



ORDEM DOS  
NUTRICIONISTAS

# COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS **DO NUTRICIONISTA**

**TÍTULO**

Competências profissionais do nutricionista

**AUTORES**

Ordem dos Nutricionistas

**GRUPO DE TRABALHO**

Joana Sousa (Direção)

Mariana Barbosa (Departamento de Qualificação)

Tânia Cordeiro (Gabinete da Bastonária)

**COORDENAÇÃO EXECUTIVA**

Alexandra Bento (Bastonária)

José Camolas (Vice-Presidente)

Beatriz Oliveira

Carla Gonçalves

Carla Moura Pereira

Clara Matos

Joana Sousa

**COLABORAÇÃO**

Luís Filipe Amaro (Observatório da Profissão) e Rui da Silva

**CONSULTA**

Membros da Ordem dos Nutricionistas

Conselhos de Especialidade da Ordem dos Nutricionistas

**Propriedade:** Ordem dos Nutricionistas

**Versão e data da publicação:** Versão 01, janeiro de 2023

**Local:** Ordem dos Nutricionistas, Porto

**Design Gráfico:** Rui da Siva

**ISBN:** 978-989-99969-1-5

**Como citar ou referenciar:** Ordem dos Nutricionistas. Competências profissionais do nutricionista. Porto: Ordem dos Nutricionistas; 2023 Disponível em: [www.ordemdosnutricionistas.pt](http://www.ordemdosnutricionistas.pt)

**Documento a ser revisto a cada três anos (Próxima revisão 2026).**

## ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| ENQUADRAMENTO .....                              | 4  |
| GLOSSÁRIO.....                                   | 8  |
| OBJETIVOS.....                                   | 9  |
| METODOLOGIA .....                                | 10 |
| COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS DO NUTRICIONISTA..... | 12 |
| TÍTULOS PROFISSIONAIS .....                      | 12 |
| PERFIL DE COMPETÊNCIAS.....                      | 14 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS .....                       | 25 |
| REVISÃO.....                                     | 26 |
| REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....                  | 27 |

## ENQUADRAMENTO

A Ordem dos Nutricionistas é a associação pública profissional que regula o acesso e o exercício da profissão de nutricionista em Portugal, previsto pela Lei n.º 51/2010, de 14 dezembro (1), que criou a Ordem dos Nutricionistas e aprovou o seu Estatuto, com a redação que lhe é conferida pela Lei n.º 126/2015, de 3 de setembro (2). Assim, incumbe à Ordem dos Nutricionistas aprovar, nos termos do seu Estatuto, normas técnicas e normas deontológicas da profissão (artigo n.º 3) (2), devendo os nutricionistas exercer a sua atividade profissional de acordo com os preceitos técnicos, científicos, éticos e deontológicos, para que seja salvaguardada a saúde nutricional da população.

O nutricionista é um profissional de saúde que dirige a sua ação para a salvaguarda da saúde humana, através da promoção da saúde, prevenção, controlo e tratamento da doença, através da avaliação, diagnóstico, prescrição, intervenção e monitorização alimentar e nutricional, bem como planeamento, implementação, gestão, comunicação, inovação, segurança e sustentabilidade alimentar e nutricional dirigida a pessoas, grupos, organizações ou comunidades, através de uma prática profissional cientificamente comprovada e em constante aperfeiçoamento. Incorpora ainda as atividades técnico-científicas de investigação, ensino, formação, educação, gestão e organização no âmbito da alimentação e nutrição (3).

O Estatuto da Ordem dos Nutricionistas prevê que o nutricionista exerce a sua atividade profissional por conta própria, quer em nome individual quer em sociedade, ou por conta de outrem, tanto no setor público, privado ou cooperativo e social, assim como que o exercício da atividade profissional por conta de outrem não afeta a autonomia técnica, nem dispensa o cumprimento dos deveres deontológicos (2).

É no cumprimento do seu fim e da sua atribuição maior “A defesa dos interesses gerais dos clientes dos serviços prestados pelos seus membros, assegurando e fazendo respeitar o direito dos cidadãos a uma nutrição de qualidade” [alínea b) artigo 4º do Estatuto (2)] que a Ordem dos Nutricionistas tem desenvolvido as adequadas normas técnicas e deontológicas para os nutricionistas, tendo em vista contribuir para a aquisição e/ou consolidação, pelos seus profissionais, das competências necessárias para uma prática profissional de qualidade e baseada na evidência científica.

Por outro lado, o enquadramento internacional da profissão é também de enorme relevância. A regulação da atividade profissional do nutricionista a este nível é bastante diversa, sendo que a essência da profissão é transversal. Em qualquer parte do mundo o nutricionista é o profissional de saúde que atua na otimização do estado de saúde da população, ao nível individual ou ao nível coletivo, utilizando a alimentação e a nutrição como ferramentas (4).

As associações profissionais de nutricionistas existentes a nível internacional têm delineado as competências do nutricionista através da criação de normas técnicas e profissionais. Nestes documentos, é possível confirmar similaridades das competências do nutricionista nos vários países. Contudo, verificam-se diferenças ao nível da nomenclatura do quadro formativo e do quadro legal. Estas divergências poderão, por vezes, dificultar a integração dos profissionais em alguns países. Neste contexto, a *European Federation of the Associations of Dietitians* (EFAD), na Europa, e a *International Confederation of Dietetic Associations* (ICDA), a nível mundial, desenvolveram uma proposta de perfil de competências mínimas para todos os nutricionistas, no fito de assegurar requisitos mínimos de qualidade no início da sua prática profissional (4, 5). Conscientes da importância do perfil académico, estas associações desenvolveram ainda os perfis de conhecimentos que a academia deveria providenciar, aos seus estudantes e futuros nutricionistas, por forma a garantir uniformidade nas competências a adquirir.

Em Portugal, os domínios de competências e os conhecimentos nucleares para o desempenho da profissão de nutricionistas (1º ciclo de estudos) estão, desde 2016, presentes no Referencial para a Formação Académica do Nutricionista da Ordem dos Nutricionistas (6). De referir que estas competências devem ser consolidadas e aprofundadas, desde logo, no período de estágio profissional de acesso à profissão, enquanto nutricionista estagiário e, seguidamente, no exercício da profissão de nutricionista e, posteriormente na condição de nutricionista especialista. Realça-se que tendo em conta a evolução da profissão e dos conhecimentos técnicos, científicos e tecnológicos da prática profissional, em 2023 será publicada a 2.ª edição deste documento.

Os dados do observatório da profissão relevam que não se pode descurar que os nutricionistas, no decurso da sua prática profissional, procuram aperfeiçoar o seu conhecimento através de formação pós-graduada, quer seja conferente de grau ou não, pretendendo adquirir a diferenciação profissional numa determinada área.

O estudo socioprofissional da Ordem dos Nutricionistas realizado em 2019 revelou que as áreas de atuação predominantes dos nutricionistas eram, efetivamente, a nutrição clínica (61,5%), a alimentação coletiva e restauração (18,9%) e a nutrição comunitária e saúde pública (10,3%). No entanto, é de relevar que cerca de 10% dos membros dizem exercer em outras áreas, tais como a nutrição no desporto e a indústria alimentar (7). Ambas as áreas, ainda que menos representativas, constituem possíveis campos de integração profissional dos nutricionistas (7), pelo que as competências dos nutricionistas também deverão dar resposta a estas áreas de atuação, na medida em que poderão constituir áreas de grande crescimento. Desta forma, dado o largo espetro potencial de atuação profissional dos nutricionistas, a sua formação académica e profissional deverá proporcionar competências para responder às áreas de atuação existentes e àquelas que possam vir a surgir.

