



EUROPEAN  
FEDERATION OF  
THE ASSOCIATIONS  
OF DIETITIANS

**DIETS  
DIEL2**

THEMATIC NETWORK  
FOR DIETETICS

## **Competências Dietéticas Europeias e seus Indicadores de Performance obtidos no momento de qualificação e entrada na profissão de Dietética**

*European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD)  
and Thematic Network Dietitians Improving Education and Training Standards in Europe (DIETS)*

**Março 2009**

**Unanimously adopted by the EFAD General Meeting, September 2009**



Education and Culture

**Socrates**

**A rever em 2014**

# Índice

The Competence Statements are arranged, with their Performance Indicators in the following sequence:

	<b>Competência</b>
<b>1.0 Geral</b>	<p>1.1 Analisar e sintetizar questões gerais de saúde e sociais.</p> <p>1.2 Reflectir e aplicar conhecimentos básicos na prática e ser especialmente qualificado na resolução de problemas e na tomada de decisões.</p> <p>1.3 Utilizar tecnologias actuais, aptidões informáticas e aptidões de gestão de informação para relatar e pesquisar informação.</p> <p>1.4 Aplicar princípios legais e éticos na gestão da informação..</p> <p>1.5 Ter aptidões de investigação básica, incluindo capacidades para criticar e aplicar resultados de investigação</p> <p>1.6 Descrever desenhos de investigação básicos.</p> <p>1.7 Possuir um conhecimento de Inglês de forma a actualizar-se com o corpo de conhecimento da profissão.</p> <p>1.8 Ser especialmente qualificado em comunicação interpessoal, incluindo comunicação oral e escrita com profissionais e utilizadores do serviço, em trabalho de grupo e trabalho de equipa interdisciplinar com profissionais de saúde e de cuidados sociais.</p> <p>1.9 Seguir o código nacional/internacional de conduta e ética e reconhecer a diversidade individual e diferenças multiculturais através do conhecimento de culturas e costumes de outros países.</p> <p>1.10 Ser capaz de se comprometer na aprendizagem ao longo da vida.</p> <p>1.11 Aplicar procedimentos para assegurar a qualidade da Dietética.</p>
<b>2.0 Conhecimento da Dietética</b>	<p>2.1 Sintetizar de forma crítica e integrar conhecimentos relevantes de uma variedade de disciplinas que sustentam a arte e a ciência da prática Dietética, especialmente a complexa relação entre o indivíduo, o ambiente e os alimentos (este conhecimento está relacionado com as bases teóricas da sua profissão e com a sua prática).</p> <p>2.2 Utilizar o conhecimento dietético para justificar a sua prática através de debate e discussão, fornecendo bases lógicas e/ou evidências.</p>
<b>3.0 Processo da Dietética e raciocínio profissional</b>	<p>3.1 Ir de encontro às necessidades de clientes em situações complexas relacionadas com a saúde, situações sociais e ambiente. <i>Os clientes podem incluir: indivíduos, grupos, organizações ou populações.</i></p> <p>3.2 Implementar o processo da Dietética, incluindo screening, avaliação, identificação de necessidades, formulação de objectivos, planeamento, implementação de intervenções e avaliação de resultados, de forma a capacitar as escolhas do cliente.</p> <p>3.3 Implementar teorias e modelos, análise nutricional e de actividade de forma a integrar o raciocínio relativo ao processo dietético com a necessidade do cliente. (Orienta a selecção e desenvolve a melhor prática possível para indivíduos e grupos).</p> <p style="text-align: center;"><b>Para o Dietista Clínico</b></p> <p>3.4 Fazer um diagnóstico relacionado com a dietética/nutrição</p> <p>3.5 Tratar e aconselhar um cliente/paciente através da utilização de produtos especiais dietética/ nutricionalmente modificados.</p> <p style="text-align: center;"><b>Para o Dietista Administrativo ou de Gestão</b></p> <p>3.6 Integrar o raciocínio dietético na prestação de serviços alimentares. (Orienta a selecção e implementação de teorias e modelos, a análise nutricional e de actividade e a síntese de forma a desenvolver a melhor prática possível nos serviços de alimentação para indivíduos, grupos ou organizações.)</p>

