



ORDEM DOS  
NUTRICIONISTAS

# REFERENCIAL PARA A FORMAÇÃO ACADÉMICA **DO NUTRICIONISTA**

**TÍTULO**

Referencial para a Formação Académica do Nutricionista

**AUTOR**

Ordem dos Nutricionistas

**GRUPO DE TRABALHO**

Joana Sousa (Direção)

Mariana Barbosa (Departamento de Qualificação)

Tânia Cordeiro (Gabinete da Bastonária)

**COORDENAÇÃO EXECUTIVA**

Alexandra Bento

José Camolas

Beatriz Oliveira

Carla Gonçalves

Carla Moura Pereira

Clara Matos

Joana Sousa

**COLABORAÇÃO**

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

**AUSCULTAÇÃO**

Representantes das Instituições de Ensino Superior que ministram a formação académica que habilita ao acesso à profissão de nutricionista.

**Propriedade:** Ordem dos Nutricionistas

**Versão e data da publicação:** Versão 02, janeiro de 2023

**Local:** Ordem dos Nutricionistas, Porto

**Design Gráfico:** Rui da Silva

**ISBN:** 978-989-99969-2-2

**Como citar ou referenciar:** Ordem dos Nutricionistas. Referencial para a Formação Académica do Nutricionista. Porto: Departamento da Qualificação, Ordem dos Nutricionistas; 2023 Disponível em: [www.ordemdosnutricionistas.pt](http://www.ordemdosnutricionistas.pt)

**Documento a ser revisto a cada quatro anos (Próxima revisão 2027).**

## ÍNDICE

|                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ENQUADRAMENTO.....                                                                         | 5  |
| Profissão de nutricionista.....                                                            | 7  |
| Perceção do nutricionista em relação à formação académica.....                             | 8  |
| Perfil da oferta formativa das Instituições do Ensino Superior.....                        | 10 |
| OBJETIVOS.....                                                                             | 12 |
| METODOLOGIA.....                                                                           | 12 |
| REFERENCIAL PARA A FORMAÇÃO ACADÉMICA DO NUTRICIONISTA .....                               | 15 |
| Perfil académico.....                                                                      | 16 |
| 1. Competências .....                                                                      | 16 |
| 2. Conhecimentos nucleares.....                                                            | 22 |
| 3. Estágio académico .....                                                                 | 27 |
| 4. Metodologias de ensino para o desenvolvimento do perfil académico do nutricionista..... | 28 |
| REVISÃO.....                                                                               | 30 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS .....                                                                 | 32 |
| REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....                                                           | 34 |

# ENQUADRAMENTO



ORDEM DOS  
NUTRICIONISTAS

## ENQUADRAMENTO

O propósito e desafio base do desenvolvimento profissional do nutricionista fundamenta-se em alicerçar os pilares elementares para atingir os melhores níveis de qualidade da prática profissional. Assim, para uma atuação profissional de qualidade é fundamental que o ensino se encontre em concordância com as competências de base do nutricionista para o início da sua atividade profissional, consolidando o seu desenvolvimento e evolução profissional através da aprendizagem ao longo da vida (ALV).

O conhecimento das ciências da nutrição está em constante evolução, pelo que o ensino deverá envolver-se na resposta a essa evolução, para o mais adequado desenvolvimento de competências para uma prática profissional diferenciada. Neste sentido, para benefício da profissão, a colaboração e compromisso entre a academia e a associação profissional é fundamental (1).

As ciências da nutrição encontram-se em constante evolução fruto da atualização dos conhecimentos científicos e tecnológicos, tendo reflexo direto no desenvolvimento profissional nas suas duas dimensões: formação de base e ALV. Na formação de base, caberá às instituições de ensino superior (IES), à luz da sua autonomia, oferecer aos estudantes os conhecimentos necessários de acordo com a evidência científica e tecnológica tentando responder às necessidades da profissão, nomeadamente no que respeita a áreas emergentes de atuação. Na dimensão da ALV é crucial que o nutricionista procure a atualização dos seus conhecimentos com base na ciência e na evidência, por forma a prestar o melhor serviço e de acordo com as Competências Profissionais do Nutricionista (2).

Tem-se verificado um crescimento do interesse por parte da academia nesta área de conhecimento, que se traduz num aumento do número de IES que ministram a formação que habilita à obtenção do grau académico para acesso à Ordem dos Nutricionistas e do número de candidatos que pretendem aceder a essa formação nos últimos anos. Nos últimos cinco anos (2016-2021), o número de IES aumentou 33% (de 12 para 16), sendo que o número de inscritos no 1.º ano, pela 1.ª vez (todos os regimes) apresentou um aumento proporcional superior ao aumento do número de IES, tendo-se verificado um aumento de 44% (de 415 para 597) ou seja, por cada 2 inscritos em 2016 existiram aproximadamente 3 inscritos em 2021. Há ainda a destacar que a procura por esta área do conhecimento refletida pelo número de candidaturas (ensino público) mais do que duplicou, tendo-se verificado um aumento de 131% (de 1611 para 3715) ou seja, por cada 3 candidaturas em 2016 existiram mais de 6 em 2021 (3-6).

Para responder aos desafios do ensino da nutrição, existem quatro pilares fundamentais que se relacionam, por um lado, com os domínios de competências e, por outro, com os conhecimentos nucleares (7):

- Ensino superior personalizado;
- Foco nas competências para o futuro;
- Desenvolvimento de programas de estudo multi-institucionais;
- Aprendizagem ao longo da vida.

Assim, os desafios das IES podem centrar-se em (7):

- Considerar a formação de base como o alicerce essencial para ALV;
- Ter uma abordagem transdisciplinar da nutrição;
- Acompanhar a evolução científica no foco da abordagem nutricional;
- Refletir ao nível individual, populacional e planetário;
- Ajustar a cultura institucional, potenciando a liderança, a comunicação, a colaboração e a consciência digital.

Conscientes de que as necessidades do ensino acompanham a evolução da profissão de nutricionista, tornou-se premente o desenvolvimento de um referencial que delineasse as competências e os conhecimentos nucleares para a formação académica (1.º ciclo de estudos). Assim, pretende-se obter um patamar de excelência, qualidade e harmonia na formação académica dos nutricionistas em Portugal, sem descurar a identidade de cada uma das IES.

Foi neste enquadramento que foi iniciada em 2015 uma reflexão conjunta sobre a importância da formação académica para o desenvolvimento das competências do nutricionista e publicado em 2016 o “Referencial para a Formação Académica do Nutricionista” (RFAN) (8). De referir que estas competências devem ser consolidadas e aprofundadas durante o período de estágio profissional de acesso à profissão, enquanto nutricionista estagiário, conjuntamente com a aplicação dos aspetos éticos e deontológicos da profissão e, seguidamente, enquanto nutricionista e, mais tarde, enquanto nutricionista especialista, sendo essa consolidação evidente no documento das Competências Profissionais do Nutricionista (2).

Acompanhando a evolução científica na área da nutrição e a constante crescimento do percurso profissional, surge a revisão do RFAN, que pretende refletir estes avanços, e consequente reflexo no perfil académico a desenvolver, substituindo a 1.ª edição.

