos os níveis de complexidade e pontos de atenção do Sistema Único de Saúde (SUS);

VII - Atuar, de maneira crítica, reflexiva e participativa, pautado nas políticas públicas vigentes relacionadas à alimentação e nutrição;

VIII - Exercer a comunicação sobre alimentação e nutrição de forma assertiva e ética, pautada em evidências científicas, em todos os meios de veiculação;

IX - Atuar de forma colaborativa, em prol da construção coletiva, com o técnico em nutrição e dietética e com os demais membros de equipes multiprofissionais nas áreas de alimentação e nutrição e de saúde;

X - Pautar a tomada de decisões na análise de possíveis cenários que considerem conhecimentos técnico-científicos e uso apropriado, criativo, viável, eficaz e com custo-efetividade dos recursos;

XI - Ter compromisso, responsabilidade e empatia para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento;

XII - Respeitar o sigilo e a confidencialidade das informações; e

XIII - Estar comprometido com a educação permanente na sua formação e daqueles sob sua responsabilidade, em uma perspectiva ético-humanística do aprender a aprender.

Art. 7º O currículo dos cursos de graduação em Nutrição deve incluir aspectos complementares das competências e dos recursos, de forma que a IES possa interagir com o contexto local e regional do curso.

CAPÍTULO IV DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO CURSO

Art. 8º O curso de graduação em Nutrição, em grau de bacharel, deve ter a carga horária mínima de 4.000 (quatro mil) horas de 60 (sessenta) minutos e no mínimo 5 (cinco) anos de duração.

Parágrafo único. O curso pode definir carga horária e tempo de integralização maiores, em função do perfil do graduado, das respectivas competências e recursos, das políticas institucionais da IES e de aspectos locais e regionais.

Art. 9º A Licenciatura em Nutrição é optativa, e quando ofertado, deve acrescer ao disposto no Art. 8º a carga horária básica de 760 (setecentas e sessenta) horas.

Parágrafo único. A Licenciatura em Nutrição pode ser ofertada por IES que ofereçam curso de Bacharelado em Nutrição e que assegurem as condições

adequadas em termos de corpo docente qualificado para especificidade dessa formação e integração entre as atividades.

Art. 10 Os objetivos do curso devem ser implementados considerando o perfil do graduado, a estrutura curricular, as características locais e regionais, bem como os avanços científicos e tecnológicos no campo da ciência da Nutrição.

Art. 11 O curso de graduação em Nutrição deve adotar a formação baseada em competências que atenda ao perfil de graduado delineado e considere os princípios estabelecidos nesta DCN.

§1º A formação baseada em competências deve proporcionar a construção de conhecimentos, o desenvolvimento de habilidades e atitudes e a capacidade para aplicá-los e mobilizá-los em situações reais de atuação profissional.

§2º O curso deve adotar métodos ativos, coerentes com a aprendizagem significativa e avaliação, baseadas em competências.

Art. 12 A organização do curso de graduação em Nutrição pode ser seriada anual, seriada semestral, sistema de créditos ou modular.

§ 1º Os componentes curriculares do curso podem ser organizados em disciplinas, blocos, módulos, temas ou eixos, e projetos, entre outros modelos alinhados à formação baseada em competências.

§2º A organização curricular e os planos de ensino dos respectivos componentes devem ser coerentes com o perfil do graduado, as competências, os recursos de aprendizagem e com os pré-requisitos, quando houver.

§3º A organização do curso deve favorecer a flexibilização da formação, de modo que se atenda a interesses específicos do educando, sem comprometer o perfil do graduado e os recursos essenciais ao exercício da profissão.

Art. 13 A infraestrutura física, como salas de aula, laboratórios, clínica-escola, hospital universitário, equipamentos, bibliotecas, por exemplo, deve ser compatível com os requisitos das DCN e com as atividades do curso.

Art. 14 A aplicação, como recursos didáticos, de ferramentas e recursos de tecnologias de informação e comunicação (prontuários eletrônicos, redes sociais e de softwares de avaliação nutricional e planejamento dietético) deve ser tecnicamente adequada às DCN do curso de graduação em Nutrição.

Parágrafo único: Os estágios, práticas e vivências devem ser realizados presencialmente para o desenvolvimento das habilidades e competências.

