

## Ementas virtuais das Especialidades em Nutrição

### I. Educação Alimentar e Nutricional

Características da especialidade	
<b>Nome da especialidade</b>	Educação Alimentar e Nutricional
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à aplicação da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como uma prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. Aspectos históricos da EAN no mundo e no Brasil, significados e significantes da Alimentação e da Nutrição. Conceito de alimentação saudável. Antropologia da alimentação. Formação do comportamento alimentar, do hábito alimentar e da cultura alimentar. Bases das políticas públicas educacionais. Bases da psicologia da aprendizagem e do desenvolvimento. Noções de pedagogia, do processo ensino-aprendizagem, de avaliação de aprendizagem e das abordagens aplicadas à EAN. Conceito, histórico e princípios da EAN. Informação, comunicação e educação em alimentação e nutrição. EAN e aconselhamento dietético. O nutricionista como educador. Marco de Referência de EAN para políticas públicas. EAN nos ciclos da vida. EAN em situações específicas. EAN e a formação de educadores. EAN no contexto da atenção primária à saúde, da alimentação escolar, da rede socioassistencial e das demais políticas públicas. EAN no contexto da sustentabilidade. Planejamento e avaliação de projetos de EAN. Pesquisa científica no campo da EAN. Ética e pensamento crítico na busca de soluções no campo da EAN.

## II. Gestão de Políticas Públicas e Programas em Alimentação e Nutrição

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Gestão de Políticas Públicas e Programas em Alimentação e Nutrição
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à gestão de projetos, programas, estratégias e ações de Alimentação e Nutrição em políticas públicas, no contexto da promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. Elaboração, implementação e avaliação de políticas públicas; instrumentos de gestão em saúde; financiamento de ações em saúde; o cenário histórico e o contexto político da alimentação e nutrição em saúde coletiva no Brasil e no mundo; o complexo arcabouço jurídico-institucional para a construção e execução de políticas públicas; conceitos e teorias de análise de políticas públicas; indicadores epidemiológicos de avaliação e monitoramento em alimentação e nutrição. Planejamento e gestão de ações, programas e políticas de alimentação e nutrição. Modelos de gestão e assistência nas políticas públicas de nutrição em saúde. Compreender políticas e programas de alimentação e nutrição vigentes. O papel da sociedade civil e dos gestores nas políticas e programas de alimentação e nutrição. Produção e gestão da informação em saúde coletiva.

### III. Especialidade: Nutrição Clínica

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição Clínica.
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional e dietoterápica; promover educação alimentar e nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição a coletividades e indivíduos, sadios e enfermos, em instituições públicas e privadas, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e de consultórios de nutrição e dietética.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	O Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e as normas que regem a sua atuação. Nutrição clínica baseada em evidências - tipos de estudos, análise estatística, aplicabilidade dos resultados na prática clínica do nutricionista. Fisiopatologia, manifestações clínicas, exames laboratoriais, tratamento medicamentoso (interação droga-nutriente). Processo de cuidado em nutrição (avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento e aferição) de gestantes, crianças, adolescentes, adultos e idosos. Terapia nutricional em quadros críticos/agudos - oral, enteral e parenteral e em diferentes contextos clínicos: Diabetes Mellitus, Doenças Cardiovasculares, Síndrome Metabólica, Doenças Pulmonares, Doenças Renais, Doenças Hepáticas, Doenças Reumatológicas, Doenças do aparelho digestório, Doenças Neurológicas, Doenças Psiquiátricas, Anemias, Osteoporose, Síndrome da Imunodeficiência Humana (AIDS), Neoplasias, Obesidade, Desnutrição, Pré e Pós operatório, Alergia, Intolerância alimentar e Transtornos alimentares. Dietoterapia e princípios da técnica dietética, assim como as condições sociais, econômicas e culturais do paciente. Indicadores de qualidade em terapia nutricional. Planejamento e execução de orientações nutricionais e educação alimentar e nutricional de acordo com as diferentes patologias. Elaboração de protocolos assistenciais e monitoramento do plano terapêutico nutricional. Características do trabalho em equipe multiprofissional e interdisciplinar. Princípios, diretrizes e protocolos clínicos da Organização Mundial da Saúde (OMS), Ministério da Saúde (MS) e das Sociedades de Especialidades Clínicas. Organização do SUS na assistência nutricional em todos os níveis de atenção.