	<b>Para o Dietista Comunitário ou de Saúde Pública</b>
	<b>3.7 Desenvolver e implementar estratégias simples para promover escolhas alimentares seguras e saudáveis de indivíduos e grupos.</b>
<b>4.0 Relações e parcerias profissionais</b>	<p>4.1 Estabelecer e manter uma relação com o cliente, que constitui a base da prática. Aplicar a prática centrada no cliente e, particularmente, respeitar as diferenças individuais e a sua influência nos hábitos dietéticos e estilos de vida e conhecer as expectativas do cliente.</p> <p>4.2 Construir parcerias e disponibilizar aconselhamento relacionado com a dieta e estilos de vida.</p> <p>4.3 Identificar e gerir dilemas éticos que surgem dentro das relações profissionais.</p>
<b>5.0 Autonomia e Responsabilidade profissional</b>	<p>5.1 Exercer em conformidade com as políticas nacionais e internacionais, regulamentações e códigos de ética para os Dietistas.</p> <p>5.2 Planificar, executar e registar o trabalho eficaz e eficientemente dentro dos procedimentos estabelecidos para a prestação do serviço.</p> <p>5.3 Trabalhar dentro das limitações do seu próprio conhecimento e aptidões e remeter ou receber referências de profissionais adequadamente.</p> <p>5.4 Ser proactivo na identificação de oportunidades de aprendizagem e comprometer-se num processo de aprendizagem ao longo da vida e de desenvolvimento profissional.</p> <p>5.5 Assumir responsabilidade pessoal de acções e decisões.</p>
<b>6.0 Aptidões de aprendizagem</b>	6.1 Aprender e ensinar através de estudos académicos e laborais ou de aprendizagem baseada na prática.
<b>7.0 Investigação e Desenvolvimento em Dietética e sua ciência</b>	<p>7.1 Avaliar conclusões de investigação e conseguir integrar a investigação em nutrição, dietética, ciência social e educação na prática.</p> <p>7.2 Pesquisar sistematicamente informação de uma larga variedade de recursos relacionados com a prática da dietética.</p>
<b>8.0 Gestão e promoção da Dietética</b>	<p>8.1 Trabalhar para disponibilizar aos clientes oportunidades de aprender mais acerca da alimentação e nutrição para a sua saúde e bem-estar.</p> <p>8.2 Demonstrar que consegue determinar e priorizar serviços dietéticos relativamente às necessidades dos clientes.</p> <p>8.3 Empreender alguma supervisão de estudantes de Dietética, auxiliares, assistentes, voluntários e outros.</p>

## Apêndice

### Código de Ética e Código de Boas Práticas Internacional

## Introdução

A European Academic and Practitioner Standards for Dietetics – EDBS (Padrões Académicos Europeus e Padrões da Prática da Dietética) fornece orientação ao Ensino Superior (e outros) acerca do trabalho do Dietista na Europa e do nível de ensino esperado e resultados de aprendizagem.

*Este Quadro de Competências* fornece, para o nível mínimo ou base de conhecimentos, aptidão, compreensão e competência de um Dietista no momento de qualificação na Europa. Os Indicadores de Performance (IPs) descrevem as formas através das quais os Dietistas podem demonstrar que trabalham ao nível de competência adquirida na qualificação. Os IPs são apenas orientadores. As Instituições de Ensino Superior que trabalham em conjunto com os seus colegas dietistas podem querer adoptar e modificar os IPs de modo a adaptá-los às suas necessidades.

A EDBS reflectiu os quatro papéis identificados para a maioria dos Dietistas empregados na Europa. As competências em texto preto representam as competências que todos os Dietistas devem obter, independentemente de onde irão exercer. As competências em texto colorido reflectem a identificação sistemática dos papéis identificados na EDBS.

Dietética Geral – texto a preto – a base para todos os Dietistas no momento de qualificação e ambientes de trabalho

Específicas para a Dietética Clínica – identificadas por texto encarnado

Específicas para a Dietética Comunitária ou de Saúde Pública – identificadas por texto verde

Específicas para a Dietética Administrativa/ de Gestão – identificadas por texto azul

O Education and Practice Working Group (EPG) da DIETS Thematic Network usou como referência o processo de desenvolvimento de competências adoptado pelo TUNNING. As competências são apresentadas como Gerais e como Específicas para a Dietética.

**Alguns Estados Membros podem querer definir os seus parâmetros de competência ou parâmetros de proficiência a um nível superior para o momento de entrada dos seus Dietistas no mercado de trabalho. As competências nesta discussão são definidas a um nível mínimo, limiar ou de base.**

1.0 Geral: A este nível, o Dietista deverá estar apto para:	
Competência	Indicador de Performance
1.1 Analisar e sintetizar questões gerais de saúde e sociais.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica e regista pelo menos o mínimo de dados médicos, bioquímicos, sociais e ambientais necessários para planificar a gestão nutricional.</li> <li>• Usa uma variedade de fontes para obter dados médicos, sociais, bioquímicos, económicos e ambientais, tendo em conta questões éticas.</li> <li>• Compreende os vários instrumentos de screening para indivíduos e grupos.</li> <li>• Consegue seleccionar o instrumento de screening adequado para utilizar com um cliente específico.</li> </ul>
1.2 Reflectir e aplicar conhecimentos básicos na prática e ser especialmente qualificado na resolução de problemas e na tomada de decisões.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avalia evidências baseadas em resultados da prática para determinar a fiabilidade e credibilidade da informação.</li> <li>• Reúne e analisa informação relevante relacionada com uma questão identificada.</li> <li>• Desenvolve e analisa potenciais soluções para resolver a questão identificada.</li> <li>• Implementa a melhor solução para resolver a questão identificada.</li> <li>• Avalia o êxito da solução e implementa novas acções se necessário.</li> <li>• Completa cálculos exactos relacionados com a prática. <i>Podem incluir: conversões imperiais/métricas, necessidades nutricionais para indivíduos, composição nutricional de alimentos, receitas, ingestões dietéticas, custos de alimentos/preços de venda, preparação de orçamentos.</i></li> </ul>
1.3 Utilizar tecnologias actuais, aptidões informáticas e aptidões de gestão de informação para relatar e pesquisar informação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determina a finalidade e os objectivos de actividades de recolha de informação.</li> <li>• Desenvolve planos e reúne informação exacta, abrangente e relevante. <i>Podem incluir: entrevistas de indivíduos, grupos focais, reuniões.</i></li> <li>• Constrói uma relação de confiança com os outros para facilitar o processo de recolha de informação.</li> <li>• Estabelece planos baseados em resultados de actividades de recolha de informação.</li> <li>• Documenta e mantém as informações em conformidade com as orientações estabelecidas.</li> <li>• Mantém documentação exacta, clara, concisa e oportuna de serviços profissionais.</li> <li>• Utiliza tecnologia actual na prática. <i>Pode incluir: software, multimédia, internet, correio electrónico, mensagens instantâneas, transferência de ficheiros, vídeo-conferência, motores de busca electrónicos.</i></li> </ul>
1.4 Aplicar princípios legais e éticos na gestão da informação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumpre a legislação e políticas estabelecidas na gestão da informação. <i>Pode incluir: liberdade de informação e protecção de privacidade, protecção de dados pessoais, informação de saúde.</i></li> <li>• Protege a confidencialidade e segurança da informação durante a recolha, armazenamento, utilização, divulgação e processos de destruição.</li> <li>• Protege a integridade, fiabilidade e autenticidade de registos.</li> </ul>
1.5 Ter aptidões de investigação básica, incluindo capacidades para	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revê a prática periodicamente.</li> <li>• Avalia investigações e outras evidências e demonstra como isto</li> </ul>

