

**Parâmetros europeus de referência
para a formação e exercício
profissional da
Dietética**

**Compilados pela Federação Europeia de
Associações de Dietistas (EFAD)**

Tradução da Associação Portuguesa de Dietistas (APD)

Junho 2005

Definição do conceito "Benchmark"

O termo "benchmark" (parâmetro de referência), de origem inglesa, provém etimologicamente do estabelecimento de uma marca ("mark") numa mesa de trabalho ("working bench") para permitir medições. Esta dita marca também poderia estabelecer-se numa rocha ou parede rochosa utilizada pelos peritos como ponto de início para as medições. Assim, tratava-se de um ponto fixo ou de referência para as comparações. Actualmente, a palavra "benchmarking" (avaliação comparativa) é utilizada para fazer referência ao processo comparativo.

Índice

Prefácio	3
1. Introdução	4
1.1. Antecedentes	4
1.2. Desenvolvimento da Declaração europeia para o estabelecimento de critérios de referência no âmbito da Dietética	5
1.3. Objectivos	6
1.4. Utilizadores	7
1.5. Situação actual	8
Agradecimentos	8
2. Âmbito e natureza da Dietética no contexto europeu	9
▪ O dietista administrativo	9
▪ O dietista clínico	10
▪ O dietista comunitário ou de saúde pública	10
3. A Dietética como matéria e disciplina	12
A. O dietista como profissional de saúde acreditado: expectativas por parte dos profissionais, dos empregadores e do público	14
B. Princípios e conceitos aplicados pelo profissional de Dietética na garantia de manutenção ou melhoramento da saúde e bem-estar	16
C. Conhecimentos, noções e aptidões essenciais para uma prática segura, informada e eficaz da Dietética	18
4. Programas educativos, ensino, aprendizagem e avaliação	26
5. Parâmetros de referência para a componente prática	28
6. Parâmetros académicos e profissionais básicos	29
Glossário	32
Descrições de Dublin	35
Referências:	37
Apêndices	
Apêndice I: Termos oficiais de identificação da profissão em cada país membro	38
Apêndice II: Membros do grupo impulsionador dos parâmetros de referência no âmbito da dietética.....	39

Prefácio

Os Dietistas que trabalham na Europa têm como principal objectivo a saúde nutricional da população Europeia, trabalhando conjuntamente com profissionais de saúde e outros para o atingir. Os dietistas trabalham para que uma alimentação e nutrição adequada seja uma realidade para todas as pessoas da Europa e tem sido um prazer para mim integrar esta equipa e rede de contactos. Um dos objectivos da Federação Europeia de Associações das Dietistas (EFAD) é promover elevados padrões de trabalho e capacidade para atingir este objectivo e para a sua prática. Trabalhando com as nossas 24 Associações membros, reconhecemos que no espírito de convergência e partilha de um exercício melhor, a EFAD tem um papel não só na promoção de modelos de ensino, mas também na manutenção destes modelos.

A Declaração de Bolonha de Junho de 1999 apelou a um âmbito coerente, compatível e competitivo do Ensino Superior Europeu para o ano 2010. Posteriormente, na Convenção em Salamanca em Março de 2001, as Universidades Europeias declararam que: "As instituições de Ensino Superior europeias reconhecem que os seus estudantes necessitam e exigem qualificações que possam utilizar eficazmente nos seus estudos e profissões por toda a Europa...e confirmam a sua vontade em organizar-se para este objectivo com base na autonomia".

As Associações membros da EFAD também se comprometeram, em Roskilde em 2003, a definir as prioridades para a convergência do ensino e prática dos dietistas na Europa. Foi acordado estabelecer uma declaração de Parâmetros de Referência Europeus para a Dietética. Fico satisfeita em comunicar que, dois anos depois, se desenvolveram estes Parâmetros de Referência e que foram aceite por todos os membros da EFAD. Como dietistas começaremos agora a trabalhar na implementação destes Parâmetros em todos os países membros, para promover a saúde através de uma boa nutrição em toda a Europa.

Irene C. I. Mackay, FBDA
Presidente Honorária
Federação Europeia das Associações de Dietistas

Parâmetros académicos e profissionais no âmbito da Dietética

1. Introdução à Declaração europeia para o estabelecimento de parâmetros de referência no âmbito da Dietética (*European Dietetic Benchmark Statements*)

1.1. Antecedentes

A Declaração de Bolonha (1999) dos Ministros da Educação europeus instaurou o objectivo comum de criar um Espaço Europeu de Ensino Superior e assumiu o compromisso de reforma para promover a convergência entre os sistemas nacionais de ensino superior.

Os objectivos da Declaração de Bolonha (1999) incluem:

- Adotar um sistema de qualificações facilmente legíveis e comparáveis, para facilitar o reconhecimento académico e profissional das carreiras e permitir o uso das qualificações, competências e aptidões em todo o Espaço Europeu de Ensino Superior.
- Convergir o ensino superior num sistema de dois ciclos (licenciatura e mestrado), com uma estrutura definida em termos de resultados de aprendizagem, competências e perfis (ver Iniciativa Conjunta para a Qualidade 2004).
- Estabelecer um sistema de créditos para permitir a sua transferência e o acesso (ver Sistema Europeu de Transferência de Créditos; ECTS).
- Fomentar a mobilidade dos estudantes e pessoal académico e administrativo.
- Assegurar critérios de alta qualidade e comparabilidade de qualificações na Europa.
- Criar módulos, unidades curriculares e currículos de dimensão Europeia.

A Dietética é uma profissão reconhecida cujo núcleo comum consiste na aplicação da ciência da nutrição à alimentação e à educação de grupos e indivíduos na saúde e na doença. No entanto, a prática da dietética na Europa é variada e tem evoluído em função das necessidades específicas dos utilizadores de cada país. A declaração europeia de parâmetros de referência foi desenvolvida para considerar estas necessidades num contexto Europeu.

A primeira qualificação profissional, obtida em qualquer país, representa o culminar de um plano de estudos que permite o uso do título de *Dietista* e o exercício desta actividade como profissional independente. A qualificação é regulada nacionalmente na maioria dos países, mas não é comparável em toda a Europa e o título é apenas protegido numa minoria de países.

A Federação Europeia das Associações de Dietistas (EFAD), constituída pelas associações de dietistas dos países que integram o Conselho Europeu, pretende fomentar o desenvolvimento da Dietética como profissão e a sua evolução científica e profissional, favorecendo os interesses comuns às Associações Membros. A EFAD elaborou vários relatórios relacionados com a formação e/ou trabalho dos Dietistas nos estados membros da EFAD (1986, 1987, 1990, 1991, 1996, 1999, 2003) que evidenciam a variedade de formação que conduz à qualificação em Dietética e a diversidade de trabalho que os dietistas desempenham.

A aplicação dos objectivos da Declaração de Bolonha no ensino da Dietética é consistente com os objectivos da EFAD e reforça a necessidade de desenvolver critérios comuns para toda a Europa. Dispor de qualificações comparáveis seria benéfico para o mercado laboral europeu e permitiria aos dietistas estudar e trabalhar com mais facilidade em qualquer país da União Europeia.

1.2. Desenvolvimento da Declaração europeia para o estabelecimento de parâmetros de referência no âmbito da Dietética

A primeira declaração para o estabelecimento de parâmetros de referência (*Benchmark*) no âmbito da dietética foi desenvolvida no Reino Unido por um grupo de especialistas de instituições de ensino superior, prestadores de serviços e organismos profissionais e reguladores. Esta declaração representa a primeira tentativa de explicitar por escrito as características académicas gerais e os parâmetros da dietética no Reino Unido. O trabalho realizou-se sob a orientação da Agência de Garantia da Qualidade (QAA) e foi publicado em Julho de 2001.