#### IV. Especialidade: Nutrição Clínica em Cardiologia

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição Clínica em Cardiologia
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional e dietoterápica em cardiologia, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e de consultórios de nutrição e dietética. Além de promover educação alimentar e nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos com foco em cardiologia.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação. Epidemiologia das doenças cardiovasculares no Brasil. Nutrição clínica baseada em evidências, com foco nas patologias do sistema cardiovascular e comorbidades associadas - tipos de estudos, análise estatística e aplicabilidade dos resultados na prática clínica. Fisiopatologia do sistema cardiovascular e comorbidades associadas, manifestações clínicas, exames laboratoriais, tratamento medicamentoso (interação droga-nutriente). Processo de cuidado em nutrição (avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento e aferição) de gestantes, crianças, adolescentes, adultos e idosos, com risco de/ou doença cardiovascular. Dietoterapia aplicada às doenças cardiovasculares. Dietoterapia em distúrbios do metabolismo e estresse oxidativo. Terapia nutricional. Educação Alimentar e Nutricional para doenças cardiovasculares. Princípios, Diretrizes e Protocolos Clínicos da Organização Mundial de Saúde (OMS), do Ministério da Saúde (MS) e da Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC). Organização do SUS na assistência nutricional a pacientes cardiopatas em todos os níveis de atenção.

**V. Especialidade: Nutrição Clínica em Cuidados Paliativos**

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição Clínica em Cuidados Paliativos
<b>Definição</b>	Nutricionista com competência (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionada aos cuidados paliativos na assistência nutricional e dietoterápica à indivíduos (crianças, adolescentes, adultos e idosos), em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e de consultórios de nutrição e dietética. Além de prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos com foco em cuidados paliativos.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação. Conceito e princípios de cuidados paliativos. Nutrição clínica baseada em evidências - tipos de estudos, análise estatística e aplicabilidade dos resultados na prática clínica. Fundamentos da Bioética. Questões éticas e bioéticas em cuidados paliativos. Cuidados práticos perante à morte. Comunicação em cuidados paliativos. Equipe de saúde: interdisciplinar, multidisciplinar e transdisciplinar. Instrumentos diagnósticos e avaliação de sintomas. Indicação e interação fármaco x nutriente. Indicação de terapia nutricional e seus aspectos bioéticos. Dilemas bioéticos relacionados a caquexia e anorexia no paciente adulto e pediátrico em cuidados paliativos. Análise de conflitos em nutrição e tomada de decisões em cuidados paliativos. Alimentação e hidratação em pacientes terminais ou em estágio avançado. Planejamento integrado do cuidado. Manejo de complicações e sintomas em cuidados paliativos (fadiga e astenia, disfagia, anorexia e caquexia, náuseas, vômitos e diarreia, obstipação e sialorreia). Dor: classificação e fisiopatologia. Aplicações clínicas da espiritualidade. Assistência nutricional em cuidados paliativos nas doenças Neurológicas, Nefropatias e Pneumologia, UTI, Câncer e Síndrome da Imunodeficiência Humana (AIDS). Nutrição e terapias integrativas em cuidados paliativos. Pediatria e neonatologia com gerenciamento dietético dos sintomas e a mediação com pais e familiares.