A Ordem dos Nutricionistas encetou em 2020 a atribuição do título de nutricionista especialista nas três áreas previstas no seu Estatuto, a saber (2): Alimentação Coletiva e Restauração, Nutrição Clínica e Nutrição Comunitária e Saúde Pública. O título de nutricionista especialista é indissociável do propósito

da diferenciação e da excelência do exercício profissional que, cada vez mais, devem ser desejados e exigidos. O reconhecimento do desenvolvimento profissional do nutricionista com a atribuição do título de nutricionista especialista é, simultaneamente, a causa e a consequência do crescimento técnico e científico das ciências da nutrição. Neste sentido, a especialização profissional estará dependente da aquisição contínua de conhecimento complementar, atualizado e diferenciador, que resultará numa atuação profissional de elevado nível de adequação e competência. Neste seguimento, o nutricionista especialista vê consagrado no Regulamento Geral das Especialidades Profissionais a densificação das suas competências transversais [anexo I] e avançadas [anexo II] (8).

No exercício da profissão, são colocadas novas oportunidades, novos desafios e novas responsabilidades. Nesta senda, os nutricionistas procuram, no decurso da sua atividade profissional, responder aos novos desideratos através da procura de conhecimento complementar que seja baseado na evidência científica e nos preceitos éticos e deontológicos da profissão. Estes novos desafios da sociedade, e consequentemente da profissão, são o reflexo da evolução do conhecimento técnico e científico que é cada vez mais preciso e diferenciado em resposta às necessidades cada vez mais exigentes da população. Para além disso, o frequente surgimento de novos desafios deve-se também à formação transdisciplinar e altamente qualificada destes profissionais, capacitando-os, numa lógica de transdisciplinaridade de competências em todas as matérias que se relacionam com as ciências da nutrição (9). Assim, podemos dizer que o nutricionista é um profissional de saúde que atua e contribui para a integração da "saúde em todas as políticas".

É neste sentido que as competências do nutricionista deverão ser transversais e refletir a evolução, o desenvolvimento e a diferenciação ao longo do seu percurso profissional, suportadas pela componente formativa. Aliás, sabemos que 48% dos nutricionistas aposta em formação pós-graduada, quer seja conferente de grau quer não seja, observando-se um crescimento face aos dados de 2014 (7).

O estudo socioprofissional, supracitado, permitiu também compreender que os nutricionistas avaliam a sua prática profissional em três dimensões distintas: comunicação e informação; conhecimentos; e gestão. No que respeita à dimensão de comunicação e informação, 84,3% a 88,1% dos nutricionistas refere adequação das suas competências nesta dimensão na atividade profissional principal. Na dimensão, conhecimentos, em relação a matérias transversais como a utilização de tecnologias de informação e comunicação (89,9%), métodos de análise e de cálculo (92,4%), a análise e capacidade de melhoria dos serviços (82,9%) e a aquisição de novos conhecimentos (73,3%), os resultados revelam uma boa adequabilidade, todos acima de 70%. No que respeita à terceira dimensão, as capacidades de gestão são consideradas um ativo importante quando se analisam os perfis profissionais pretendidos pelos empregadores, sendo evidente ao nível individual, ou na coordenação e liderança de equipas. Identificou-se ainda que ao nível da gestão de pessoas ou equipas e da capacidade de afirmação e assertividade, a proporção de inquiridos que considera ter nível de competências igual ou superior à exigida pela atividade profissional principal, é mais reduzida do que nas restantes dimensões, correspondendo a 74,1 e 71,3%, respetivamente (7).

É assim essencial compilar os perfis de competências do nutricionista, considerando os vários títulos profissionais - nutricionista estagiário, nutricionista e nutricionista especialista. Este documento apresenta os perfis de competências, de acordo com o desenvolvimento profissional do nutricionista ao longo do seu percurso profissional, tendo em consideração a sua evolução formativa, mas também a prática profissional.

## GLOSSÁRIO

**Nutricionista estagiário** - é o licenciado em Ciências da Nutrição, Dietética ou Licenciatura em Dietética e Nutrição, que se encontra a realizar o estágio profissional sob tutela da Ordem dos Nutricionistas, aplicando os conhecimentos e competências em contexto real de trabalho, e adquirindo métodos de trabalho indispensáveis a um exercício competente e responsável da atividade profissional de nutricionista, assim como os princípios éticos e deontológicos da profissão (10).

**Nutricionista** - é um profissional de saúde que dirige a sua ação para a salvaguarda da saúde humana através da promoção da saúde, prevenção, controlo e tratamento da doença pela avaliação, diagnóstico, prescrição, intervenção e monitorização alimentar e nutricional, bem como planeamento, implementação, gestão, comunicação, inovação, segurança e sustentabilidade alimentar e nutricional dirigida a pessoas, grupos, organizações ou comunidades, através de uma prática profissional cientificamente comprovada e em constante aperfeiçoamento. Incorpora ainda as atividades técnico-científicas de investigação, ensino, formação, educação, gestão e organização no âmbito da alimentação e nutrição (3).

**Nutricionista especialista** - é o nutricionista que tem conhecimento e competências diferenciadas numa das áreas de especialização que se encontram reconhecidas pela Ordem dos Nutricionistas (3, 8, 11).

**Área de atuação em nutrição clínica** - constitui a área de atuação do nutricionista que promove a saúde e previne e trata a doença com o objetivo de otimizar a saúde melhorando quer o estado nutricional do indivíduo, quer os indicadores clínicos que atestem a eficácia da intervenção nutricional (8, 12, 13).

**Área de atuação em nutrição comunitária e saúde pública** - constitui a área de atuação do nutricionista com foco na promoção de políticas e intervenções nas comunidades de forma a obter ganhos em saúde e diminuir as desigualdades em saúde da população em geral ou de grupos específicos (8, 12, 13).

**Área de atuação em alimentação coletiva e restauração** - constitui a área de atuação do nutricionista onde é desenvolvido um sistema de fornecimento de refeições para assegurar uma alimentação segura, adequada e sustentável a uma determinada comunidade ou população, de acordo com as suas características e com o objetivo de promover a saúde, através da aplicação das ciências da nutrição e alimentação e da gestão otimizada dos recursos (8, 12, 13).

## OBJETIVOS

Este documento tem como objetivos principais:

- Caracterizar os títulos profissionais tendo em conta a evolução formativa e profissional;
- Identificar os domínios de competências do nutricionista;
- Definir as competências para cada domínio;
- Atribuir as competências de acordo com os diferentes títulos profissionais.

## METODOLOGIA

As competências do nutricionista são dinâmicas, refletindo a evolução do conhecimento técnico e científico da profissão, em prol das melhores práticas, assim como da adaptação a novos contextos profissionais, sustentando a evolução e desenvolvimento da profissão. Nesta medida, este será sempre um documento aberto e em constante aperfeiçoamento, com revisão prevista de três em três anos.

