

MATRIZ DE HABILIDADES E COMPETÊNCIAS PARA A FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA COMO INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

Skill and competency matrix for the undergraduate Nutrition Course as an assessment tool for avaluation of the Pedagogical Project of course

Submetido em: 17/10/2016

Aceito em: 16/02/2017

Matriz de habilidades y conocimientos para la formación del nutricionista como instrumento de evaluación del Proyecto Pedagógico del curso

Publicado em: 30/03/2017

Marília Mendonça Guimarães¹, Maria Luiza Ferreira Stringhini¹, Lucilene Maria de Sousa¹,
Ida Helena Carvalho Francescantônio Menezes¹, Ana Tereza Vaz de Souza Freitas¹,
Márcia Helena Sacchi Correia¹, Andrea Sugai¹, Valdes Roberto Bollela²,
Rosana de Moraes Borges Marques¹

¹Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, ²Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo.

*E-mail: marilianutri@gmail.com

Resumo

Relato de experiência iniciado em 2015 sobre o processo de autoavaliação do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás. O núcleo docente estruturante do curso propôs três eixos de investigação: metodologias de ensino e aprendizagem; estratégias de avaliação do estudante utilizadas nas disciplinas, e o grau de alinhamento da proposta curricular existente quando comparada à preconizada pelas diretrizes curriculares nacionais e políticas indutoras da formação de recursos humanos para a saúde no Brasil. Este relato concentra-se no terceiro eixo da avaliação, que resultou na criação de uma matriz de habilidades e competências para o nutricionista ao final da graduação, tendo como referencial o Consenso de Habilidades/Competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva, proposto nacionalmente. O produto final é uma matriz, resultante de discussões realizadas pelos docentes do curso sobre aquilo que se espera que o estudante adquira em termos de habilidades cognitivas e atitudinais durante a sua formação, que o prepare para atuar como nutricionista.

Palavras-chave: Avaliação educacional, Currículo, Exercício profissional, Nutrição.

Abstract

This is a report about an experience, that began in 2015, on the self-evaluation process regarding the Pedagogical Project of the undergraduate Nutrition Course, in the Federal University of Goiás. Structuring Teacher Core proposed three research axes: teaching methodology of disciplines; learning assessment strategies used in disciplines and curriculum model in relation to the recommended by the National Guidelines and Inducing Policies of health professionals training in Brazil. This report addresses the third axis of assessment, which resulted in a skill and competency matrix, having as a guide a National Skills/Competencies Consensus for nutritionists working in the realm of the public health. The final result is a matrix, resulting from discussions among the course teachers on the required student expertise, regarding cognitive and attitudinal abilities, during their training to work in food and nutrition.

Keywords: Educational evaluation, Curriculum, Professional exercise, Nutrition.

Resumen

Relato de una experiencia que se inició en el año 2015 sobre el proceso de autoevaluación del Proyecto Pedagógico del Curso de Nutrición de la Universidad Federal de Goiás. Para ello, el núcleo de estructuración del curso propuso tres áreas de investigación: metodologías de enseñanza y aprendizaje; estrategias de evaluación del estudiante utilizadas en las asignaturas y; el grado de alineación de la propuesta curricular vigente, en comparación con la defendida por las directrices curriculares nacionales y políticas que orientan la formación de recursos humanos para la salud en Brasil. Este informe se centra en el tercer eje de la evaluación, que dio resultado a la creación de una matriz de habilidades y conocimientos del nutricionista al final del grado, observando como referencia el Consenso de Habilidades/Competencias del nutricionista en el ámbito de la salud colectiva, propuesto a nivel nacional. El producto final es una matriz que brota de debates de los profesores del curso sobre lo que se espera que el alumno adquiera en términos del desarrollo de habilidades cognitivas y actitudinales, durante su formación, para prepararlo para actuar como nutricionista.

Palabras clave: Evaluación educacional, Currículo, Práctica profesional, Nutrición.