<p>criticar e aplicar resultados de investigação.</p>	<p>informa a sua própria prática.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determina a aplicabilidade de resultados actuais de investigação/evidência baseada na prática no âmbito da prática</li> </ul>
<p>1.6 Descrever desenhos de investigação básicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revela consciência dos métodos geralmente utilizados em investigação em saúde.</li> <li>• Demonstra uma abordagem lógica e sistemática na resolução de problemas.</li> </ul>
<p>1.7 Possuir um conhecimento de Inglês de forma a actualizar-se com o corpo de conhecimento da profissão.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliza documentação Inglesa na prática dietética.</li> </ul>
<p>1.8 Ser especialmente qualificado em comunicação interpessoal, incluindo comunicação oral e escrita com profissionais e utilizadores do serviço, em trabalho de grupo e trabalho de equipa interdisciplinar com profissionais de saúde e de cuidados sociais.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecciona métodos de comunicação apropriados. <i>Podem incluir: cara-a-cara, telefone, reunião de grupo, carta, correio electrónico.</i></li> <li>• Identifica e dirige barreiras à comunicação. <i>Podem incluir: questões de alfabetização, questões culturais, falta de compreensão, interrupções, distrações físicas, medo.</i></li> <li>• Adapta o estilo de comunicação de forma a ir de encontro às necessidades e ao nível de compreensão de indivíduos e grupos.</li> <li>• Utiliza aptidões de comunicação verbal eficazes.</li> <li>• Escreve clara, concisa e profissionalmente de forma técnica e gramaticalmente exacta.</li> <li>• Produz material educativo relevante e sensível à capacidade de compreensão dos destinatários, indivíduos ou grupos alvo.</li> <li>• Facilita a comunicação bidireccional.</li> <li>• Utiliza técnicas de escuta activa. <i>Podem incluir: encorajamento, clarificação, reafirmação/parafraseamento, reflexão, sumarização, validação.</i></li> <li>• Interpreta e responde a comunicações não verbais.</li> <li>• Aplica princípios de colaboração e negociação em trabalho de equipa. <i>Equipas podem incluir: clientes, prestadores de cuidados, agências, outros profissionais, pessoal.</i></li> <li>• Incorpora conhecimento dos membros da equipa e competências e aptidões pessoais em processos de equipa.</li> <li>• Colabora com membros da equipa para determinar objectivos.</li> <li>• Adapta a abordagem pessoal a membros da equipa e situações.</li> <li>• Trabalha com membros da equipa para identificar e resolver conflitos.</li> <li>• Contribui para a tomada de decisões da equipa. Assume responsabilidade para a conclusão de tarefas atribuídas</li> </ul>
<p>1.9 Seguir o código nacional/ internacional de conduta e ética e reconhecer a diversidade individual e diferenças multiculturais através do conhecimento de culturas e costumes de outros países (ver Apêndice).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exerce de acordo com a legislação e regulamentações profissionais. <i>Podem incluir: profissão de saúde, protecção de pessoas em cuidado, protecção de informação de saúde, liberdade de informação e protecção de privacidade.</i></li> <li>• Exerce de acordo com padrões profissionais, códigos e orientações da prática. <i>Podem incluir: padrões da prática, códigos de ética, programas de competência contínua.</i></li> <li>• Presta serviços no âmbito da prática e competência pessoal.</li> <li>• Assume responsabilidade pessoal para acções e decisões.</li> </ul>
<p>1.10 Ser capaz de se comprometer na aprendizagem ao longo da vida.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflecte e avalia a sua prática actual.</li> <li>• Avalia a qualidade dos serviços prestados e identifica oportunidades de melhoria.</li> <li>• Reconhece limitações nas qualificações da prática e o seu nível de competência.</li> <li>• Identifica objectivos de competência profissional.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenvolve planos para atingir os objectivos de competência profissional.</li> </ul>
1.11 Aplicar procedimentos para assegurar a qualidade da Dietética.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demonstra melhorias da prática dietética pela utilização de um ciclo - planejar, fazer, verificar e actuar (identificar um problema, desenvolver um plano de melhoria, implementar, avaliar, desenvolver novo plano de melhoria, etc).</li> </ul>