Durante a Assembleia em Setembro de 2003, na Dinamarca, os delegados da EFAD participaram num *workshop* para avaliar a conveniência e viabilidade de se estabelecer uma declaração europeia sobre parâmetros de referência no âmbito da dietética. Os delegados das 18 Associações Membros concordaram que as prioridades para a convergência do sistema de ensino e da prática da dietética na Europa deveriam ser as seguintes:

1. Acordar a descrição do papel do dietista que trabalha na Europa
2. Definir a qualificação mínima do primeiro ciclo de licenciatura, utilizando parâmetros de referência definidos, dentro do Sistema Europeu de Transferência de Créditos
3. Acordar uma Declaração Europeia para o estabelecimento de parâmetros de referência no âmbito da dietética (*European Dietetic Benchmark Statement*), incluindo um padrão de referência relativo às práticas, para o ensino da dietética na Europa
4. Estabelecer um padrão de referência para os docentes de dietética
5. Acordar uma terminologia comum pela definição dos termos técnicos utilizados
6. Criar um registo nacional de dietistas para proteger o título de "*dietista*"
7. Deve ser tido em consideração o registo como um Dietista Europeu

Em Fevereiro de 2004 foi reunido um grupo de trabalho em Dusseldorf com o objectivo de continuar o trabalho iniciado e acordou-se que a declaração sobre parâmetros de referência no âmbito da dietética deveria encorajar os planos de estudos focados nos resultados e não no curriculum de estudantes graduados. Tudo isto sem esquecer a tendência actual da EU para a convergência e livre circulação. O documento baseou-se no documento da QAA (2001), adaptado para reflectir o trabalho dos dietistas na Europa. A declaração europeia para o estabelecimento de parâmetros de referência no âmbito da fisioterapia (*The European physiotherapy benchmark statement*, 2003) foi também utilizada como referência. Em Julho de 2004 circulou por todas as Associações Membros e pelas Instituições de Ensino Superior implicadas no ensino da dietética um esboço do documento para consulta e discussão.

O grupo de trabalho reuniu-se de novo em Setembro de 2004 para considerar a resposta, antes da Reunião Geral da EFAD em Bordéus. O prazo foi curto e o número de respostas não foi suficiente para ser considerado representativo. Houve, no entanto, acordo suficiente acerca das prioridades estabelecidas na Dinamarca para recomendar aos delegados da EFAD que a ordem de trabalho deveria ser a declarada, mas que as prioridades 2 e 3 deveriam ser conjugadas com a declaração de parâmetros, como o nível definido do primeiro ciclo de licenciatura.

Foi criado outro grupo de trabalho, em Bordéus, para rever e desenvolver a declaração. Os delegados acordaram que, para que a EFAD pudesse ter um mandato claro para proceder, deveriam receber respostas de todas as Associações e de 50% das Instituições de Ensino Superior. Estimou-se que seria necessário um elevado nível de acordo, especialmente para os parâmetros nos quais assenta a declaração, uma vez que alguns países não obtiveram inicialmente este nível. O prazo de consulta do primeiro esboço da declaração foi então alargado, para possibilitar a resposta das Associações e Instituições de Ensino Superior. As Associações comprometeram-se a traduzir a Declaração para o seu próprio idioma.

Foi enviado um segundo esboço da Declaração sobre os parâmetros da Dietética Europeia a todas as Associações da EFAD para posterior discussão com as respectivas Instituições de Ensino Superior. A validação e aceitação da Declaração teve lugar na Assembleia Geral em Genebra, em Junho de 2005.

1.3. Objectivos dos parâmetros de referência no âmbito da Dietética

A declaração de parâmetros de referência é utilizada por vários motivos:

- Proporcionam um modo de descrever a natureza e as características dos planos de estudos e da formação no âmbito da dietética.
- Representam as expectativas gerais acerca dos padrões para a concessão de qualificações a um nível adquirido, e articulam as características e capacidades que deveriam poder ser demonstradas por aqueles que possuem essas qualificações.

- Constituem uma fonte externa de referência fundamental para delinear e desenvolver novos programas de ensino na dietética.
- Fornecem uma orientação geral para articular as competências associadas aos programas, sem especificar um plano de estudos detalhado.
- Permitem rever e avaliar os objectivos específicos de um programa de acordo com as expectativas gerais acordadas dentro dos parâmetros.
- A declaração de parâmetros permite variedade e flexibilidade na definição dos programas e incentivam a inovação dentro de uma estrutura geral conceptual acordada.
- A declaração fornece, também, suporte para atingir a garantia de qualidade interna.
- A declaração europeia para o estabelecimento de parâmetros de referência no âmbito da Dietética constitui uma das fontes de informação externa que pode ser aplicada na revisão académica e na elaboração de juízos acerca dos parâmetros mínimos a atingir.

A declaração de parâmetros deve ser utilizada pelos revisores juntamente com a documentação dos responsáveis pela regulamentação da profissão, assim como próprio documento de avaliação das Instituições. Isto proporcionará uma ampla evidência para permitir juízos reflectidos pelos revisores em vez de uma mera lista de controlo.

A declaração foi escrita para estabelecer um nível mínimo necessário para a qualificação de um dietista em qualquer país dos países membros da EFAD. Estão incluídas indicações que suplementam declarações básicas ou mínimas, e que formam o ponto de partida para as áreas de especialização dentro da Dietética.

Os dietistas que trabalham na Europa exercem em muitos idiomas e com culturas de alimentação diferentes. Reconhece-se que, quando se utiliza a declaração, o parâmetro mínimo que se atinge encontra-se dentro do contexto onde foi estudado. Os dietistas que se mobilizam entre países onde as culturas alimentares e idiomas são diferentes podem ter que fazer mudanças apropriadas na sua prática profissional.

1.4. Utilizadores da Declaração Europeia de Parâmetros de Referência para a Dietética

A declaração pode ser utilizada na planificação e desenvolvimento curricular, assim como na garantia da qualidade interna e externa dos parâmetros estabelecidos por organizações nacionais, governos, autoridades educativas e de saúde, docentes de dietética e a todos os interessados na formação.

A declaração pode, também, ser utilizada para informar dietistas, gestores, prestadores de serviços e outros profissionais de saúde acerca do nível de características e requisitos necessários dos dietistas para aceder à profissão. Os

utilizadores do serviço (ver Glossário) vão considerar os parâmetros uma indicação útil dos atributos e características que podem esperar dos dietistas prestadores de serviços.

1.5. Situação actual

A declaração não estabelece um plano de estudos Europeu ou nacional para a formação que conduz ao título de dietista mas estabelece uma linha orientadora mínima na qual se deve ajustar o curriculum. Reconhece que os requisitos das autoridades profissionais e reguladoras devem incorporar a estrutura dos planos de estudos. O seu objectivo é fomentar a cooperação entre as instituições de ensino superior e os prestadores de serviços na estrutura e planificação dos planos de estudos. A característica essencial é a especificação de parâmetros mínimos que combinem elementos académicos e profissionais e que estabeleçam um ponto de partida mínimo a incorporar pelas instituições de ensino superior para conceder as qualificações. É importante destacar que, sempre que necessário, a declaração será revista para reflectir progressos da dietética e experiências das instituições, revisão académica, prestadores de serviços e todos aqueles que trabalham nesta área na Europa.

A Declaração é, actualmente, de carácter consultivo, mas foi adoptada pela EFAD (em nome de todas as Associações Membros) como o padrão a ser alcançado pelos dietistas na sua formação e qualificação e mantido durante o seu desenvolvimento profissional contínuo. Para promover os parâmetros dietéticos e a qualidade do serviço, a EFAD trabalhará para a convergência da formação da dietética no âmbito Europeu para que os dietistas possam trabalhar e mobilizar-se livremente entre os organismos reguladores na Europa.

Agradecimentos

A EFAD quer manifestar o seu agradecimento à Agência de Garantia da Qualidade (*Quality Assurance Agency*), de Gloucester, Reino Unido, por nos ter permitido utilizar a Declaração para o estabelecimento de parâmetros de referência no âmbito da Dietética (*Benchmark Statement for Dietetics*) como base para este documento.

2. Âmbito e natureza da dietética no contexto europeu

O trabalho dos dietistas, tanto na Europa como no resto do mundo, consiste na adequação do uso dos alimentos para garantir e promover um bom estado de saúde em todas as faixas etárias. Os dietistas aconselham acerca do uso dos alimentos para o tratamento de doenças e melhoramento do estado de saúde. Os dietistas podem trabalhar a nível comunitário na promoção da saúde, prestando consultadoria a nível da política alimentar, assim como em nutrição e saúde pública.

A dietética é baseada na ciência da nutrição. Incorpora o conhecimento da composição dos alimentos, a natureza dos nutrientes e o seu metabolismo no organismo, as necessidades nutricionais dos indivíduos nos diferentes estadios da vida, os efeitos da alimentação na saúde e o modo como os alimentos podem ser utilizados para promover a saúde em indivíduos e grupos, reduzindo o risco de doenças. É uma matéria muito vasta, cujas bases compreendem desde as ciências naturais e clínicas até às ciências sociais.

Os dietistas desempenham uma função concreta, mediante os seus conhecimentos e aptidões específicas, na aplicação terapêutica da ciência da nutrição. No entanto, cada vez lhes é mais exigido que desenvolvam conhecimentos e aptidões mais especializadas para trabalhar em áreas afins.