A conceção do documento Competências Profissionais do Nutricionista está organizada em diferentes fases, onde cada fase integra um conjunto de atividades que permitem a sua operacionalização.

Metodologia (fases do processo):

1. Identificação de necessidades:
  - i. Análise dos dados do 2.º Estudo Socioprofissional da Ordem dos Nutricionistas (7);
  - ii. Análise do contexto profissional do nutricionista ao nível nacional e internacional (4, 14-17);
2. Pesquisa e compilação da informação disponível:
  - i. Referencial para a Formação Académica do Nutricionista (6);
  - ii. Peças legais, documentos e orientações da Ordem dos Nutricionistas, nomeadamente, Estatuto (2), Código Deontológico (18), guias orientadores, normas de orientação profissional, modelo operacional dos estágios profissionais (19), Regulamento Geral das Especialidades Profissionais (8);
  - iii. Peças legais, documentos e orientações de autoridades nacionais (20), europeias (21) e internacionais (22);
  - iv. Documentos e orientações profissionais internacionais (4, 5, 12, 13, 23, 24);
3. Análise e síntese da informação disponível;
4. Planeamento e calendarização;
5. Conceção e desenvolvimento;
6. Consulta aos membros da Ordem dos Nutricionistas;
7. Análise dos contributos decorrentes da consulta;
8. Revisão:
  - i. Baseou-se na tabela das competências, tendo em consideração a melhor compreensão da mesma, adotando-se um esquema crescente de degradé (de cores) que visa explicitar a não exclusividade das competências, mas sim o nível de diferenciação/especialização da competência, de acordo com o domínio do saber. Por exemplo, uma determinada competência pode ser transversal aos vários títulos profissionais, sendo que, o nutricionista estagiário enquadra essa competência no domínio do "saber-fazer" (cor mais clara), o nutricionista acresce no domínio do "saber-ser" e o nutricionista especialista acresce no

domínio do “saber-ser especialista” (cor mais escura). Seguiu-se a revisão do conteúdo teórico do documento e procurou-se explicitar a metodologia utilizada, visando mitigar eventuais interpretações que não se enquadram no espírito do documento.

- ii. Consulta aos Conselhos de Especialidade.
9. Validação final;
  10. Divulgação;
  11. Avaliação e revisão do documento.

## COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS DO NUTRICIONISTA

### Títulos profissionais

O nutricionista possui um conjunto de competências adquiridas no decurso da sua formação académica, no estágio profissional de acesso à Ordem e ao longo da sua vida profissional, quer através da atualização constante dos conhecimentos técnicos e científicos quer através da sua prática profissional. A figura 1 pretende identificar os títulos profissionais e as competências. São identificados três títulos profissionais, tendo em conta a desenvolvimento e diferenciação profissional: nutricionista estagiário, nutricionista e nutricionista especialista.

Assim:

- I. O **nutricionista estagiário** é o indivíduo que se encontra a realizar o estágio profissional, sob tutela da Ordem dos Nutricionistas aplicando os conhecimentos e competências em contexto real de trabalho, e a adquirir métodos de trabalho indispensáveis a um exercício competente e responsável da atividade profissional do nutricionista, assim como os princípios éticos e deontológicos da profissão;
- II. O **nutricionista** é o indivíduo que exerce a profissão de forma autónoma e no estrito respeito pelo Código Deontológico e encontra-se apto a aplicar as competências profissionais nas suas vertentes técnica, científica e deontológica;
- III. O **nutricionista especialista** é o nutricionista que, para além de exercer a profissão de forma autónoma e no estrito respeito pelo Código Deontológico, tem o reconhecimento da aptidão para aplicar as competências transversais e avançadas da respetiva área de especialização, de acordo com o Regulamento das Especialidades Profissionais da Ordem dos Nutricionistas, sendo-lhe atribuído o título de nutricionista especialista em determinada área de especialidade.

O desenvolvimento profissional assenta na aplicação dos conhecimentos nucleares adquiridos, na aquisição e aplicação de competências profissionais, assim como na atualização constante dos conhecimentos através da aprendizagem ao longo da vida (ALV).



Figura 1– Título profissional tendo em conta o desenvolvimento profissional

## Perfil de competências

O perfil de competências foi definido tendo em consideração **quatro pressupostos** fundamentais:

- 1) história da profissão;
- 2) enquadramento nacional e internacional da profissão;
- 3) distribuição dos nutricionistas por área de atuação;
- 4) áreas de especialização definidas no Estatuto da Ordem dos Nutricionistas.

As áreas de especialidade profissional do nutricionista são, atualmente, organizadas em três áreas (2):

- i. Alimentação Coletiva e Restauração (ACR);
- ii. Nutrição Clínica (NC);
- iii. Nutrição Comunitária e Saúde Pública (NCSP).

No entanto, como estas áreas não se encerram em si mesmas, são igualmente consideradas as competências necessárias para responder a outras áreas que não se enquadram de forma objetiva nestas áreas de especialidade.

O perfil de competências será apresentado de acordo com o título profissional, tendo em conta o desenvolvimento profissional do nutricionista, numa perspetiva nacional e internacional (6, 11, 23), bem como as áreas de especialização e as respetivas competências (8), a saber:

- I. Nutricionista estagiário;
- II. Nutricionista;
- III. Nutricionista especialista:
  - i. Alimentação Coletiva e Restauração (ACR);
  - ii. Nutrição Clínica (NC);
  - iii. Nutrição Comunitária e Saúde Pública (NCSP).

Para definir o perfil de competências foram identificados 12 domínios de competências (A a L):

- A. Competências gerais;
- B. Competências em ética e deontologia;
- C. Competências em comunicação;
- D. Competências digitais;
- E. Competências em avaliação;
- F. Competências de diagnóstico;
- G. Competências de intervenção;
- H. Competências em monitorização;
- I. Competências em gestão;
- J. Competências interpessoais;
- K. Competências de desenvolvimento pessoal;
- L. Competências de desenvolvimento profissional.

Estes domínios de competências foram identificados com base nos referenciais nacionais e internacionais, adaptados à realidade atual da profissão. Assim, a sua organização considerou os seguintes aspetos:

1. Competências de base das profissões de saúde;
2. Competências fundamentais para a atuação e desempenho profissional de qualidade;
3. Competências para uma prática profissional baseada na evidência;
4. Competências essenciais para a diferenciação profissional;
5. *Soft skills* para o desenvolvimento pessoal e profissional.

A aprendizagem ocorre através de três domínios distintos (25-27):

1. Domínio *Saber-Saber*, que corresponde às aprendizagens relacionadas à compreensão de uma teoria, de conceitos, aprendizagem de regras e de códigos;
2. Domínio *Saber-Fazer*, que corresponde à aplicação dos conhecimentos na resolução de problemas concretos, manifestando-se por meio de ações e práticas profissionais;
3. Domínio *Saber-Ser* que corresponde às aprendizagens realizadas no âmbito da adaptação às mudanças e novos contextos, decorrentes da prática profissional, da capacidade de estabelecer novas relações pessoais e profissionais, assim como da capacidade de enfrentar desafios.

