



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO

INTERESSADO: Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior		UF: DF
ASSUNTO: Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.		
COMISSÃO: Luiz Roberto Liza Curi (Presidente); Anderson Luiz Bezerra da Silveira (Relator); Alysson Massote Carvalho, Elizabeth Regina Nunes Guedes, Luciane Bisognin Ceretta e Mauro Luiz Rabelo (membros).		
PROCESSO Nº: 23001.000642/2022-18		
PARECER CNE/CES Nº: 445/2024	COLEGIADO: CES	APROVADO EM: 3/7/2024

I – RELATÓRIO

Histórico

A Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação (CES/CNE), propôs a criação de comissão para definir as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) do Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado. Constituída, mediante Portaria CNE/CES nº 14, de 15 de dezembro de 2022, a Comissão foi composta pelos seguintes Conselheiros: Luiz Roberto Liza Curi, Presidente; Anderson Luiz Bezerra da Silveira, Relator; Alysson Massote Carvalho, Elizabeth Regina Nunes Guedes e Luciane Bisognin Ceretta, membros. A Portaria CNE/CES nº 11, de 12 de dezembro de 2023, recompôs a comissão da seguinte forma: Conselheiros Luiz Roberto Liza Curi, Presidente; Anderson Luiz Bezerra da Silveira, Relator; Alysson Massote Carvalho, Elizabeth Regina Nunes Guedes, Luciane Bisognin Ceretta e Mauro Luiz Rabelo, membros, a Comissão foi formada com a finalidade de desenvolver estudos e proposições sobre o tema.

A Comissão analisou as DCNs do Curso de Graduação em Nutrição, editadas pela Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, publicada no Diário Oficial da União (DOU), em 11 de novembro de 2001, assim como os novos contornos e demandas da área de Nutrição no Brasil para propor as presentes DCNs do Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado.

Esta proposta está fundamentada nessas análises e basicamente na Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014, que aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) e dá outras providências.

Além disso, a análise da trajetória de 23 anos de vigência das DCNs do Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado, instituídas pela Resolução CNE/CES nº 5/2001, revela os avanços introduzidos por esse ato legal, que orienta a formação do bacharel em Nutrição, nas Instituições de Educação Superior (IES), públicas e privadas, pautada, principalmente, no arcabouço teórico e metodológico do Sistema Único de Saúde (SUS), assim como possibilita destacar os desafios ainda não vencidos na vigência desta norma legal, bem como as novas demandas que emergem das realidades dessa área do conhecimento e as perspectivas de mudanças que a evolução da ciência e da tecnologia proporciona neste século.

O trabalho da Comissão desenvolveu-se com base em uma postura de respeito aos profissionais que compõem a área de Nutrição no país. De fato, a partir de sua constituição, os diferentes órgãos da área iniciaram um movimento de consulta aos seus membros, realizaram reuniões e encontros para discussão do que se espera das DCNs do Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado.

Assim, diversas entidades representativas dos profissionais de Nutrição além do Conselho Federal de Nutrição (CFN), solicitaram uma audiência com a Comissão, representada pelo Conselheiro Relator, a qual foi denominada de Comissão de Especialistas de Ensino da área de Nutrição, para entregar um documento, o qual representava o posicionamento da área em relação à formação do Profissional de Nutrição, e que foi encaminhado à Comissão.

O documento, coletivamente construído, serviu de referência para o trabalho da Comissão na elaboração destas DCNs. As adequações nele realizadas atenderam, como já o fizeram nas DCNs do Curso de Graduação Nutrição, bacharelado, expressas na Resolução CNE/CES nº 5/2001, às orientações da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que organiza as trajetórias de formação com fundamento em diretrizes gerais, na discriminação de habilidades e competências e no incentivo à flexibilização curricular. A Comissão seguiu também a orientação da CES/CNE de preservar a autonomia institucional na organização de seus cursos de graduação e oferecer à sociedade um documento que tenha caráter referencial.

A redação da primeira minuta das DCNs foi disponibilizada digitalmente para os interessados solicitando-se comentários e sugestões. Posteriormente, o Conselheiro Relator realizou nova audiência virtual e participou de um evento realizado pelo CFN para apresentar explicações sobre as características de uma DCN, a partir do ordenamento jurídico para a matéria e visão do CNE.

Em seguida, o documento foi publicado para consulta pública no *site* do CNE para colher as contribuições de toda a sociedade envolvida com a área de Nutrição. A partir do término da consulta pública, o CNE, a pedido do Relator, enviou todas as contribuições para a Comissão de Especialistas de Ensino da área de Nutrição e solicitou que fizesse análise das contribuições e um quadro com aquelas que foram ou não acatadas, apresentando as devidas justificativas (ANEXO). Finalmente, o Relator avaliou todas as contribuições advindas da consulta pública, além das justificativas da Comissão de Especialistas, e redigiu a minuta final das DCNs do Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado, que foi novamente enviada para uma análise final da Comissão de Especialistas de Ensino da área.

As DCNs do Curso de Nutrição anexas a este Parecer, constituem, portanto, os referenciais para os cursos de graduação em Nutrição, bacharelado. Desse modo, a síntese exposta neste Parecer, com as várias contribuições coletadas, encontra-se enriquecida nas DCNs, que aprofundam e desdobram os seus aspectos principais:

- O perfil profissional do egresso;
- As competências profissionais do egresso;
- A organização do curso;
- A organização das atividades do curso;
- A avaliação das atividades;
- O corpo docente; e
- O Projeto Pedagógico do Curso (PPC);

Considerações do Relator

A CES/CNE, ao orientar as novas DCNs, recomenda que devem ser contemplados elementos de fundamentações essenciais na área do conhecimento, do campo do saber ou profissional, visando proporcionar ao estudante o desenvolvimento intelectual e profissional autônomos, de modo permanente e ético. Esta competência permite a continuidade do processo de formação acadêmica e/ou profissional, que não termina, portanto, com a concessão do diploma de graduação.

As DCNs constituem orientações para a elaboração dos currículos que devem ser, necessariamente, adotadas por todas as IES.