Nesta edição, tendo por base o documento desenvolvido pela Ordem dos Nutricionistas das “Competências Profissionais do Nutricionista” foi traçado o perfil académico com a revisão e identificação das competências, dos conhecimentos nucleares e a sua relação com os domínios de competências a serem desenvolvidos e adquiridos no âmbito da formação académica habilitante à profissão de nutricionista (2).

Mais do que se centrar nos domínios e áreas científicas dos planos curriculares, assim como dos *European Credit Transfer System* (ECTS) de cada uma dessas áreas, pretendeu-se com esta revisão centrar a formação académica na aquisição e consolidação de conhecimentos nucleares para o desenvolvimento das competências de base, para o mais adequado desempenho profissional.

Associado a este perfil de competências, a relevância das práticas de ensino e de aprendizagem, adequadas aos desafios atuais da profissão, deve merecer atenção por parte das IES (9).

Neste sentido, na 2.ª edição do RFAN é identificado o perfil académico para a formação de base do nutricionista, com a identificação das competências do licenciado, dos conhecimentos nucleares e a sua relação para o alcance dos domínios de competências.

## Profissão de nutricionista

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 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 (10).

O nutricionista é o licenciado em ciências da nutrição, em dietética ou em dietética e nutrição, cuja formação académica (1.º ciclo) tem a duração mínima de quatro anos curriculares (240 ECTS), por instituição de ensino superior português na área da saúde e que após um período de estágio profissional de seis meses com aprovação nas provas de habilitação profissional, passando a membro efetivo da Ordem dos Nutricionistas (11).

A formação académica ocorrerá, impreterivelmente, em IES na área da saúde, o que deve garantir as competências académicas e profissionais que os nutricionistas deverão adquirir, tendo em conta as áreas científicas da formação essenciais para as áreas de atuação. Adicionalmente, a formação académica do nutricionista deverá igualmente capacitá-lo para que possa atuar na área da nutrição independentemente do país onde esteja a exercer a profissão, uma vez que 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 da sociedade, utilizando a alimentação e a nutrição como ferramentas (12).

Propõe-se ainda que a formação académica acompanhe a diferenciação que poderá ocorrer na atuação do nutricionista. Pese embora este documento não tenha como objetivo focar-se nas especialidades do nutricionista, é fundamental compreender a importância que a formação académica de base tem nas áreas de especialidade existentes, assim como na afirmação em áreas potencialmente diferenciadoras da profissão em consonância com a evolução científica.

Assim, o perfil académico do título académico habilitante à profissão de nutricionista deverá capacitá-lo para uma prática profissional autónoma e permitir que as competências adquiridas forneçam as ferramentas necessárias para a procura da diferenciação.

É, por isso, crucial que a formação académica responda às necessidades da profissão e da sociedade, através da revisão cíclica dos currículos académicos, adaptando-os aos novos desideratos. É neste contexto que surge a revisão ao Referencial, com o objetivo central de auxiliar na resposta à evolução e necessidades da profissão.

## Perceção do nutricionista em relação à formação académica

Em 2019, a Ordem dos Nutricionistas realizou o 2.º Estudo do Percurso Socioprofissional (13). Com este estudo foi possível perceber que a avaliação da formação inicial dos nutricionistas é globalmente positiva, tendo sido analisadas duas dimensões relativas à avaliação da licenciatura: os conhecimentos teóricos obtidos e a obtenção de uma rede de contactos ou competências relacionais.

A obtenção de conhecimentos teóricos foi avaliada como “boa” ou “muito boa” por 72,3% dos inquiridos, sendo que as diferenças nesta avaliação foram mais evidentes tendo em conta o período de conclusão (membros licenciados antes do Processo de Bolonha (69%)) e o tipo de membro (membros estagiários (67,4%) e membros efetivos (72,8%)). Também foram observadas diferenças tendo em conta o ajuste à área de atuação do emprego principal sendo a área da alimentação coletiva e restauração aquela que apresentou uma proporção de membros com avaliações favoráveis (70,4%) abaixo do valor geral. De realçar a residual percentagem de avaliações “má” ou “muito má” (<1%). Este tipo de resultados permite uma reflexão acerca do percurso formativo e perfil de competências esperados do nutricionista, que possam ser integradas na formação inicial, ainda que a continuação do percurso académico seja cada vez mais determinante para a diferenciação profissional e consequente integração mais favorável no mercado de trabalho. Esta situação verifica-se pelo aumento de licenciados que opta por prosseguir para estudos pós-graduados nos primeiros cinco anos após conclusão da licenciatura (tendência verificada em 2014 e 2019). A procura de atualização de conhecimentos e competências com elevada expressão de cursos não conferentes de grau verifica-se em 47% dos nutricionistas.

A avaliação relativa à obtenção de rede de contactos ou competências relacionais, quando comparada com as avaliações de 2014, é globalmente mais positiva, com uma descida significativa na proporção de membros que avalia como “má” ou “muito má” (de 31% para 10%). Esta diferença pode refletir o investimento que as IES têm vindo a fazer no desenvolvimento de ações que reforcem a aquisição deste tipo de competências, com a modificação dos métodos de trabalho conferindo mais autonomia aos estudantes e estimulando-os à prossecução de atividades que impliquem contacto com realidades externas à atividade académica, enriquecendo o percurso académico (14).

Começa a observar-se uma tendência em Portugal, alinhada com o verificado nos membros residentes fora de Portugal, que apresentam um perfil com maior proporção de inquiridos com formação pós-graduada conferente de grau, refletindo a necessidade de diferenciação e formação quando existe o objetivo de integração em mercados de trabalho internacionais. Esta tendência determinará um esforço de adaptação dos licenciados no sentido de atingirem maiores graus de diferenciação.

Um dos aspetos que mereceu destaque em 2014 foi a crescente proporção de membros mais jovens que optam por ingressar em ciclos de estudos pós-graduados cada vez mais cedo, com aumento da proporção de inquiridos que terminam o mestrado nos primeiros cinco anos após término da formação de 1º ciclo. Em 2019 foram verificados resultados idênticos em que a maior proporção de inquiridos (59,8%) optou pela realização de mestrado nos primeiros anos após término da licenciatura contrastando com os membros que concluíram a formação inicial há mais tempo.

Já em 2019, a relação da formação inicial com o emprego principal foi considerada globalmente positiva, com 78,6% dos inquiridos a avaliarem-na positivamente. É interessante que a avaliação menos favorável seja dos

nutricionistas que concluíram formações pós-graduadas não conferentes de grau (75,7%), justificando as formações adicionais concluídas como tendo o objetivo de colmatar eventuais lacunas sentidas na formação inicial face às funções desempenhadas no emprego principal.

De referir ainda que são os nutricionistas mais novos que fazem uma apreciação menos positiva da adequação da formação ao emprego (80%) face aos que concluíram a formação inicial há mais de 15 anos (89,2%).