Oracional para a atribuição das competências aos diferentes títulos profissionais deverá ser interpretado de acordo com o domínio do saber, sendo cumulativo à medida da progressão do título profissional. Neste sentido, o nutricionista estagiário deverá aprender a aplicar as competências no decurso do seu estágio profissional, sob tutela (saber-fazer), o nutricionista além disso deverá executar as competências na sua prática profissional de forma autónoma de acordo os princípios éticos e deontológicos (saber-ser) e o nutricionista especialista deverá ainda executar as competências transversais e avançadas na sua prática profissional de forma autónoma, sendo detentor de um conhecimento aprofundado, decorrente da sua experiência e atualização profissional numa determinada área de especialidade (saber-ser especialista).

De acordo com o Referencial para a Formação Académica do Nutricionista, o licenciado deverá ser capaz de resolver problemas ou de exercer funções para o exercício competente da profissão de nutricionista, devendo, no decurso do seu estágio profissional, enquanto nutricionista estagiário, desenvolver estas aptidões profissionais e adquirir as aptidões deontológicas para o exercício autónomo da profissão. Desta feita, o perfil de competências do licenciado articula-se com as necessidades base para o exercício profissional, pelo que o licenciado detém os conhecimentos nucleares para sustentar a aprendizagem/ação, na lógica de **saber-saber**.

No que respeita à profissão, a atribuição das competências pelos três títulos profissionais distingue-se de acordo com a aquisição e aprofundamento das competências profissionais e relacionais, considerando o desenvolvimento profissional do nutricionista.

Assim, o:

- I. **Nutricionista estagiário** – desenvolve, de forma tutelada, as aptidões profissionais, éticas e deontológicas que possibilitam autonomia para a prática profissional;
- II. **Nutricionista** - adapta autonomamente a sua prática profissional a partir de determinada aprendizagem/ação, de acordo os princípios éticos e deontológicos;
- III. **Nutricionista especialista** - adapta as atitudes profissionais, no âmbito dos valores e da postura a desenvolver a partir de determinada ação/aprendizagem, tendo em conta as competências transversais e avançadas de uma determinada área de especialização.

Na tabela 1 apresentam-se as competências de acordo com os domínios identificados para cada título profissional, sendo que dentro de cada domínio as competências estão ordenadas de acordo com a diferenciação e especialização da competência, por exemplo: determinada competência é transversal aos vários títulos profissionais, sendo que a competência do nutricionista estagiário centra-se no domínio do “saber-fazer” (cor mais clara), do nutricionista acresce o domínio do “saber-ser” e do nutricionista especialista no domínio do “saber-ser especialista” (cor mais escura). Ainda no que respeita às competências do nutricionista especialista estas estão organizadas tendo em consideração as competências transversais e avançadas de cada uma das áreas de especialização. Reforça-se que o nutricionista especialista não tem a exclusividade de competências, mas sim a diferenciação do domínio das mesmas e o seu reconhecimento pela Ordem dos Nutricionistas, pelos restantes profissionais de saúde e pela sociedade em geral. Assim, considera-se que o nutricionista especialista, pelo seu percurso profissional e académico, tem necessariamente as competências transversais e avançadas previstas.

Tabela 1 - Competências do nutricionista de acordo com o título profissional

| Domínios de competências               | Competências   |    | Título profissional      |               |                            |
|--|--|----|--------------------------|---------------|----------------------------|
|  |  |    | Nutricionista Estagiário | Nutricionista | Nutricionista Especialista |
|  |  |    |                          |               | ACR                        |
| A. Competências gerais                 | Conhecer e aplicar os conhecimentos das ciências naturais e exatas, ciências da saúde, ciências sociais e relacioná-las com as ciências da nutrição e alimentação  | 1  |                          |               |                            |
|  | Conhecer e aplicar os fundamentos teóricos das ciências da nutrição, especialmente a relação entre os indivíduos, a saúde, a alimentação e a nutrição  | 2  |                          |               |                            |
|  | Analisar a complexidade da aplicação de teorias e da evidência científica existente e a sua relação com as ciências da nutrição no contexto de uma sociedade dinâmica  | 3  |                          |               |                            |
|  | Utilizar o conhecimento teórico das ciências da nutrição para justificar a prática profissional baseada na evidência científica  | 4  |                          |               |                            |
|  | Conhecer, identificar e interpretar os diferentes tipos de estudo, as suas vantagens e limitações, e os diferentes níveis de evidência científica  | 5  |                          |               |                            |
|  | Promover a discussão científica na área das ciências da nutrição   | 6  |                          |               |                            |
| B. Competências em ética e deontologia | Conhecer e aplicar os conceitos fundamentais que refletem sobre a ação humana, a ética, a moral, a bioética e a deontologia  | 7  |                          |               |                            |
|  | Conhecer, interpretar e basear a atuação na evidência científica atual, fundamentada nas normas e guias de orientação da prática profissional, bem como em pareceres e posicionamentos profissionais, referenciais legais, normativos e regulamentos, designadamente no âmbito da saúde dos indivíduos e populações, de segurança dos géneros alimentícios, qualidade e sustentabilidade alimentar | 8  |                          |               |                            |
|  | Conhecer e aplicar o Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas   | 9  |                          |               |                            |
|  | Exercer a profissão de acordo com o Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas  | 10 |                          |               |                            |
|  | Exercer a profissão em função dos objetivos e responsabilidades individuais e coletivas  | 11 |                          |               |                            |
|  | Estabelecer relações de confiança com todos os intervenientes no exercício da profissão  | 12 |                          |               |                            |
| C. Competências em comunicação         | Desenvolver estratégias de comunicação no âmbito da atividade profissional   | 13 |                          |               |                            |
|  | Apresentar de forma adequada os relatórios técnico-científicos elaborados  | 14 |                          |               |                            |
|  | Comunicar o desenvolvimento de evidência científica no âmbito da atividade   | 15 |                          |               |                            |
|  | Comunicar de forma eficaz e adaptada ao contexto e ao canal de comunicação   | 16 |                          |               |                            |
|  | Comunicar as fontes de informação utilizadas no âmbito das atividades  | 17 |                          |               |                            |
| D. Competências digitais               | Conhecer e utilizar as tecnologias de informação e comunicação disponíveis   | 18 |                          |               |                            |
|  | Conhecer e utilizar as ferramentas digitais mais adequadas em função do contexto ( <i>softwares</i> , bases de dados, gestão de referências bibliográficas, cálculo, análise estatística, conteúdo digital)  | 19 |                          |               |                            |
|  | Analisar criticamente as funcionalidades das ferramentas de comunicação digital, utilizá-las de forma adequada e adaptada às diferentes situações ( <i>social media</i> , plataformas de comunicação digital)  | 20 |                          |               |                            |
|  | Conhecer e utilizar plataformas de pesquisa de publicações científicas   | 21 |                          |               |                            |

