

AO CONSELHO PLENO DO CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO

O **Conselho Federal de Nutricionistas (CFN)**, autarquia federal, criada pela Lei 6.583, de outubro de 1978 e pelo Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980, por intermédio de sua Presidente, vem interpor

RECURSO

em face à decisão da Câmara de Educação Superior expressa no Parecer CNE/CES nº 213/2008, publicado no Diário Oficial da União, em 22/10/2008, a respeito da carga horária total mínima de 3.200 horas para o curso de graduação em Nutrição, a fim de que a mesma seja alterada para 4.000 horas, pelos motivos que passa a expor.

I – BREVE HISTÓRICO

Primeiramente, salientamos que os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas vem discutindo, desde 2004, a carga horária mínima de duração dos cursos de graduação em Nutrição, quando já não acatou o Parecer CNE/CES nº. 329/2004 aprovado em 11/11/2004, que contemplava posicionamento semelhante ao ora impugnado.

II – DA QUALIDADE PARA A FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA

A carga horária mínima de 3.200 horas compromete a qualidade da formação do nutricionista e, como conseqüência, prejudica a incorporação de competências e habilidades necessárias ao exercício da profissão. A atuação do nutricionista contribui para assegurar o direito do homem à alimentação, à atenção dietética, a promoção, a manutenção e a recuperação da saúde, bem como a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais e, como conseqüência, a melhoria da qualidade de vida, pautada no exercício profissional com princípios éticos e coerentes com a realidade econômica local.

A formação do nutricionista fundamenta-se na necessidade de integração dos conhecimentos básicos sobre os aspectos morfofuncionais do organismo humano em condições híidas e frente aos diferentes agravos em seres humanos, sob o ponto de vista biológico, ambiental, socioeconômico, antropológico e individual, associados a todos os conhecimentos aplicados nestas áreas, pelas quais permeia a Ciência da Nutrição. Redundante é lembrar que a formação de nutricionista, como profissional generalista, para uma prática de saúde e nutrição com inserção nos diversos campos de trabalho, deve ter como base as Diretrizes Curriculares Nacionais, dispostas na Resolução nº 05/2001, norma emanada da mesma Câmara de Educação Superior do CNE, que define 3200 horas para abrigar

estas Diretrizes.

III – DA RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 05/2001

Vale detalhar que a Resolução CNE/CES Nº 05/2001, de 7 de novembro de 2001, ao instituir as diretrizes curriculares nacionais para o curso de graduação em nutrição, no seu art. 3º, estabelece o perfil esperado do egresso com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando a segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política e cultural. Nesse sentido, as competências e habilidades mencionadas nos arts. 4º e 5º devem ser desenvolvidas durante o período de graduação para garantir o resultado esperado, e ainda, os conteúdos essenciais previstos no art. 6º devem ser contemplados pelas disciplinas do curso. Transcrevemos:

“**Art. 4º** A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

I – Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

II – Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

III – Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidade escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

IV Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

V – Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

VI – Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender

continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

Art. 5º A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

I - aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

II – contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

III – desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

IV – atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

V – atuar na formação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

VI – atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

VII – avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;

VIII – planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;

IX – realizar diagnóstico e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

X – atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

XI – reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;

XII – desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

XIII – atuar em marketing de alimentação e nutrição;

XIV – exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

XV – desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

XVI – integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e

XVII – Integrar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Parágrafo Único. A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).”

As habilidades e competências acima citadas estão expressas na Lei 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de nutricionista, estabelece sua área de atuação e respectivas atividades privativas e compartilhadas com demais profissionais.

No art. 6º são tratados os conteúdos essenciais para o curso de graduação em Nutrição, que devem estar relacionados com o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrados à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição.

IV – DOS CONTEÚDOS CURRICULARES

Para tanto, esta formação deve contemplar os seguintes conteúdos curriculares, que no presente Recurso, serão cuidadosamente acompanhados da carga horária necessária para o desenvolvimento de cada uma das disciplinas:

Ciências Biológicas e da Saúde – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos. Nesta área de estudo, incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de Morfologia, Fisiologia, Farmacologia, Patologia e Biologia Celular e Molecular, Parasitologia, Embriologia, Genética, Bioquímica, Imunologia, Microbiologia, Psicologia, Bioestatística, Epidemiologia e Saúde Coletiva.