Com a implementação do Processo de Bolonha, a licenciatura passa a ser um ponto de partida, alterando o paradigma anteriormente associado aos cursos de nível superior, em que se esperava que a formação suprisse a grande maioria dos conhecimentos e competências associadas à atividade profissional. É, assim, fundamental a atualização permanente e formalização destas competências diferenciadoras, envolvendo os profissionais, a academia e os empregadores, com valor acrescentado para a população.

A contribuição da licenciatura para as competências exigidas no emprego principal atual apresenta uma avaliação global muito positiva, com 67,1% dos nutricionistas a considerar que a formação inicial forneceu muitas ou todas as competências para um bom desempenho profissional no emprego principal. As áreas da indústria alimentar (42,1%), alimentação coletiva e restauração (54%) e nutrição no desporto (60%) registam as menores proporções. Destaca-se aqui adicionalmente, a nutrição no desporto, que, não sendo atualmente uma área de atuação devidamente circunscrita naquilo que são as funções e perfil de competências do nutricionista, revela já algum sentimento identitário, o que deve motivar alguma atenção, tanto ao nível da regulação e sistematização profissional, como ao nível da formação, através do diálogo e concertação entre a academia e a Ordem dos Nutricionistas.

Estes dados, inseridos numa perspetiva abrangente do percurso socioprofissional dos nutricionistas em Portugal, revelam avaliações globalmente muito positivas, mas com diferenças interessantes ao nível da idade ou período de conclusão da licenciatura. As diferenças encontradas, quando segmentadas por área de atuação, podem apontar pistas importantes para a eventual adaptação de conhecimentos nucleares de base da formação académica habilitante à profissão de nutricionista, sem prejuízo da necessidade e promoção de uma cultura de atualização contínua de conhecimentos e competências.

## Perfil da oferta formativa das Instituições do Ensino Superior

Analisando a oferta formativa atual das IES que ministram o grau académico habilitante de acesso à profissão de nutricionista, que se encontram em funcionamento e com acreditação plena pela Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior (3), verificam-se:

- 16 IES a nível nacional;
- 16 IES distribuídas geograficamente por 4 regiões de Portugal Continental;
- 9 IES de sistema de ensino público e 7 IES de sistema de ensino privado;
- 10 IES com a licenciatura em ciências da nutrição e 6 com a licenciatura em dietética e nutrição;
- 16 licenciaturas com 240 ECTS de formação (4 anos | 8 semestres);
- 10 das licenciaturas com o estágio curricular em 1 semestre (30 ECTS) e 6 em 2 semestres (60 ECTS);
- 15 licenciaturas com o coordenador com grau académico de Doutor;
- 16 licenciaturas com o coordenador nutricionista.

Da análise efetuada aos objetivos do ciclo de estudos apresentados pelas IES, em todos eles se identifica a referência de que os seus licenciados adquirirão o conjunto de conhecimentos nucleares e competências para o exercício profissional do nutricionista nas suas diversas áreas de atuação.

Foram ainda identificados conhecimentos nucleares diferenciadores em áreas emergentes e em crescimento, quer por necessidade de integração do nutricionista, quer por necessidade de acompanhamento do conhecimento científico em constante atualização e crescimento, para as quais o nutricionista assume um contributo relevante. Estes conhecimentos nucleares diferenciadores assinalam diferenças na identidade de cada instituição.

# OBJETIVOS E METODOLOGIA



ORDEM DOS  
NUTRICIONISTAS

## OBJETIVOS

Este documento tem como objetivos:

- Identificar as competências a adquirir na formação académica para a prática profissional do nutricionista;
- Identificar os conhecimentos nucleares da formação académica habilitante à profissão de nutricionista.

## METODOLOGIA

O RFAN é um documento dinâmico, refletindo a evolução do conhecimento técnico e científico da profissão em prol das melhores práticas profissionais.

Este documento pretende promover o diálogo e a colaboração com as IES, com uma discussão continuada da evolução da academia em resposta às necessidades da profissão. Neste sentido, será sempre um documento aberto e em constante aperfeiçoamento, com revisão prevista de quatro em quatro anos.

O processo metodológico de conceção do RFAN está organizado 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. Previsão de revisão do RFAN de quatro em quatro anos (8);
  - ii. Análise dos dados do 2.º Estudo Socioprofissional da Ordem dos Nutricionistas (13);
  - iii. Análise do perfil académico atual das licenciaturas em ciências da nutrição e dietética e nutrição, nomeadamente dos respetivos planos curriculares;
2. Pesquisa e compilação da informação disponível:
  - i. Peças legais, documentos e orientações da Ordem dos Nutricionistas, nomeadamente, Estatuto (15), Código Deontológico (16), guias orientadores, normas de orientação profissional, modelo operacional dos estágios profissionais (17), Regulamento Geral das Especialidades Profissionais (18);
  - ii. Peças legais, documentos e orientações de autoridades nacionais (19), europeias (20) e internacionais (21);
  - iii. Documentos e orientações profissionais de entidades internacionais (12, 22-26);
3. Análise e síntese da informação disponível;
4. Planeamento e calendarização da metodologia;
5. Conceção e desenvolvimento da proposta de revisão do RFAN;
6. Consulta por representantes das IES;
7. Análise dos contributos decorrentes da consulta aos representantes das IES;
8. Revisão;

9. Validação final;
10. Divulgação;
11. Avaliação e revisão.

# REFERENCIAL PARA A FORMAÇÃO ACADÊMICA DO NUTRICIONISTA



ORDEM DOS  
NUTRICIONISTAS

## REFERENCIAL PARA A FORMAÇÃO ACADÉMICA DO NUTRICIONISTA

O nutricionista adquire um conjunto de competências no decurso da formação académica à luz dos conhecimentos científicos e técnicos, de acordo com as exigências da profissão, que permita a obtenção do grau académico para acesso à profissão.

Assim, a formação académica terá necessariamente de ser articulada com o perfil de competências que se pretende que o licenciado possua para efeitos do exercício profissional.

Considera-se, que o licenciado deverá ser capaz de resolver determinados problemas ou de exercer determinadas 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.

Neste sentido, o licenciado, é o detentor do grau académico habilitante para acesso ao título profissional de nutricionista estagiário e que adquiriu, ao longo de oito semestres (quatro anos), os conhecimentos nucleares e as competências para o exercício da profissão de nutricionista (Figura 1).

A atribuição das competências distingue-se ainda de acordo com a aquisição e aprofundamento das competências profissionais e relacionais considerando a evolução formativa e profissional do nutricionista, pelo que o licenciado detém os conhecimentos nucleares para o desenvolvimento do saber para a aprendizagem/ação | Saber – Saber (Figura 1). Este nível de competências refere-se à formação necessária para a prática profissional, pelo que a formação poderá incluir métodos de ensino de diferentes tipos e ajustados às competências e conhecimentos a adquirir.



Figura 1 – Identidade e competências do licenciado

## Perfil acadêmico

### 1. Competências

Para o alcance dos objetivos do referencial, os conhecimentos científicos a adquirir na formação acadêmica devem ser adequados aos domínios de competências necessários ao desempenho da profissão de nutricionista. Neste sentido, os conhecimentos nucleares que deverão nortear a formação acadêmica habilitante à profissão de nutricionista, independentemente da estrutura curricular, designação das unidades curriculares e conteúdos específicos de cada unidade curricular, deverão refletir a evidência científica mais atual, o percurso e diferenciação profissional dos nutricionistas, assim como os domínios e perfil de competências.