<b>2.0 Conhecimento da Dietética</b> A este nível, o Dietista deverá estar apto para:	
<b>Competência</b>	<b>Indicador de Performance</b>
2.1 Sintetizar de forma crítica e integrar conhecimentos relevantes de uma variedade de disciplinas que sustentam a arte e a ciência da prática Dietética, especialmente a complexa relação entre o indivíduo, o ambiente e os alimentos (este conhecimento está relacionado com as bases teóricas da sua profissão e com a sua prática).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explica os conceitos teóricos subjacentes à Dietética, especificamente a relação entre o indivíduo, a saúde e os alimentos.</li> <li>Sintetiza e aplica conhecimentos relevantes das ciências biológicas, médicas, humanas, psicológicas, sociais, tecnológicas e da nutrição, juntamente com teorias da Dietética.</li> <li>Analisa as complexidades da aplicação de teorias formais e evidências de investigação em relação à Dietética, no contexto de uma sociedade em mudança.</li> </ul>
2.2 Utilizar o conhecimento dietético para justificar a sua prática através de debate e discussão, fornecendo bases lógicas e/ou evidências.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Empenha-se e influencia os outros para o debate racional e fundamentado relativamente à nutrição humana e Dietética.</li> </ul>

### 3.0 Processo da Dietética e raciocínio profissional

A este nível, o Dietista deverá estar apto para:

Competência	Indicador de Performance
<p>3.1 Ir de encontro às necessidades de clientes em situações complexas relacionadas com a saúde, situações sociais e ambiente. <i>Os clientes podem incluir: indivíduos, grupos, organizações ou populações.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Selecciona um método e um nível de detalhe adequados para avaliar a ingestão de alimentos e nutrientes importantes para os problemas ou necessidades do cliente, identificados pela história prévia do cliente ou dados epidemiológicos.</li><li>• Reconhece influências culturais e religiosas na selecção de alimentos.</li><li>• Faz juízos acerca do potencial impacto de factores sociais e ambientais na gestão nutricional.</li><li>• Integra dados de avaliação de forma a atribuir prioridades na planificação nutricional, incluindo ajustes relevantes no estilo de vida.</li><li>• Consegue adaptar métodos de comunicação para ir de encontro às necessidades do cliente/grupo alvo/audiência.</li><li>• Cria um ambiente conducente a um aconselhamento eficaz. Permite ao cliente/cuidador/família contribuir e clarificar preocupações ou dúvidas e identificar as barreiras à adesão e vontade de mudança.</li><li>• Negoceia os objectivos e as estratégias orientadas pelo cliente.</li><li>• Fornece informação e responde às dúvidas e preocupações do cliente.</li><li>• Avalia o processo e os resultados das sessões de aconselhamento.</li><li>• Aplica, na prática, conhecimentos das necessidades nutricionais ao longo do ciclo de vida.</li></ul>
<p>3.2 Implementar o processo da Dietética, incluindo screening, avaliação, identificação de necessidades, formulação de objectivos, planeamento, implementação de intervenções e avaliação de resultados, de forma a capacitar as escolhas do cliente.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Define problemas/diagnósticos nutricionais como introdução ao planeamento da gestão.</li><li>• Selecciona os instrumentos de screening adequados a utilizar num paciente específico, tipo de paciente ou grupo.</li><li>• Selecciona e utiliza metodologias dietéticas adequadas na recolha de informação relativa à ingestão retrospectiva, actual e prospectiva de alimentos e nutrientes.</li><li>• Consegue estimar a ingestão nutricional através de tabelas de composição de alimentos e softwares para comparar com a Ingestão Dietética Recomendada ou com necessidades estimadas.</li><li>• Consegue avaliar qualitativamente a ingestão dietética através da comparação da ingestão alimentar com um sistema de orientação alimentar, como orientações dietéticas nacionais, pirâmide alimentar ou modelos alimentares.</li><li>• Considera a existência de comorbilidades no desenvolvimento do plano de intervenção nutricional.</li><li>• Delineia um plano, incluindo objectivos a curto e longo prazo e regime dietético, de acordo com o diagnóstico e um sistema de monitorização e revisão.</li><li>• Formula planos de refeições e regimes de alimentação consistentes com a nutrição individual e objectivos dietéticos no âmbito do serviço de alimentação hospitalar e/ou domicílio ou comunidade.</li><li>• Traduz conselhos nutricionais ou dietéticos em géneros alimentícios de acordo com padrões actualmente aceites, pontos</li></ul>