A EFAD adoptou a definição da *International Congress of Dietetic Associations* (ICDA) acerca do papel do dietista:

- **Um dietista é uma pessoa com uma qualificação em Nutrição e Dietética reconhecida por uma autoridade nacional. O dietista aplica a ciência da nutrição à alimentação e educação de grupos de pessoas e indivíduos na saúde e na doença.**
- **A dietética pode ser exercida em diversos âmbitos e o dietista pode assumir diferentes funções na sua prática.**

Na Europa os dietistas exercem em três âmbitos principais. Pode ser muito específico como o dietista administrativo na Suécia ou mais genérico como no Reino Unido. Esta Declaração de parâmetros de referência indica as três áreas de especialização, reconhecidas pela EFAD, que se podem encontrar e que fazem parte do exercício da dietética na Europa. Elas são:

Dietista *Administrativo*¹: dietista cujo trabalho incide especialmente na gestão da restauração colectiva, que proporciona alimentos de qualidade e adequados nutricionalmente a indivíduos ou grupos, tanto em condições de saúde como de doença, no âmbito de uma instituição ou comunidade.

¹ As características específicas do dietista administrativo estarão indicadas no texto a azul

Dietista *Clínico*²: dietista responsável pela planificação, educação, supervisão e avaliação de um plano de alimentação elaborado clinicamente para que o cliente/ paciente recupere a saúde nutricional e funcional. Os dietistas clínicos trabalham em Cuidados Primários assim como em instituições e Centros hospitalares.

Dietista *Comunitário ou de Saúde Pública*³: dietista que está directamente envolvido na promoção da saúde e prevenção da doença mediante o estabelecimento de políticas que conduzam à promoção de bons hábitos alimentares entre indivíduos e grupos, para melhorar ou manter uma nutrição saudável e reduzir o risco de contrair doenças relacionadas com a alimentação.

Todos os dietistas, independentemente da especialidade, interpretam e transmitem os seus conhecimentos nutricionais a grupos e indivíduos. Os profissionais da dietética recolhem informação acerca dos hábitos alimentares de indivíduos ou grupos; interpretam, traduzem e avaliam criticamente a informação sobre as necessidades nutricionais e pesquisam em áreas distintas de modo a proporcionar recomendações práticas acerca do consumo de alimentos e outros recursos associados. Os dietistas devem desempenhar a sua profissão de acordo com as estruturas complexas de limitações legais, éticas e de responsabilidade, seja em Serviços de Saúde, prática privada, indústria, autoridades locais, ensino ou investigação. Para serem dietistas acreditados, os estudantes devem seguir o primeiro ciclo universitário (grau de Licenciado), normalmente numa Instituição de Ensino Superior, que consiste num mínimo de 210 ECTS ou equivalente (ver secção 4), por exemplo uma formação de primeiro ciclo/licenciatura ou do segundo ciclo/mestrado. A qualificação deve conter elementos académicos e práticos e esta Declaração proporciona orientação acerca de ambos.

Assim, o ensino da dietética inclui os seguintes princípios:

- Aplicação da ciência da nutrição a indivíduos e grupos, pela transformação de conceitos e princípios teóricos em dietoterapias e modificações alimentares relevantes e aplicáveis;
- Aquisição de aptidões e qualidades educativas que permitam ao dietista capacitar a população para o controlo das suas escolhas alimentares tendo em conta a saúde;
- Integração de conceitos teóricos provenientes das ciências sociais, económicas, clínicas e biológicas que possam aplicar-se na restauração colectiva e nos hábitos alimentares;
- Capacidade de avaliar, aconselhar e capacitar indivíduos e grupos a optar por uma alimentação mais saudável e segura;
- Desenvolvimento de fortes aptidões interpessoais e de linguagem para permitir uma comunicação eficaz através de meios distintos e para aceder a um público-alvo mais amplo e diversificado;
- Capacidade de representar indivíduos, grupos e a própria profissão;

² As características específicas do dietista clínico estarão indicadas no texto a encarnado

³ As características do dietista comunitário/ saúde pública estarão indicadas no texto a verde

- Desenvolver capacidades para trabalhar em equipa e colaborar com outros;
- Manutenção e melhoria da saúde pelo tratamento de doenças através da dieta ou mediante a promoção de uma alimentação e estilos de vida saudáveis;
- Reflexão crítica, auto-avaliação e compromisso acerca do uso da investigação para avaliar e melhorar a prática da dietética.

3. A dietética como matéria e disciplina

A dietética é uma matéria interdisciplinar e aplicada, cujo objectivo é a aplicação da ciência nutricional ao tratamento de doenças, assim como a promoção da saúde de indivíduos e grupos. Preocupa-se basicamente em assegurar que os indivíduos obtenham os nutrientes adequados através dos alimentos que ingerem. A dietética requer a integração de várias ciências sociais e naturais para que os dietistas possam educar e capacitar os indivíduos e grupos a melhorar a sua alimentação e a sua saúde.

A manipulação dos alimentos seleccionados pelos indivíduos pode modificar o aporte de nutrientes e, deste modo, corrigir desequilíbrios metabólicos ou manter e melhorar a saúde. A dietética ocupa-se da nutrição de indivíduos, tanto na saúde como na doença a um nível primário e estende-se aos cuidados terciários em serviços de saúde especializados. Os profissionais de dietética utilizam os seus conhecimentos, aptidões e experiências interpessoais em outros âmbitos como a indústria (especialmente a indústria alimentar e a farmacêutica), a investigação e o desenvolvimento primário, a educação, as autoridades locais, meios de comunicação e a prática privada.

O núcleo da dietética é a ciência da nutrição, que investiga o modo como o organismo se nutre e os efeitos do aporte de nutrientes nas funções do organismo são e doente, a repercussão da dieta sobre o metabolismo e a interacção dos genes com os nutrientes. A nutrição comunitária centra-se na promoção da saúde através da alimentação e na prevenção primária das doenças de origem alimentar da população, enquanto que a dietética requer uma compreensão dos indivíduos e do modo de obtenção de mudanças que se repercutam no tratamento terapêutico. Assim, a dietética é essencialmente a manipulação da dieta para melhorar a saúde. Requer uma capacidade de reflexão, raciocínio clínico sistemático e uma abordagem de resolução de problemas, assim como uma capacidade em compreender as circunstâncias individuais, como a idade, o género, a posição socioeconómica, o estado de saúde ou doença, os hábitos alimentares e o estilo de vida, de modo a avaliar o estado nutricional e proporcionar aconselhamento dietético adequado.

A prática da dietética é restringida a dietistas com formação reconhecida. Os requisitos para o exercício e reconhecimento da profissão são normalmente controlados por um Organismo Regulador (OR). Este OR assume a responsabilidade da prática da dietética com segurança mediante a publicação de um código de conduta e fixa, também, os critérios do plano de estudos da dietética. O OR e a instituição de ensino superior partilham a responsabilidade de garantir que todos os qualificados que acedem ao título profissional reúnam os requisitos adequados para tal.

A dietética deriva, principalmente, da ciência da nutrição e das áreas clínicas, incluindo a dietoterapia, baseando-se em ciências da vida que incluem a bioquímica, a psicologia, a imunologia, a microbiologia, a genética, a farmacologia e a ciência da alimentação. O estudo destas áreas permite que os

dietistas tenham uma abordagem integrada da dietética e que a transmitam de modo eficaz com uma perspectiva interdisciplinar. A epidemiologia, a gestão, os estudos sobre alimentação, catering, as tecnologias de informação e a estatística completam as principais áreas de estudo. É também fomentado o desenvolvimento reflexivo de cada profissional para que continue o seu desenvolvimento profissional, através do estudo de métodos de investigação, literatura especializada na matéria, ética e estágios de formação clínica.

As instituições de ensino superior de dietética permitem a obtenção de qualificação através de duas vias. O primeiro ciclo de formação é o mais habitual para obter a qualificação em Dietética. No entanto, é possível que indivíduos com o grau de licenciatura numa outra área (normalmente em ciências humanas) ingressem na formação de segundo ciclo (mestrado), desenvolvida para conseguir qualificação em Dietética. Ambas as vias incluem um período obrigatório de estágio na sua estrutura.