INTRODUÇÃO

A Constituição Federal Brasileira preconiza que a educação será promovida e incentivada pelo Estado, com a colaboração da sociedade. Além disso, visa o pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho⁽¹⁾, bem como, deve abranger os processos formativos que se desenvolvem na vida de cada indivíduo⁽²⁾. Segundo a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional(LDB)⁽³⁾, o ambiente acadêmico deverá proporcionar, a cada cidadão, um vínculo com o mundo do trabalho e a prática social.

Nesta perspectiva, as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do Curso de Graduação em Nutrição, em 2001, foram instituídas para orientar a organização curricular, contemplando princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas⁽⁴⁾. Para o exercício da Nutrição, é preconizada a aquisição de habilidades e competências gerais, mas cada curso tem autonomia para utilizar as metodologias de ensino e os critérios necessários para o acompanhamento e a avaliação do processo ensino-aprendizagem dos estudantes e do próprio curso⁽⁴⁾.

As Instituições de Ensino Superior, em parceria com os Conselhos Regionais e Federal de Nutricionistas, estão, desde 2013, em ampla discussão sobre a revisão e a ampliação das DCN dos cursos de Nutrição. Em especial, no que se refere ao aprofundamento das reflexões sobre o cenário atual de formação de profissionais de saúde. Outro aspecto relevante nessa reflexão é o da busca pelo alinhamento entre o perfil do egresso e as demandas sociais e as políticas públicas do Sistema Único de Saúde (SUS), a Lei 8080/1990 e o conceito ampliado de saúde⁽⁵⁻⁷⁾.

Nesse sentido, o curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (UFG) vem participando das políticas indutoras da formação e, a partir de 2009, propôs um novo Projeto Pedagógico do Curso (PPC), que pretendia descrever quais as habilidades e competências que os futuros nutricionistas precisariam demonstrar, ao final da graduação, para serem considerados capacitados para a prática profissional de maneira segura e qualificada. Um dos instrumentos utilizados para esse fim, na organização curricular, é a matriz de competências que articula e explicita as habilidades cognitivas e atitudinais requeridas do futuro profissional. Assim, este artigo tem como objetivo relatar a experiência do núcleo docente estruturante (NDE) e dos professores da Faculdade de Nutrição (Fanut), da Universidade Federal de Goiás (UFG), na construção de uma matriz de competências e habilidades alinhadas às recomendações das DCN.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência sobre a avaliação do PPC de Nutrição, coordenado pelo NDE em 2015 e 2016. Como estratégia de trabalho, optou-se por utilizar o modelo de avaliação de programas educacionais orientado por tarefas⁽⁸⁾. Esta proposta foi realizada em cinco etapas, que foram guiadas por questões orientadoras e discorriam sobre a importância e o foco da avaliação, a metodologia, a análise, a comunicação, as ações e a documentação dos resultados.

A partir das discussões, definiram-se como foco de avaliação três eixos de investigação: (i) metodologia de ensino e aprendizagem; (ii) estratégias de avaliação do estudante utilizadas nas disciplinas e; (iii) análise do alinhamento entre o currículo existente e o que é preconizado pelas DCN para os cursos de Nutrição e políticas indutoras da formação dos recursos humanos para a saúde. Em seguida, para estruturar a investigação de cada eixo, foi preenchida uma planilha, adaptada de Frye e Hemmer⁽⁹⁾, na qual se determinou as tarefas a serem realizadas em cada etapa do processo avaliativo (Tabela 1).

O escopo deste relato trata do terceiro eixo de investigação. Este eixo abordou a análise e a obtenção de consenso quanto às competências e habilidades esperadas na formação do nutricionista e a sua relação com as DCN e no contexto das políticas indutoras da formação. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UFG, parecer nº 1.193.580/2015.

Tabela 1. Etapas do modelo e avaliação orientadas por tarefas.