	<p>de vista científicos e orientações e fornece informação apropriada ao conhecimento e cultura do cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Treina o cliente para seguir o aconselhamento dietético, utilizando técnicas de comunicação e motivação adaptadas ao cliente.</li> <li>• Comunica estas necessidades ao pessoal adequado ou cliente/paciente.</li> <li>• Coordena e modifica actividades de cuidado nutricional entre prestadores de cuidados.</li> <li>• Implementa as estratégias de avaliação identificadas no plano de cuidado nutricional e estabelece prazos para as atingir.</li> <li>• Reúne dados ao longo do processo de forma a monitorizar o progresso.</li> <li>• Modifica o plano de cuidado nutricional sempre que necessário.</li> <li>• Disponibiliza o seguimento do cliente sempre que necessário.</li> <li>• Mantém registos claros e concisos de todas as vertentes do processo de cuidado nutricional. Incluem entradas em registos oficiais cumprindo as políticas locais relativamente a terminologia e abreviações.</li> <li>• Formula instruções inequívocas para outro pessoal envolvido na prestação de cuidados nutricionais.</li> <li>• Mantém estatísticas, dados de actividade e outras informações em conformidade com as políticas de emprego e profissionais.</li> <li>• Avalia o progresso do cliente na obtenção de resultados planeados.</li> <li>• Avalia a eficácia do plano de cuidado nutricional na obtenção de resultados planeados.</li> </ul>
<p>3.3 Implementar teorias e modelos, análise nutricional e de actividade de forma a integrar o raciocínio relativo ao processo dietético com a necessidade do cliente. (Orienta a selecção e desenvolve a melhor prática possível para indivíduos e grupos).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliza raciocínio profissional e ético de forma eficaz ao longo do processo dietético e/ou intervenção.</li> <li>• Incorpora descobertas com outras informações relevantes, tais como a avaliação de dados, e tira conclusões profissionalmente reconhecidas como correctas para a questão nutricional em causa.</li> <li>• Documenta o resumo do processo e os resultados como base do planeamento.</li> <li>• Interpreta com precisão dados bioquímicos e antropométricos de acordo com padrões relevantes para as questões nutricionais.</li> <li>• Revê a documentação disponível para suscitar problemas.</li> <li>• Determina objectivos realistas para a gestão ou intervenção nutricional em consulta com o cliente/cuidadores/família/grupo e outros membros da equipa de cuidados de saúde adequadamente.</li> <li>• Planifica ementas e planos de refeições de acordo com as necessidades do consumidor, necessidades nutricionais e características estéticas dos alimentos.</li> <li>• Aplica conhecimentos da ciência dos alimentos e técnicas básicas de preparação de alimentos na prática.</li> <li>• Aplica conhecimentos dos padrões de qualidade e segurança alimentar na prática.</li> <li>• Identifica formas de obtenção de resultados, tendo em conta o efeito da doença nas necessidades nutricionais.</li> <li>• Selecciona a melhor estratégia em termos de viabilidade, eficácia e benefícios para indivíduos, grupos, organizações e/ou populações.</li> </ul>
<p><b>Para o Dietista Clínico</b></p>	
<p>3.4 Fazer um diagnóstico relacionado com a dietética/nutrição</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faz um diagnóstico dietético com base na análise e interpretação de dados clínicos recolhidos.</li> <li>• Supervisiona a avaliação nutricional de pacientes/clientes individuais com condições médicas.</li> <li>• Integra a patofisiologia nas recomendações da terapia médica</li> </ul>

	nutricional.
3.5 Tratar e aconselhar um cliente/paciente através da utilização de produtos especiais dietética/ nutricionalmente modificados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participa na determinação da fórmula apropriada e via de administração da alimentação para clientes. <i>Pode incluir: oral, entérica e parentérica.</i></li> <li>• Participa no cuidado de pacientes/clientes que requerem utensílios de alimentação adaptáveis, por exemplo, garfos e colheres especiais.</li> <li>• Supervisiona o desenvolvimento e a implementação de protocolos de alimentação no domicílio.</li> <li>• Discute com o cliente os métodos possíveis do tratamento dietético e as suas consequências.</li> <li>• Estabelece e acorda objectivos nutricionais com o cliente.</li> <li>• Avalia tratamentos com o cliente, avalia a sua eficácia e conclui com um relatório à autoridade competente.</li> <li>• Arquia dados do cliente num dossier e gere-os para fins de responsabilização, melhoria da qualidade e possível investigação.</li> <li>• Elabora um protocolo/orientação para o tratamento de um problema nutricional, utilizando um método baseado em evidências de forma a melhorar o cuidado nutricional e dietético.</li> </ul>