A. O Dietista como profissional de saúde acreditado: expectativas por parte dos profissionais, dos empregadores e do público

A1 Autonomia profissional e responsabilidades do dietista

O dietista deve ser capaz de:

- manter os parâmetros e requisitos no exercício profissional como dietista;
- demonstrar que é consciente do papel desempenhado pelos Organismos Reguladores e Profissionais na Dietética (específicos de cada país);
- demonstrar que compreende a ética e o código de conduta da profissão de dietista no seu país e na Europa;
- demonstrar que compreende a necessidade de desenvolvimento profissional contínuo de modo a manter um papel dietético credível e profissional.

A2 Relações profissionais

O dietista deve ser capaz de:

- demonstrar que é consciente do papel do dietista nos serviços de saúde;
- informar, de forma precisa, indivíduos relevantes, incluindo notas em histórias clínicas e redacção de relatórios;
- colaborar com colegas e encorajá-los a participar, integrar e investigar em todas as áreas da prática da dietética;
- partilhar os resultados da avaliação e investigação com dietistas e com outros profissionais;
- iniciar e manter interacções eficazes com agências externas relevantes, incluindo outros profissionais de saúde;
- ter em conta a situação moral e legal dos outros para compreender o modo de satisfazer as necessidades relacionadas com a escolha de alimentos e a sua administração;
- utilizar aptidões interpessoais para demonstrar respeito pelos outros;
- aproveitar e gerir a equipa de funcionários de modo eficaz e eficiente.

A3 Aptidões pessoais e profissionais do dietista

O dietista deve ser capaz de:

- mostrar confiança na prestação de um serviço dietético de qualidade de modo explícito e baseado em evidências;
- exercer a sua profissão de modo não discriminativo e digno que reconheça os direitos e autonomia de cada indivíduo;
- demonstrar consciência de que o seu conhecimento e experiência são limitados e saber como obter aconselhamento e orientação;
- demonstrar que compreende a necessidade de incidir e participar em actividades que permitam a todos os indivíduos e grupos efectuar escolhas alimentares apropriadas e seguras;
- identificar estratégias que possam ser utilizadas para influenciar as escolhas alimentares de indivíduos e da comunidade;

- demonstrar que compreende os métodos utilizados para avaliar o desempenho pessoal individual e como parte de uma equipa;
- traçar um plano para o seu próprio desenvolvimento profissional que inclua métodos para actualizar continuamente os seus conhecimentos e a prática da dietética;
- constituir um recurso na área da nutrição e dietética para desenvolver material educativo adequado;
- ser consciente do seu papel e âmbito de influência na organização, permitindo a prestação eficaz do serviço dietético;
- gerir as mudanças, incertezas e stress;
- trabalhar como membro de uma equipa e mostrar capacidade de liderança;
- gerir o seu próprio tempo, os recursos e os indivíduos para completar as tarefas eficazmente e cumprir os prazos;
- colaborar com outros indivíduos e demonstrar capacidades de negociação e conciliação.

A4 Contexto profissional e laboral da prática da dietética

O dietista deve ser capaz de:

- compreender o papel do serviço de dietética dentro de uma organização e a função que desempenha o seu chefe ou responsável, e os níveis de responsabilidade de outros colegas dietistas para atingir um serviço de qualidade;
- estar familiarizado com as políticas governamentais da prestação de cuidados de saúde, uma vez que incidem no serviço de dietética;
- estar consciente do plano financeiro, empresarial, de planificação, de contratação, da qualidade, de auditoria e de controlo;
- conhecer a legislação actual em matéria de saúde e segurança para integrar na prática dietética;
- compreender os assuntos relacionados com as políticas de nutrição e saúde pública;
- desempenhar um papel activo na educação para a saúde e nos programas de promoção da saúde;
- estar familiarizado com os sistemas actuais de prestação de cuidados de saúde, educação e ciências sociais;
- estar familiarizado com os serviços comunitários e de catering disponíveis e com a legislação governamental relativa ao fornecimento de alimentos;
- compreender o papel do dietista como conselheiro que pode influenciar positivamente ambiente social, comercial e político envolvente, para modificação dos factores que influenciam o comportamento alimentar e os parâmetros nutricionais locais e nacionais;
- valorizar o amplo alcance da investigação e da actividade académica no contexto profissional e de saúde.

B. Princípios e conceitos aplicados pelo profissional de Dietética na garantia de manutenção ou melhoramento da saúde e bem-estar

B1 Avaliação do cliente/paciente e do utilizador

O dietista deve ser capaz de:

- recolher dados médicos, nutricionais (antropométricos, bioquímicos), sociais, culturais, económicos, pessoais e de consumo alimentar, organizá-los e avaliar toda a informação relevante antes de iniciar a resposta dietética mais adequada;
- ser consciente dos factores sociais e culturais que moldam o estilo de vida de cada indivíduo e que podem afectar a interacção cliente-dietista;
- utilizar os seus conhecimentos dietéticos como base para avaliar a informação recolhida quantitativa e qualitativamente, por exemplo, as necessidades percebidas do indivíduo ou grupo em função das suas circunstâncias e atitudes;
- atribuir prioridades à informação obtida para estabelecer os objectivos dietéticos adequados;
- registar com precisão toda a informação necessária para fundamentar a avaliação dietética de acordo com os parâmetros estabelecidos e com as normas ou códigos profissionais de conduta.

B2 Aplicação da prática da dietética

O dietista deve ser capaz de:

- formular aconselhamento dietético prático e recursos pela interpretação, análise e avaliação crítica da informação proveniente das diferentes disciplinas que constituem a base de conhecimentos da dietética;
- converter a teoria nutricional, médica e social em conselhos dietéticos práticos acerca dos alimentos e da alimentação a indivíduos e grupos no âmbito da saúde;
- planificar ementas para indivíduos saudáveis e modificá-las tanto para indivíduos doentes como para indivíduos saudáveis de todas as idades e de todos os grupos culturais tendo em conta as circunstâncias pessoais e económicas;
- integrar os programas de educação para a saúde como parte do programa de saúde global;
- utilizar um conhecimento detalhado das teorias actuais acerca da nutrição humana e da dietética para desenvolver estratégias que sustentem a sua prática segura;
- aplicar conhecimentos e aptidões adequadas para a promoção da saúde nutricional e gestão da doença;
- planear, elaborar e rever programas nutricionais para indivíduos e grupos;
- elaborar um plano para conseguir qualquer objectivo acordado, tendo em conta a participação da família, dos profissionais de saúde e do resto das instituições, como por exemplo a escola e os serviços sociais;

- estabelecer um cronograma para rever os resultados obtidos pelos indivíduos e grupos e reavaliar as prioridades em função da revisão;
- aplicar as noções de sociologia e psicologia para apoiar e motivar os indivíduos a modificar os seus comportamentos alimentares;
- levar a cabo actividades educativas que permitam a outros influenciar o comportamento dietético de indivíduos e grupos;
- utilizar a tecnologia informática para identificar informação e aceder à mesma, registar e gerir os dados dos clientes e processar e analisar os resultados da investigação;
- tratar a informação tendo em consideração os requisitos éticos e legais;
- planificar e trabalhar em colaboração com indivíduos e grupos.

B3 Avaliação da prática dietética

O dietista deve ser capaz de:

- monitorizar e avaliar os efeitos do tratamento dietético e as intervenções nutricionais;
- saber realizar uma auditoria simples, interpretar os resultados e relacioná-los com o exercício da dietética;
- utilizar a investigação das áreas relevantes como um instrumento de avaliação no dia-a-dia de trabalho para melhorar o conhecimento e a prática da profissão;
- avaliar continuamente a prática clínica;
- avaliar as intervenções dietéticas no âmbito da prestação global de serviços;
- reflectir sobre experiências dietéticas e demonstrar reflexão na prática;
- aplicar os conhecimentos dietéticos de modo a que não coloquem em perigo a saúde ou segurança de um indivíduo ou grupo;
- utilizar os resultados da investigação em nutrição e dietética para fundamentar a prática dietética baseada em evidências;
- reconhecer os limites da sua própria prática dietética.

C. Conhecimentos, noções e aptidões essenciais para uma prática segura, informada e eficaz da Dietética

C1 O dietista deve ser capaz de demonstrar uma compreensão sistemática dos aspectos-chave das diferentes disciplinas nas quais se baseia a dietética, (texto escrito a preto)

Para obter o título de:

- **Dietista Clínico**, deve também revelar conhecimentos detalhados acerca dos aspectos escritos em **encarnado**,
- **Dietista Administrativo**, deve também revelar conhecimentos detalhados acerca dos aspectos escritos a **azul**,
- **Dietista de Saúde Pública**, deve também revelar conhecimentos detalhados acerca dos aspectos escritos a **verde**.