**VI. Especialidade: Nutrição Clínica em Endocrinologia e Metabologia**

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição Clínica em Endocrinologia e Metabologia
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional e dietoterápica em doenças endócrinas e do metabolismo, como obesidade, diabetes, distúrbios da tireoide, entre outras, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e de consultórios de nutrição e dietética. Promover educação alimentar e nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética relacionada a endocrinologia e metabologia; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação. Epidemiologia das doenças endócrinas no Brasil. Nutrição clínica baseada em evidências, com foco nas patologias do sistema endócrino e alterações no metabolismo - tipos de estudos, análise estatística e aplicabilidade dos resultados na prática clínica. Fisiopatologia do sistema endócrino, repercussões metabólicas, manifestações clínicas, exames laboratoriais, tratamento medicamentoso (interação droga-nutriente). Processo de cuidado em nutrição (avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento e aferição) de gestantes, crianças, adolescentes, adultos e idosos, com risco de/ou doença do sistema endócrino. Obesidade, Diabetes Mellitus, desordens lipídicas, endocrinologia bariátrica, distúrbios da tireoide, metabolismo do cálcio e tecido ósseo, endocrinologia reprodutiva, distúrbios adrenais. Dietoterapia aplicada às doenças do sistema endócrino. Terapia nutricional. Educação Alimentar e Nutricional para doenças endócrinas e metabólicas. Princípios, Diretrizes e Protocolos Clínicos da Organização Mundial de Saúde (OMS), do Ministério da Saúde (MS) e da Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia (SBEM). Organização do SUS na assistência nutricional nas endocrinopatias em todos os níveis de atenção.

## VII. Especialidade: Nutrição Clínica em Gastroenterologia

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição Clínica em Gastroenterologia
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional e dietoterápica em gastroenterologia, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e de consultórios de nutrição e dietética. Além de promover educação alimentar e nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos com foco em gastroenterologia.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação. Epidemiologia das doenças que afetam o aparelho digestivo no Brasil. Nutrição clínica baseada em evidências com foco em doenças que afetam o aparelho digestivo - tipos de estudos, análise estatística e aplicabilidade dos resultados na prática clínica. Bioquímica e fisiologia do sistema digestório e glândulas anexas. Aspectos gerais do microbioma de todo o trato gastrointestinal e disbiose. Aspectos gerais do sistema imune intestinal, microbiota e imunologia associadas às condições de saúde e doença. Fisiopatologia das doenças do sistema digestório e glândulas anexas. Processo de cuidado em nutrição (avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento e aferição) de adultos, idosos, adolescentes, crianças e gestante, em risco ou com enfermidades relacionadas à cavidade oral, esôfago (especialmente disfagia), estômago, intestino, pâncreas, vias biliares e fígado. Organização do SUS na assistência nutricional nas gastroenteropatias em todos os níveis de atenção.

## VIII. Especialidade: Nutrição Clínica em Gerontologia

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição Clínica em Gerontologia
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional à população idosa saudável e fragilizada pautada em princípios éticos e científicos da atenção à saúde do idoso. Capaz de atuar em contextos interprofissionais e multidisciplinares na perspectiva da gestão de diferentes questões que surgem individual e coletivamente com o envelhecimento, seja em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e em consultórios de nutrição. Ser capaz de atuar com Educação Alimentar e Nutricional de forma eficaz com indivíduos idosos.
<b>Ementa</b>	Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a

<p>(conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)</p>	<p>sua atuação. Epidemiologia do envelhecimento populacional no Brasil. Conceitos e princípios da gerontologia (teorias biológicas do envelhecimento) e os diferentes aspectos do envelhecimento humano: biológicos, psicológicos e sociais. Nutrição clínica baseada em evidências com foco em gerontologia - tipos de estudos, análise estatística e aplicabilidade dos resultados na prática clínica. Envelhecimento ativo, adoecimento e seus determinantes e a fragilidade do idoso. Indicadores de qualidade de vida do idoso. Características e padrões de alimentação da população idosa brasileira. Triagem, avaliação nutricional e recomendações nutricionais da população idosa. Alterações alimentares e nutricionais comuns no processo de envelhecimento saudável ou fragilizado. Cuidados alimentares e nutricionais aplicados à promoção, prevenção, tratamento e reabilitação da saúde de idosos em Instituição de Longa Permanência (ILPI), assistência domiciliar, hospitalar, ambulatorial, centro dia, centro de reabilitação, academias e consultório. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças comuns no indivíduo idoso, associadas ao sistema gastrointestinal (incluindo disfagia), cardiovascular, osteoarticular, endócrino, hepático, renal, em situações de câncer, doenças respiratórias, neurodegenerativas e nas demências, na sarcopenia, na desnutrição e na obesidade. Processo de cuidado em nutrição (avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento e aferição) de idosos saudáveis ou fragilizados. Cuidados nutricionais na atividade esportiva do idoso. Terapia nutricional oral, enteral e parenteral. Organização do SUS na assistência nutricional em todos os níveis de atenção à saúde do idoso. Políticas públicas e programas.</p>
--	--