| Domínios de competências     | Competências (continuação)   |    | Título profissional      |               |                            |    |
|------------------------------|--|----|--------------------------|---------------|----------------------------|----|
|                              |  |    | Nutricionista Estagiário | Nutricionista | Nutricionista Especialista |    |
|                              |  |    |                          |               | ACR                        | NC |
| E. Competências em avaliação | Conhecer e aplicar os diferentes tipos de avaliação e adaptá-los ao contexto (do processo ao impacto)  | 22 |                          |               |                            |    |
|                              | Utilizar metodologias adequadas tendo em conta os requisitos do cliente, das partes interessadas e dos meios disponibilizados  | 23 |                          |               |                            |    |
|                              | Conhecer e utilizar métodos de recolha de dados político-económicos, socioeconómicos, ambientais e culturais   | 24 |                          |               |                            |    |
|                              | Definir o modelo de avaliação e/ou avaliar a satisfação dos clientes e/ou consumidores   | 25 |                          |               |                            |    |
|                              | Conhecer e aplicar instrumentos de avaliação da oferta alimentar   | 26 |                          |               |                            |    |
|                              | Recolher e registar história clínica e anamnese alimentar, exame físico, exames laboratoriais, dados analíticos e informação psicossocial  | 27 |                          |               |                            |    |
|                              | Conhecer, seleccionar e aplicar métodos de avaliação antropométrica e funcional  | 28 |                          |               |                            |    |
|                              | Conhecer, seleccionar e aplicar ferramentas de identificação do risco nutricional ao indivíduo   | 29 |                          |               |                            |    |
|                              | Conhecer, seleccionar e aplicar metodologias de avaliação do estado nutricional ao indivíduo   | 30 |                          |               |                            |    |
|                              | Conhecer, seleccionar e aplicar metodologias de avaliação da ingestão alimentar e aporte nutricional ao indivíduo  | 31 |                          |               |                            |    |
|                              | Avaliar de forma sistemática os problemas alimentares e nutricionais, em grupos populacionais e ao longo do ciclo de vida  | 32 |                          |               |                            |    |
|                              | Conceptualizar, coordenar e aplicar procedimentos e/ou instrumentos de recolha, avaliação e interpretação de informação acerca do estado nutricional, incluindo o consumo alimentar, a insegurança alimentar, o balanço energético, a composição corporal e indicadores clínicos relevantes        | 33 |                          |               |                            |    |
|                              | Avaliar os vários componentes do sistema de produção e distribuição de refeições   | 34 |                          |               |                            |    |
|                              | Avaliar a oferta alimentar (planos de ementas, fichas técnicas e capitações) tendo em conta as linhas de orientação nutricional, a sustentabilidade, os recursos disponíveis, o meio ambiente sociocultural, as obrigações contratuais e os referenciais e requisitos regulamentares e normativos. | 35 |                          |               |                            |    |
|                              | Aplicar normas e procedimentos no âmbito da segurança e qualidade alimentar  | 36 |                          |               |                            |    |
|                              | Conhecer, seleccionar e aplicar métodos de análise química, física, nutricional, microbiológica, sensorial e toxicológica dos géneros alimentícios   | 37 |                          |               |                            |    |
|                              | Avaliar o programa de pré-requisitos e o sistema HACCP implementado  | 38 |                          |               |                            |    |
|                              | Prescrever parâmetros analíticos e bioquímicos relacionados com a situação do indivíduo  | 39 |                          |               |                            |    |
|                              | Conhecer, seleccionar e aplicar metodologias no âmbito da epidemiologia nutricional  | 40 |                          |               |                            |    |
|                              | Conhecer, seleccionar e aplicar métodos e ferramentas de avaliação dos programas de intervenção comunitária  | 41 |                          |               |                            |    |

| Domínios de competências   | Competências (continuação)  |    | Título profissional      |               |                            |
|--|---|----|--------------------------|---------------|----------------------------|
|  |   |    | Nutricionista Estagiário | Nutricionista | Nutricionista Especialista |
|  |   |    |                          |               |                            |
| F. Competências em diagnóstico   | Tratar estatisticamente os resultados obtidos nas avaliações realizadas   | 42 |                          |               |                            |
|  | Analisar e interpretar criticamente os resultados obtidos nas avaliações realizadas   | 43 |                          |               |                            |
|  | Desenvolver relatórios técnicos e/ou científicos com base nos resultados obtidos nas avaliações realizadas  | 44 |                          |               |                            |
|  | Desenvolver pareceres técnicos em contexto específico   | 45 |                          |               |                            |
|  | Utilizar diferentes fontes de informação, nomeadamente recomendações, legislação vigente, normas e guias orientadores, bem como de dados de monitorização e vigilância para interpretar os resultados obtidos e determinar o melhor diagnóstico | 46 |                          |               |                            |
|  | Interpretar informação sobre a relação entre alimentação, saúde e doença  | 47 |                          |               |                            |
|  | Identificar oportunidades e/ou prioridades de intervenção com base nos resultados obtidos nas avaliações realizadas   | 48 |                          |               |                            |
|  | Identificar o risco nutricional do indivíduo ou população   | 49 |                          |               |                            |
|  | Caracterizar o estado nutricional do indivíduo ou população   | 50 |                          |               |                            |
|  | Interpretar dados no âmbito da epidemiologia nutricional, nomeadamente informação acerca da ingestão alimentar, da insegurança alimentar, do estado nutricional, incluindo o balanço energético e a composição corporal                         | 51 |                          |               |                            |
|  | Identificar oportunidades de melhoria no processo de gestão do sistema de produção e distribuição de refeições  | 52 |                          |               |                            |
|  | Interpretar informação sobre a interação de fármacos e princípios ativos com os nutrientes  | 53 |                          |               |                            |
|  | Interpretar dados clínicos, alimentares, físicos, psicossociais, analíticos, bioquímicos e exames laboratoriais relacionados com a situação clínica do indivíduo  | 54 |                          |               |                            |
|  | Interpretar a relação do microbioma humano com a saúde  | 55 |                          |               |                            |
|  | Interpretar a relação dos genes com a nutrição e a saúde  | 56 |                          |               |                            |
|  | Analisar, identificar e diagnosticar problemas alimentares e nutricionais, em grupos populacionais e ao longo do ciclo de vida  | 57 |                          |               |                            |
|  | Identificar determinantes do consumo alimentar e insegurança alimentar, nomeadamente os socioeconómicos, culturais e ambientais, incluindo dimensões de equidade em saúde   | 58 |                          |               |                            |
|  | Analisar e interpretar as associações entre exposições alimentares e nutricionais e o estado de saúde das populações  | 59 |                          |               |                            |
|  | Analisar criticamente dados secundários em saúde, nomeadamente na seleção de indicadores e de fontes de dados relativos a estado nutricional e <i>outcomes</i> de saúde relacionados com a alimentação e nutrição                               | 60 |                          |               |                            |
| Analisar, sistematizar, interpretar e reportar dados/informações sobre o nível de saúde alimentar e nutricional de uma população e dos grupos que a integram | 61  |    |                          |               |                            |
| Planear, desenvolver e implementar projetos de investigação na área alimentação e nutrição   | 62  |    |                          |               |                            |