As disciplinas devem incluir:

Bioquímica

- A química dos processos vitais, incluindo uma compreensão integrada das ciências moleculares e celulares;
- Principais vias metabólicas e o papel dos nutrientes e outros constituintes dos alimentos na química do organismo humano;
- A base celular e molecular das doenças e as complicações metabólicas que ocorrem em condições clínicas comuns como, por exemplo, a diabetes, a hiperlipidémia e a obesidade.

Medicina clínica

- Ter sólido conhecimento médico, compreensão da terminologia médica e da classificação de doenças;
- Saber a diferença entre a etiologia e os factores de risco;
- Saber como se avaliam os pacientes para obter um diagnóstico, tipos de tratamento mais comuns e gestão de pacientes;
- **Compreender profundamente os métodos de investigação dos pacientes para obter um diagnóstico, as terapias mais comuns e a gestão dos pacientes.**

Dietética

- Compreender a justificação lógica da modificação do consumo de alimentos e nutrientes e como essas modificações podem ser aplicadas na prevenção das doenças ou no seu tratamento;
- Conhecer as técnicas de avaliação da ingestão dietética, calcular os nutrientes relevantes, interpretar os resultados e as limitações dos dados para calcular as necessidades nutricionais;

- Saber modificar a dieta para indivíduos com hábitos alimentares distintos, origens culturais e circunstâncias sócio-económicas, sabendo que a biodisponibilidade nutricional afecta a obtenção das necessidades nutricionais;
- Demonstrar conhecimentos acerca dos perigos da manipulação dietética e saber gerir as consequências para os indivíduos;
- Conhecer a variedade e uso dos alimentos, incluindo os que podem ser classificados como fármacos e produtos sujeitos a receita médica utilizados em alimentação artificial;
- Compreender o modo como a modificação da dieta pode ser usada no diagnóstico e investigação.

Catering e restauração colectiva

- Conhecer os diferentes sistemas de produção, distribuição e de serviços;
- Compreender a influência dos recursos de catering na planificação de ementas, como por exemplo o equipamento, os recursos humanos, o orçamento e a disponibilidade de produtos, e a sua repercussão na qualidade e sustentabilidade dos serviços alimentares para cumprir os requisitos nutricionais;
- Compreender os sistemas de controlo da qualidade;
- [Compreender aprofundadamente os sistemas de produção, distribuição e de serviços.](#)

Aptidões gastronómicas

- Ter conhecimentos gastronómicos e estar a par de novos métodos de preparação e apresentação dos alimentos, de modo a assegurar o cumprimento dos requisitos nutricionais.

Higiene dos alimentos

- Conhecer procedimentos para a manipulação e preparação segura de alimentos;
- Ter conhecimento básico da legislação e procedimentos relativos à higiene e manipulação de alimentos como, por exemplo, o sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points);
- [Conhecer exaustivamente a legislação actual e os procedimentos relativos à higiene e manipulação de alimentos como, por exemplo, o sistema HACCP.](#)

Educação e comunicação

- Conhecer os métodos de comunicação formais e informais;
- Conhecer e compreender as aptidões educativas verbais e não-verbais e identificar a necessidade de utilizar aptidões interpessoais para fomentar uma participação activa de todos os utilizadores;

- Ter consciência da influência da cultura, idade, origem étnica, género, crenças religiosas e classe sócio-económica e saber incorporar mudanças para abordar possíveis barreiras como, por exemplo, as incapacidades físicas ou de aprendizagem;
- Saber, compreender e utilizar adequadamente as diferentes técnicas educativas incluindo estratégias de promoção da saúde.

Investigação

- Compreender os princípios da investigação científica, estatística, prática factual e epidemiologia assim como a necessidade da participação dos dietistas em auditoria, investigação e avaliação da prática;
- Entender as tecnologias modernas e como podem ser aplicadas à prática diária.

Saúde Pública/ Promoção da Saúde

- Saber promover a escolha de uma dieta saudável entre indivíduos, grupos e comunidades, e aumentar a consciencialização acerca da ligação existente entre a nutrição e a saúde a autoridades locais, escolas, serviços da juventude, etc;
- Compreender como os estudos descritivos e analíticos podem ser utilizados para examinar a relação entre a nutrição e a saúde e estar familiarizado com os aspectos demográficos, sociais e económicos da vida no contexto local e também no contexto europeu, e como estes podem afectar a saúde;
- Compreensão básica da política de saúde pública a nível nacional e europeu;
- Entender o papel do dietista na promoção, avaliação das necessidades, planificação, gestão, coordenação e avaliação da componente nutricional nas políticas de saúde pública;
- Conhecer os aspectos económicos, sociais e psicológicos das iniciativas de nutrição e promoção da saúde.

Farmacologia

- Compreender a farmacologia clínica para conhecer a base de interacção fármaco-nutriente, o uso dos nutrientes como agentes farmacológicos e o uso de terapêutica com fármacos em doenças relevantes;
- Conhecer os nomes, funções e contraindicações dos fármacos utilizados no tratamento de doenças nas quais o dietista constitui um membro-chave da equipa clínica.

Imunologia

- Estar a par dos princípios da imunologia e do papel que desempenham na etiologia das doenças;

- Conhecer o efeito dos nutrientes na resposta imunológica e saber aconselhar, como dietista, sobre o uso adequado destes agentes.

Genética

- Compreender os princípios da genética e o papel que desempenham na etiologia das doenças;
- Saber utilizar o perfil genético de um indivíduo para adequar o aconselhamento dietético de um modo mais eficaz.

Sociologia e política social

- Conhecer o papel dos alimentos e da alimentação no contexto social e da sociologia da saúde e da doença;
- Compreender os conceitos de *status* social, papéis sociais, redes sociais e mobilidade social, especialmente no que respeita à saúde e cuidados de saúde, assim como o conceito de socialização e a sua aplicação aos diferentes estadios do ciclo de vida;
- Ter consciência dos sistemas de classificação, uso de classe social, problemas sociais, políticas sociais e disponibilidade de serviços comunitários relativamente a padrões de saúde, desigualdades de saúde e comportamentos saudáveis.

Profissionalismo da dietética

- Conhecer os limites legais e éticos e o alcance profissional e pessoal da prática dietética;
- Compreender a obrigação de manter uma actualização de conhecimentos e a necessidade de uma auto-aprendizagem contínua durante toda a carreira profissional.

Administração

- Ter uma compreensão básica de orçamento e compra e dos sistemas necessários para cumprir os requisitos legais, acordos locais e parâmetros da qualidade;
- Saber orçamentar e comprar de acordo com os acordos legais e locais para cumprir os parâmetros nutricionais e da qualidade;
- Saber como documentar o uso de recursos;
- Saber planear um serviço de alimentação de larga escala e usar recursos associados.

Ciências da alimentação

- Ter conhecimento de química alimentar e valor nutricional de alimentos e refeições;
- Saber como o teor de nutrientes dos alimentos é alterado pela produção, processamento, distribuição e modo de apresentação;

- Conhecer a rotulagem dos alimentos, regulação e legislação, os usos dos diferentes tipos de aditivos alimentares e os métodos de conservação dos alimentos.

Gestão e liderança

- Conhecer quais os factores que devem ser considerados para dirigir, gerir e trabalhar com êxito com diferentes indivíduos e grupos;
- Ter consciência da necessidade de estabelecer e manter relações profissionais como profissional independente e como membro de uma equipa;
- Aplicar a capacidade de liderança para criar um bom ambiente de trabalho;
- Conhecer detalhadamente os princípios de gestão e liderança.

Marketing

- Saber promover a importância da nutrição para um bom estado de saúde;
- Saber promover a necessidade de um dietista qualificado;
- Conhecer as estratégias de marketing para promover a necessidade de um dietista qualificado para aconselhar e proporcionar um serviço de nutrição e alimentação.

Nutrição

- Compreender os princípios que regem a nutrição humana, os requisitos nutricionais e os mecanismos através dos quais a nutrição contribui para a manutenção de um bom estado de saúde;
- Saber quais os métodos disponíveis para monitorizar o estado nutricional, a ingestão dietética e as suas limitações;
- Entender a repercussão dos nutrientes nos mecanismos celulares e na expressão genética/ nutrigenómica;
- Compreender os factores que determinam as escolhas alimentares na Europa e a relação entre a actividade física, os factores ambientais e o desenvolvimento de doenças.

Microbiologia

- Conhecer elementos-chave de microbiologia aplicados à saúde humana, doenças, ciências de alimentação e preparação de alimentos;
- Compreender a microbiologia clínica adequada para a prática dietética, os microorganismos mais comumente associados a infecções de todos os grupos da população e as estratégias para reduzir a propagação das infecções.