Os domínios de competências a adquirir na formação acadêmica habilitante à profissão de nutricionista estão interligados com os domínios de competências profissionais do nutricionista (2), a saber:

- 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.

De referir que o domínio de competências de desenvolvimento profissional (alínea L.) descrita nas CPN se restringe à profissão pela sua natureza, razão pela qual não é considerado no RFAN.

A área científica de base da formação acadêmica habilitante à profissão de nutricionista é a área das **ciências da saúde**, sendo considerado como **área científica fundamental do ciclo de estudos a área das ciências da nutrição**, ou outra cuja denominação evidencie uma relação direta com as ciências da nutrição. O licenciado poderá compreender, apreender e integrar os conhecimentos nucleares das ciências da saúde com os conhecimentos específicos das ciências da nutrição, adquirindo os conhecimentos necessários para aplicar nas várias áreas de atuação profissional.

A atribuição das competências à formação acadêmica habilitante à profissão de nutricionista identifica-se de acordo com a aquisição dos domínios de competências considerando que o licenciado deverá deter os conhecimentos nucleares para o desenvolvimento do que sustenta a aprendizagem/ação necessária para o início da atividade profissional.

Na tabela 1 identificam-se as competências da formação académica habilitante à profissão de nutricionista, organizadas em função dos domínios de competências e o correspondente número de competência presente no perfil de competências profissionais presente no CPN (2).

Tabela 1 – Competências da formação académica habilitante à profissão de nutricionista de acordo com os domínios de competências

| Domínios de competências               | Competências                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | (1) |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 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   |
| C. Competências em comunicação         | 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  |
| 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  |

| Domínios de competências                   | Competências                                                                                                                                                                                                                                                                                       | (1) |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| E. Competências em avaliação (continuação) | Recolher e registar história clínica e anamnese alimentar, exame físico, exames laboratoriais, dados analíticos e informação psicossocial                                                                                                                                                          | 27  |
|                                            | Conhecer, selecionar e aplicar métodos de avaliação antropométrica e funcional                                                                                                                                                                                                                     | 28  |
|                                            | Conhecer, selecionar e aplicar ferramentas de identificação do risco nutricional ao indivíduo                                                                                                                                                                                                      | 29  |
|                                            | Conhecer, selecionar e aplicar metodologias de avaliação do estado nutricional ao indivíduo                                                                                                                                                                                                        | 30  |
|                                            | Conhecer, selecionar 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, selecionar 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  |
|                                            | Conhecer, selecionar e aplicar metodologias no âmbito da epidemiologia nutricional                                                                                                                                                                                                                 | 40  |
|                                            | Conhecer, selecionar e aplicar métodos e ferramentas de avaliação dos programas de intervenção comunitária                                                                                                                                                                                         | 41  |
| F. Competências de 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  |

| Domínios de competências                     | Competências                                                                                                                                                                                                      | (1) |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| F. Competências de diagnóstico (continuação) | 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  |
| G. Competências de Intervenção               | Planear, desenvolver e implementar projetos de investigação na área alimentação e nutrição                                                                                                                        | 62  |
|                                              | 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 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  |
|                                              | Realizar aconselhamento alimentar                                                                                                                                                                                 | 76  |
|                                              | Desenvolver sistemas de produção, transformação, preparação e distribuição dos alimentos                                                                                                                          | 77  |
|                                              | Planear, elaborar, adaptar e validar planos de ementas e respetivas fichas técnicas, de acordo com a legislação e referenciais                                                                                    | 79  |
|                                              | 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  |
|                                              | 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  |

| Domínios de competências                     | Competências                                                                                                                                                                                                                                      | (1) |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| G. Competências de Intervenção (continuação) | 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  |
|                                              | 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 |
|                                              | 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 |
| 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 |

| Domínios de competências                   | Competências                                                                                                                                                                     | (1) |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| I. Competências em gestão                  | Identificar os princípios de gestão nas áreas de atividade do nutricionista                                                                                                      | 124 |
|                                            | Identificar e implementar medidas de otimização de processos para a gestão de atividades                                                                                         | 125 |
| 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 |
|                                            | 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 |
| 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 |
|                                            | 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 |

<sup>1</sup>Competências Profissionais do Nutricionistas, Ordem dos Nutricionistas, 2023 (2).

Existem ainda outros critérios que as IES deverão respeitar:

- Ciclo de estudos em IES na área da saúde;
- Áreas científicas maioritariamente nas áreas da saúde, sendo que no mínimo 50% dos ECTS totais do ciclo de estudos deverão ser na área ou áreas científicas predominantes e fundamentais do mesmo;
- Área científica predominante e fundamental do ciclo de estudos deve estar diretamente associada às Ciências da Nutrição, Dietética e Dietética e Nutrição;
- 1º ciclo de estudos com uma das designações (3, 11):
  - Licenciatura em Ciências da Nutrição;
  - Licenciatura em Dietética e Nutrição;
  - Licenciatura em Dietética;

- Ciclo de estudos com pelo menos 4 anos (3, 11), com a estrutura:
  - 240 ECTS;
  - 8 Semestres;
  - 30 ECTS estágio académico;
- Coordenação do ciclo de estudos assumida por:
  - Nutricionista titular de grau de doutor;
  - Regime de tempo integral;
  - Estar integrado na carreira docente do ensino superior ou na carreira de investigação da instituição em causa;
- Corpo docente total que assegure a lecionação do ciclo de estudos que seja (3, 27, 28):
  - Próprio (mínimo de 60% dos docentes em tempo integral);
  - Academicamente qualificado (mínimo de 50% de docentes com o grau de doutor);
  - Especializado na área (mínimo de 50 % do corpo docente total é constituído por docentes especializados na área ou áreas de formação fundamentais do ciclo de estudos, dos quais um mínimo de 60 % têm o grau de doutor);
- Conhecimentos nucleares da área científica predominante e fundamental devem ser ministrados por docentes nutricionistas com reconhecida experiência ou competência profissional na área de lecionação.

## 2. Conhecimentos nucleares

Foram considerados como conhecimento nucleares aqueles que permitem congregar todo o conhecimento necessário e diretamente relacionado com as ciências da nutrição. De referir que não devem ser confundidos com plano curricular, unidade curricular ou conteúdo curricular. Para um mesmo conhecimento nuclear pode contribuir uma ou mais unidades curriculares e um ou mais conteúdos curriculares. Cientes da responsabilidade e autonomia das IES, é entendimento que é desta forma que cada IES afirmará a sua identidade e diferenciação. Os conhecimentos nucleares irão responder diretamente aos domínios de competências da formação académica habilitante à profissão de nutricionista, tendo em consideração aqueles que o licenciado deverá ser capaz de aplicar e desenvolver aquando do início da sua atividade enquanto nutricionista estagiário (tabela 2).

Independentemente da estrutura e nomenclatura curricular adotada por cada IES, importa reforçar que a cada domínio de competências deverá corresponder os necessários conhecimentos nucleares que os estudantes deverão ser capazes de compreender e apreender no decurso da sua formação académica.