Dentro da perspectiva de assegurar a flexibilidade, a diversidade e a qualidade da formação oferecida aos estudantes, as diretrizes devem estimular a superação das concepções antigas e herméticas das grades curriculares – muitas vezes, tidas como meros instrumentos de transmissão de conhecimento e informações – e garantir sólida formação, geral e específica, preparando o futuro graduado para enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições de exercício profissional.

Desta forma, as DCNs do Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado, possibilitam que os currículos propostos possam estruturar o perfil acadêmico e profissional dos egressos, em termos de competências, habilidades, atitudes e conhecimentos, construídos a partir de perspectivas e abordagens contemporâneas de formação pertinente e compatível com referenciais nacionais e internacionais, tornando-os capazes de atuar com qualidade, eficiência e resolubilidade nos campos de atuação profissional do bacharel em Nutrição.

Nesse contexto, ponderados todos os aspectos legais, os elementos de instrução e as contribuições apresentadas à Comissão, formulou-se a proposta de DCNs do Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado, apresentada adiante.

É importante asseverar que a implantação das novas DCNs do Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado, a despeito de obrigatórias, deverão ser estabelecidas de forma gradual pelas IES, pelo que entende-se ser razoável que seja essa implantação concluída em um prazo máximo de 2 (dois) anos, a partir da publicação desta Resolução, sem prejuízo de que as IES, querendo e de forma consensual com os colegiados do curso de graduação em Nutrição e com a representação discente, possam promover, proporcionalmente, ajustes nos cursos de graduação em andamento.

II – VOTO DA COMISSÃO

A Comissão vota favoravelmente à aprovação das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado, na forma deste Parecer e do Projeto de Resolução, anexo, do qual é parte integrante.

Brasília (DF), 3 de julho de 2024.

Conselheiro Luiz Roberto Liza Curi – Presidente

Conselheiro Anderson Luiz Bezerra da Silveira – Relator

Conselheiro Alysson Massote Carvalho – Membro

Conselheira Elizabeth Nunes Guedes – Membro

Conselheira Luciane Bisognin Ceretta – Membro

Conselheiro Mauro Luiz Rabelo – Membro

III – DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Superior aprova, por unanimidade, o voto da Comissão.
Sala das Sessões, em 3 de julho de 2024.

Conselheiro Henrique Sartori de Almeida Prado – Presidente

Conselheiro Paulo Fossatti – Vice-Presidente



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO
CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR**

PROJETO DE RESOLUÇÃO

*Institui Diretrizes Curriculares
Nacionais do Curso de Graduação em
Nutrição e dá outras providências.*

O Presidente da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o disposto no art. 9º, § 2º, alínea ‘c’, da Lei nº 4.024, de 20 de dezembro de 1961, com a redação dada pela Lei nº 9.131, de 25 de novembro de 1995, e com fundamento no Parecer CNE/CES nº 445, de 3 de julho de 2024, homologado por Despacho do Senhor Ministro de Estado da Educação, publicado no DOU de XXXXXX, resolve:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º A presente Resolução institui as Diretrizes Curriculares Nacionais – DCNs do Curso de Graduação em Nutrição, a serem observadas na organização, desenvolvimento e avaliação do referido curso, no âmbito dos Sistemas de Ensino Superior brasileiros.

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

Parágrafo único. A graduação em Nutrição corresponde ao curso de Bacharelado em Nutrição.

**CAPÍTULO II
DO PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

Art. 3º O graduado no curso de Nutrição tem como perfil o/a nutricionista, profissional de saúde cuja formação parte da interação do ser humano e da sociedade com o alimento e seus nutrientes, no contexto da segurança alimentar e nutricional e da promoção da alimentação adequada e saudável, alicerçada nos princípios do Sistema Único de Saúde – SUS e das políticas públicas no campo da alimentação e nutrição; para atuar na assistência nutricional e dietoterápica a indivíduos e coletividades, contemplando o diagnóstico nutricional e a prescrição dietética, na educação alimentar e nutricional, na produção e comercialização de alimentos e de refeições e no desenvolvimento de novos produtos e

serviços em todos os espaços de atuação públicos e privados em que a alimentação e nutrição contribuam para promoção, manutenção e recuperação da saúde.

§ 1º Para atender ao *caput* do artigo, a formação do graduado deve ser generalista e pautada nos seguintes princípios:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 2º O curso de graduação em Nutrição deve atender, ainda, a pressupostos, princípios e diretrizes estabelecidos pelo Conselho Nacional de Educação – CNE e pelo Conselho Nacional de Saúde – CNS para cursos de graduação em saúde, respeitando as singularidades e as especificidades da profissão.

CAPÍTULO III

DAS COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS DO EGRESSO

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

§ 1º No âmbito dessas DCNs, entende-se por competência a mobilização de um conjunto de recursos cognitivos, procedimentais e atitudinais que, articulados entre si em um contexto específico, possibilitam o excelente desempenho profissional do graduado.

§ 2º Os cursos de graduação em Nutrição devem capacitar os futuros profissionais da área para:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 5º Para o desenvolvimento das competências do egresso do curso de graduação em Nutrição são considerados essenciais os seguintes recursos:

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

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

- b) aplicar conhecimentos sobre composição, propriedades, microbiologia, higiene, conservação e transformações no controle de qualidade e vigilância sanitária de alimentos;
- c) diferenciar princípios e métodos de conservação, beneficiamento e industrialização dos alimentos;
- d) correlacionar composição e propriedades dos alimentos com seu aproveitamento pelo organismo humano;
- e) interpretar os múltiplos referenciais que buscam apreender o ser humano na sua dimensão biológica, psicológica e social e que determinam o comportamento alimentar, o hábito alimentar e os padrões tradicionais de alimentação;
- f) relacionar os determinantes sociais da saúde com a condição sanitária do território e com o estado nutricional de indivíduos e da população;
- g) relacionar especificidades e saberes das comunidades tradicionais, das questões étnico-raciais e de gênero com a alimentação e a nutrição;
- h) demonstrar conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos nas diferentes fases do curso da vida, incluindo especificidades de áreas de atuação (como saúde da mulher, aleitamento materno, saúde das pessoas transgêneros, saúde das pessoas com deficiências e da prática de atividades físicas e desportivas);
- i) empregar as bases da fisiopatologia clínico-nutricional, da nutrição humana e da dietética no processo saúde-doença e reabilitação no contexto da assistência nutricional e dietoterápica;
- j) selecionar criticamente indicadores clínicos, laboratoriais, antropométricos, de consumo alimentar, socioeconômicos, culturais e de disponibilidade de alimentos, entre outros, para avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de indivíduos e coletividades;
- k) relacionar a alimentação e nutrição com as condições psíquicas;
- l) correlacionar conhecimentos essenciais de bioética, biossegurança, farmacologia, fitoterapia, alimentos funcionais, genômica, saúde mental, cuidados paliativos e práticas integrativas e complementares com a assistência dietética, incluindo a assistência nutricional e dietoterápica;
- m) relacionar a atuação do nutricionista às linhas de cuidado e redes de atenção no âmbito dos programas e políticas públicas, dos diferentes níveis da atenção à saúde, da alimentação escolar, da alimentação do trabalhador, da segurança alimentar e nutricional, da rede socioassistencial e de outros setores;
- n) identificar fundamentos do empreendedorismo e da gestão de processos, projetos, serviços, pessoas, materiais, informações e recursos financeiros para a área nutricional;
- o) correlacionar a atuação do nutricionista e a alimentação adequada e saudável com os sistemas agroalimentares, a cadeia produtiva dos alimentos, a agricultura urbana e o papel da extensão rural e assistência técnica;
- p) distinguir conceitos de estatística, epidemiologia e método científico no desenvolvimento e na interpretação de pesquisas, de estudos dietéticos e de trabalhos experimentais, quantitativos e qualitativos;
- q) identificar as normas éticas e legais para experimentação científica em humanos e animais de laboratório;
- r) analisar criticamente a produção do conhecimento e os possíveis conflitos de interesse; e

s) identificar os espaços de atuação e atribuições do/a nutricionista e do/a técnico/a em nutrição e dietética.

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

a) realizar análises físico-químicas, biológicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos;

b) desenvolver preparações culinárias e produtos alimentícios para indivíduos e coletividades;

c) realizar avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de indivíduos e de coletividades;

d) requisitar exames laboratoriais necessários à assistência nutricional e dietoterápica;

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

f) realizar a elaboração e a análise da prescrição dietética para indivíduos, nos diferentes níveis de atenção, em âmbito hospitalar, ambulatorial, domiciliar, de consultório de nutrição e dietética, de serviços de terapia renal substitutiva, de instituições de longa permanência de idosos, de bancos de leite humano, de lactário e de instituições desportivas, entre outros cenários de atuação;

g) desenvolver plano alimentar para indivíduos nos diferentes níveis de atenção à saúde;

h) prescrever suplementos alimentares necessários à complementação do consumo alimentar;

i) atuar em equipes multiprofissionais e individualmente na terapia nutricional, inclusive na prescrição dietética;

j) atuar no cuidado e na gestão de serviços, programas e políticas públicas na área nutricional;

k) atuar na vigilância em saúde, em ações relacionadas à alimentação e nutrição;

l) elaborar cardápios nutricionalmente adequados para populações;

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

n) gerir unidades de alimentação e nutrição, e de produção de refeições;

o) atuar nos aspectos técnicos do controle de qualidade de alimentos e bebidas;

p) implementar parâmetros de qualidade nos serviços e produtos na área de alimentação e nutrição;

q) elaborar subsídios técnicos da rotulagem de alimentos e de informes técnico-científicos na área de alimentação e nutrição;

r) atuar em marketing/representação na área de alimentação e nutrição e no atendimento ao consumidor no comércio de alimentos;

s) prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;

t) desenvolver ações de aconselhamento dietético, de educação alimentar e nutricional e de processos formativos críticos e reflexivos, tanto especializados em alimentação e nutrição quanto em multiprofissionais de saúde;

u) atuar na orientação, estímulo e proteção do aleitamento materno, considerando seus fatores intervenientes;

v) demonstrar habilidades para comunicação no campo da expressão verbal, não verbal, escrita e de leitura por meio de tecnologias de comunicação e informação;

w) atuar em ações de educação e de sustentabilidade para a promoção da saúde;

x) aplicar estratégias pedagógicas, métodos e técnicas de ensino, ativos, participativos e inovadores aplicáveis à área de alimentação e nutrição;

y) aplicar tecnologias, estratégias, metodologias e práticas relacionadas ao aprimoramento e à inovação da atuação profissional; e

z) embasar a atuação profissional nas Resoluções do CFN, no conhecimento técnico-científico, nos fundamentos da ética e da bioética e em pareceres, protocolos, diretrizes e atos normativos oficiais.

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

a) respeitar, na atuação profissional, as diversidades individuais e interpessoais, de culturas, de saberes e de práticas locais e regionais;

b) perceber a relação entre o ser humano e o alimento como objeto central da sua prática profissional;

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

d) valorizar o princípio de que a alimentação adequada e saudável deriva da biodiversidade e de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis;

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

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

g) atuar, de maneira crítica, reflexiva e participativa, pautado nas políticas públicas vigentes relacionadas à alimentação e nutrição;

h) exercer a comunicação sobre alimentação e nutrição de forma assertiva e ética, pautada em evidências científicas, em todos os meios de veiculação;

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

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

k) ter compromisso, responsabilidade e empatia para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento;

l) respeitar o sigilo e a confidencialidade das informações; e

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

Art. 6º O currículo do curso de graduação em Nutrição deve incluir aspectos complementares das competências e dos recursos, de forma que a IES possa interagir com o contexto local e regional do curso.

CAPÍTULO IV

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO CURSO

Art. 7º O curso de graduação em Nutrição, em grau de bacharel, deve ter a carga horária mínima de 4.000 (quatro mil) horas de 60 (sessenta) minutos e no mínimo 5 (cinco) anos de duração, com a oferta de acordo com a legislação vigente para os cursos da área de saúde.

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

Art. 8º Os objetivos do curso devem ser implementados considerando o perfil do graduado, a estrutura curricular, as características locais e regionais, bem como os avanços científicos e tecnológicos no campo da ciência da Nutrição.