Fisiologia

- Conhecer as funções do corpo humano em condições de saúde, especialmente os aspectos de particular relevância para um dietista, como os órgãos viscerais e o sistema cardiovascular e endócrino;
- Conhecer a fisiologia dos sistemas do corpo humano e a sua estrutura à escala celular, que leva a um conhecimento especializado do processo da doença fundamental para o dietista.

Psicologia

- Conhecer o comportamento humano, incluindo a influência da personalidade, as dinâmicas de grupo, as teorias da motivação e a modificação de comportamentos, de modo a integrá-las no aconselhamento nutricional;
- Conhecer os modelos de crenças sobre temas de saúde e compreender o comportamento e os factores que determinam a saúde;
- Compreender a dimensão psicológica da fome, da saciedade e da escolha de alimentos e estar familiarizado com os aspectos psicológicos dos comportamentos alimentares normais e anormais que podem conduzir a transtornos definidos clinicamente.

C2 Aptidões

Capacidade de auto-reflexão sobre o alcance e as limitações:

- Do papel profissional que desempenha o dietista e a manutenção de parâmetros e requisitos para a qualificação dos especialistas em dietética;
- Da supervisão e avaliação dos efeitos do serviço dietético. O especialista deve conhecer a teoria e a base da prática reflexiva como um mecanismo para manter e melhorar o seu exercício profissional;
- Da reflexão sobre a acção e da reflexão durante a acção. O dietista deve demonstrar a sua compreensão de como ambos os processos podem ajudar a melhorar o seu exercício profissional.

Capacidade de recolher e avaliar dados e informação provenientes de uma grande variedade de fontes e retirar conclusões racionais ou formular juízos sustentados especialmente referentes a:

- Problemas relacionados com a nutrição na Europa e no mundo;
- Compreensão dos princípios e integração do conhecimento adquirido na fisiologia e nutrição com a bioquímica;
- Modos de utilização das modificações dietéticas no diagnóstico e investigação;
- Técnicas utilizadas para avaliar o estado nutricional dos indivíduos e grupos como, por exemplo, a antropometria, os dados bioquímicos e os estudos sobre alimentação;
- Compreensão básica das técnicas estatísticas que se utilizam em nutrição e dietética.

Capacidade de identificar, investigar, analisar e formular soluções para os problemas, incluindo a capacidade de se basear em técnicas analíticas estabelecidas, especialmente no que respeita:

- À assimilação e avaliação de novos conceitos para instaurar e promover mudanças na prática;
- À execução de um projecto prático importante, demonstrando uma abordagem crítica e centrada na investigação e envolvendo ideias originais.

Experiência em várias competências e procedimentos fundamentais para a prática da dietética, como por exemplo:

- A justificação lógica da modificação da ingestão de nutrientes e o modo de aplicação destas modificações na prevenção das doenças ou no seu tratamento;
- Saber como e porque se deve modificar a ingestão de nutrientes específicos para o tratamento de certas doenças e como fornecer conselhos práticos aos clientes provenientes de diferentes origens económicas e sociais para conseguir a respectiva modificação;
- Os modos de enriquecimento e modificação das dietas;
- Conhecer os tipos de produtos alimentares disponíveis (e que se podem receitar) e saber quando e como utilizá-los;

- Familiarização com a prestação de serviços dietéticos;
- Saber como avaliar e interpretar dados médicos e bioquímicos relevantes;
- Saber elaborar dietas standard e dietas modificadas com produtos utilizados especificamente em dietas terapêuticas como, por exemplo, farinha sem glúten;
- Profunda compreensão dos métodos para obtenção de um estado nutricional óptimo em todas as fases da doença;
- Conhecimento do tipo de intervenção necessária para que cada paciente siga uma dieta saudável tendo em conta as limitações económicas ou outras;
- Compreensão das origens, mudanças e padrões de alimentação dos diferentes sectores da população.

Capacidade de recolher e interpretar dados para fornecer uma informação qualitativa e mais concretamente:

- Conhecer a base teórica e prática do uso de testes bioquímicos na detecção e tratamento de doenças dos pacientes;
- Saber como as mudanças nos hábitos alimentares podem ser utilizadas no diagnóstico e investigação.

Aptidões comunicativas e outras aptidões interpessoais necessárias para uma actuação eficaz, incluindo:

- A familiarização com os diferentes métodos e estilos de comunicação utilizados para interagir com o pessoal de saúde, os clientes e os trabalhadores de catering, e a capacidade de adequar o modo de comunicação aos colegas e público geral;
- O uso de aptidões comunicativas para estabelecer relações laborais e desenvolver estratégias para combater a pressão;
- A capacidade de identificar os obstáculos à comunicação e o modo de ultrapassá-los;
- A capacidade de escolher os métodos de comunicação mais adequados a cada situação;
- Conhecer, compreender e utilizar adequadamente uma variedade de técnicas educativas.

Familiarização com o uso da tecnologia para obter uma prática dietética mais eficaz, incluindo:

- Conhecimento, como utilizador, dos métodos mais frequentemente utilizados em investigação nutricional e capacidade de avaliar os artigos de investigação de um modo crítico;
- Capacidade de utilização de processadores de texto e análise estatística e noções acerca da criação de bases de dados e folhas de cálculo;
- Capacidade de utilização da tecnologia de informação apropriada para comunicar com colegas (por exemplo, correio electrónico), pesquisa de informação e como meio de ensino;
- Domínio dos programas de análise nutricional para analisar os registos de consumo alimentar ou dietas.

4. Programas educativos, ensino, aprendizagem e avaliação

4.1. Comentários gerais

As decisões acerca das estratégias e métodos de ensino, aprendizagem e avaliação são determinadas pelas próprias instituições; no entanto, deveriam complementar as competências associadas aos programas das profissões de saúde. O objectivo da presente declaração não é promulgar uma abordagem ou conjunto de abordagens em detrimento de outras. O que esta declaração de parâmetros de referência pretende é promover uma perspectiva integrativa na aplicação da teoria e da prática e destacar a importância da estrutura de oportunidades de aprendizagem que facilitem a aquisição de aptidões profissionais. É necessário estabelecer critérios de avaliação que garantam que estas aptidões sejam adquiridas e que valorizem o cumprimento dos parâmetros estabelecidos. Para capacitar os estudantes para a carreira profissional, é fundamental oferecer-lhes programas que combinem o estudo académico com a aprendizagem prática e, deste modo, desenvolver as bases para uma progressão profissional duradoura e uma aprendizagem contínua, garantindo melhores práticas profissionais e manutenção dos parâmetros profissionais.

4.2. Sistema Europeu de Transferência de Créditos (ECTS)

O ECTS é o sistema europeu de transferência de créditos no âmbito do ensino superior de licenciatura e mestrado. O ECTS foi desenvolvido na EU para melhorar as equivalências e o reconhecimento de estudos realizados em outros países, e a transferência de créditos entre diversos países ou no mesmo país.

O sistema de qualificação ECTS pode também ser usado para estimar o volume de trabalho num período de tempo. As propostas para a carga de trabalho foram elaboradas no Projecto Tunning (2003), que teve o apoio da Comissão Europeia na Estrutura do Programa Sócrates, ou seja, na Europa a média da carga de trabalho total dos estudantes por ano é aproximadamente 1.500 horas durante 25 semanas. Isto equivale a, aproximadamente, 25 horas de trabalho estudantil para um crédito. 60 Créditos ECTS correspondem a uma formação a tempo inteiro do primeiro ciclo ao longo de um ano (25 semanas) ou 75 ECTS quando a formação dura mais de 45 semanas. O projecto Tunning diferencia a carga de trabalho de uma hora de aula teórica da carga de trabalho de uma hora de aula prática. Quando se elaborou esta declaração, os níveis de estudos do primeiro ciclo não estavam ainda caracterizados.

A EFAD recomenda que os planos do primeiro ciclo de estudos dos dietistas Europeus (de todas as especialidades) tenham uma duração de pelo menos 210 créditos ECTS, que equivalem a 3 ½ anos de estudo, divididos da seguinte maneira:

A parte teórica tem um mínimo de 180 créditos ECTS, que correspondem a 2 ½ - 3 anos de teoria académica.

A parte prática tem um mínimo de 30 créditos ECTS, que correspondem a ½ - ¾ de ano de prática dietética.

A EFAD recomenda que o segundo ciclo de educação de dietistas Europeus (de todas as especialidades) tenha um mínimo de 90 ECTS, que incluam 30 derivados da parte prática.