Para atingir estes conteúdos, será necessário um mínimo de:

Disciplina/Conteúdo	Carga horária
Morfologia:	
Anatomia	60
Histologia Básica	60
Histologia sistemas	60
Fisiologia básica	60
Fisiologia especial	90
Farmacologia	60
Biologia celular	60
Biologia molecular	60
Patologia	75
Parasitologia	90
Embriologia	60

Bioquímica básica	60
Bioquímica da nutrição	90
Imunologia	45
Microbiologia básica	60
Psicologia	60
Bioestatística	60
Epidemiologia	75
Saúde coletiva	90
Total	1275

Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – incluem-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo do processo saúde-doença. Nesta área de estudo, incluem-se os conteúdos de Antropologia, Filosofia, Sociologia, Ética, Metodologia da Pesquisa, Comunicação, Marketing e Economia.

Para atingir estes conteúdos, será necessário um mínimo de:

Disciplina/conteúdo	Carga horária
Antropologia	45
Sociologia	60
Filosofia	60
Ética	45
Metodologia da pesquisa	60
<i>Marketing</i>	45
Ciências econômicas	45
Total	360

Ciências da Alimentação e Nutrição – neste tópico de estudo incluem-se:

a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente;

b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental;

c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população. Nesta área de estudo, incluem-se os conteúdos de nutrição humana e dietética;

gestão de unidades da alimentação e nutrição; técnica dietética; patologia de interesse da nutrição; dietoterapia; avaliação nutricional; vigilância nutricional; nutrição experimental; educação alimentar e nutrição em saúde coletiva.

Para alcançar estes conteúdos, será necessário um mínimo de:

Disciplina/Conteúdo	Carga horária
Nutrição humana	120
Técnica dietética	120
Gestão de unidades de alimentação e nutrição	120
Avaliação nutricional	120
Vigilância nutricional	120
Nutrição experimental	120
Educação alimentar	90
Nutrição em saúde coletiva	120
Dietoterapia	210
Patologia de interesse da nutrição	75
Total	1215

Ciências dos Alimentos – incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos. Nesta área de estudo, incluem-se os conteúdos de bromatologia; tecnologia dos alimentos; microbiologia dos alimentos; higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

Para alcançar estes conteúdos, será necessário um mínimo de:

Disciplina/Conteúdo	Carga horária
Bromatologia	120
Métodos de análise de alimentos: físico químico, microbiológico, microscópico e sensorial.	160
Bioquímica de alimentos	90
Tecnologia de alimentos	120
Microbiologia de alimentos	60
Vigilância sanitária	120
Controle de qualidade de alimentos	90
Total	760

Estágio Curricular: A formação do graduando deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, com a participação de nutricionistas dos locais credenciados, em pelo menos três áreas de atuação (cada uma delas com o mínimo de 200 horas):

Disciplina estágio curricular	Carga horária
Nutrição clínica	200
Nutrição em saúde coletiva	200
Nutrição em unidades de alimentação e nutrição	200
TOTAL	600

Mesmo abstraindo que as diretrizes ainda orientam para realização de atividades complementares e trabalho de conclusão de curso, estes conteúdos já ocupam 4.210 horas da graduação em nutrição.

Os conteúdos curriculares, as competências e as habilidades a serem assimilados e adquiridos no nível de graduação do nutricionista devem conferir-lhe terminalidade e capacidade acadêmica e profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população, conforme o quadro epidemiológico do país/região.

Esse conjunto de competências, conteúdos e habilidades deve promover no aluno e no nutricionista a capacidade de desenvolvimento intelectual e profissional autônomo e permanente.

Para cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais da Graduação em Nutrição e atendimento à transversalidade da formação, que inclui o perfil generalista e às necessidades da sociedade, é necessário abranger no mínimo, cinco núcleos do conhecimento: saúde coletiva, nutrição clínica, administração de serviços, produção de alimentos e nutrição esportiva. O Conselho Federal de Nutricionistas, com base em levantamentos sobre elenco de disciplinas ofertadas em cursos que já fizeram sua adaptação a estas Diretrizes, identificou a necessidade de no mínimo 4.000 horas, em conformidade com os conteúdos expressos nos quadros anteriores, considerando a variação das horas complementares.