Etapas	Tarefas
<i>Etapa 1: Contexto</i>	Por que é importante avaliar este aspecto? (oportunidades, necessidade, relevância etc)
<i>Etapa 2: Recursos Necessários</i>	Quais recursos serão necessários para concretizar essa ação? (pessoas, informação, questionários, documentos, infraestrutura)
<i>Etapa 3: Processo</i>	O quê / como fará? (descrever o que será feito) Quem será o responsável por cada tarefa? (identificar responsável)
<i>Etapa 4: Produto</i>	Qual o produto se espera na avaliação deste item? (o que se espera/encontrar? Qual é a sua hipótese?)
<i>Etapa 5: Prazos</i>	Quais são os prazos para realização das ações (definir prazos)

Fonte: Adaptada de Frye e Hemmer (2012).

RELATO

Para a compreensão da necessidade e do contexto da avaliação, foram formados grupos de estudos com docentes do curso de Nutrição, que fizeram a leitura e a posterior discussão dos documentos que norteiam o PPC nas reuniões ordinárias do Conselho Diretor, em 2015/2016. Os documentos englobaram: Constituição Federal de 1988 (capítulo III da Educação, da Cultura e do Desporto)⁽¹⁾; Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB 9394/96)⁽²⁾; Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição⁽⁴⁾; Plano Nacional de Educação referente às metas do ensino superior⁽¹⁰⁾; Lei Orgânica da Saúde

8080/1990⁽⁶⁾; Programas de Reorientação da Formação em Saúde⁽¹¹⁻¹²⁾; Plano de Desenvolvimento Institucional 2011/2015⁽¹³⁾ e Resolução CEPEC/UFV nº 1228/2013, que dispõe do PPC do curso de Nutrição⁽¹⁴⁾.

Após essa etapa, cada área do curso de Nutrição/UFV, que é organizada em alimentos e nutrição básica, saúde pública, clínica e alimentação coletiva, sob a orientação do NDE, promoveu a discussão que serviria de base para a construção da matriz. Nesta fase, a questão norteadora foi: “Qual o conhecimento básico o estudante deve adquirir para atuar nas diferentes áreas da nutrição ao final da graduação?”.

A partir desse olhar e da definição do perfil do egresso, o NDE propôs uma matriz de competências e habilidades para o curso de Nutrição/UFV, baseada em Recine e Sugai⁽¹⁵⁾, com a perspectiva de verificar se a graduação permite a formação de um nutricionista capaz de responder não apenas às demandas específicas de sua área de atuação, mas também às da sociedade, conforme descrito no PPC⁽¹⁴⁾. Além disso, a matriz serviu de base para verificar o quanto as habilidades e competências indicadas nas DCN estavam contempladas nas ementas e nos conteúdos das disciplinas. Esta análise e esta compreensão são fundamentais na organização de um currículo por competência, que é estruturado pela definição clara dos resultados que devem ser alcançados (competências) e posteriormente pela definição das ações e processos necessários para alcançá-los⁽¹⁶⁾. Essas atividades visaram alinhar objetivos de aprendizagem com as metodologias de ensino e práticas pedagógicas, em diferentes contextos e cenários, culminando com os métodos de avaliação do estudante e do próprio curso⁽¹⁷⁾.

DISCUSSÃO DO CASO

Inicialmente, a discussão das habilidades e competências nas áreas suscitou dúvidas diante da ausência de um referencial teórico para subsidiar as discussões das áreas de alimentos e nutrição básica, nutrição clínica e alimentação coletiva. No que se refere à área de nutrição em saúde pública, em 2013, foi publicado um Consenso Nacional de Habilidades/Competências⁽¹⁵⁾, que norteou as discussões desta área, bem como das demais.

Outra dificuldade enfrentada por alguns professores foi correlacionar as competências específicas descritas no Consenso e suas práticas de ensino cotidiana. Essa situação foi progressivamente superada na medida em que algumas terminologias e alguns conceitos foram esclarecidos e incorporados na construção dos eixos temáticos da matriz. Esse fato deixou claro para o NDE que o grupo de docentes mantém a organização do conhecimento de forma bastante compartimentalizada, reforçando a formação do especialista (que se esforça em aprofundar o conhecimento) e não do generalista (que se esforça por unificar e ampliar o horizonte para o conhecimento). Segundo Guimarães e Silva⁽¹⁷⁾, o grupo deve superar esse desafio por meio da transdisciplinaridade, ou seja, não negando a especialidade e o saber próprio de cada ciência, mas por meio do diálogo, da convergência e da elaboração de métodos e conceitos compartilhados. Para esses autores, romper modelos já estruturados exige interlocução constante entre o modelo atual e o proposto. Somente a partir da compreensão dos pontos fortes e das diferenças entre esses modelos, será possível construir e reconstruir um novo modelo.