5. Parâmetros de referência para a componente prática

5.1. Comentários gerais

A parte prática do primeiro ou segundo ciclo é uma parte essencial de qualquer qualificação para a obtenção do título de dietista. Esta componente permite demonstrar a aplicação da teoria no âmbito prático. A natureza aplicada da dietética implica que os estudantes demonstrem uma capacidade para assumir os requisitos mínimos básicos, tanto na parte teórica (na instituição de ensino) como na aplicação prática (local de estágio/ trabalho).

Os dietistas trabalham numa variedade de situações com uma diversidade de indivíduos e grupos, sendo essencial que demonstrem as suas competências dietéticas nestas circunstâncias. A componente prática permite demonstrar os conhecimentos, aptidões e atitudes da matéria e disciplina da dietética, tal como é indicado na secção 3 (A, B e C) para atingir os parâmetros indicados na secção 6 (ver a seguir).

5.2. Especificação para a aplicação da dietética

Para atingir os parâmetros do exercício, a componente prática deve cumprir esta especificação. A componente prática deve ter lugar num mínimo de dois cenários diferentes:

- a) onde os indivíduos ou grupos estão saudáveis (ex. escolas, locais de trabalho)
- b) onde os indivíduos ou grupos estão doentes (ex. clínicas, hospitais)

Os indivíduos ou grupos representam uma abrangência de idades, condições patológicas, necessidades especiais e culturas. Quando se requer uma especialização particular no primeiro ou segundo ciclo de estudos, pode ser necessário e desejável ampliar a abrangência de experiências práticas.

6. Parâmetros académicos e profissionais básicos

Os requisitos mínimos de qualificação que devem ser demonstrados pelo estudante estão evidenciados abaixo. Adicionalmente, se for incorporado uma especialização na qualificação de primeiro ou de segundo ciclo, o ponto indicado a verde refere-se ao nível mínimo requerido para assumir essa especialização. A aquisição deste parâmetro deve cumprir os requisitos reguladores determinados pelos Organismos Profissionais ou Reguladores nos estados membros.

6.1. Exercício profissional no âmbito da dietética

O dietista deve ser capaz de:

- reconhecer o potencial e as limitações da dietética como uma disciplina baseada na prática em conformidade com os limites legais e éticos vigentes no país onde exerce como dietista;
- incorporar o seu conhecimento dos temas éticos e do Código profissional de conduta (específico para cada país) nas suas intervenções em cada situação;
- demonstrar a sua capacidade de actualizar continuamente o seu conhecimento e prática para combater qualquer mudança e ajustar-se aos conhecimentos sobre nutrição vigentes em cada momento;
- desempenhar com autonomia as actividades profissionais associadas à dietética, em processos como determinação, planificação, execução e avaliação de intervenções dietéticas seguras;
- orientar e dirigir o trabalho de outras pessoas e ser responsável pelo uso apropriado dos recursos;
- trabalhar de modo eficaz como profissional reflexivo na elaboração de juízos baseados no conhecimento de assuntos-chave no âmbito da dietética;
- aceitar responsabilidades de modo profissional e reflexivo mediante relações interpessoais e orientar sempre que necessário, para determinar e atingir objectivos pessoais e de grupo;
- demonstrar um conhecimento adequado do local de trabalho no contexto do exercício profissional da dietética;
- **demonstrar uma compreensão da organização da promoção da saúde e educação para a saúde, com uma compreensão crítica do papel e das bases teóricas de intervenções dietéticas na saúde pública;**
- reconhecer a importância da investigação e da actividade académica e ser capaz de contribuir para a evolução do conhecimento que constitui a base da profissão de dietista.

6.2. Aplicação de princípios e conceitos:

O dietista deve ser capaz de:

- seleccionar e utilizar técnicas de análise e avaliação adequadas no âmbito da nutrição e dietética;
- avaliar os factores sociais, culturais, financeiros e pessoais assim como a informação médica e nutricional para elaborar uma resposta justificada e racional a cada problema dietético;
- conceber uma intervenção dietética para diversos casos terapêuticos de acordo com os parâmetros dietéticos estabelecidos;
- demonstrar capacidade de aconselhar, com elevada autonomia e aptidões comunicativas, indivíduos ou seus cuidadores sobre as escolhas alimentares clinicamente eficazes;
- modificar a dieta ou a ingestão dietética de modo que seja possível o seu registo e monitorização, garantindo uma prática dietética segura;
- avaliar criticamente os novos conceitos, argumentos e dados provenientes de uma grande variedade de teorias actuais e investigar em áreas relevantes para analisar os novos problemas da prática dietética;
- ser criativo na resolução de problemas, muitas vezes empreendidos por colegas mais experientes ou grupos de especialistas onde as avaliações são baseadas em informações e dados limitados;
- comunicar eficazmente com os especialistas, com os funcionários e com os colegas mais experientes, incluindo aqueles especializados numa área concreta;
- ser consciente das próprias limitações e ser capaz de recorrer a aconselhamento para melhorar o rendimento pessoal e a interacção com os outros.

6.3. Conhecimento e compreensão pessoal

O dietista deve ser capaz de:

- revelar uma compreensão sistemática e integrada das áreas-chave de estudo, tal como se estabelece no ponto C;
- obter dados de diferentes fontes tal como se estabelece no ponto C para resolver problemas e definir estratégias para a intervenção dietética;
- recorrer ao seu conhecimento acerca dos métodos de investigação introduzidos no ponto C para avaliar criticamente a informação publicada sobre nutrição, dietética e áreas afins;
- transmitir a informação, ideias, problemas e soluções sobre a alimentação e saúde de diferentes formas, de modo a adequá-las a indivíduos e grupos especialistas e não especialistas;

	<ul style="list-style-type: none">▪ fazer avaliações a partir do seu conhecimento de questões-chave da dietética e demonstrar responsabilidade na obtenção de resultados pessoais e de grupo;▪ dominar o uso da tecnologia para analisar o conteúdo nutricional das dietas, desenvolver trabalhos de investigação e promover educação nutricional e dietética;▪ descrever as limitações das ferramentas de avaliação nutricional e recomendadas dietéticas diárias.
--	---

Glossário

Aptidão para o exercício

Nível de prática que demonstra um nível de conhecimento e compreensão suficiente. Capacidades e competências, atitude e aderência a um código de conduta do papel ao qual se comprometeu e um compromisso de manutenção deste nível.

Auto-aprendizagem

Aprendizagem independente iniciada pelo estudante.

Autonomia profissional

Poder de tomar decisões no que respeita ao tratamento do paciente/ cliente com base nos seus próprios conhecimentos e aptidões profissionais.

Avaliação

Recolha da informação relacionada com a condição de um paciente, tendo em conta todos os factores relevantes no seu contexto, necessários para o diagnóstico clínico e plano de tratamentos.

Códigos de conduta

Estabelecidos pela profissão de dietética ou incorporados na regulamentação e leis nacionais. Incluem regras de ética e princípios que formam uma parte obrigatória do exercício profissional.

Declaração de parâmetros de referência "Benchmark"

Iniciativa ao abrigo da Agência de Garantia da Qualidade para descrever a natureza e características dos programas de ensino superior numa área específica, definindo as expectativas dos parâmetros de referência para a qualificação a um nível específico e articulando as aptidões e capacidades que os indivíduos que obtêm esta qualificação deveriam poder demonstrar.

Ferramenta

Instrumento ou método.

Formação contínua para toda a vida

Processo constante de aprendizagem e desenvolvimento que incorpora o desenvolvimento profissional contínuo no qual todos os indivíduos necessitam de participar em situações rápidas de mudança.

Formação profissional contínua

Processo pelo qual os profissionais actualizam e aumentam os seus conhecimentos, aptidões e capacidades a fim de assegurar a sua competência prática actualizada. O processo é sistemático e continuado.

Instituição de Ensino Superior

Instituição que fornece educação a nível do grau de primeiro ciclo (Licenciatura).

Multidisciplinar

Uma ou mais disciplinas que trabalham em colaboração.

Nutrigenómica

Estudo do modo como os alimentos podem interagir com os genes específicos, aumentando o risco de doença.

Pensamento clínico

Ideias críticas e de análise associadas ao processo de tomar uma decisão clínica.

Prática baseada na evidência

Compromisso para utilizar a melhor evidência disponível para tomar uma decisão informada que integra o juízo do profissional com a evidência obtida por uma pesquisa sistemática.

