

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 18/08/2025 | Edição: 155 | Seção: 1 | Página: 26

Órgão: Ministério da Educação/Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior

RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 2, DE 15 DE AGOSTO DE 2025

Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

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 Diário Oficial da União - DOU, de 15 de agosto de 2015, seção 1, pág. 38, 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, 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 ou privada, caracterizados pelo trabalho interprofissional e colaborativo; e

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

§ 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 destas 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 Conselho Federal de Nutrição - 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 partes fundamentais 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 quatro mil horas de sessenta minutos e no mínimo 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 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 nas Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, 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 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 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 à evolução da ciência da Nutrição.

Parágrafo único. O processo de acompanhamento do graduado deve considerar sua trajetória, periodicamente, a cada 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 Ministério da Educação, visando o aperfeiçoamento curricular contínuo.

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

Art. 33. Esta Resolução deverá ser observada na oferta dos cursos presenciais ou em qualquer formato admitido legalmente.

Art. 34. Fica revogada a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001.

Art. 35. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

OTAVIO LUIZ RODRIGUES JÚNIOR

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