Apesar dos distintos entendimentos, os professores adaptaram as habilidades e competências a partir dos eixos temáticos já definidos no Consenso Nacional, no âmbito da saúde coletiva⁽¹⁵⁾. Tal decisão foi embasada no fato de que a saúde coletiva é um espaço de convergência de ações e discursos das áreas de saúde e ciências humanas, na qual se inserem as múltiplas dimensões, as quais são indissociáveis do ser humano e caminham para além dos fenômenos biológicos e orgânicos. Também foi considerada a inserção da saúde coletiva no contexto sócio-histórico e as relações construídas a partir desse olhar⁽¹⁷⁾. Portanto, no conjunto de competências e habilidades de cada eixo temático, foram acrescentadas outras e também reescritas algumas para contemplar as diferentes áreas de formação, que foram consolidadas pelo NDE em uma matriz única.

A questão norteadora – “o que se espera que um estudante de graduação seja capaz de saber e fazer ao final do curso?” – permitiu a apresentação das competências e habilidades (Tabela 2). Para os eixos 1 (Capacidade em Instrumentos Analíticos), 5 (Sistemas Alimentares) e 7 (Gestão e Coordenação de Programas, Projetos e Ações, Gestão Pública), a definição foi ampliada, incluindo-se legislação; processos de produção e distribuição da alimentação coletiva, e serviços, respectivamente (destaque em *itálico*) (Tabela 2). Na avaliação geral, a maioria das habilidades cognitivas e atitudinais (competências) dispostas nos eixos temáticos foi mantida como no original⁽¹⁵⁾. Entretanto, quando dirigido à saúde coletiva, esse termo foi suprimido e substituído pelo termo “áreas de nutrição”, para abarcar todas as áreas de formação em nutrição do curso da UFG.

Tabela 2. Descrição resumida das habilidades e competências adaptadas do Consenso de Habilidades e Competências proposto por Recine e Sugai, (2013), segundo os eixos temáticos. Curso de Nutrição, UFG, 2015-2016.

Eixos Temáticos	Ao final do curso, o estudante deve ser capaz de:
<p>1. Capacidade em instrumentos analíticos (epidemiologia, sistemas de vigilância nutricional, estatística, técnicas de pesquisa, ação baseada em evidências, <i>legislação</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o processo saúde-doença e cuidado no contexto das ciências sociais e humanas. • Ter a capacidade analítica para utilização de métodos que permitam realizar o planejamento estratégico, monitoramento e avaliação de impacto de políticas, programas e ações no âmbito da alimentação e nutrição.
<p>2. Nutrição humana (avaliação nutricional, necessidades nutricionais no curso da vida, guias alimentares)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e utilizar o conhecimento sobre as necessidades dietéticas e nutricionais nas fases da vida no contexto dos fatores biológicos, genéticos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais, ambientais e níveis de atividade física que determinam a alimentação, o estado de saúde e nutricional de indivíduos e populações. • Compreender, analisar e utilizar guias alimentares para a prática da alimentação adequada e saudável. • Documentar e analisar a avaliação alimentar e nutricional como subsídio para o planejamento e gestão do cuidado individual e coletivo.
<p>3. Alimentos (higiene e tecnologia de alimentos, técnica dietética, vigilância de alimentos, fortificação, regulação)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • identificar os alimentos quanto as suas características químicas, nutricionais, bioativas, funcionais e sensoriais e propriedades de análises. • Identificar, analisar, comparar e utilizar os conhecimentos sobre alimentos, métodos de preparação e aplicá-los no contexto da prática em nutrição. • Identificar e analisar as ações de regulação de alimentos na promoção da alimentação adequada e saudável e prevenção de doenças. • Identificar e comparar as principais estratégias de fortificação de alimentos. Identificar e compreender a estrutura, os processos e as áreas de atuação do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos. • Identificar e analisar as diferentes possibilidades de tecnologia de alimentos.
<p>4. Alimentação como um direito - Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) - Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) - Soberania Alimentar (SA)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Incorporar os princípios e fundamentos de SAN, SA e DHAA na prática da nutrição. • Participar no planejamento e implementação de atividades intersetoriais para promoção da SAN.