V – DO CONTEÚDO NORMATIVO

Esta recomendação se afina com o que é definido pela **Constituição Federal**, em seu art. 206, VII – que estabelece que o ensino seja ministrado segundo o Princípio de Garantia de Padrão de Qualidade; pela **Lei de Diretrizes e Bases (Lei 9.394/96)**, em seu artigo 3º, IX, que se refere ao princípio da garantia do padrão de qualidade do ensino e em seu art. 43, na íntegra, que se refere às finalidades da Educação Superior; pela **Lei Orgânica da Saúde (Lei 8.080/90)**, em seus princípios; e pela Norma Operacional Básica dos Recursos Humanos do SUS (NOB-RH), que trata da implementação do Art. 200, Inciso III da **Constituição Federal** que delega

ao Sistema Único de Saúde a ordenação de recursos humanos para a área de Saúde.

Esta carga horária foi alvo da Recomendação nº. 24, de 10/07/2008, do Conselho Nacional de Saúde ao Conselho Nacional de Educação para “a definição da carga horária total mínima de 4.000 horas integralizadas em no mínimo 4 (quatro) anos para os cursos de graduação da área de saúde que não se encontram contempladas no Parecer CES/CNE n.º 08/2007 e Resolução CES/CNE n.º 02/2007”, que é o caso do curso de graduação em Nutrição.

V – DAS INSTITUIÇÕES DE EDUCAÇÃO SUPERIOR (IES)

Outros fatores que alimentam a pertinência deste Recurso é o fato de que 148 Instituições de Educação Superior (IES), praticam carga horária acima de 3.600 horas, o que contraria a adoção de 3.200 horas porque reduziria a carga horária já praticada. De acordo com dados do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), somente 55 IES têm carga horária inferior a 3.200 horas, destas, 89% (49 IES) são instituições particulares, com acentuada concentração (41%) de cursos em uma única universidade, que detém não somente 54% das vagas particulares disponíveis com esta carga horária, mas, também os mais baixos conceitos em cursos que compuseram a amostra do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade), ou seja, dos 12 (doze) da amostra, 10 (83.3%) foram conceituados com 1 e 2 e os demais figuram sem conceito. Neste contexto, vale citar David Osborne:

“Qualquer instituição seja pública ou privada, pode ser empreendedora, assim como ambas podem ser burocráticas. Embora haja semelhança entre suas atividades, não se pode governar como quem administra uma empresa, existem diferenças. O governo é democrático e aberto, por isso decide mais lentamente, trabalha com valores morais absolutos, diferente da empresa que decide mais rapidamente, mede o custo-benefício perseguindo o lucro. Mas o fato de não se poder governar como quem administra uma empresa, não significa que o governo, não possa empreender.” (OSBORNE, 1994, p.22)

Os resultados apresentados no último Enade que avaliou 260 cursos de graduação em Nutrição demonstram que os melhores conceitos são observados entre os que praticam maiores cargas horárias. Entre os cursos que praticam cargas horárias inferiores a 3.284 horas, 74,35% receberam conceito 1 e 2 conforme definição do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes). Este resultado aponta para a possibilidade de que os cursos com reduzida carga horária, não atendem ao conceito mínimo de 3, conforme expectativa do Sinaes.

O Governo, ao apresentar sua Política Educacional do MEC, citou 4 eixos principais, um deles, a reforma da educação superior traduzida **em educação como bem público**. Na ocasião, em 2004, a composição do conjunto das IES, por categoria administrativa no cenário brasileiro, já era de 11.1% públicas e 88.9% privadas.

O MEC afirmou que o Brasil precisava da reforma por uma universidade pública, gratuita, inclusiva e cidadã, com a perspectiva de fortalecer a universidade pública e a qualidade. Expressou que o ensino é bem público, não mercador. Colocou a educação como dever do Estado que deve ter o papel regulador, ordenando a expansão e a universidade pública como referência. Repudiou a mercantilização do ensino.

VI – DA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA

Há uma grande diversidade e amplitude da atuação do nutricionista, estabelecida na legislação, mediante diferentes leis, resoluções, portarias e pareceres de vários órgãos e instituições, nos vários níveis de governo, que colocam o nutricionista como recurso humano essencial para a implementação das políticas públicas e para o atendimento da população beneficiária dos programas de governo, como por exemplo:

- Portaria 3181 de 12 de dezembro de 2007 do Ministério da Saúde – em seu art. 6º indica como responsável técnico o nutricionista para coordenar as ações de alimentação e nutrição nas secretarias municipais e estaduais de saúde;

- Resolução FNDE/CD-32, de 10 de agosto de 2006 – estabelece normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar e indica o nutricionista como responsável técnico para coordenar as ações;

- Portaria n.º 1751, de 21 de agosto de 2008, do Ministério da Saúde – estabelece diretrizes para ações de alimentação e nutrição no âmbito estadual e municipal, contemplando atividades privativas do nutricionista;