Para além disso, não se poderá considerar estes conhecimentos como individuais e exclusivos de cada um dos domínios de competências, mas sim interligados entre si, numa visão multidisciplinar, transdisciplinar e integrada no conhecimento.

Tabela 2 - Conhecimentos nucleares em função dos domínios de competências.

| CONHECIMENTOS NUCLEARES                                                                                                                                                                                                                                                                   | DOMÍNIOS DE COMPETÊNCIAS |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                           | A                        | B | C | D | E | F | G | H | I | J | K |
| 1. Bases estatísticas aplicadas às ciências da saúde: análise descritiva e inferencial                                                                                                                                                                                                    | x                        |   | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| 2. Funcionamento do organismo humano, aos níveis molecular e celular                                                                                                                                                                                                                      | x                        |   | x |   | x | x | x | x | x | x | x |
| 3. Processos e vias metabólicas dos macro- e dos micronutrientes, bem como as doenças consequentes de desequilíbrios nestes processos e vias                                                                                                                                              | x                        |   | x |   | x | x | x | x | x | x | x |
| 4. Macro- e os micronutrientes sob a perspetiva química, metabólica e alimentar                                                                                                                                                                                                           | x                        |   | x |   | x | x | x | x | x | x | x |
| 5. Diferentes estruturas e características reacionais das macromoléculas presentes nos seres vivos e/ou nos alimentos                                                                                                                                                                     | x                        |   | x |   | x | x | x | x | x | x | x |
| 6. Metodologias analíticas necessárias à identificação das diferentes estruturas das macromoléculas                                                                                                                                                                                       | x                        |   | x |   | x | x | x | x | x | x | x |
| 7. Evolução das práticas alimentares da Humanidade, das origens à atualidade                                                                                                                                                                                                              | x                        | x | x |   | x | x | x | x | x | x | x |
| 8. Determinantes sociais dos comportamentos de consumo relacionados com a saúde, nomeadamente do comportamento alimentar                                                                                                                                                                  | x                        | x | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 9. Estrutura do corpo humano, terminologia anatómica, estruturas anatómicas                                                                                                                                                                                                               | x                        |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 10. Função dos principais órgãos e sistemas do organismo humano                                                                                                                                                                                                                           | x                        |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 11. Etiopatogenia e a fisiopatologia das doenças relacionadas com a alimentação                                                                                                                                                                                                           | x                        |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 12. Estudo das lesões patológicas quer ao nível morfológico, imunológico, bioquímico, molecular, como instrumento do seu diagnóstico                                                                                                                                                      | x                        |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 13. Estruturas dos tecidos, órgãos e sistemas do corpo humano                                                                                                                                                                                                                             | x                        |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 14. Forma/função de várias estruturas histológicas e o modo como estas são influenciadas pela alimentação                                                                                                                                                                                 | x                        |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 15. Determinação do metabolismo basal e metabolismo energético                                                                                                                                                                                                                            | x                        |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 16. Ações farmacológicas dos medicamentos e dos constituintes alimentares ativos no organismo humano                                                                                                                                                                                      | x                        |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 17. Interações entre a nutrição, a alimentação e a terapêutica farmacológica                                                                                                                                                                                                              | x                        |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 18. Bases genéticas, nomeadamente da patologia humana                                                                                                                                                                                                                                     | x                        | x | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 19. Doença genética, conceitos da epigenética, da nutrigenética e da nutrigenómica                                                                                                                                                                                                        | x                        | x | x | x | x | x | x | x |   | x |   |
| 20. Estudo do microbioma humano e a sua relação com a alimentação e nutrição, assim como a sua interação com a saúde                                                                                                                                                                      | x                        | x | x | x | x | x | x | x |   | x |   |
| 21. Mecanismos básicos da resposta imunológica, da patologia e da resposta face a uma agressão exógena                                                                                                                                                                                    | x                        | x | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 22. Patogénese das doenças do foro imunológico                                                                                                                                                                                                                                            | x                        | x | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 23. Conceito de saúde pública, bem como o seu papel na melhoria da saúde e bem-estar das populações                                                                                                                                                                                       | x                        |   |   |   | x | x | x | x | x |   |   |
| 24. Áreas de atuação da saúde pública que envolvem direta ou indiretamente a alimentação                                                                                                                                                                                                  | x                        | x |   |   | x | x | x | x | x |   |   |
| 25. Padrões alimentares e as recomendações alimentares ao longo do ciclo de vida                                                                                                                                                                                                          | x                        | x | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 26. Métodos de análise de identificação e de quantificação dos constituintes da matriz alimentar                                                                                                                                                                                          | x                        |   |   |   | x | x | x | x | x |   |   |
| 27. Efeitos positivos e negativos da interação entre os microrganismos e alimentos                                                                                                                                                                                                        | x                        |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 28. Crescimento e contaminação microbiana e doenças de origem alimentar                                                                                                                                                                                                                   | x                        |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 29. Interpretação dos resultados da análise microbiológica de alimentos e água para consumo humano.                                                                                                                                                                                       | x                        |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 30. Tipos de estudos e métodos científicos, modelos de investigação científica (modelo animal, linhas celulares, estudos clínicos (observacionais ou de intervenção), estudos ao nível das organizações e seus processos), analisando criticamente as respetivas vantagens e desvantagens | x                        | x |   | x | x | x | x | x |   |   |   |
| 31. Conceito de epidemiologia nutricional, bem como os seus métodos, por forma a desenhar e conduzir estudos neste âmbito                                                                                                                                                                 | x                        | x | x | x | x | x | x | x | x |   |   |
| 32. Métodos e técnicas da comunicação aplicando-as na área das ciências da nutrição, nomeadamente entre pares e com o público em geral                                                                                                                                                    |                          | x | x | x |   |   |   |   | x | x | x |