5. Sistemas Alimentares

(produção de alimentos, sistemas de abastecimento e comercialização, produção agroecológica, dinâmica dos sistemas alimentares, determinantes comerciais e econômicos dos sistemas alimentares; *processos de produção e distribuição da alimentação coletiva*)

- Identificar e analisar os impactos gerados entre os modelos agro-alimentares e a SAN, a Soberania Alimentar e o DHAA para compreender como as instituições e relações globais (privadas) e multilaterais (entre governos) atuam nas regras e regulação dos sistemas alimentares e seu impacto nas condições de alimentação e nutrição de grupos, comunidades e populações.
- Identificar e analisar os diferentes modelos de produção, abastecimento e comercialização/distribuição de alimentos no âmbito local, regional e nacional.

6. Sistemas de Políticas Públicas:

Saúde, Educação e SAN

- Compreender e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos do SUS.
- Identificar e analisar diferentes políticas públicas de alimentação e nutrição e outras políticas, nas diferentes áreas, que tenham impactos e/ou relações com a agenda de alimentação e nutrição.

7. Gestão e Coordenação de Serviços, Programas, Projetos e Ações, Gestão Pública

- Gerir, coordenar, monitorar e avaliar as atividades de programas públicos de alimentação e nutrição em nível local, municipal, estadual e federal.
- Compreender, interpretar e desenvolver o planejamento estratégico e os planos de trabalho de políticas, inclusive a saúde suplementar de programas, de projetos e ações nas diferentes esferas do governo.

8. Atenção Nutricional

(de indivíduos e coletividades, intervenção a nível familiar e comunitário)

- Reconhecer e promover o indivíduo, a família e a comunidade como sujeitos para melhoria de sua alimentação, estado de saúde e nutrição.
- Comparar e aplicar princípios e processos na prática de nutrição a partir da escuta e aconselhamento.
- Reconhecer, desenvolver, implementar, qualificar e expandir as ações de nutrição nos diferentes pontos das redes de atenção à saúde.
- Reconhecer e determinar o estado nutricional por meio dos dados colhidos na avaliação clínica, história alimentar e dietética, na experiência subjetiva e as representações sociais das doenças, no exame físico, na avaliação antropométrica e de composição corporal, avaliação bioquímica e imunológica e interação entre fármacos e nutrientes.
- Elaborar implementar e monitorar o plano de cuidado alimentar e nutricional, avaliando suas implicações e o prognóstico, de acordo com as evidências científicas, as práticas culturais de cuidado, relacionando-os aos objetivos do tratamento.
- Comunicar, orientar e gerir serviços de alimentação quanto ao plano terapêutico proposto.

9. Promoção da Saúde e Educação Alimentar e Nutricional

(comportamento e cultura alimentar, dietética, estratégias, recursos e ações)

- Identificar analisar e interpretar os determinantes sociais que atuam na alimentação, no estado nutricional, na saúde e na doença para o planejamento da promoção da alimentação adequada e saudável e da EAN.
- Identificar, analisar e valorizar cultura alimentar de indivíduos, grupos e populações.
- Identificar oportunidades de desenvolvimento de estratégias de PAAS e de EAN nas diferentes etapas do Sistema Alimentar.
- Identificar, comparar e utilizar estratégias de comunicação que permitam a construção do conhecimento e práticas em linguagem adequada, por meio da utilização de metodologias participativas.