- Portaria GM 154, de 24 de janeiro de 2008 - cria os Núcleos de Apoio à Saúde da Família – NASF, que contempla a atuação do nutricionista nas ações de alimentação e nutrição;

- Resolução Normativa n.º 167, de 9 de janeiro de 2007 – inclui procedimentos dos nutricionistas no Rol de Procedimentos e Eventos em Saúde Suplementar, obrigando a cobertura da atenção nutricional pelos planos de saúde;

- Ofício circular 001/2008 GGEAN/DAPE/SESAN/MDS – encaminhado pelo MDS às IES para inserção de Segurança Alimentar e Nutricional na estrutura curricular dos cursos de graduação em nutrição de todo o país;

- Portaria Interministerial n.º 66, de 25 de agosto de 2006 – altera parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador e determina sua responsabilidade técnica pelo nutricionista;

- Resolução ANVISA n.º 63, de 6 de julho de 2000 – regulamenta a Terapia de Nutrição Enteral e estabelece o nutricionista como membro da equipe multiprofissional;

- Resolução ANVISA n.º 154, de 15 de junho de 2004 – regulamenta o funcionamento dos serviços de diálise e estabelece o nutricionista como integrante da equipe de atendimento ao paciente renal;

- Portaria Interministerial MS/MEC n.º. 1010, de 8 de maio de 2006, que institui as diretrizes da promoção da alimentação saudável nas escolas públicas e privadas do País;

- Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, entre outras.

Nesse sentido, destacamos o nutricionista como Responsável Técnico nos Programas Nacional de Alimentação Escolar - PNAE/FNDE/MEC, de Alimentação do Trabalhador - PAT/MTE, Bolsa Família e Restaurantes Populares do Programa Fome Zero - MDS, além da atuação na Promoção da Alimentação Saudável nas escolas, hospitais do SUS, Hospitais Universitários e restaurantes institucionais e comerciais de todo o país, e a atuação nos Núcleos de Apoio a Saúde da Família – NASF, dentre outras áreas de atuação.

Além disso, o Ministério da Educação, em conjunto com o Ministério da Saúde, vem reforçando a necessidade do trabalho em equipe, contemplando as necessidades sociais da saúde, que exigem a destinação de carga horária curricular compatível com a necessária melhoria do atendimento aos usuários do SUS.

Destacamos ainda o incentivo às propostas de mudanças curriculares (Pró-Saúde – Programa Nacional de Re-orientação da Formação) para todas as 14 profissões de saúde e o Programa de Educação Tutorial – PET Saúde, que demonstram a necessidade de melhor formação e qualificação profissional, incompatíveis com a proposta do CNE/MEC de redução da carga horária para a formação profissional.

VII – DA CARGA-HORÁRIA MÍNIMA DE 4.000 HORAS

Reforçando as razões deste Recurso, o Comitê de Nutrição do MERCOSUL (CONUMER) aprovou na sua XVI Reunião, realizada no dia 18 de outubro próximo passado, no Chile, a carga horária mínima de 4.000 horas para a formação do nutricionista nos países membros e associados.

O estabelecimento, pelo Brasil, de uma carga horária inferior a 4000 poderá impedir que os nutricionistas brasileiros utilizem o direito à reciprocidade, o que dificultará o exercício da sua profissão nos países-membros do bloco, fato que corrobora em tornar o recorrido Parecer INADEQUADO para a formação do nutricionista.

Vale lembrar que a Resolução CFE n.º 36/74 que estipulou a carga horária mínima para o curso de graduação em nutrição em 2.880 horas e 300 horas

para trabalho de campo ou estágios supervisionados, completou 34 anos e o Parecer nº 213/08 da CES/CNE, abstraindo todas as frentes de trabalho que vem sendo postas para o nutricionista, reconhecidas e formalizadas através dos instrumentos legais aqui já apresentados, pretende ratificar um parecer do Conselho quando ainda Federal de Educação.