Art. 9º O curso de graduação em Nutrição deve adotar a formação baseada em competências que atenda ao perfil de graduado delineado e considere os princípios estabelecidos nesta DCN.

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

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

Art. 10. A organização do curso de graduação em Nutrição pode ser seriada anual, seriada semestral, sistema de créditos ou modular.

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

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

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

Art. 11. A infraestrutura física, como salas de aula, laboratórios, clínica-escola, hospital universitário, equipamentos, bibliotecas, por exemplo, deve ser compatível com os requisitos das DCNs e com as atividades do curso.

Art. 12. A aplicação, como recursos didáticos, de ferramentas e recursos de tecnologias de informação e comunicação (prontuários eletrônicos, redes sociais e de *softwares* de

avaliação nutricional e planejamento dietético) deve ser tecnicamente adequada às DCNs do curso de graduação em Nutrição.

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

CAPÍTULO V

DA ORGANIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DO CURSO

Art. 13. A organização do curso de graduação em Nutrição deve:

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

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

III - incluir ética como tema transversal durante a formação;

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

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

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

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

Art. 14. O curso de graduação em Nutrição deve fomentar as atividades de ensino, extensão e pesquisa de forma articulada, considerando sua autonomia, no âmbito das políticas de extensão e, quando houver, de programas institucionais de pesquisa e de pós-graduação *stricto sensu*.

Parágrafo único. As Atividades Curriculares de Extensão devem acompanhar o disposto na Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, inclusive em relação à carga horária mínima.

Art. 15. O curso de graduação em Nutrição deve prever estágios obrigatórios na área de Nutrição, que consistem em práticas e vivências realizadas no ambiente de trabalho, que colaborem com o desenvolvimento de competências próprias da atividade profissional do/a nutricionista e com a contextualização curricular, com vistas à preparação dos educandos para o trabalho produtivo e para a vida cidadã.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 16. Os estágios obrigatórios devem ser desenvolvidos presencial e integralmente nos serviços, cumprindo no mínimo 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso de graduação em Nutrição.

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

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

Art. 17. Nos termos da legislação vigente e em consonância com a política da IES, o curso deve realizar a orientação dos estágios, inclusive com a alocação de carga horária docente para elaboração do plano de trabalho e acompanhamento do estágio por nutricionista supervisor da parte concedente do estágio.

Art. 18. O curso deve atender ao disposto nestas DCNs e na legislação relacionada a estágios, incluindo sua participação na avaliação das condições da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando.

Art. 19. O curso de graduação em Nutrição deve prever a realização de atividades complementares que possibilitem ao educando flexibilizar sua formação profissional de acordo com os princípios do curso, buscando desenvolver as competências por meio de atividades variadas em diferentes áreas do conhecimento.

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

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

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

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

Art. 20. O curso de graduação em Nutrição deve ter como requisito obrigatório de formação técnico-científica para a integralização curricular, a elaboração e apresentação pelo educando de um Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, sob orientação de docente da IES.

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

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

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

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

CAPÍTULO VI DA AVALIAÇÃO

Art. 21. O PPC em consonância com as normativas de avaliação da Educação Superior e com a dinâmica curricular definida pela IES, deverá contemplar a natureza sistêmica do processo avaliativo do curso, com a participação de todos os envolvidos no processo de ensino e aprendizagem (docentes, discentes, gestores e corpo técnico do curso e de organizações conveniadas), em suas múltiplas dimensões: docente, discente, pedagógica, gerencial e estrutural.

Art. 22. O curso deve estabelecer autoavaliação e gestão das múltiplas dimensões avaliativas, que destaque, entre outros, a avaliação da aprendizagem por competência, incluindo métodos e instrumentos de avaliação das competências desenvolvidas, processos de diagnóstico e planos de ação para melhoria da aprendizagem, especificando as responsabilidades e governança do processo.

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

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

Art. 23. As atividades de avaliação formativa de aprendizagem voltadas ao desenvolvimento das competências estabelecidas nestas DCNs devem:

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

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

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

IV - considerar, de maneira associativa e individual, a capacidade de mobilizar competências em situações reais de atuação profissional, de modo que seu aprendizado seja

significativo para agir, intervir e decidir em situações nem sempre previstas ou previsíveis, em conformidade com os princípios destas diretrizes;

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

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

Art. 24. O PPC deve contemplar mecanismos de acompanhamento de egressos capazes de fornecer atualização sistemática de informações a respeito da continuidade na vida acadêmica e da inserção profissional, estudo comparativo entre a atuação do graduado e a formação recebida, subsidiando ações de melhoria do curso relacionadas às demandas social e epidemiológica e a evolução da ciência da Nutrição.

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

CAPÍTULO VII DO CORPO DOCENTE

Art. 25. O corpo docente do curso de graduação em Nutrição deve estar alinhado ao previsto no PPC, respeitada a legislação em vigor, seja em relação ao seu perfil, seja em relação à sua atuação e ao desempenho, de forma que estimule a presença de profissionais academicamente titulados e qualificados.

Art. 26. A docência dos conteúdos curriculares relativos às atividades privativas do/a nutricionista, de acordo com a legislação vigente, deve ser exercida exclusivamente por nutricionista.

Art. 27. A coordenação do curso de graduação em Nutrição deve ser exercida exclusivamente por nutricionista, conforme disposto na legislação que regulamenta a profissão.

Art. 28. Os docentes do curso de graduação em Nutrição devem participar das políticas e dos programas de formação e desenvolvimento docente da IES, considerando a proposta de ensino-aprendizagem do PPC, necessidades de atualização e formação técnico-científica permanentes.

CAPÍTULO VIII DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

Art. 29. O PPC, tendo como base o estabelecido nestas DCNs e em outros atos normativos aplicáveis, deve considerar as políticas institucionais da IES, a modalidade do curso e o perfil desejado do graduado.

Parágrafo único. O PPC deve ser construído coletivamente, contemplando a participação ativa de professores, educandos, profissionais das principais áreas de atuação da Nutrição, gestores e profissionais do SUS, entre outros.

Art. 30. Para fins de concepção, consolidação, avaliação, atualização e aprimoramento do PPC, o curso de graduação em Nutrição deve constituir um NDE, em conformidade com as bases legais.