10. Ética e Prática Profissional

(trabalho em equipe, ética, conflito de interesses, relação público-privado, postura profissional)

- Atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando à saúde, a cidadania e a qualidade de vida.
- Utilizar os princípios éticos para abordagens adequadas, para a tomada de decisão, na coleta de utilização de dados, e ao gerar informações. Habilitar-se para o trabalho em equipe inter e multiprofissional e buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma pró-ativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.
- Comprometer-se com a própria educação permanente e com a dos profissionais da rede com quem atua.

11. Liderança e Gestão de Pessoas

- Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas.
- Planejar, implementar e participar de atividades de formação em alimentação e nutrição para diferentes profissionais.
- Participar de processos de recrutamento e seleção, desenvolvimento de pessoas, avaliação de desempenho e motivação de equipes.

12. Gestão da Informação e Conhecimento

(trabalho em rede)

- Identificar, comparar e aplicar os métodos apropriados para relacionar-se e comunicar-se com sensibilidade, de forma eficaz humanizada e profissional.
- Utilizar teorias de gestão, organização e *marketing* e estabeleçam redes de trabalho e compartilhamento de experiências.

No que diz respeito às alterações/proposições no primeiro eixo, que trata da Capacidade em Instrumentos Analíticos, considerou-se necessário incluir o conhecimento em softwares estatísticos. Na matriz adaptada, foram suprimidas a aplicação dos resultados obtidos no planejamento e a avaliação de programas e/ou ações na prática de alimentação e nutrição, por entender que ambas são uma possibilidade durante o aperfeiçoamento profissional. No segundo eixo, foram incluídas outras competências, no âmbito da nutrição humana, que refletem a relação entre a ingestão dietética, o desenvolvimento e a manutenção de doenças, além do fato de contemplar o processo relacionado na sua magnitude, ou seja, desde o conhecimento do consumo alimentar até o diagnóstico, por meio da análise e da avaliação alimentar e nutricional.

Em relação ao eixo de Alimentos, foram incluídas habilidades e competências para construir o perfil esperado do nutricionista para atuar nas áreas de alimentos e nutrição básica e de alimentação coletiva. Importante ressaltar que, no Curso de Nutrição/UFG, a área básica compreende o estudo dos alimentos desde o estudo experimental até a dietética e a nutrição humana, incluindo a nutrição esportiva. Por isso, as competências incluídas nesse eixo abarcaram toda essa amplitude da formação.

Os eixos de quatro a seis têm como fundamento o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Observou-se certa dificuldade de identificação e de incorporação dessa terminologia pelas áreas, com exceção da saúde pública. Nesses eixos, algumas competências foram agrupadas com o objetivo de atender todas as áreas de formação do nutricionista.

Um dado interessante surgiu ao tratar de Sistemas de Políticas Públicas: os docentes das distintas áreas compreenderam que esse eixo é pertencente a todas as áreas de conhecimento do curso de Nutrição. Logo, todas as habilidades e competências propostas no Consenso Nacional⁽¹⁵⁾ foram confirmadas. A capacidade do nutricionista em gerir e coordenar programas e serviços fez com que os docentes elencassem habilidades e competências que incluíssem o gerenciamento e a coordenação dos atendimentos em consultórios e ambulatórios. E, no contexto dos alunos, para que pudessem desenvolver compreensão das práticas em planos de saúde, foi incluída também a atuação do nutricionista no sistema de saúde suplementar brasileiro.

Na prática clínica, o nutricionista deve ter a compreensão de todas as etapas que envolvem a Atenção Nutricional e executá-las com rigor e ética. Possivelmente, essa premissa favoreceu o maior número de proposições de habilidades e competências nesse eixo pelas áreas. As proposições especificaram o que se espera de aprendizado do estudante quanto ao cuidado nutricional para

a manutenção, o tratamento e a reabilitação do indivíduo e/ou da família. No tocante ao eixo de Promoção da Saúde e Educação Alimentar e Nutricional, essa competência necessita que o estudante utilize diferentes estratégias, sendo o aconselhamento nutricional a estratégia mais relevante apontada pelos docentes.