VIII - DO PARECER CNE/CES 213/2008

Apropriando-se do Parecer dos ilustres relatores Conselheiros do Conselho Nacional de Educação, inevitável é citar sua introdução:

“O tema carga horária dos cursos de graduação na área de saúde deve ser considerado no amplo contexto das ações positivas adotadas pelo Ministério da Educação (MEC) com vistas à melhoria da qualidade dos cursos de graduação no País. Entre elas, a elaboração das Diretrizes Curriculares, a implantação de processos de supervisão e avaliação de cursos e instituições, os ciclos de credenciamento, que, em conjunto, apontam para uma modificação do perfil dos cursos de graduação.” (grifo nosso)

A já referida Resolução CFE nº 36/74, ao prever 2.880 horas complementadas por 300 horas de prática, o fez quando o nutricionista absorvia apenas 3 (três) áreas de atuação. Recentemente, o CFN publicou a Resolução CFN nº 380/05, oficializando 7 (sete) distintas áreas: alimentação coletiva, nutrição clínica, saúde coletiva, docência, indústria de alimentos, nutrição em esportes, marketing na área de alimentação e nutrição. Aceitando as inúmeras provocações demandadas por uma sociedade moderna e por um mercado de trabalho dinâmico, esta norma encontra-se na agenda do Conselho para ser revista com vistas a sua atualização. Já são, pelo menos, mais 5 (cinco) novas áreas a serem incluídas e aqui destacamos a de restaurantes comerciais. Vasto mercado.

As transformações por que passou o Brasil, em menos de meio século, nos permite afirmar que as mudanças ocorridas nas formas de se produzir, comercializar, transformar, industrializar e preparar os alimentos atingiram o nutricionista. Comer fora de casa, mais do que uma opção individual, passou a ser uma necessidade da vida e das condições de trabalho nas grandes cidades. O aumento da oferta foi determinado pelo consumidor, principalmente dos grandes centros urbanos, com curto espaço de tempo para fazer suas refeições, exigindo serviços rápidos, de boa qualidade e opções de cardápio variado. A partir desta necessidade surge a rede de *fast-food*, seguidas pelo aparecimento dos restaurantes *self service* por quilo, que permitindo ao consumidor a escolha entre várias preparações de saladas, carnes e massas e pagando só pelo consumido, estão tendo êxito.

Retornando ao grifo, onde destacamos a melhoria da qualidade dos cursos de graduação no país, conveniente é indagar como contemplar estes

novos conteúdos, a exemplo do “segurança alimentar e nutricional”, nesta área do comércio de refeições e, em sintonia com o enunciado no Parecer 213 da CNE/CES, em garantir a qualidade na graduação do nutricionista, com carga horária idêntica à homologada há 34 anos. Corroborando com esta reflexão o parecer enuncia:

“Os cursos, gradualmente, perdem seu caráter preponderantemente informativo e passam a se caracterizar como processos formativos que visam ao desenvolvimento de capacidades necessárias para domínio do conhecimento e desempenho profissional.”

E assim afirmam os Conselheiros relatores que as Diretrizes Curriculares definidas pela CES/CNE, se constituíram em um importante passo para produzir mudanças no processo de formação. A preocupação que expressamos neste Recurso é de que estas mudanças não se configurem em retrocesso de três décadas, não permitindo abrigar estas diretrizes curriculares em carga horária incompatível com a expectativa de mudanças e de garantia de qualidade na graduação em nutrição.

A relação da saúde com a formação profissional é referida no parecer CNE/CES nº 213/08:

“...necessidade de articulação entre a educação superior e o sistema de saúde vigente com o objetivo de que a formação geral e específica dos egressos destes cursos, privilegiasse a ênfase na promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde, de forma que o conceito de saúde e os princípios e diretrizes do SUS, se constituíssem em aspectos fundamentais a serem considerados nessa articulação.”

Os relatores ratificam as mudanças:

...a maioria das Diretrizes Curriculares dos cursos de graduação da área de saúde deu ênfase ao conceito de saúde, estabelecido constitucionalmente, e aos princípios e diretrizes do SUS, refletindo o cenário de mudanças na formação dos profissionais de saúde na perspectiva da existência de instituições comprometidas efetivamente com a construção do SUS, conectados às necessidades de saúde e de produzir conhecimentos relevantes para o campo da saúde em suas diferentes áreas. (grifo nosso)

As Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos da área de saúde lançam o desafio de se estabelecer um currículo flexível, que respeite a diversidade e, ao mesmo tempo, assegure a qualidade de formação, de modo a permitir uma aproximação entre o projeto pedagógico de formação, a realidade social e as necessidades de saúde mais imediatas da população brasileira. Tudo isso, somado aos princípios do SUS, previstos constitucionalmente na forma de universalização do acesso e do atendimento integral com prioridade para as ações preventivas e curativas, produzirá uma significativa mudança no campo das práticas na área de saúde. (grifo nosso)

Atualmente, a mudança na formação dos profissionais de saúde é um dos grandes desafios a enfrentar para a consolidação do Sistema Único de Saúde (SUS), criado, conforme já registrado, com base na Constituição Federal de 1988, art. 200, III, e na Lei Orgânica da Saúde, nº 8.080/90, art. 6º, III, art. 15, IX, art.16, IX, art. 27, I. (grifo nosso)

... a formação na área de saúde, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais e com as normas vigentes, orienta o processo para uma estrutura mais prática e contextualizada, exigindo uma articulação entre o projeto de formação, os serviços de saúde e os vários contextos da vida dos indivíduos e da população.