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

CAPÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 31. A implantação e o desenvolvimento destas DCNs devem ser acompanhados, monitorados e avaliados pelas IES, bem como por processos externos de avaliação e regulação, conduzidos pelo MEC e CNS, visando o aperfeiçoamento curricular contínuo.

Art. 32. O curso de graduação em Nutrição em funcionamento tem o prazo de até 2 (dois) anos para adequação e implantação destas novas DCNs, reservados os direitos dos discentes em relação às DCNs vigentes.

Art. 33. Essa resolução está em vigor e deve ser observada na oferta dos cursos presencialmente ou em qualquer modalidade admitida legalmente.

Art. 34. A avaliação deverá seguir o disposto nesta Resolução.

§ 1º Os instrumentos de avaliação dos cursos, com vistas à autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento devem ser adequados a estas DCNs.

§ 2º O Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – Inep ao organizar o processo avaliativo deverá levar em consideração os indicadores a luz dos termos desta Resolução a partir de 120 (cento e vinte) dias da sua publicação.

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

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

ANEXO

Principais Pontos	Justificativas	Respaldo legal/normativas
Carga Horária		
O curso de graduação em Nutrição, em grau de bacharel, deve ser presencial e ter a carga horária mínima de 4.000 (quatro mil) horas de 60 (sessenta) minutos e no mínimo 5 (cinco) anos de duração.	Sugestão aceita. O entendimento é que para atingir as competências das DCNs a modalidade presencial é a mais adequada. Considerando ainda a Resolução CNS nº 515, de 7 de outubro de 2016, em que o Conselho Nacional de Saúde posicionou-se contrário à autorização de todo e qualquer curso de graduação da área da saúde, ministrado totalmente na modalidade Educação a Distância (EaD), na perspectiva da garantia da segurança e resolubilidade na prestação dos serviços de saúde à população brasileira e, pelos prejuízos que tais cursos podem oferecer à qualidade da formação de seus profissionais, bem como pelos riscos que estes trabalhadores possam causar à sociedade, imediato, a médio e a longo prazos;	Resolução CNS nº 515/2016.
Manutenção do tempo mínimo de 4 (quatro) anos, e 3.200 (três mil e duzentas) horas, conforme preconizado pela Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009, Art. 2º, alínea 'c' Grupo de CHM entre 3.000 (três mil) horas e 3.200 (três mil e duzentas) horas.	Sugestão não aceita, visto que para atingir as competências específicas a serem desenvolvidas pelo nutricionista necessita-se de ampliação na carga horária. Atualmente, os seguintes cursos da saúde possuem carga horária de 4.000 (quatro mil) horas: Fisioterapia, Enfermagem e Farmácia. A perspectiva das DCNs mudou: as competências e recursos específicos do nutricionista, uma nova forma de pensar visto que a antiga DCN falava em competências gerais. Ainda, o Conselho Nacional de Saúde, por meio da Resolução CNS nº 569, de 19 de janeiro de 2018, afirma: “Objetivando garantir uma formação profissional comprometida com a qualidade e necessidades em saúde da população, recomenda-se que a carga horária total dos cursos de graduação da área da saúde deve ser de, no mínimo, 4.000 horas, em consonância com o disposto na Recomendação CNS nº 24, de 10 de julho de 2008”.	Resolução CNE/CES nº 4/2009, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial. Resolução CNS nº 569/2018, que trata dos Princípios Gerais para as DCNs dos Cursos de Graduação da Área da Saúde.

Sugere-se que o tempo mínimo de integralização do curso seja de 4 (quatro), 5 (cinco) anos (9 semestres) e carga horária mínima de 3.600 (três mil e seiscentas) horas.	Sugestão não aceita. Para a formação do nutricionista com o perfil descrito e que atenda à sociedade a fim da garantia da alimentação saudável e segura, em consonância com a lei que regulamenta a profissão, são necessárias, no mínimo, 4.000 (quatro mil) horas e no tempo mínimo de 5 (cinco) anos.	Resolução CNE/CES nº 4/2009.
Modificar para 4.000 (quatro mil) horas/aula e no mínimo 4 (quatro) anos de duração. O curso de graduação em Nutrição, em grau de bacharel, deve ter a carga horária mínima de 4.000 (quatro mil) horas de 60 (sessenta) minutos e no mínimo 4 (quatro) anos de duração. Excluir o tempo mínimo de integralização do curso de 5 (cinco) anos, permitindo flexibilidade descrita na Resolução CNE/CES nº 4/2009, Art. 2º, inciso IV: “IV - a integralização distinta das desenhadas nos cenários apresentados nesta Resolução poderá ser praticada desde que o Projeto Pedagógico justifique sua adequação”. Sugiro que o tempo mínimo de integralização do curso seja de 4 (quatro), 5 (cinco) anos (9 semestres) e carga horária mínima de 3.600 (três mil e seiscentas) horas. Hora/aula de 50 (cinquenta) minutos, como já é praticado atualmente. Conforme convenção coletiva de trabalho dos professores de Ensino Superior, a hora/aula deve ser de 50 (cinquenta) minutos. Utilizando-se de 60 (sessenta) minutos, não será possível finalizar o curso em 5 (cinco) anos, visto que, atualmente, tem-se no mínimo 3.000 (três mil) horas de 50 (cinquenta) minutos, o que representa cerca de 2.500 (duas mil e quinhentas) horas de 60 (sessenta) minutos, que é ministrado em 4 (quatro) anos. Se forem computadas horas/aula de 50 (cinquenta) minutos, em 4.000 (quatro mil) horas será possível finalizar em 5 (cinco) anos.	O CNS, por meio da Resolução nº 569/2018, afirma: “Objetivando garantir uma formação profissional comprometida com a qualidade e necessidades em saúde da população, recomenda-se que a carga-horária total dos cursos de graduação da área da saúde deve ser de, no mínimo, 4.000 horas, em consonância com o disposto na Recomendação CNS nº 24, de 10 de julho de 2008”. A Resolução CNE/CES nº 4/2009, reafirma que a carga horária dos cursos é “contabilizada em horas (60 minutos)”. Esta resolução flexibiliza o tempo de integralização: “a integralização distinta das desenhadas nos cenários apresentados nesta Resolução poderá ser praticada desde que o Projeto Pedagógico justifique sua adequação”. Portanto, o PPC pode apresentar carga horária diferente de 5 (cinco) anos.	Resolução CNS nº 569/2018.