Já o eixo Liderança e Gestão de Pessoas é uma condição essencial na área de alimentação coletiva, o que levou à necessidade de incorporar outras competências inerentes à gestão de pessoas, considerando desde o recrutamento à avaliação de desempenho e à necessidade de propor habilidades motivacionais que perpassam pelo estímulo e pelo favorecimento do ambiente de trabalho. Quanto à Gestão de Informação e Conhecimento, observou-se que é uma competência ligada à atuação em marketing em alimentação e nutrição, por isso, houve inclusões nesse eixo, para permitir uma adequada formação do nutricionista nessa área do conhecimento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A discussão do conteúdo contido nas DCN, por meio de políticas de reorientação da formação em saúde e do Consenso Nacional voltado para a formação do nutricionista, proporcionou aos docentes a possibilidade de revisão de suas práticas de ensino e das metas do curso de graduação. Principalmente, foi uma oportunidade para a elaboração de uma matriz de habilidades e competências voltadas às necessidades de formação de um profissional mais generalista. Espera-se que esta análise, juntamente com a dos demais eixos do projeto pedagógico, das metodologias de ensino e das estratégias de avaliação do estudante, possa trazer informações e subsídios para a revisão e a qualificação do currículo atual, a partir da identificação de potencialidades e lacunas existentes.

REFERÊNCIAS

1. BRASIL. CONGRESSO NACIONAL. Câmara dos Deputados. Texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988, com as alterações adotadas até a emenda 90/2015. 48 ed. 2015.
2. BRASIL. CONGRESSO NACIONAL. Câmara dos Deputados. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Atualizada até 8/6/2016. 12 ed. 2016.
3. BRASIL. PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Casa Civil. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 1996.
4. BRASIL. Resolução CNE/CES, nº 5, de 7 de novembro de 2001. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. 2001.
5. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Relatório Final do II Encontro Nacional de Formação Profissional. Brasília: Conselho Federal de Nutricionistas; 2015.
6. BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Lei Orgânica da Saúde. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Brasília. set. 1990.
7. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Conselho Nacional de Saúde. O Desenvolvimento do Sistema Único de Saúde: avanços, desafios e reafirmação dos seus princípios e diretrizes. Brasília; 2002.
8. BOLLELA, RV; CASTRO, M. Avaliação de programas educacionais nas profissões de saúde: conceitos básicos. Medicina (Ribeirão Preto). 2014;47(3):332-42.

9. FRYE, AW; HEMMER, PA. Program evaluation models and related theories: AMEE Guide nº. 67. Medical Teacher. 2012;34(5):e288-e99.
10. BRASIL. CONGRESSO NACIONAL. Câmara dos Deputados. [Plano Nacional de Educação (PNE)]. Plano Nacional de Educação 2014-2024. Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014, que aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) e dá outras providências. Brasília: Edições Câmara; 2014.
11. HORA, DL; ERTHAL, RMC; SOUZA, CTV; HORA, EL. Propostas inovadoras na formação do profissional para o Sistema Único de Saúde. Trabalho, Educação e Saúde. 2013;11(3):471-86.
12. FRENK, J; CHEN, L; BHUTTA, ZA; COHEN, J; CRISPI, N; EVANS, T. Health professionals for a new century: transforming education who strengthen health systems in an interdependent world. The Lancet. 2010;376(9756):1923-58.
13. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional e Recursos Humanos. Plano de Desenvolvimento Institucional 2011-2015. Goiânia: UFG/Prodirh; 2011. 156 p.
14. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino Pesquisa, Extensão e Cultura. Resolução – CEPEC nº 1228, de 6 de dezembro de 2013. Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, grau acadêmico Bacharelado, modalidade Presencial, da Faculdade de Nutrição, para os alunos ingressos a partir de 2009. Goiânia: Universidade Federal de Goiás; 2013.
15. RECINE, E; SUGAI, A. Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição; 2013. 64 p.
16. SANTOS, WS. Organização curricular baseada em competência na educação médica. Revista Brasileira de Educação Médica. 2011;36(1):86-92.
17. GUIMARÃES, DA; SILVA, ES. Formação em ciências da saúde: diálogos em saúde coletiva e a educação para a cidadania. Revista Ciência e Saúde Coletiva. 2010;15(5):2551-62.