| Domínios de competências  | <b>Competências (continuação)</b>  |    | Título profissional      |               |                            |    |
|---|--|----|--------------------------|---------------|----------------------------|----|
|   |  |    | Nutricionista Estagiário | Nutricionista | Nutricionista Especialista |    |
|   |  |    |                          |               | ACR                        | NC |
| G. Competências em intervenção  | Calcular as necessidades nutricionais tendo em conta o contexto da intervenção   | 63 |                          |               |                            |    |
|   | Promover a disponibilização de porções alimentares adequadas às recomendações nutricionais, alimentares e de sustentabilidade  | 64 |                          |               |                            |    |
|   | Planear e realizar ações de formação a grupos profissionais distintos no âmbito da alimentação e nutrição  | 65 |                          |               |                            |    |
|   | Desenvolver estratégias de intervenção com base na evidência científica, na legislação vigente, em normas e guias orientadores, de acordo com o diagnóstico                      | 66 |                          |               |                            |    |
|   | Planear, coordenar e implementar programas ou ações de formação no âmbito da alimentação e nutrição  | 67 |                          |               |                            |    |
|   | Planear e implementar o desenvolvimento ou reformulação de produtos ou suplementos alimentares e/ou nutricionais   | 68 |                          |               |                            |    |
|   | Prestar consultoria a profissionais, entidades e decisores   | 69 |                          |               |                            |    |
|   | Desenvolver e implementar medidas que assegurem a adequação da oferta alimentar  | 70 |                          |               |                            |    |
|   | Conceber e implementar normas e procedimentos na área da segurança, qualidade e sustentabilidade alimentar   | 71 |                          |               |                            |    |
|   | Desenvolver atividades associadas à inovação, conceção e desenvolvimento da oferta alimentar   | 72 |                          |               |                            |    |
|   | Desenvolver referenciais para a oferta alimentar destinada a grupos  | 73 |                          |               |                            |    |
|   | Integrar equipas multidisciplinares de prestação de cuidados de saúde, designadamente relacionadas com a nutrição e alimentação ou outras, de acordo com a instituição ou região | 74 |                          |               |                            |    |
|   | Gerir a referênciação para outros serviços, consoante as necessidades de saúde e os recursos disponíveis   | 75 |                          |               |                            |    |
|   | Realizar aconselhamento alimentar  | 76 |                          |               |                            |    |
|   | Desenvolver sistemas de produção, transformação, preparação e distribuição dos alimentos   | 77 |                          |               |                            |    |
|   | Estabelecer e implementar procedimentos operacionais de acordo com os referenciais legais e normativos no contexto do serviço de alimentação coletiva                            | 78 |                          |               |                            |    |
|   | Planear, elaborar, adaptar e validar planos de ementas e respetivas fichas técnicas, de acordo com a legislação e referenciais   | 79 |                          |               |                            |    |
|   | Planear, desenvolver, coordenar e implementar os sistemas de segurança dos géneros alimentícios de acordo com a legislação e referenciais existentes                             | 80 |                          |               |                            |    |
|   | Delinear, desenvolver e validar estruturas e infraestruturas relacionadas com circuitos de produção e fornecimento de refeições  | 81 |                          |               |                            |    |
|   | Implementar as medidas de melhoria no processo de gestão do sistema de produção de refeições   | 82 |                          |               |                            |    |
| Desenvolver e implementar um programa de pré-requisitos e o sistema HACCP | 83   |    |                          |               |                            |    |

| Domínios de competências   | Competências (continuação)  | Título profissional      |               |                            |    |      |
|--|---|--------------------------|---------------|----------------------------|----|------|
|  |   | Nutricionista Estagiário | Nutricionista | Nutricionista Especialista |    |      |
|  |   |                          |               | ACR                        | NC | NCSP |
| G. Competências em intervenção   | Verificar de forma sistemática e identificar não-conformidades, propondo e desencadeando ações corretivas com vista à sua diminuição  | 84                       |               |                            |    |      |
|  | Implementar planos de ementas devidamente adaptados às circunstâncias   | 85                       |               |                            |    |      |
|  | Implementar normas e procedimentos de segurança e qualidade alimentar   | 86                       |               |                            |    |      |
|  | Operacionalizar prescrições alimentares e nutricionais  | 87                       |               |                            |    |      |
|  | Definir o plano de controlo analítico   | 88                       |               |                            |    |      |
|  | Proceder à análise crítica dos resultados do controlo analítico e, estabelecer e implementar as ações adequadas em função dos mesmos  | 89                       |               |                            |    |      |
|  | Realizar consultas de nutrição  | 90                       |               |                            |    |      |
|  | Realizar a intervenção nutricional em regime de ambulatório, internamento ou domicílio  | 91                       |               |                            |    |      |
|  | Prescrever terapêutica alimentar e nutricional personalizada (oral, entérica, parentérica e suplementação nutricional) de acordo com a avaliação nutricional, diagnósticos clínicos e nutricionais e situação clínica                             | 92                       |               |                            |    |      |
|  | Aplicar as metodologias de promoção de adesão à terapêutica alimentar e nutricional   | 93                       |               |                            |    |      |
|  | Desenvolver conteúdos para materiais de apoio à consulta de nutrição  | 94                       |               |                            |    |      |
|  | Desenvolver e implementar manuais de dietas tendo em consideração as condicionantes clínicas  | 95                       |               |                            |    |      |
|  | Estabelecer critérios de encaminhamento ou de alta  | 96                       |               |                            |    |      |
|  | Elaborar relatório de encaminhamento ou de alta   | 97                       |               |                            |    |      |
|  | Definir recomendações alimentares e nutricionais para a população e grupos específicos  | 98                       |               |                            |    |      |
|  | Planear políticas alimentares e nutricionais e programas de intervenção comunitária em saúde pública  | 99                       |               |                            |    |      |
|  | Implementar políticas que integrem as questões alimentares e nutricionais e as suas relações com a saúde pública  | 100                      |               |                            |    |      |
|  | Planear e desenvolver atividades no âmbito de políticas que integrem as questões alimentares e nutricionais e as suas relações com a saúde pública  | 101                      |               |                            |    |      |
|  | Conceber, promover e participar em programas de educação para a saúde, no domínio da educação alimentar e nutricional, dirigidos a indivíduos no contexto da sua família, comunidade, meio laboral e cultural, em todas as fases do ciclo de vida | 102                      |               |                            |    |      |
|  | Planear, desenvolver e implementar projetos de educação alimentar e nutricional, no âmbito da nutrição comunitária  | 103                      |               |                            |    |      |
| Realizar sessões de educação alimentar e nutricional a grupos populacionais distintos                            | 104   |                          |               |                            |    |      |
| Desenvolver conteúdos para materiais pedagógicos em educação alimentar e nutricional                             | 105   |                          |               |                            |    |      |
| Desenvolver linhas orientadoras para a organização e divulgação de campanhas de educação alimentar e nutricional | 106   |                          |               |                            |    |      |