ESTÁGIO		
O curso de graduação em Nutrição deve prever estágios obrigatórios na área de Nutrição, que consistem em práticas e vivências realizadas no ambiente de trabalho, incluindo o âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), que colaborem com o desenvolvimento de competências próprias da atividade profissional do/a nutricionista e com a contextualização curricular, com vistas à preparação dos educandos para o trabalho produtivo e para a vida cidadã.	Sugestão não aceita. Considerando que a ordenação da formação de recursos humanos na área da saúde é competência do SUS, conforme disposto no art. 200 da Constituição Federal de 1988 e na Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, e que já consta no perfil do egresso da proposta de DCNs do Curso de Graduação em Nutrição, conforme descrito no Art. 3º: Art. 3º O graduado no curso de Nutrição tem como perfil o/a nutricionista, profissional de saúde cuja formação parte da interação do ser humano e da sociedade com o alimento e seus nutrientes, no contexto da segurança alimentar e nutricional e da promoção da alimentação adequada e saudável, alicerçada nos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e das políticas públicas no campo da alimentação e nutrição; para atuar na assistência nutricional e dietoterápica a indivíduos e coletividades, contemplando o diagnóstico nutricional e a prescrição dietética, na educação alimentar e nutricional, na produção e comercialização de alimentos e de refeições e no desenvolvimento de novos produtos e serviços em todos os espaços de atuação públicos e privados em que a alimentação e nutrição contribuam para promoção, manutenção e recuperação da saúde.	Resolução CNS nº 704, de 20 de outubro de 2022.

II - Nutrição em Unidade de Alimentação e Nutrição, desenvolvendo as competências relativas aos aspectos técnicos de alimentação e nutrição e de gestão da produção de refeições para coletividades; Justificativa: Entendemos que a Unidade de Alimentação e Nutrição limita a possibilidade de espaços de prática de estágio, considerando a Resolução nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Sugerimos alterar a nomenclatura do estágio, para que ele permita a realização da prática na área I prevista pela Resolução CFN nº 600/2018 (Área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)), bem como na área V (Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos – atividades de desenvolvimento e produção e comércio de produtos relacionados à alimentação e à nutrição).	Sugestão aceita, baseada nas nomenclaturas utilizadas na Resolução CFN nº 600/2018 que 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. Ainda, a coerência de não citar o local de estágio nesta e demais áreas. Área: Nutrição em Alimentação Coletiva I. Área de Nutrição em Alimentação Coletiva – gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): A. Subárea – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).	Resolução CFN nº 600/2018, que 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.
III - Nutrição Clínica, desenvolvendo as competências para a assistência nutricional e dietoterápica para indivíduos institucionalizados e não institucionalizados em hospitais gerais e especializados, ambulatórios, rede básica de serviços de saúde e comunidades	Sugestão não aceita, visto que independe do local de estágio, esta competência deve ser desenvolvida.	
§ 3º Fica a critério da IES acrescentar estágios obrigatórios no PPC, desde que sem prejuízo ao disposto no § 2º, que contempla os 3 (três) estágios obrigatórios - Sugere-se: excluir o trecho: Justificativa: a redação do texto como apresentando é ambíguo, não deixando claro a obrigatoriedade dos estágios obrigatórios o PPC; e, no curso.	Sugestão não aceita. Entende-se que o texto não está ambíguo, ou seja, incerto ou indefinido. Trata-se de uma autonomia da IES acrescentar outro estágio obrigatório em seu PPC, desde que não haja prejuízo dos 3 (três) estágios obrigatórios já definidos.	

O estágio deverá ser orientado por nutricionista professor da IES, contemplando visitas semanais 1h/aluno/semana <i>in loco</i>, e supervisionado diretamente por nutricionista do quadro de pessoal da parte concedente.	Sugestão não aceita. Item já regulamentado pela baseada na Lei de Estágio (Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008), Resolução CFN nº 698/2021 e Resolução CFN nº 600/2018, conforme detalhamento abaixo: Lei nº 11.788/2008. Art. 9º III - indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente; Resolução CFN nº 600/2018 Subárea docência (graduação) – 1 (uma) hora semanal/aluno para orientação de estágio.	Lei nº 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes. Resolução CFN nº 600/2018, que 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.
§ 4º O estágio deverá ser orientado por nutricionista professor da IES, contemplando visitas <i>in loco</i>, e supervisionado diretamente por nutricionista do quadro de pessoal da parte concedente. Justificativa: Entendemos que a supervisão de nutricionista professor da IES pode ser dar da forma presencial <i>in loco</i>, bem como presencial remota síncrona. A primeira, quando o local de prática do estágio seja próximo à Universidade. A segunda quando graduandos residem e/ou trabalham distante da Universidade, entendendo que a abertura de novos campos de estágio permite a interiorização dos acadêmicos, a IES contribui para o desenvolvimento regional, auxilia na qualificação dos próprios locais de estágio, facilitando uma alocação futura deste estudante no mercado de trabalho.	Sugestão não aceita. Tendo em vista que o estágio é um componente curricular obrigatório e as instituições de ensino são responsáveis por garantir a integralidade do processo de ensino-aprendizagem de seus alunos. Além disso, os professores orientadores são responsáveis por acompanhar seus alunos 1 (uma) hora semanal/aluno para orientação de estágio.	Lei nº 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes. Resolução CFN nº 698/2021, que dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição.