| CONHECIMENTOS NUCLEARES                                                                                                                                                                                           | DOMÍNIOS DE COMPETÊNCIAS |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|                                                                                                                                                                                                                   | A                        | B | C | D | E | F | G | H | I | J | K |
| 33. Modelos de comunicação científica e de comunicação pública de resultados                                                                                                                                      |                          | x | x | x |   |   |   |   |   |   |   |
| 34. Estratégias de comunicação adaptadas ao contexto da prática profissional                                                                                                                                      |                          | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| 35. Ferramentas de tecnologias de informação e comunicação, compreendendo a sua utilização e aplicação no contexto da prática profissional                                                                        |                          | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| 36. Ferramentas de pesquisa bibliográfica adequadas à prática profissional                                                                                                                                        | x                        |   | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| 37. Estratégias de aprendizagem orientadas para a análise e para o pensamento crítico, bem como a interpretação da evidência científica                                                                           |                          | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| 38. Métodos e técnicas utilizadas pela psicologia no estudo e alteração dos comportamentos associados à saúde e à doença.                                                                                         |                          | x | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 39. Conceitos de grupo social, espaço social alimentar e aprendizagem social                                                                                                                                      |                          |   | x |   | x | x | x | x | x | x | x |
| 40. Conceitos e metodologias motivacionais para a alteração de comportamento no contexto profissional                                                                                                             |                          |   | x |   | x | x | x | x |   |   |   |
| 41. Princípios da modulação terapêutica e nutricional de base imunológica                                                                                                                                         |                          |   |   |   | x | x | x | x |   |   |   |
| 42. Modelos de prestação de cuidados de saúde, sistemas e subsistemas de saúde, com enfoque no modelo português                                                                                                   |                          |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |
| 43. Metodologias de planeamento em saúde pública                                                                                                                                                                  |                          |   |   |   | x | x | x | x | x |   |   |
| 44. Modelos de intervenção em saúde pública e em educação para a saúde, bem como a importância dos aspetos comunicacionais                                                                                        |                          |   | x |   | x | x | x | x | x | x |   |
| 45. Intervenções em saúde pública e os determinantes sociais de saúde                                                                                                                                             |                          |   | x |   | x | x | x | x | x | x |   |
| 46. Organização do sistema político português, bem como da união europeia                                                                                                                                         | x                        | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| 47. Métodos adequados à avaliação do estado nutricional do indivíduo, bem como a sua interpretação                                                                                                                |                          |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 48. Métodos de avaliação antropométrica, métodos de avaliação da composição corporal, parâmetros bioquímicos e clínicos, bem como a sua necessidade e interpretação                                               |                          |   | x | x | x | x | x | x |   | x |   |
| 49. Métodos de recolha e registo da ingestão alimentar, história clínica e alimentar, dados bioquímicos e informação psicossocial, bem como a sua interpretação                                                   |                          |   | x | x | x | x | x | x |   | x |   |
| 50. Composição nutricional dos géneros alimentícios, designadamente a constituição da matriz alimentar: nutrientes e não nutrientes (fitoquímicos, aditivos alimentares e contaminantes)                          | x                        |   |   |   | x | x | x | x |   |   |   |
| 51. Identificação da toxicidade de componentes da matriz alimentar, contaminantes e compostos que se formam durante o processamento alimentar                                                                     |                          |   |   |   | x | x | x | x |   |   |   |
| 52. Identificação dos mecanismos de toxicidade dos xenobióticos, bem como as fases da toxicocinética, componentes da alimentação que modulam a toxicocinética e interações alimento-medicamento e tóxico-alimento |                          |   |   |   | x | x | x | x |   |   |   |
| 53. Conceito de sistema alimentar                                                                                                                                                                                 |                          | x | x |   | x | x | x | x | x | x |   |
| 54. Fatores condicionantes da produção e os principais sistemas de produção primária de alimentos                                                                                                                 | x                        | x |   |   | x | x | x | x |   |   |   |
| 55. Práticas de produção sustentáveis e utilização devida de recursos relacionados com o sistema alimentar                                                                                                        |                          | x | x |   | x | x | x | x | x | x |   |
| 56. Conceito de sustentabilidade ambiental e alimentar                                                                                                                                                            | x                        | x |   |   | x | x | x | x | x |   |   |
| 57. Conceito de planeamento estratégico e operacional, características, segmentação e conceptualização de negócio                                                                                                 |                          |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |
| 58. Conceitos de gestão e as suas ferramentas                                                                                                                                                                     |                          |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |
| 59. Ferramentas e processos de gestão da atividade (recursos humanos, abastecimento alimentar, planeamento de ementas, satisfação do cliente)                                                                     |                          |   | x | x |   |   |   |   | x |   |   |
| 60. Conceito de serviço de nutrição e de serviço de alimentação coletiva, bem como as suas tipologias de serviço e atividades                                                                                     |                          |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |
| 61. Conceitos de avaliação, comunicação e gestão do risco                                                                                                                                                         |                          |   | x |   |   |   |   |   | x | x |   |
| 62. Caracterização do sector público, privado, social e corporativo e reconhecer o seu enquadramento legal                                                                                                        |                          |   |   |   |   |   |   |   | x | x |   |
| 63. Técnicas, práticas, procedimentos e legislação relacionados com a avaliação e monitorização da qualidade dos alimentos                                                                                        |                          |   |   |   | x | x | x | x | x |   |   |
| 64. Referenciais legais, orientadores e normativos em nutrição e alimentação nacionais e internacionais                                                                                                           |                          | x | x |   | x | x | x | x | x | x |   |
| 65. Princípios que regem as ações para a promoção da qualidade e da melhoria contínua                                                                                                                             |                          |   |   |   | x | x | x | x | x |   |   |