| Domínios de competências   | Competências (continuação)  | Título profissional      |               |                            |    |      |  |  |
|--|---|--------------------------|---------------|----------------------------|----|------|--|--|
|  |   | Nutricionista Estagiário | Nutricionista | Nutricionista Especialista |    |      |  |  |
|  |   |                          |               | ACR                        | NC | NCSP |  |  |
|  | Estabelecer parcerias adequadas à implementação de programas de intervenção comunitária com entidades cuja atividade é relevante para a saúde         | 107                      |               |                            |    |      |  |  |
| H. Competências em monitorização   | Recolher e analisar dados no contexto da alimentação e nutrição, obtidos durante as fases de implementação da intervenção, e interpretar criticamente | 108                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Analisar e interpretar criticamente os resultados obtidos nas avaliações das intervenções realizadas  | 109                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Avaliar a efetividade da intervenção  | 110                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Monitorizar a implementação de projetos de investigação na área alimentação e nutrição  | 111                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Monitorizar o risco para uma alimentação segura e nutricionalmente adequada   | 112                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Monitorizar a evolução do estado nutricional, da ingestão alimentar, do comportamento alimentar e do aporte nutricional                               | 113                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Monitorizar a evolução do estado nutricional  | 114                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Monitorizar o sistema de produção, transformação, preparação e distribuição dos alimentos   | 115                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Monitorizar a implementação de sistemas de segurança e qualidade alimentar  | 116                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Rever planos de ementas e respetivas fichas técnicas  | 117                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Acompanhar e monitorizar terapêuticas nutricionais adequadas a situações fisiopatológicas específicas   | 118                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Monitorizar a adesão à terapêutica nutricional, ajustando a prescrição sempre que necessário  | 119                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Monitorizar a evolução dos dados analíticos e bioquímicos relacionados com a situação clínica do indivíduo  | 120                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Monitorizar de forma sistemática os problemas alimentares e nutricionais, em grupos populacionais e ao longo do ciclo de vida                         | 121                      |               |                            |    |      |  |  |
| Monitorizar políticas alimentares e nutricionais   | 122   |                          |               |                            |    |      |  |  |
| Monitorizar os programas de intervenção comunitária em saúde, nomeadamente na área da alimentação e nutrição | 123   |                          |               |                            |    |      |  |  |
| I. Competências em gestão  | Identificar os princípios de gestão nas áreas de atividade do nutricionista   | 124                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Identificar e implementar medidas de otimização de processos  | 125                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Gerir a relação com o cliente   | 126                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Desenvolver, implementar e aplicar ferramentas de apoio à gestão  | 127                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Gerir ferramentas de monitorização de indicadores   | 128                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Dirigir e/ou gerir unidades/serviços de saúde e/ou de nutrição e alimentação  | 129                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Gerir e/ou assessorar sistemas de gestão de referenciais, designadamente da qualidade, ambiente, segurança alimentar e saúde e segurança no trabalho  | 130                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Definir e aplicar políticas e procedimentos de gestão da qualidade  | 131                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Coordenar e gerir projetos de intervenção e/ou investigação na área alimentação e nutrição  | 132                      |               |                            |    |      |  |  |
|  | Administrar ou assessorar sistemas de gestão  | 133                      |               |                            |    |      |  |  |

| Domínios de competências   | <b>Competências (continuação)</b>   |     | Título profissional      |               |                            |    |
|--|---|-----|--------------------------|---------------|----------------------------|----|
|  |   |     | Nutricionista Estagiário | Nutricionista | Nutricionista Especialista |    |
|  |   |     |                          |               | ACR                        | NC |
| I. Competências em gestão  | Gerir e/ou coordenar equipas multidisciplinares   | 134 |                          |               |                            |    |
|  | Planear e gerir o dimensionamento, a seleção e a manutenção de equipamentos e utensílios de acordo com as necessidades, legislação e recomendações em vigor   | 135 |                          |               |                            |    |
| J. Competências interpessoais  | Reconhecer a natureza interdisciplinar das ciências da nutrição   | 136 |                          |               |                            |    |
|  | Potenciar o relacionamento desenvolvendo as ferramentas necessárias em função da atividade  | 137 |                          |               |                            |    |
|  | Reconhecer e respeitar a opinião e perspetivas dos membros da equipa, e ter capacidade de negociação e adaptação  | 138 |                          |               |                            |    |
|  | Autoavaliar o desempenho como indivíduo ou membro da equipa, saber agir e potenciar o desempenho  | 139 |                          |               |                            |    |
|  | Orientar o trabalho para a concretização dos objetivos (individuais e comuns)   | 140 |                          |               |                            |    |
|  | Definir e promover a motivação e satisfação dos objetivos individuais e comuns  | 141 |                          |               |                            |    |
|  | Gerar sinergias através de participação ativa   | 142 |                          |               |                            |    |
|  | Expressar com clareza e precisão, adaptar a linguagem aos diversos tipos de interlocutores, ser assertivo na exposição e na defesa das suas ideias  | 143 |                          |               |                            |    |
|  | Defender ideias e pontos de vista de forma convincente, recorrendo a uma argumentação estruturada, consistente e baseada na evidência científica  | 144 |                          |               |                            |    |
|  | Interagir adequadamente com pessoas com diferentes características e em contextos sociais e profissionais distintos, tendo uma atitude facilitadora do relacionamento e gerindo as dificuldades e eventuais conflitos de forma proactiva e ajustada | 145 |                          |               |                            |    |
|  | Promover o trabalho em equipa, fundamentado na liderança, gestão de conflitos, compreensão e promoção da dinâmica dos grupos de trabalho e/ou organizações  | 146 |                          |               |                            |    |
|  | Desenvolver e implementar programas de formação e treino à equipa, aos clientes e às partes interessadas, no contexto da área de atuação e adequada aos objetivos da organização  | 147 |                          |               |                            |    |
| Coordenar, orientar e dinamizar equipas e grupos de trabalho, com vista ao desenvolvimento de projetos e à concretização dos objetivos | 148   |     |                          |               |                            |    |
| K. Competências de desenvolvimento pessoal   | Desenvolver o sentido crítico no âmbito das atividades desenvolvidas  | 149 |                          |               |                            |    |
|  | Desenvolver capacidade de colaboração, persuasão e criatividade   | 150 |                          |               |                            |    |
|  | Desenvolver capacidade de organização e gestão de tempo de acordo com as prioridades  | 151 |                          |               |                            |    |
|  | Desenvolver a capacidade de adaptação à mudança e a novos desafios  | 152 |                          |               |                            |    |
|  | Identificar problemas e desenvolver processos para a sua resolução  | 153 |                          |               |                            |    |
|  | Utilizar os recursos e instrumentos de trabalho de forma eficiente  | 154 |                          |               |                            |    |
|  | Orientar a atividade tendo em vista a concretização eficaz e eficiente dos resultados, tendo sempre em consideração a autonomia técnica   | 155 |                          |               |                            |    |

| Domínios de competências                        | <b>Competências (continuação)</b>   |     | Título profissional      |               |                            |
|---|---|-----|--------------------------|---------------|----------------------------|
|   |   |     | Nutricionista Estagiário | Nutricionista | Nutricionista Especialista |
|   |   |     |                          |               |                            |
| K. Competências de desenvolvimento pessoal      | Construir e demonstrar resiliência adotando atitudes e comportamentos para lidar com problemas, superar obstáculos e/ou resistir à pressão em situações complexas | 156 |                          |               |                            |
|   | Estabelecer objetivos simples, mensuráveis, alcançáveis, realistas e exequíveis no tempo previsto, assumindo o compromisso das ações individuais e coletivas      | 157 |                          |               |                            |
|   | Flexibilizar a persecução de objetivos numa atitude de melhoria contínua  | 158 |                          |               |                            |
|   | Programar, organizar e monitorizar a sua atividade profissional   | 159 |                          |               |                            |
|   | Atuar de modo independente e proactivo no seu quotidiano profissional, tomar iniciativas face a problemas e solucioná-los de forma autónoma                       | 160 |                          |               |                            |
| L. Competências de desenvolvimento profissional | Trabalhar de acordo com objetivos pessoais, profissionais e institucionais  | 161 |                          |               |                            |
|   | Desenvolver uma abordagem flexível, adaptável e eficaz no contexto profissional   | 162 |                          |               |                            |
|   | Participar ativamente na promoção e desenvolvimento da profissão de nutricionista   | 163 |                          |               |                            |
|   | Desenvolver a aprendizagem técnica e científica de forma contínua ao longo do percurso profissional   | 164 |                          |               |                            |
|   | Formar e/ou orientar estudantes, nutricionistas estagiários e nutricionistas, ou outros profissionais   | 165 |                          |               |                            |

É possível verificar o contributo das competências por cada título profissional, configurando-se assim a importância da consolidação das competências, ajustadas ao domínio do saber, como garantia da qualidade da prática profissional.