CAPÍTULO V DA ORGANIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DO CURSO

Art. 15 A organização do curso de graduação em Nutrição deve:

I - incluir ações que incentivem atividades de articulação de competências e a integração dos educandos, tais como: iniciação científica, extensão, eventos, ligas acadêmicas, visitas técnicas, trabalhos em equipe, desenvolvimento de protótipos, monitorias, entre outros;

II - promover, desde o início do curso, a integração de forma interdisciplinar, intersetorial, valorizando a interprofissionalidade visando o trabalho colaborativo de modo coerente com o desenvolvimento curricular e que considere a interculturalidade e as dimensões técnicas, científicas, econômicas, sociais, ambientais e éticas;

III - incluir ética como tema transversal durante a formação;

IV - assegurar práticas e vivências presenciais, inclusive laboratoriais, desde o início do curso, anteriores aos estágios obrigatórios necessários para o desenvolvimento das competências;

V - prever práticas presenciais de assistência dietoterápica em ambiente hospitalar, nas suas diversas especialidades clínicas, e também de atendimento clínico pelos educandos nos vários níveis de atenção do SUS, como em clínica-escola, em consultório e/ou em ambulatório;

VI - proporcionar atividades práticas e vivências presenciais integradas aos ambientes profissionais, contemplando ações no âmbito do SUS, do Sistema Único de Assistência Social, do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e do Programa Nacional de Alimentação Escolar; e

VII - contemplar atividades que caracterizem apoio ao educando, abrangendo, entre outras, ações de inclusão, acolhimento e permanência, acessibilidade metodológica e instrumental, monitoria, nivelamento, apoio psicopedagógico, intercâmbios nacionais e internacionais.

Art. 16 O curso de graduação em Nutrição deve fomentar as atividades de ensino, extensão e pesquisa de forma articulada, considerando sua autonomia, no âmbito das políticas de extensão e, quando houver, de programas institucionais de pesquisa e de pós-graduação *stricto sensu*.

§1º As Atividades Curriculares de Extensão devem acompanhar a legislação vigente, inclusive em relação a carga horária.

Art. 17 O curso de graduação em Nutrição deve prever estágios obrigatórios na área de Nutrição, que consistem de práticas e vivências realizadas no ambiente de trabalho, que colaborem com o desenvolvimento de

competências próprias da atividade profissional do/a nutricionista e com a contextualização curricular, com vistas à preparação dos educandos para o trabalho produtivo e para a vida cidadã.

§1º O estágio deve ser regido por regulamento próprio estabelecido e aprovado pelo colegiado de curso ou instância equivalente na estrutura da IES.

§2º O curso deve prever os seguintes estágios obrigatórios:

I - Nutrição em Saúde Coletiva, desenvolvendo as competências de gestão e assistência em políticas, programas e serviços no campo da alimentação e nutrição;

II - Nutrição em Unidade de Alimentação e Nutrição, desenvolvendo as competências relativas aos aspectos técnicos de alimentação e nutrição e de gestão da produção de refeições para coletividades; e

III - Nutrição Clínica, desenvolvendo as competências para a assistência nutricional e dietoterápica para indivíduos, institucionalizados ou não.

§3º Fica a critério da IES acrescentar estágios obrigatórios no PPC, desde que sem prejuízo ao disposto no §2º, que contempla os três (3) estágios obrigatórios.

§4º O estágio deverá ser orientado por nutricionista professor da IES, contemplando visitas in loco, e supervisionado diretamente por nutricionista do quadro de pessoal da parte concedente.

Art. 18 Os estágios obrigatórios devem ser desenvolvidos presencial e integralmente nos serviços, cumprindo no mínimo 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição.

§1º Os estágios obrigatórios estabelecidos no § 2º do Art. 17 podem ter cargas horárias distintas entre si, desde que cumpram o mínimo de 200 (duzentas) horas cada.

§2º A carga horária dos componentes curriculares relativos aos estágios deve ser acrescida daquela necessária aos encontros com os professores orientadores.

Art. 19 Nos termos da legislação vigente e em consonância com a política da IES, o curso deve realizar a orientação dos estágios, inclusive com a alocação de carga horária docente para elaboração do plano de trabalho e acompanhamento do estágio por nutricionista supervisor da parte concedente do estágio.