A já citada Portaria nº 154, de 24 de janeiro de 2008 do Ministério da Saúde que criou os Núcleos de Apoio à Saúde da Família – NASF, contemplando a inserção do nutricionista nas ações de alimentação e nutrição, portanto ampliando a abrangência de atuação do profissional, tem demonstrado por parte dos gestores públicos, reconhecimento do papel do nutricionista nas equipes, na medida em que dos 324 núcleos implantados em 201 municípios neste ano de 2008, em mais de 70% deles, o gestor municipal fez a opção em compor a equipe com nutricionista.

A criação destes núcleos foi pautada em várias normas, nas quais também o nutricionista está previsto e aqui elencamos:

Política Nacional da Atenção Básica (portaria 648/2006);
Política Nacional de Promoção à Saúde (portaria 687/2006);
Política Nacional de Integração da Pessoa com Deficiência (portaria 3.298/1999);
Política Nacional de Alimentação e Nutrição (portaria 710/1999);
Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei11.346/2006);
Programa Nacional de Saúde da Criança e Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Criança (2004);
Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares (portaria 971/2006);
Pacto pela saúde (portaria 399/2006);
Pacto pela vida e de gestão (portaria 699/2006).

Nesta perspectiva, o Conselho Federal de Nutricionistas construiu junto com o Observatório de políticas de Segurança Alimentar e Nutricional e docentes pesquisadores da academia, documento que vem reforçar e chamar a atenção para as emergentes e crescentes demandas de atenção à saúde decorrentes das carências nutricionais e das doenças crônicas não transmissíveis, ambas associadas a uma alimentação e a um estilo de vida não saudáveis. O propósito geral do documento é, portanto, o de contribuir com o aperfeiçoamento da ação governamental, sugerindo a adoção de ações de alimentação e nutrição na atenção primária em saúde, num esforço convergente e complementar às demais

ações que já vêm sendo implementadas pelos diversos programas públicos de saúde ofertados, em especial o da Estratégia de Saúde da Família.

Ao se referir a manifestação da CES/CNE, mediante o Parecer CNE/CES nº 29/2007, os relatores citaram:

“Os Conselhos Profissionais fiscalizam e acompanham o exercício profissional que se inicia após a formação acadêmica, não lhes cabendo qualquer ingerência sobre os cursos regulados pelo sistema de ensino do País.” (grifo nosso)

Cabe destacar que a missão do Conselho Federal de Nutricionistas é de contribuir para a saúde da população, assegurando assistência nutricional e alimentar por meio do exercício ético, por profissionais habilitados e capacitados, como direitos sociais fundamentais de todos os cidadãos. Assim não lutamos por ingerir sobre os cursos, mas, sim, por contribuir para a melhor qualidade do cuidado nutricional à sociedade. Ademais, todos os estudos concluídos por este Conselho no que diz respeito à organização curricular para a graduação do nutricionista, foram realizados juntamente com significativa amostra do conjunto de coordenadores de curso do país.

Por oportuno, expressamos nossa surpresa ao verificarmos que o Parecer ora recorrido trata em conjunto de 5 cursos da área de saúde, sendo que para alguns deles, incluindo o curso de Nutrição, o Parecer CNE/CES 329/2004 já havia atribuído 3.200 horas, porém, no Parecer CNE/CES 213/2008, determinou 4.000 horas para alguns cursos, excluindo deste rol o curso de Nutrição.

Este Recurso tem a anuência das Entidades de nutrição do país: Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN), Associação Brasileira de Ensino da Nutrição (ABENUT) e Federação Nacional de Nutricionistas (FNN).

IX – DO PEDIDO

Diante de todo o exposto, requer seja reformada a decisão contida no Parecer CNE/CES 213/2008, a fim de que a carga horária mínima do curso de graduação em Nutrição seja de, no mínimo, 4.000 horas.

Brasília, 19 de novembro de 2008.


Nelcy Ferreira da Silva

Presidente do Conselho Federal de Nutricionistas