§ 4º O estágio deverá ser orientado por nutricionista professor da IES, contemplando visitas <i>in loco</i>, e supervisionado diretamente por nutricionista do quadro de pessoal da parte concedente. Sugestão de alteração do texto: O estágio deverá ser orientado por nutricionista professor da IES, contemplando visitas <i>in loco</i>, não excedendo carga horária semana de 20 (vinte) horas, com supervisão dieta de até 20 (vinte) alunos.	Sugestão não aceita, baseada na Lei de Estágio (Lei nº 11.788/2008) e na Resolução CFN nº 698/2021. Lei nº 11.788/2008. Art. 9º III - indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente; Resolução CFN nº 698/2021. Art. 3º Parágrafo único. O acompanhamento efetivo do(a) estagiário(a) deverá ocorrer considerando a carga horária de 1 (uma) hora semanal por aluno, conforme parâmetro estabelecido no Anexo III, da Resolução CFN nº 600/2018 (VI. Área de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão; B. Subárea – Docência).	Lei nº 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes. Resolução CFN nº 698/2021, que dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição.
Sugestão de alteração da redação: Art. 17 Nos termos da legislação vigente e em consonância com a política da IES, o curso deve alocar carga horária docente para realizar a orientação dos estágios, inclusive para a elaboração do plano de trabalho e acompanhamento do estágio. Parágrafo único: A IES deverá firmar termo de cooperação ou Convênio para os estágios apenas com instituições que possibilitem a supervisão direta por nutricionista na parte concedente do estágio.	Sugestão não aceita, visto que segundo a Lei de Estágio (Lei nº 11.788/2008), em seu Art. 8º, é facultado às instituições de ensino celebrar com entes públicos e privados convênio de concessão de estágio, nos quais se explicitem o processo educativo compreendido nas atividades programadas para seus educandos e as condições de que tratam os Arts. 6º a 14 desta Lei. Ainda, a celebração de convênio de concessão de estágio entre a instituição de ensino e a parte concedente não dispensa a celebração do termo de compromisso de que trata o inciso II do <i>caput</i> do Art. 3º desta Lei (Parágrafo único, Art. 3º, da referida Lei).	Lei nº 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes.

Sugiro delimitar uma carga horária máxima teórica para os estágios curriculares e deixar os estágios curriculares com cargas horárias equitativas para as 3 (três) grandes áreas: alimentação coletiva, saúde coletiva e nutrição clínica; conforme está previsto nas DCNs atualmente vigente. Dessa forma, evita-se priorizar uma determinada área da Nutrição em detrimento de outras, enfatizando a formação do profissional ser generalista. O texto poderia ser escrito assim (alterações em azul): “Art. 16. Os estágios obrigatórios devem ser desenvolvidos presencial nos serviços, cumprindo no mínimo 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição e com 20% de carga horária máxima teórica. § 1º Os estágios obrigatórios estabelecidos no § 2º do Art. 17 devem apresentar cargas horárias equitativas entre si, desde que cumpram o mínimo de 200 (duzentas) horas cada.” Art. 16. § 1º Os estágios obrigatórios estabelecidos no § 2º do Art. 17 podem ter cargas horárias distintas entre si, desde que cumpram o mínimo de 200 (duzentas) horas cada. Justificativa: Entendemos que a carga horária entre os estágios curriculares obrigatórios deve ser igualitária nas 3 (três) áreas do estágio, considerando que a formação do profissional nutricionista é generalista e não deve priorizar área de formação.	Sugestão não aceita. O mínimo é de 200 (duzentas) horas em cada estágio. Além disso, a o Parecer CNE/CES nº 334/2019 (Art. 3º) apresenta que as DCNs devem tratar de forma ampla, flexível e geral os fatores constitutivos dos currículos dos cursos superiores, de forma a considerar a inserção institucional do curso, a flexibilidade individual de estudos e os requerimentos, demandas e expectativas de desenvolvimento do setor saúde na região. Ainda, a proposta de DCNs do Curso de Graduação em Nutrição recomenda que a organização do curso deve favorecer a flexibilização da formação, de modo que se atenda a interesses específicos do educando, sem comprometer o perfil do graduado e os recursos essenciais ao exercício da profissão (Art. 11, § 3º).	Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Resolução CNS nº 704, de 20 de outubro de 2022 – proposta de DCNs do Curso de Graduação em Nutrição).
--	--	---

Art. 16. § 1- Os estágios obrigatórios estabelecidos no § 2º do Art. 17 podem ter cargas horárias distintas entre si, desde que cumpram o mínimo de 200 (duzentas) horas cada. Justificativa: Entendemos que a carga horária entre os estágios curriculares obrigatórios deve ser igualitária nas 3 (três) áreas do estágio, considerando que a formação do profissional nutricionista é generalista e não deve priorizar área de formação.		
Proposta de revisão: I - Nutrição em Saúde Coletiva, desenvolvendo as competências de gestão e assistência em políticas, programas e serviços no campo da alimentação e nutrição e da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (inclusão).	Sugestão não aceita. O Termo “alimentação e nutrição” já contempla a SAN e demais Sistemas e Programas voltados à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada.	
Original: A carga horária dos componentes curriculares relativos aos estágios deve ser acrescida daquela necessária aos encontros com os professores orientadores. Sugestão: A carga horária relativa aos encontros dos professores orientadores com os estudantes integra a carga horária total do estágio, não podendo ultrapassar o limite de 20% (vinte por cento).	Sugestão não aceita. Tendo em vista que o estágio é um componente curricular obrigatório, e as instituições de ensino são responsáveis por garantir a integralidade do processo de ensino-aprendizagem de seus alunos. Além disso, os professores orientadores são responsáveis por acompanhar seus alunos 1 (uma) hora semanal/aluno para orientação de estágio. A carga horária mínima de 200 (duzentas) horas é atribuída ao aluno, as IES em seus PPC têm autonomia para definir a sua carga horária de orientação.	Lei nº 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes. Resolução CFN nº 698/2021, que dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição.