Art. 20 O curso deve atender ao disposto nestas DCN e na legislação relacionada a estágios, incluindo sua participação na avaliação das condições

da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando.

Art. 21 O Curso de Graduação em Nutrição deve prever a realização de atividades complementares que possibilitem ao educando flexibilizar sua formação profissional de acordo com os princípios do curso, buscando desenvolver as competências por meio de atividades variadas em diferentes áreas do conhecimento.

§1º No máximo 5% (cinco por cento) da carga horária total do curso de graduação em Nutrição deve ser destinada a atividades complementares.

§2º Podem ser consideradas como atividades complementares aquelas relacionadas à inovação, às novas tecnologias de informação, ao ensino-aprendizado e à ampliação de atividades interdisciplinares, a critério do curso.

§3º As atividades complementares devem ser comprovadas e registradas em sistema específico da IES.

§4º As atividades complementares devem ser regidas por regulamento próprio estabelecido e aprovado pelo colegiado de curso ou instância equivalente na estrutura da IES.

Art. 22 O curso de graduação em Nutrição deve ter como requisito obrigatório de formação técnico-científica para a integralização curricular, a elaboração e apresentação pelo educando de um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), sob orientação de docente da IES.

§1º O TCC deve apresentar coerência com as competências do graduado previamente estabelecidas no PPC.

§2º O TCC poderá ser desenvolvido nas modalidades de relatório de pesquisa, monografia, artigo, produto tecnológico, software, entre outros meios, resguardando a entrega e a apresentação individual.

§3º Quando pertinente, o projeto do TCC deve obter aprovação em Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos e/ou Animal.

§4º O TCC deve ter regulamento próprio, estabelecido e aprovado pelo colegiado de curso ou instância equivalente na estrutura da IES.

CAPÍTULO VI DA AVALIAÇÃO

Art. 23 O PPC em consonância com as normativas de avaliação da Educação Superior e com a dinâmica curricular definida pela IES, deverá contemplar a natureza sistêmica do processo avaliativo do curso, com a participação de todos os envolvidos no processo de ensino e aprendizagem

(docentes, discentes, gestores e corpo técnico do curso e de organizações conveniadas), em suas múltiplas dimensões: docente, discente, pedagógica, gerencial e estrutural.

Art. 24 O curso deve estabelecer autoavaliação e gestão das múltiplas dimensões avaliativas, que destaque, entre outros, a avaliação da aprendizagem por competência, incluindo métodos e instrumentos de avaliação das competências desenvolvidas, processos de diagnóstico e planos de ação para melhoria da aprendizagem, especificando as responsabilidades e governança do processo.

§1º O processo autoavaliativo deve exprimir o estágio de desenvolvimento do curso, de modo que propicie as atividades institucionais de avaliação externa com a participação de docentes, discentes, gestores e corpo técnico do curso e de organizações conveniadas, podendo contar, ainda, com especialistas do setor e representantes da sociedade civil organizada.

§2º O processo autoavaliativo de que trata o caput deverá destacar o desempenho institucional e a qualificação docente, além da qualidade das políticas institucionais, referenciadas em planejamento, currículos, organização da pesquisa, quando for o caso, programa de extensão, agendas, interação entre atividades de formação, pesquisa e extensão, avaliação de graduados e impactos econômicos e sociais da atuação da IES.

Art. 25 As atividades de avaliação formativa de aprendizagem voltadas ao desenvolvimento das competências estabelecidas nestas DCN devem:

I - caracterizar um reforço à aprendizagem e ao desempenho dos graduandos, estimulando o compromisso de discentes, docentes e corpo técnico com o processo de formação;

II - ser diversificadas e adequadas às etapas de formação e às atividades do curso, contemplando o desempenho em atividades teóricas, práticas, de pesquisa e extensão;

III - apresentar coerência com o perfil do graduado estabelecido nesta DCN, com os métodos de ensino-aprendizagem, etapas e atividades do curso, devendo ser contínuas e previstas como parte indissociável das atividades acadêmicas;

IV - considerar, de maneira associativa e individual, a capacidade de mobilizar competências em situações reais de atuação profissional, de modo que seu aprendizado seja significativo para agir, intervir e decidir em situações nem sempre previstas ou previsíveis, em conformidade com os princípios destas diretrizes;

V - integrar e articular as competências fundamentais à sua formação, contemplando as DCN, por meio de estratégias diversificadas para a avaliação progressiva do graduando; e

VI - contemplar a avaliação integradora ao final de cada ciclo ou período letivo, de forma que demonstre a capacidade de articulação das competências inerentes à sua formação.