### Para o Dietista Comunitário ou de Saúde Pública

3.6 Desenvolver e implementar estratégias simples para promover escolhas alimentares seguras e saudáveis de indivíduos e grupos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreende legislação relativa a alimentos e nutrição, padrões e orientações e como se aplicam na prática. <i>Podem incluir: regulamentos de alimentos e fármacos, regulamentos de rotulagem nutricional, Ingestão Dietética de Referência, regulamentos de saúde e segurança, Sistema de Informação de Materiais Perigosos no Trabalho, etc.</i></li> <li>• Demonstra conhecimentos de alimentos, alimentos culturais/religiosos, padrões de alimentação e tendências alimentares em populações.</li> <li>• Comunica aos outros o papel, âmbito da prática e áreas de especialização do Dietista.</li> <li>• Compreende como os sistemas de saúde pública e de prestação de cuidados de saúde prestam serviços de saúde comunitária e populacional.</li> <li>• Identifica papéis individuais, organizacionais públicos/privados e governamentais e responsabilidades dentro da saúde pública e sistemas de prestação de cuidados de saúde.</li> <li>• Demonstra como um conhecimento da segurança alimentar se aplica na prestação dos serviços de saúde comunitários e populacionais. <i>Pode incluir: sustentabilidade, elementos de justiça social.</i></li> <li>• Consegue aplicar princípios de ciências comportamentais, ciências sociais, bioestatística, epidemiologia e saúde pública ambiental no desenvolvimento dos serviços de saúde comunitários e populacionais.</li> <li>• Demonstra como promover a saúde nutricional e a prevenção da doença na comunidade.</li> <li>• Consegue participar no desenvolvimento de políticas alimentares e nutricionais e na avaliação baseada nas necessidades de saúde da comunidade e população.</li> <li>• Compreende como o desenvolvimento de processos e políticas pode influenciar os alimentos, a segurança alimentar e a nutrição em comunidades e populações.</li> <li>• Sabe como colaborar com parceiros e intervenientes comunitários na promoção da saúde comunitária e populacional.</li> <li>• Sabe como desenvolver e implementar estratégias para a prevenção e gestão da doença.</li> <li>• Fornece informação nutricional dentro da comunidade. <i>Pode incluir: indivíduos, grupos, escolas, agências, companhias, locais</i></li> </ul>
--	--

	<p><i>de trabalho.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica determinantes de saúde e a sua influência no estado de saúde da comunidade e da população.</li> <li>• Consegue explicar como avaliar a saúde nutricional e o estado funcional de comunidades e populações.</li> <li>• Consegue determinar objectivos para programas/serviços de alimentação e nutrição de base comunitária em colaboração com parceiros da comunidade. <i>Podem incluir: indivíduos, grupos, escolas, agências, companhias, locais de trabalho.</i></li> <li>• Identifica os recursos disponíveis para o desenvolvimento de programas/serviços de alimentação e nutrição de base comunitária.</li> <li>• Selecciona estratégias para abordar necessidades de programas/serviços de alimentação e nutrição de base comunitária.</li> <li>• Realiza programas/serviços simples de nutrição para ir de encontro às necessidades identificadas de comunidades e populações.</li> <li>• Identifica e sabe como implementar estratégias para atingir indivíduos e populações que não têm acesso aos serviços da comunidade.</li> <li>• Avalia a eficácia e recomenda melhorias para os programas/serviços de alimentação e nutrição de base comunitária.</li> </ul>
--	--

### Para o Dietista Administrativo ou de Gestão

<p>3.7 Integrar o raciocínio dietético na prestação de serviços alimentares. (Orienta a selecção e implementação de teorias e modelos, a análise nutricional e de actividade e a síntese de forma a desenvolver a melhor prática possível nos serviços de alimentação para indivíduos, grupos ou organizações.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planifica e implementa ementas de acordo com as necessidades do consumidor, necessidades nutricionais, características estéticas dos alimentos, equipamento disponível, nível de aptidão do pessoal e restrições de orçamento.</li> <li>• Avalia ementas baseadas nos critérios estabelecidos.</li> <li>• Participa na avaliação sensorial aplicada de alimentos e produtos de nutrição.</li> <li>• Avalia produtos com base nos critérios estabelecidos para a aceitação do cliente, teor nutritivo, custo e qualidade.</li> <li>• Coordena a compra, recepção, armazenamento e fluxo de alimentos, bebidas, consumíveis e equipamento.</li> <li>• Gere a produção de produtos que obedecem aos parâmetros de qualidade estabelecidos. <i>Pode incluir: receitas standardizadas, fórmulas, produtos para dietas especiais.</i></li> <li>• Gere a distribuição e o serviço alimentar garantindo o controlo da precisão, qualidade e captações.</li> <li>• Desenvolve e implementa programas de segurança alimentar e saneamento de acordo com as regulamentações governamentais.</li> <li>• Desenvolve e implementa programas de segurança dos trabalhadores e prevenção de acidentes de acordo com as regulamentações governamentais.</li> </ul>
---	--

## 4.0 Relações e parcerias profissionais

A este nível, o Dietista deverá estar apto para:

Competência	Indicador de Performance
4.1 Estabelecer e manter uma relação com o cliente, que constitui a base da prática. Aplicar a prática centrada no cliente e, particularmente, respeitar as diferenças individuais e a sua influência nos hábitos dietéticos e estilos de vida e conhecer as expectativas do cliente.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trabalha de acordo com os princípios da prática centrada no cliente.</li><li>• Constrói uma relação/parceria como base da intervenção dietética.</li><li>• Utiliza uma variedade de estratégias de avaliação, individualizadas às necessidades do cliente. <i>Cliente pode incluir: pacientes, residentes, prestadores de cuidados, aqueles que pretendem aconselhamento acerca da prevenção da doença (desporto, escolas, locais de trabalho, etc).</i></li><li>• Entrevista clientes para conduzir avaliações de necessidades.</li><li>• Desenvolve planos de aprendizagem e recursos de suporte educativo para ir de encontro às necessidades de aprendizagem de indivíduos e grupos.</li><li>• Adapta o estilo dos conteúdos e da instrução da formação para atingir as necessidades de indivíduos e grupos.</li><li>• Tem em conta a capacidade e recursos dos clientes para implementar o plano de cuidado nutricional.</li><li>• Colabora com clientes/prestadores de cuidados na determinação de objectivos nutricionais realistas e gestão do cuidado nutricional.</li><li>• Reconhece que as relações com clientes e outros utilizadores devem ser baseadas no respeito e confiança mútuos e que deve ser capaz de manter elevados padrões de cuidados mesmo em situações de incompatibilidade pessoal.</li><li>• Exerce de forma não discriminatória.</li></ul>
4.2 Construir parcerias e disponibilizar aconselhamento relacionado com a dieta e estilos de vida.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estabelece parcerias colaborativas, consulta e aconselha clientes, cuidadores, membros de equipa e outros intervenientes para melhorar os cuidados de pacientes ou clientes.</li></ul>
4.3 Identificar e gerir dilemas éticos que surgem dentro das relações profissionais.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Respeita os indivíduos e os seus direitos independentemente da raça, crenças religiosas, cor, género, deficiência física e/ou mental, estado civil, estado familiar, poder económico, nível de educação, idade, genealogia ou orientação sexual.</li><li>• Respeita a dignidade e privacidade de indivíduos.</li><li>• Obtém consentimento informado, como necessário, antes de prestar cuidados.</li><li>• Serve os melhores interesses dos indivíduos e suas necessidades.</li></ul>

## 5.0 Autonomia e Responsabilidade Profissional

A este nível, o Dietista deverá estar apto para:

Competência	Indicador de Performance
5.1 Exercer em conformidade com as políticas nacionais e internacionais, regulamentações e códigos de ética para os Dietistas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Obedece às políticas e procedimentos locais/regionais/nacionais/Europeus, padrões profissionais e regulamentações dos empregadores.</li><li>• Exerce de forma ética, respeitando os clientes e tendo em conta os códigos profissionais de conduta para os Dietistas.</li></ul>
5.2 Planificar, executar e registar o trabalho eficaz e eficientemente dentro dos procedimentos estabelecidos para a prestação do serviço.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adapta-se a situações inesperadas e a flutuações da carga de trabalho, priorizando a carga de trabalho.</li><li>• Prepara, mantém e revê documentação relativa ao processo da Dietética.</li></ul>
5.3 Trabalhar dentro das limitações do seu próprio conhecimento e aptidões e remeter ou receber referências de profissionais adequadamente.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reconhece quando as questões vão além do âmbito da sua competência e encaminha os indivíduos para uma consulta.</li><li>• Intervém em nome dos clientes dentro da equipa multidisciplinar.</li><li>• Coordena e integra os cuidados para garantir a qualidade e continuidade dos cuidados.</li></ul>
5.4 Ser proactivo na identificação de oportunidades de aprendizagem e comprometer-se num processo de aprendizagem ao longo da vida e de desenvolvimento profissional.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dispõe-se a participar na indução, no aconselhamento e a ser supervisionado.</li><li>• Envolve-se em actividades para adquirir novos conhecimentos, aptidões e comportamentos, para atingir objectivos de competência profissional.</li><li>• Pode ser visto a aplicar os novos conhecimentos, aptidões e comportamentos na prática e demonstra aprendizagem contínua ao longo da vida para reforçar a sua própria prática dietética.</li><li>• Pode ser visto a aplicar conclusões de investigação/baseadas em evidências para melhorar a sua prática.</li></ul>
5.5 Assumir responsabilidade pessoal de acções e decisões.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demonstra confiança na auto-gestão, na auto-consciencialização e no conhecimento das suas próprias limitações como Dietista.</li></ul>

## 6.0 Aptidões de Aprendizagem

O Dietista que trabalha a este nível deverá estar apto para:

Competência	Indicador de Performance
6.1 Aprender e ensinar através de estudos académicos e laborais ou de aprendizagem baseada na prática.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contribui para a melhoria da qualidade da profissão através da disponibilização do seu conhecimento, aptidões e experiências aos outros.</li><li>• Utiliza materiais e aptidões de comunicação apropriadas para ensinar em cursos de Dietética e outras disciplinas relevantes.</li><li>• Avalia o processo educativo com colegas e estudantes para avaliar a qualidade do ensino dietético.</li><li>• Introduce novos métodos ao estudo académico ou à aprendizagem prática para melhorar o ensino da Dietética.</li></ul>

## 7.0 Investigação e Desenvolvimento em Dietética e sua ciência

A este nível, o Dietista deverá estar apto para:

Competência	Indicador de Performance
7.1 Avaliar conclusões de investigação e conseguir integrar a investigação em nutrição, dietética, ciência social e educação na prática.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Interpreta, analisa, sintetiza e avalia criticamente conclusões de investigação.</li><li>• Compreende, selecciona e defende desenhos de investigação e métodos apropriados à Dietética, tendo em conta aspectos éticos.</li></ul>
7.2 Pesquisar sistematicamente informação de uma larga variedade de recursos relacionados com a prática da dietética.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demonstra aptidões de pesquisa independente, exame crítico e integração de literatura científica e outras informações relevantes.</li></ul>

## 8.0 Gestão e promoção da Dietética

A este nível, o Dietista deverá estar apto para:

Competência	Indicador de Performance
8.1 Trabalhar para disponibilizar aos clientes oportunidades de aprender mais acerca da alimentação e nutrição para a sua saúde e bem-estar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demonstra que pode ter um papel pró-activo no desenvolvimento, melhoria e promoção da profissão da Dietética e da organização profissional.</li></ul>
8.2 Demonstrar que consegue determinar e priorizar serviços dietéticos relativamente às necessidades dos clientes.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identifica a necessidade de mudança e de resultados desejados.</li><li>• Sabe como avaliar a prontidão, as implicações e questões relevantes relacionadas com a mudança.</li><li>• Consegue desenvolver e implementar planos para atingir os resultados desejados.</li><li>• Consegue avaliar e rever planos para atingir os resultados desejados.</li><li>• Demonstra como determinar as prioridades dos serviços dietéticos.</li></ul> <p>Consegue demonstrar comprometimento num processo contínuo de avaliação e melhoria da qualidade dos serviços dietéticos (envolvendo clientes quando apropriado) e comunicar os resultados a intervenientes relevantes</p>
8.3 Empreender alguma supervisão de estudantes de Dietética, auxiliares, assistentes, voluntários e outros.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Promove uma cultura de aprendizagem.</li><li>• Contribui para uma cultura de comportamentos éticos.</li><li>• Sabe como dirigir e supervisionar pessoal envolvido na prestação de serviços.</li><li>• Demonstra que consegue adaptar um estilo de liderança à situação.</li><li>• Consegue identificar e explicar como facilitar a resolução de conflitos.</li><li>• Sabe como delegar aos outros dentro do seu âmbito laboral e nível de competência.</li><li>• Planifica e conduz reuniões para atingir os resultados desejados.</li></ul>

### Agradecimentos:

The European Federation of the Associations of Dietitians: European Academic and Practitioner Standards for Dietetics 2005

Dietitians Association of Australia: National Competency Standards for Entry-Level Dietitians

Health Professions Council: Standards of Proficiency for Dietitians 2007

College of Dietitians of British Columbia: Introduction to Essential Competencies for Dietetic Practice 2006

American Dietetic Association: Foundation Knowledge and Skills and Competency requirements for entry-level Dietitians

Quality Assurance Agency for Higher Education, UK: Benchmark Statements for Dietetics 2001

Irish Nutrition & Dietetic Institute: Standards for Professional Competency for Dietitians 2004

## Apêndice

### **Código Internacional de Ética e Código Internacional de Boas Práticas**

Os padrões internacionais não pretendem substituir nenhum dos padrões nacionais existentes, mas pretendem definir os assuntos importantes com que todos podem concordar. Representam uma base comum da dietética por todo o mundo.

#### **Código internacional de ética**

##### **O exercício profissional dos dietistas, justo e equitativo, para melhorar a nutrição do mundo devendo:**

- Ser competente, objectivo, honesto nas suas próprias acções
- Respeitar todas as pessoas e as suas necessidades
- Colaborar com os outros
- Esforçar-se por efeitos nutricionais positivos para todas as pessoas
- Não provocar danos
- Aderir a padrões de boas práticas em nutrição e dietética

#### **Código internacional de Boas Práticas**

##### **Proporcionar um serviço e aplicação de conhecimento:**

- Proporcionar um serviço em nutrição e dietética com elevada qualidade e custo-eficiência
- Proporcionar serviços baseados na expectativa e necessidade da comunidade ou do cliente
- Aplicar competentemente os conhecimentos de nutrição e dietética e integrar este conhecimento com outras disciplinas em saúde e ciências sociais
- Trabalhar em cooperação com outros para integrar nutrição e dietética nos restantes serviços/cuidados tendo em consideração cada contexto
- Trabalhar em parceria com clientes e outros utilizadores dos vários serviços

##### **Desenvolver o exercício profissional e aplicar a investigação**

- Interpretar, aplicar e participar em investigação ou desenvolvê-la para valorização do exercício profissional
- Desenvolver um único corpo de conhecimento
- Ter um conhecimento científico aprofundado sobre alimentação e nutrição humana
- Desenvolver prática baseada na evidência

##### **Comunicação**

- Comunicar de forma eficiente através da educação nutricional, educação e treino/prática, desenvolvimento de políticas e programas
- Advogar pela nutrição e dietética, garantir a boa nutrição e o valor dos serviços
- Promover a profissão do dietista

##### **Qualidade no exercício profissional**

- Avaliar sistematicamente a qualidade do exercício profissional e revê-lo com base no feedback obtido
- Empenhar-se na melhoria do serviço e práticas em todas as situações
- Manter a competência contínua no exercício profissional

##### **Competência contínua e responsabilidade profissional**

- Assegurar a responsabilidade para com o público
- Aceitar a responsabilidade de assegurar práticas adequadas de acordo com as necessidades legislativas
- Manter a competência contínua sendo responsável pela aprendizagem ao longo da vida e comprometer-se com o auto-desenvolvimento.

Aprovado pela Confederação Internacional de Associações de Dietética (ICDA)  
Adoptado pela Federação Europeia de Associações de Dietética (EFAD), Setembro de 2009  
Traduzido pela Associação Portuguesa de Dietistas, Abril 2009