Art 15. § 4º Sugestão: Sugerimos o seguinte acréscimo: por nutricionista do quadro de pessoal da parte concedente ou da IES. Fundamentação: Algumas unidades concedentes de estágio não possuem quadro de nutricionistas suficiente para desenvolvimento de todas as atividades técnicas ou de acordo com os parâmetros numéricos descritos na Resolução CFN nº 600/2018. Nessas situações, há a necessidade de a IES prover a supervisão direta do estágio, com a contratação de nutricionista para desenvolver tal atividade.	Sugestão não aceita, já está contemplado. A Lei de Estágio (Lei nº 11.788/2008), em seu Art. 9º, e é dever da unidade concedente indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente; Além disso, segundo a Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018 (Código de Ética do Nutricionista) é vedado ao Nutricionista supervisor, preceptor ou docente orientador permitir ou se responsabilizar por realização de estágio em instituições e empresas, públicas ou privadas, que não disponham de Nutricionista no local.	Lei nº 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes. Resolução CFN nº 599/2018, que aprova o Código de Ética e Conduta do Nutricionista e dá outras providências.
Art 16. § 2º Original: A carga horária dos componentes curriculares relativos aos estágios deve ser acrescida daquela necessária aos encontros com os professores orientadores Sugestão: Rever estas colocações pois desta forma não parece incluir previamente nenhuma orientação para as atividades e nem acompanhamento e discussões de caso/situações durante o estágio que são fundamentais para a formação integral do profissional. Art. 17. Sugestão: alterar a frase "... alocação de carga horária docente para elaboração do plano de trabalho e acompanhamento do estágio por nutricionista supervisor da parte concedente do estágio." Para "... alocação de carga horária docente para elaboração do plano de trabalho, visita in loco e acompanhamento do estágio." e acrescentar um Parágrafo único: "Garantir a supervisão direta de nutricionista na parte	Sugestão não aceita, visto que segundo a Lei de Estágio (Lei nº 11.788/2008) e Resolução CFN nº 698, de 11 de agosto de 2021, em seu Art. 4º determina que para realizar as atribuições de nutricionista professor(a) orientador(a) de estágio, o(a) nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias: I. Participar da elaboração do plano de atividades do(a) estagiário(a), firmando-o em conjunto com o(a) nutricionista supervisor(a) e com o(a) estagiário(a); II. Participar da avaliação das condições da parte concedente à formação profissional e cultural do(a) estagiário(a), no que concerne à sua adequação ao plano de atividades; III. Prestar assistência técnica-pedagógica aos(as) estagiários(as), considerando competências e habilidades a serem desenvolvidas na área em que se realiza a atividade de estágio; e IV. Analisar problemas vivenciados na prática, discutindo soluções, condutas e estratégias, com base em referências atualizadas. Art. 5º É vedado ao(à) nutricionista professor(a) orientador(a) realizar acompanhamento de estagiários(as) em locais em que	Lei nº 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes. Resolução CFN nº 698/2021, que dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição.

concedente”. Art 16. § 2º Original: A carga horária dos componentes curriculares relativos aos estágios deve ser acrescida daquela necessária aos encontros com os professores orientadores Sugestão: Rever estas colocações pois desta forma não parece incluir previamente nenhuma orientação para as atividades e nem acompanhamento e discussões de caso/situações durante o estágio que são fundamentais para a formação integral do profissional.	não haja nutricionista supervisor(a) de estágio.	
---	---	--

INTEGRALIZAÇÃO		
Art. 7º O curso de graduação em Nutrição, em grau de bacharel, deve ter a carga horária mínima de 4.000 (quatro mil) horas de 60 (sessenta) minutos e no mínimo 5 (cinco) anos de duração. Parágrafo único. O curso pode definir carga horária e tempo de integralização maiores, em função do perfil do graduado, das respectivas competências e recursos, das políticas institucionais da IES e de aspectos locais e regionais. -- Art. 7º Parágrafo único: O curso pode definir carga horária e tempo de integralização maiores, em função do perfil do graduado, das respectivas competências e recursos, das políticas institucionais da IES e de aspectos locais e regionais” Contribuição: Entendemos que esse parágrafo é contrário ao exposto na Resolução CNE/CES nº 4, de 2009 ao qual menciona que o limite mínimo para integralização de 5 (cinco) anos.	Sugestão não aceita. A Resolução CNE/CES nº 4/2009 dispõe que a integralização distinta das desenhadas nos cenários apresentados nas DCNs poderá ser praticada desde que o Projeto Pedagógico justifique sua adequação.	Resolução CNE/CES nº 4/2009.

TCC		
Art. 20. § 2º O TCC poderá ser desenvolvido nas modalidades de relatório de pesquisa, monografia, artigo, produto tecnológico, <i>software</i>, entre outros meios, resguardando a entrega e a apresentação individual. PROPOSTA: Excluir o termo “individual”	Sugestão não aceita. No TCC individual tem como objetivo garantir a qualidade da formação profissional, além de possibilitar a identificação dos recursos atitudinais, procedimentais e cognitivos do indivíduo. É o momento em que o estudante poderá desenvolver/exercitar suas habilidades técnico-científicas.	
Contribuições: Nossa sugestão inicial refere-se à orientação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), um requisito indispensável para a formação técnico científica e para a conclusão do currículo acadêmico. Conforme a proposta revisada das DCNs do Curso de Graduação em Nutrição, a orientação do TCC é atribuída exclusivamente aos docentes da IES. Entretanto, propomos uma ampliação dessa prática. Nossa sugestão é a inclusão dos técnicos administrativos de nível superior como orientadores de TCC, especificamente aqueles com título de mestre e doutor. Tal proposta é baseada no fato de que nas universidades públicas frequentemente contamos com técnicos nutricionistas altamente qualificados, na grande maioria das vezes com formação em nível de mestrado, doutorado e até mesmo pós-doutorado. Esses profissionais estão diretamente envolvidos em atividades de pesquisa de alto nível em diferentes instituições universitárias e mantêm um contato constante com os estudantes ao longo do curso, especialmente durante as atividades práticas.	Sugestão não aceita. O TCC é o componente curricular que consolida o percurso da produção de conhecimentos técnicos-científicos na formação do nutricionista, que guiado pelo docente, como parte do processo de ensino aprendizagem, estabelece consonância com as competências propostas no PPC.	
Art. 20. § 4º consta: “O TCC deve ter regulamento próprio, estabelecido e aprovado pelo colegiado de curso ou instância equivalente na estrutura da IES”. O TCC deverá ser considerado como carga horária docente, no formato de disciplina, e com um acadêmico por turma. Um acadêmico por turma pois são projetos, artigos com temas e abordagens diferentes.	Sugestão não aceita. O TCC é um componente curricular cuja modulação (docente/aluno) deverá ser definida no PPC e leva em consideração a autonomia da IES, a realidade social de onde está incluído e características regionais.	