| CONHECIMENTOS NUCLEARES                                                                                                                                                                                                                                                        | DOMÍNIOS DE COMPETÊNCIAS |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | A                        | B | C | D | E | F | G | H | I | J | K |
| 66. Conceitos na área da qualidade, higiene e segurança alimentar, nomeadamente o sistema de HACCP, bem como a sua interpretação                                                                                                                                               |                          |   | x |   | x | x | x | x | x | x |   |
| 67. Metodologias de minimização de ocorrência de perigos para a saúde do consumidor                                                                                                                                                                                            |                          |   |   |   | x | x | x | x |   |   |   |
| 68. Ferramentas e instrumentos de avaliação da oferta alimentar                                                                                                                                                                                                                |                          |   |   |   | x | x | x | x | x |   |   |
| 69. Efeitos dos processos de confeção nos alimentos, bem como a formação de contaminantes e a sua relação com a saúde                                                                                                                                                          |                          |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 70. Unidades de conversão, porções e capitações de alimentos                                                                                                                                                                                                                   |                          |   |   |   | x | x | x | x | x |   |   |
| 71. Fichas técnicas e ementas nutricionalmente adequadas e adaptadas a vários contextos                                                                                                                                                                                        |                          |   |   |   | x | x | x | x | x |   |   |
| 72. Processos de tecnologia alimentar: etapas, equipamentos e condições do processamento de géneros alimentícios                                                                                                                                                               |                          |   |   |   | x | x | x | x | x |   |   |
| 73. Processos de conservação e de determinação da vida útil dos alimentos                                                                                                                                                                                                      |                          |   |   |   | x | x | x | x | x |   |   |
| 74. Conceito de marketing agroalimentar                                                                                                                                                                                                                                        |                          |   | x |   | x | x | x | x | x | x |   |
| 75. Princípios da comunicação em marketing e estratégias de adição de valor a géneros alimentícios                                                                                                                                                                             |                          |   | x | x | x | x | x | x | x | x |   |
| 76. Processo de inovação e desenvolvimento de novos produtos                                                                                                                                                                                                                   |                          |   | x | x | x | x | x | x | x | x |   |
| 77. Conceito e âmbito de atuação da epidemiologia, reconhecendo o seu papel para a análise de problemas de saúde, especialmente aqueles que se relacionam com a alimentação                                                                                                    |                          |   | x |   | x | x | x | x | x | x |   |
| 78. Desigualdades em saúde, desigualdades em nutrição e insegurança alimentar e nutricional                                                                                                                                                                                    |                          | x | x |   | x | x | x | x | x | x |   |
| 79. Metodologias de planeamento em promoção da saúde                                                                                                                                                                                                                           |                          |   |   |   | x | x | x | x | x |   |   |
| 80. Desenho e implementação de programas na comunidade, desde o diagnóstico de necessidades até à avaliação final do impacto da intervenção, adaptando a diferentes públicos-alvo e a diferentes contextos de atuação                                                          |                          |   | x |   | x | x | x | x | x | x |   |
| 81. Políticas nutricionais e alimentares: planeamento, implementação, gestão e avaliação,                                                                                                                                                                                      |                          | x | x |   | x | x | x | x | x | x |   |
| 82. Condicionantes da elaboração de políticas nutricionais e alimentares: agrícolas, ambientais, sociais, económicas, de saúde e de sustentabilidade                                                                                                                           |                          |   | x |   | x | x | x | x | x | x |   |
| 83. Fundamentos da construção de uma política nutricional e alimentar e sua análise crítica                                                                                                                                                                                    |                          |   | x |   | x | x | x | x | x | x |   |
| 84. Construção de sistemas de informação de apoio à tomada de decisão                                                                                                                                                                                                          |                          |   | x | x | x | x | x | x | x | x |   |
| 85. Processo de cuidado nutricional dos indivíduos ao longo do ciclo de vida: avaliação, diagnóstico, intervenção e monitorização                                                                                                                                              |                          | x | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 86. Processo de cuidado nutricional nas várias situações fisiopatológicas ao longo do ciclo de vida: avaliação, diagnóstico, intervenção e monitorização                                                                                                                       |                          | x | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 87. Recomendações nutricionais e alimentares ao longo do ciclo de vida, contemplando não só o crescimento, o desenvolvimento e o envelhecimento saudáveis, mas também as adaptações necessárias na presença de alterações psicossociais, fisiológicas e patologias específicas |                          | x | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 88. Comportamentos alimentares patogénicos e protetores da saúde                                                                                                                                                                                                               |                          |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 89. Identificação de situações em que a alimentação oral não é possível ou desejável                                                                                                                                                                                           |                          | x |   |   | x | x | x | x |   |   |   |
| 90. Indicações, características, vias e formas de administração da nutrição artificial                                                                                                                                                                                         |                          | x |   |   | x | x | x | x |   |   |   |
| 91. Suplementação oral adaptada às necessidades específicas                                                                                                                                                                                                                    |                          | x |   |   | x | x | x | x |   |   |   |
| 92. Nutrição artificial, nutrição entérica e nutrição parentérica                                                                                                                                                                                                              |                          | x |   |   | x | x | x | x |   |   |   |
| 93. Prescrição alimentar e nutricional, adaptada ao longo do ciclo de vida, mas também às adaptações necessárias na presença de alterações psicossociais, fisiológicas e patológicas específicas                                                                               |                          | x | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 94. Necessidades nutricionais adaptadas à prática desportiva                                                                                                                                                                                                                   |                          |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 95. Relação entre exercício físico e ingestão alimentar, nomeadamente formas de otimizar o rendimento desportivo através da alimentação                                                                                                                                        |                          |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 96. Relação benefício/risco da utilização de suplementos nutricionais e produtos ergogénicos no rendimento desportivo e na saúde                                                                                                                                               |                          |   | x |   | x | x | x | x |   | x |   |
| 97. Conceito de ética, bioética e deontologia                                                                                                                                                                                                                                  |                          | x | x |   |   |   |   |   |   | x | x |
| 98. Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas                                                                                                                                                                                                                            |                          | x |   |   |   |   |   |   |   | x | x |

| CONHECIMENTOS NUCLEARES                                                                                                                      | DOMÍNIOS DE COMPETÊNCIAS |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|                                                                                                                                              | A                        | B | C | D | E | F | G | H | I | J | K |
| 99. Princípios éticos e deontológicos subjacentes à atividade profissional nas diversas áreas                                                |                          | x |   |   |   |   |   |   |   | x | x |
| 100. Estratégias de autoconhecimento e a reflexão sobre a carreira profissional, bem como a inserção no mercado de trabalho do nutricionista | x                        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 101. Estratégias de pesquisa de emprego, bem como as suas componentes                                                                        |                          |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |
| 102. Desenvolvimento individual de projeto de investigação na área das ciências da nutrição                                                  | x                        | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

### 3. Estágio académico

Para o alcance e concretização da formação académica habilitante à profissão de nutricionista, torna-se essencial o desenvolvimento de Estágio. Este estágio deverá ocorrer no último semestre da formação académica, correspondendo a 30 ECTS, no qual o estudante deverá ter contacto real e prático com áreas de atuação do nutricionista, sempre sob orientação, preferencialmente por nutricionista.

Sugere-se que o estágio assuma os seguintes objetivos gerais:

- Permitir a aplicação em contexto profissional dos conhecimentos teóricos, sob orientação preferencialmente por nutricionista;
- Aplicar os conhecimentos nucleares definidos nos vários domínios de competências identificados;
- Aplicar as ciências da nutrição com base na evidência científica no contexto de estágio e sob orientação;
- Permitir a compreensão da relação entre os vários domínios de competências de acordo com o contexto profissional;
- Desenvolver investigação científica no contexto de estágio;
- Desenvolver a capacidade de espírito crítico, de iniciativa e adaptação a novas situações;
- Promover o desenvolvimento de trabalho em grupo e a integração em equipas multidisciplinares;
- Promover a aquisição de novos conhecimentos, capacidades e competências;
- Desenvolver as competências previstas neste referencial no nível licenciado, permitindo a progressão para as competências do nível do nutricionista estagiário.

Com a licenciatura, estão reunidas as condições para o licenciado desenvolver a sua candidatura à Ordem dos Nutricionistas, frequentar o estágio profissional de acesso à profissão enquanto nutricionista estagiário, realizar o seminário de deontologia para membros estagiários e consequente aprovação nas provas de habilitação profissional. Reunidas estas condições, o nutricionista deverá acompanhar a evolução formativa e profissional ao longo da vida, tendo em consideração o documento "Competências Profissionais do Nutricionista" desenvolvido pela Ordem dos Nutricionistas (2).

#### 4. Metodologias de ensino para o desenvolvimento do perfil académico do nutricionista

Num universo cada vez mais competitivo em que a oferta formativa é cada vez mais diversificada, as IES distinguem-se pela qualidade da formação académica competitiva e diferenciadora que podem oferecer.

É essencial perceber-se que a formação de base para o desenvolvimento das competências profissionais não se esgota em si mesma e que é indispensável formação em *continuum* (ALV) para uma prática profissional diferenciada, especializada e cientificamente sustentada, à luz dos conhecimentos atuais. É assente nesta visão que as IES devem encarar o futuro para o ensino da Nutrição.

Dada a importância da solidez da formação pré-graduada, torna-se fundamental conceber e disponibilizar métodos inovadores para o ensino na área da saúde e em concreto da nutrição. Os aspetos fundamentais que devem suportar a tomada de decisão acerca das metodologias de ensino são da responsabilidade das IES e devem pautar os fundamentos e a arquitetura curricular do ciclo de estudos.