Art. 26 O PPC deve contemplar mecanismos de acompanhamento de egressos capazes de fornecer atualização sistemática de informações a respeito da continuidade na vida acadêmica e da inserção profissional, estudo comparativo entre a atuação do graduado e a formação recebida, subsidiando ações de melhoria do curso relacionadas às demandas social e epidemiológica e a evolução da ciência da Nutrição.

Parágrafo único. O processo de acompanhamento do graduado deve considerar sua trajetória, periodicamente, a cada 5 (cinco) anos após a diplomação, com a participação efetiva do NDE, de acordo com as políticas da IES, visando a melhoria do PPC e fazendo parte dos relatórios de avaliações periódicas do NDE.

CAPÍTULO VII DO CORPO DOCENTE

Art. 27 O corpo docente do curso de graduação em Nutrição deve estar alinhado ao previsto no PPC do curso, respeitada a legislação em vigor, seja em relação ao seu perfil, seja em relação à sua atuação e ao desempenho, de forma que estimule a presença de profissionais academicamente titulados e qualificados.

Art. 28 A docência dos conteúdos curriculares relativos às atividades privativas do/a nutricionista, de acordo com a legislação vigente, deve ser exercida exclusivamente por nutricionista.

Art. 29 A coordenação do curso de graduação em Nutrição deve ser exercida exclusivamente por nutricionista, conforme disposto na legislação que regulamenta a profissão.

Art. 30 Os docentes do curso de graduação em Nutrição devem participar das políticas e dos programas de formação e desenvolvimento docente da IES, considerando a proposta de ensino-aprendizagem do PPC, necessidades de atualização e formação técnico-científica permanentes.

CAPÍTULO VIII DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

Art. 31 O PPC, tendo como base o estabelecido nestas Diretrizes e em outros atos normativos aplicáveis, deve considerar as políticas institucionais da IES, a modalidade do curso e o perfil desejado do graduado.

§1º O PPC deve ser construído coletivamente, contemplando a participação ativa de professores, educandos, profissionais das principais áreas de atuação da Nutrição, gestores e profissionais do Sistema Único de Saúde (SUS), entre outros.

§2º Deve ser construído um PPC para o curso de graduação em Nutrição no grau de bacharelado e um PPC complementar para o grau de licenciatura, diferenciado e elaborado em conformidade com a legislação que regulamenta a formação de professores no país.

§3º Ao estabelecer um PPC complementar para licenciatura, deve ser definido carga horária, componentes curriculares mínimos obrigatórios pedagógicos.

Art. 32 Para fins de concepção, consolidação, avaliação, atualização e aprimoramento do PPC, o curso de graduação em Nutrição deve constituir um Núcleo Docente Estruturante (NDE), em conformidade com as bases legais.

Parágrafo Único: O NDE deve ser vinculado à coordenação do Curso de Graduação em Nutrição, de modo distinto e independentemente de outros órgãos colegiados.

CAPÍTULO IX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 33 A implantação e o desenvolvimento destas DCN devem ser acompanhados, monitorados e avaliados pelas IES, bem como por processos externos de avaliação e regulação, conduzidos pelo Ministério da Educação (MEC) e Conselho Nacional de Saúde (CNS), visando o aperfeiçoamento curricular contínuo.

Art. 34 O curso de graduação em Nutrição em funcionamento tem o prazo de até 2 (dois) anos para adequação e implantação destas novas DCN, reservados os direitos dos discentes em relação às DCN vigentes.

Parágrafo Único. Os cursos novos deverão cumprir com as novas DCN, desde seu início.

Art. 35 Fica revogada a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001.

Art. 36 Esta Resolução entrará em vigor a partir da data de sua publicação.