As similitudes e as diferenças do contributo das competências para os níveis profissionais têm por base a consolidação e diferenciação dos conhecimentos e competências ao longo da prática profissional, a responsabilidade e a autonomia profissional, devendo ser sempre interpretado de acordo com o racional dos três domínios do saber.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este documento identifica os títulos profissionais – nutricionista estagiário, nutricionista e nutricionista especialista – e as competências correspondentes. Não obstante, cada nutricionista, ao longo do seu percurso profissional, deve adaptar e/ou adquirir as competências necessárias que o habilitem a exercer a profissão de forma autónoma, no propósito do melhor desempenho, tendo em consideração os preceitos técnicos, científicos e deontológicos. Nestes pressupostos, o nutricionista deve estar consciente que a área das ciências da nutrição não é estanque e está em constante evolução, pelo que a aprendizagem ao longo da vida é um pilar para a prática profissional de qualidade. Este documento visa contribuir para um patamar de qualidade na prática profissional dos nutricionistas em Portugal, com vista à salvaguarda da saúde nutricional da população.

## REVISÃO

O presente documento será revisto previsivelmente com a periodicidade de três anos e sempre que ocorram situações que justifiquem alterações no seu conteúdo.

Na revisão do documento participam a Direção da Ordem dos Nutricionistas, o Gabinete da Bastonária e o Departamento de Qualificação da Ordem dos Nutricionistas.

As revisões ficam registadas no próprio documento.

| Versão | Data    | Descrição               |
|--------|---------|-------------------------|
| 01     | 01.2023 | Divulgação do documento |

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Lei n.º 51/2010, de 14 de dezembro - Cria a Ordem dos Nutricionistas e aprova o seu Estatuto, (2010).
2. Lei n.º 126/2015, de 3 de setembro - Primeira alteração ao Estatuto da Ordem dos Nutricionistas, conformando-o com a Lei n.º 2/2013, de 10 de janeiro, que estabelece o regime jurídico de criação, organização e funcionamento das associações públicas profissionais, (2015).
3. Ordem dos Nutricionistas. Ordem dos Nutricionistas 2021 [Available from: [www.ordemdosnutricionistas.pt](http://www.ordemdosnutricionistas.pt)].
4. International Confederation of Dietetics Associations. International Confederation of Dietetics Associations 2021 [Available from: <https://www.internationaldietetics.org/>].
5. European Federation of the Association of Dietitians. EFAD Academic Standards – 2018 revision. 2018.
6. Ordem dos Nutricionistas. Referencial para a Formação Académica do Nutricionista. . Porto: Ordem dos Nutricionistas; 2016.
7. Ordem dos Nutricionistas. Relatório do 2.º Estudo do Percurso Socioprofissional dos Nutricionistas em Portugal. Porto: Ordem dos Nutricionistas; 2020.
8. Regulamento n.º 55/2019 de 14 de janeiro - Regulamento Geral das Especialidades Profissionais da Ordem dos Nutricionistas, (2019).
9. Gallegos D. Global challenges and opportunities for dietitians. *Nutrition & Dietetics*. 2020;77(2):179-81.
10. Regulamento n.º 995/2021, de 3 de dezembro - Regulamento de Estágios Profissionais e de Provas de Habilitação Profissional da Ordem dos Nutricionistas., 995/2021 (2021).
11. Lei n.º 126/2015 de 3 de setembro, primeira alteração à Lei n.º 51/2010 de 14 de dezembro. Cria a Ordem dos Nutricionistas e aprova o seu estatuto, (2015).
12. European Federation of the Association of Dietitians. Dietitians in Europe Definition, Profession and Education Statement by the European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD). In: (EFAD) AatGMotEFoAoD, editor. 2016.
13. International Confederation of Dietetics Associations. International Competency Standards for Dietitian-Nutritionists. 2016.
14. British Dietetic Association. British Dietetic Association 2021 [Available from: <https://www.bda.uk.com/>].
15. Academy of Nutrition and Dietetics. Academy of Nutrition and Dietetics 2021 [Available from: [https://www.eatrightpro.org/?\\_ga=2.46233697.793075315.1624267346-716543375.1619277567](https://www.eatrightpro.org/?_ga=2.46233697.793075315.1624267346-716543375.1619277567)].
16. Conselho Federal dos Nutricionistas. Conselho Federal dos Nutricionistas, 2021 [Available from: <https://www.cfn.org.br/>].
17. European Federation of the Association of Dietitians. European Federation of the Association of Dietitians 2021 [Available from: <http://www.efad.org/en-us/home/>].
18. Regulamento n.º 587/2016 de 14 de junho - Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas, Diário da República, 2.ª série - N.º 112 (2016).
19. Ordem dos Nutricionistas. Guião para a elaboração do projeto de estágio. In: Ordem dos Nutricionistas. 2019.
20. Governo de Portugal. Governo de Portugal 2021 [Available from: <https://www.portugal.gov.pt/pt/gc22>].
21. Comissão Europeia. Comissão Europeia 2021 [Available from: [https://ec.europa.eu/info/index\\_pt](https://ec.europa.eu/info/index_pt)].
22. Unidas N. Nações Unidas 2021 [Available from: <https://www.un.org/en/>].
23. Academy Quality Management Committee. Academy of Nutrition and Dietetics: Revised 2017 Standards of Practice in Nutrition Care and Standards of Professional Performance for Registered Dietitian Nutritionists. *J Acad Nutr Diet*. 2018;118(1):132-40.e15.
24. Resolução CFN N.º 600, 25 de fevereiro de 2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências, (2018).
25. Sá P, Paixão F. Contributos para a clarificação do conceito de competência numa perspetiva integrada e sistémica. *Revista Portuguesa de Educação*. 2013; 26(1): 87-114.
26. Antonello CS. Aprendizagem na ação revisitada e seu papel no desenvolvimento de competências: Learning in action revisited and its role in the competences development. *Aletheia*.146-67.
27. Instituto de Emprego e Formação Profissional. Níveis de saber 2007 [Available from: [https://elearning.iefp.pt/pluginfile.php/49579/mod\\_scorm/content/0/teo01/03teo01.html](https://elearning.iefp.pt/pluginfile.php/49579/mod_scorm/content/0/teo01/03teo01.html)].



**ORDEM DOS  
NUTRICIONISTAS**