É de extrema importância a aplicação dos conhecimentos e competências adquiridas nas diferentes metodologias de ensino e, independentemente da metodologia de ensino, num contexto da profissão de nutricionista deverão tentar aproximar-se o melhor possível ao contexto real de trabalho, com a resolução de problemas reais, com a criação de cenários e o ensino de observação com a presença e acompanhamento *on-going* do nutricionista em contexto profissional.

Sugere-se o desenvolvimento de metodologias de ensino inovadoras que podem trazer benefício à aprendizagem. São exemplos o crescimento dos modelos de educação distribuída, a utilização de tecnologias educacionais inovadoras, metodologias de ensino orientadas e acompanhadas, o ensino por meio de uma abordagem prática e com recurso a metodologias de desenvolvimento de análise crítica juntamente com a mentoria, envolvendo os estudantes.

Assim, sugere-se que as IES considerem metodologias de ensino inovadoras e transdisciplinares, bem como a formação e as ferramentas para implementarem, estando assim o ensino a formar licenciados com capacidades únicas e a melhor posicionar o domínio da nutrição.

# REVISÃO



ORDEM DOS  
NUTRICIONISTAS

## REVISÃO

O Referencial para a formação académica do nutricionista é revisto previsivelmente com a periodicidade de 4 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 da Ordem dos Nutricionistas, o Departamento de Qualificação, os representantes dos Estabelecimentos de Ensino Superior que ministram a formação académica que habilita ao grau académico de acesso à Ordem dos Nutricionistas.

As revisões ficam registadas no próprio Referencial.

| Versão | Data    | Descrição              |
|--------|---------|------------------------|
| 01     | 04.2016 | Criação do Referencial |
| 02     | 01.2023 | Revisão do Referencial |

# CONSIDERAÇÕES FINAIS



ORDEM DOS  
NUTRICIONISTAS

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este referencial define as competências a adquirir na formação académica habilitante à profissão de nutricionista em Portugal ao nível do 1.º Ciclo. Identifica os domínios de competências e respetivos conhecimentos nucleares.

No princípio do cumprimento dos 240 ECTS para o 1º ciclo de estudos, foi entendimento que 210 ECTS deveriam ser atribuídos à componente teórico-prática e 30 ECTS à componente estágio, de acordo com o enquadramento nacional e europeu.

Pese embora não seja objeto deste referencial a análise do estágio profissional de acesso à Ordem dos Nutricionistas, importa referir que, para o exercício autónomo da profissão, o recém-licenciado terá de realizar um estágio profissional de acesso à Ordem dos Nutricionistas, com duração não inferior a 6 meses, sob supervisão de um orientador nutricionista. Neste estágio profissional o nutricionista estagiário é responsável disciplinarmente pelo seu desempenho profissional, pelo que adquirirá as competências deontológicas decorrentes da profissão para o exercício profissional autónomo.

Ainda de salientar que este documento não pretende que as IES percam a sua identidade formativa, sendo, contudo, desejável que cumpram os requisitos técnico-científicos aqui enunciados, por forma a garantir um patamar de excelência, qualidade e harmonia na formação académica dos nutricionistas em Portugal.

# REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS



ORDEM DOS  
NUTRICIONISTAS

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Tufford AR, Calder PC, Van't Veer P, Feskens EF, Ockhuizen T, Kraneveld AD, et al. Is nutrition science ready for the twenty-first century? Moving towards transdisciplinary impacts in a changing world. *European Journal of Nutrition*. 2020;59(1):1-10.
2. Ordem dos Nutricionistas. Competências profissionais do nutricionista. Porto 2023.
3. Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior. Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior 2021 [Available from: <https://www.a3es.pt/>].
4. Direção-Geral do Ensino Superior. Direção-Geral do Ensino Superior 2021 [Available from: [https://www.dges.gov.pt/pt/pesquisa\\_cursos\\_instituicoes?plid=372](https://www.dges.gov.pt/pt/pesquisa_cursos_instituicoes?plid=372)].
5. Direção-Geral do Ensino Superior. Regime Geral Ensino Superior Público Concurso Nacional de Acesso 2016-2021 2021 [Available from: <https://www.dges.gov.pt/pt/pagina/regime-geral-ensino-superior-publico-concurso-nacional-de-acesso?plid=593>].
6. Direção-Geral de Estatísticas de Educação e Ciência. Vagas e alunos inscritos pela 1.º vez [2016/2017 e 2021/2022] [Available from: <https://www.dgeec.mec.pt/np4/EstatVagasInsc/>].
7. Ehlers U-D. Future Skills and the Future of Higher Education. <https://wcol2019.ie>. 2020:193.
8. Ordem dos Nutricionistas. Referencial para a Formação Académica do Nutricionista. . Departamento de Qualificação,. Porto: Ordem dos Nutricionistas,; 2016.
9. Stein K. Career Development in Nutrition and Dietetics: Carving Out Your Own Route. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*. 2012;112(10):1533.
10. Ordem dos Nutricionistas. Ordem dos Nutricionistas 2021 [Available from: [www.ordemdosnutricionistas.pt](http://www.ordemdosnutricionistas.pt)].
11. Lei n.º 126/2015 de 3 de setembro, primeira alteração à Lei n.º 51/2010 de 14 dezembro Cria a Ordem dos Nutricionistas e aprova o seu estatuto, (2015).
12. Internacional Confederation of Dietetics Associations. Internacional Confederation of Dietetics Associations 2021 [Available from: <https://www.internationaldietetics.org/>].
13. Ordem dos Nutricionistas. Relatório do 2º Estudo do Percurso Socioprofissional dos Nutricionistas em Portugal. Porto: Ordem dos Nutricionistas; 2020.
14. Ashwin P, McVitty D. The Meanings of Student Engagement: Implications for Policies and Practices. In: Curaj A, Matei L, Pricopie R, Salmi J, Scott P, editors. *The European Higher Education Area: Between Critical Reflections and Future Policies*. Cham: Springer International Publishing; 2015. p. 343-59.
15. 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).
16. 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).
17. Ordem dos Nutricionistas. Guião para a elaboração do projeto de estágio. In: *Nutricionistas DdAàPdOd*, editor. 2019.
18. Regulamento n.º 55/2019 de 14 de janeiro - Regulamento Geral das Especialidades Profissionais da Ordem dos Nutricionistas, (2019).
19. Governo de Portugal. Governo de Portugal 2021 [Available from: <https://www.portugal.gov.pt/pt/gc22>].
20. Comissão Europeia. Comissão Europeia 2021 [Available from: [https://ec.europa.eu/info/index\\_pt](https://ec.europa.eu/info/index_pt)].
21. Unidas N. Nações Unidas 2021 [Available from: <https://www.un.org/en/>].
22. 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.
23. 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.
24. European Federation of the Association of Dietitians. EFAD Academic Standards – 2018 revision. In: 2018 AbEsGMS, editor. 2018.
25. Internacional Confederation of Dietetics Associations. International Competency Standards for Dietitian-Nutritionists. 2016.

26. Resolução CFN N.º 600, de 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).
27. Lei n.º 62/2007 Diário da República n.º 174/2007, Série I de 2007-09-10 (2007).
28. Decreto-Lei n.º 65/2018 Diário da República n.º 157/2018, Série I de 2018-08-16 (2018).