Prática não discriminativa

Prática profissional através da qual os indivíduos, equipas e organizações procuram assegurar activamente que ninguém (incluindo pacientes, seus cuidadores, colegas ou estudantes) sofra um tratamento menos favorável que outros ou que recebam esse mesmo tratamento, em circunstâncias iguais ou semelhantes, com base na idade, cor, crença, convicção criminal, cultura, incapacidade, etnia ou nacionalidade, género, estado civil, condição clínica, saúde mental, aparência física, crença política, raça, religião, responsabilidade com os dependentes, orientação sexual ou classe social.

Práticas de formação clínica/ Estágios

Período de formação levado a cabo no local de trabalho, que proporciona a oportunidade de aplicar a teoria na prática.

Prática reflexiva

Reflexão após a acção. Implica, frequentemente, pensar sobre uma situação e comentá-la com um colega. Implica o auto-conhecimento e deve ser orientada para a acção e conduzir à mudança.

Profissional independente

Indivíduo que exerce no seu próprio direito.

Recurso

Potencial ou aspectos pessoais ou de uma organização como, por exemplo, o tempo, dinheiro, equipamento, funcionários, conhecimentos específicos de uma pessoa que podem ajudar outros em caso de necessidade.

Reflexão crítica

Implica a exploração das razões e dos conceitos subjacentes. A exploração baseia-se na avaliação do contexto, tendo em conta as influências sociais, pessoais e históricas no âmbito profissional.

Reflexão na acção

Ser consciente do que se faz. Saber e fazer ao mesmo tempo.

Resolução de problemas

Exercícios e processos que permitem aos estudantes examinar os seus conhecimentos existentes e planificar a sua formação de modo a formular uma solução a uma questão que surja, e ao mesmo tempo desenvolver as suas aptidões conceptuais e metodológicas para melhorar a sua aproximação ao exercício profissional.

Sistema Europeu de Transferência de Créditos (ECTS)

Sistema europeu para transferir créditos no ensino superior. Foi desenvolvido dentro da UE para melhorar o reconhecimento e transferir o crédito de estudos obtidos em outros países. O sistema também serve para transferir créditos dentro de um mesmo país. O sistema de créditos permite estimar a carga de trabalho medida em função do tempo.

Teorias de aprendizagem

Conceitos estabelecidos acerca dos modos de promoção da aprendizagem.

Utilizador

Qualquer pessoas que recebe um serviço dietético – pacientes, clientes, público, serviços de alimentação, indústria alimentar.

Descrições de “Dublin” (2004)

Competências concedidas aos estudantes que concluem o primeiro ciclo:

- Demonstrar conhecimento e compreensão de um campo de estudos construído desde o ensino secundário, incluindo a aquisição de conhecimentos, suportados por livros de texto avançados, mais avançados no seu âmbito de estudo;
- Conseguir aplicar o seu conhecimento e compreensão demonstrando uma atitude profissional no seu trabalho e vocação, e demonstrar a sua competência através da proposta e sustentação de argumentos e solução de problemas no seu âmbito de estudo;
- Demonstrar capacidade de recolha e interpretação de dados relevantes (normalmente no seu âmbito de estudo) para desenvolver juízos que incluem reflexão sobre questões sociais, científicas e éticas relevantes;
- Conseguir transmitir informações, ideias, problemas e soluções a audiências especialistas ou não especialistas;
- Desenvolver aptidões de aprendizagem, necessárias para a formação contínua, com elevado grau de autonomia.

Competências concedidas aos estudantes que concluem o segundo ciclo:

- Demonstrar conhecimento e compreensão baseados e que aumentam os que foram adquiridos ao nível da Licenciatura, proporcionando a base e oportunidade para a originalidade de desenvolver ou aplicar ideias, frequentemente dentro do contexto da investigação;
- Conseguir aplicar o seu conhecimento, compreensão e capacidade de resolução de problemas em ambientes novos, ou pouco familiares, dentro de um amplo contexto (ou multidisciplinar) relacionado com o seu âmbito de estudo;
- Demonstrar capacidade de integrar o conhecimento e suportar a complexidade, e formular juízos a partir de informações incompletas ou limitadas, embora implique a reflexão sobre as responsabilidades sociais e éticas relacionadas com a aplicação dos seus conhecimentos e juízos;
- Conseguir transmitir as suas conclusões, conhecimentos e razões que fundamentam os mesmos a especialistas ou não especialistas, de uma maneira clara e sem ambiguidades;

- Possuir capacidades de aprendizagem que permitam a formação contínua de forma geral autónoma ou autodirigida.

Competências concedidas aos estudantes que concluem o terceiro ciclo:

- Demonstrar uma compreensão sistemática de um campo de estudo e aquisição de aptidões e métodos de investigação associados a este campo;
- Demonstrar a capacidade de conceber, elaborar, implementar e adaptar um processo substancial de investigação com integridade académica;
- Contribuir, através de investigação original, para a extensão da fronteira dos conhecimentos e desenvolver um corpo substancial de trabalho, parte do qual tem o mérito de publicação nacional ou internacional;
- Demonstrar capacidade crítica de análise, avaliação e síntese de ideias novas e complexas;
- Demonstrar capacidade de transmitir a colegas, comunidade científica e sociedade geral, acerca das suas áreas de especialidade;
- Cumprir a expectativa de conseguir promover, dentro dos contextos académicos e profissionais, o desenvolvimento tecnológico, social ou cultural numa sociedade baseada em conhecimentos.

Referências

Declaração de Bolonha:

<http://europa.eu.int/comm/education/policies/educ/bologna/bologna.pdf>

European Credit Transfer System; ECTS:

http://europa.eu.int/comm/education/programmes/socrates/ects_en.html

European Federation of the Associations of Dietitians; Articles; approved September 2003

European Federation of the Associations of Dietitians; Education Programme and Work of Dietitians in the Member Countries of EFAD 2003

European Federation of the Associations of Dietitians; Education Programmes and Work of Dietitians in the Member States of EFAD 1999

European Federation of the Associations of Dietitians; the work of Dietitians in Europe 1996

European Federation of the Associations of Dietitians; Training Programmes for Dietitians in the Member States of EFAD 1991

European Federation of the Associations of Dietitians; The role and training of Dietitians in Europe 1988

European Federation of the Associations of Dietitians; The job field of Dietitians, now and in future 1986

European Region of the World Confederation for Physical Therapy; European Physiotherapy Benchmark Statement 2003

Joint Quality Initiative; Shared "Dublin" descriptors: October 2004.

http://www.jointquality.org/content/ireland/Complete_set_Dublin_Descriptors_2004_1.31.doc

Towards the European Higher Education Area; European Ministers of Higher Education 1999

Turning: Tuning Education structures in Europe (supported by the European Commission in the Framework of the Socrates Programme) a:

www.relin.deusto.es/TunigProject/index.htm ou

www.let.rug.nl/TuningProject/index.htm

Quality Assurance Agency for Higher Education; Benchmark statements for Dietetics 2001

Apêndice I

Termos oficiais de identificação da profissão em cada país membro

País	Título no idioma nacional
Áustria	Diplomierte(r) Diätassistentin und Ernährungsmmedizinische Beraterin
Bélgica	Gegradueende in voedingd-en Dietkunde; Gradue en dietetique
Dinamarca	Klinisk Diaetist
Finlândia	Laillistettu Ravitsementerapeutti
França	Dieteticien
Alemanha	Staatlich-anerkannter Diätassistent
Grécia	Dietitian Nutritionist
Hungria	Dietetikus
Islândia	Naeringarraog jafi
Irlanda	Nutritionist/ Dietitian; Community Dietitian; Community Nutritionist
Itália	Dietista
Luxemburgo	Dieteticien
Holanda	Dietist
Noruega	Klinisk Ernoeringsfysiolog (Clínico) Kostokonom (Administrativo)
Espanha	Diplomado en Nutricion Humana y Dietetica (Clínico) Tecnico superior en dietetica (técnico)
Suécia	Dietist (Clínico) Kostekonom (Administrativo)
Suiça	Ernaehrungsberaterin
Turquia	Diyetisyen; Dietitian
Reino Unido	Registered Dietitian

Apêndice II

Membros do grupo impulsionador dos parâmetros de referência no âmbito da Dietética

Profesora Anne de Looy (Coordenadora)	The University of Plymouth, UK (Universidade de Plymouth, Reino Unido)
Carole Middleton	The Swedish Dietetic Association (Associação Sueca de Dietistas)
Ghita Parry	The Danish Dietetic Association (Associação Dinamarquesa de Dietistas)
Kalliopi-Anna Poulia	The Hellenic Dietetic Association (Associação Grega de Dietistas)