#### IX. Especialidade: Nutrição Clínica em Nefrologia

Características da especialidade	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição Clínica em Nefrologia
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional e dietoterápica em nefrologia, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e de consultórios de nutrição e dietética. Capaz de atuar em contextos interprofissionais e multidisciplinares na perspectiva da gestão de diferentes questões. Promover educação alimentar e nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética em nefrologia; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos com foco em nefrologia.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade)	Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação. Epidemiologia das doenças do sistema urinário,

<p>e que a diferencia das demais)</p>	<p>especialmente relacionadas ao rim, no Brasil. Nutrição clínica baseada em evidências como foco nas doenças relacionadas ao sistema urinário - tipos de estudos, análise estatística e aplicabilidade dos resultados na prática clínica. Anatomia e fisiologia do sistema urinário. Fisiopatologia das doenças do trato urinário, principalmente as renais. Distúrbios hidroeletrólíticos, metabólicos e nutricionais das doenças renais. Bioquímica e metabolismo dos nutrientes nas doenças renais. Tratamento clínico das principais doenças renais. Terapia renal substitutiva (diálise peritoneal, hemodiálise e transplante renal). Processo de cuidado em nutrição (avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento e aferição) de adultos, idosos, adolescentes, crianças e gestante, com risco de/ou doença renal crônica não dialítica, hemodiálise, diálise peritoneal, transplante renal, nefropatia diabética, litíase do trato urinário, hipertensão, síndrome nefrótica e injúria renal aguda. Organização do SUS na assistência nutricional nas nefropatias em todos os níveis de atenção.</p>
---------------------------------------	---

#### X. Especialidade: Nutrição Clínica em Oncologia

Características da especialidade	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição Clínica em Oncologia
<b>Definição</b>	<p>Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional e dietoterápica em oncologia, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar, centros hospitalares e de consultórios de nutrição e dietética com atendimento especializado na prevenção e no tratamento do câncer e sobreviventes da doença. Capaz de atuar em contextos interprofissionais e multidisciplinares na perspectiva da gestão de diferentes questões. Promover educação alimentar e nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética, especialmente em consultoria para elaboração de alimentos especiais (fórmulas) para pacientes com demanda oncológica; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos com foco em oncologia.</p>
<p><b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)</p>	<p>Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação. Epidemiologia do câncer no Brasil. Nutrição baseada em evidências com foco em oncologia - tipos de estudos, análise estatística e aplicabilidade dos resultados na prática clínica. Genética básica e a sua relação com a Nutrição. Aspectos fisiopatológicos do envelhecimento e mutação celular. Aspectos bioquímicos dos mediadores inflamatórios nas doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Fatores de risco associados ao câncer. Nutrição na prevenção e controle do câncer. Bases conceituais e fisiopatológicas da carcinogênese. Alterações metabólicas no câncer e metabolismo dos nutrientes (metabolismo dos macronutrientes, alterações</p>

	<p>hormonais e neuroendócrinas). O papel da microbiota intestinal, imunonutrição e nutrientes específicos em oncologia. Sarcopenia e caquexia no câncer. Cuidado nutricional e as terapias antineoplásicas. Cuidados paliativos. Implicações das intervenções medicamentosas no estado de saúde. Indicadores de risco nutricional e métodos de avaliação do estado nutricional em diferentes estágios da doença oncológica e ao longo do tratamento. Necessidades nutricionais antes e durante o tratamento antineoplásico, de acordo com o estágio da neoplasia em diferentes ciclos da vida. Plano de cuidado nutricional para manutenção e/ou recuperação dos pacientes oncológicos segundo as diretrizes nacionais e internacionais. Terapia nutricional: via oral, enteral e/ou parenteral. Conhecimentos da nutrição na assistência nutricional relacionada aos agravos decorrentes da doença oncológica. Principais interações medicamentosas e drogas (quimioterápicas) x nutriente. Repercussões nutricionais no paciente sobrevivente de câncer. Organização do SUS na assistência nutricional em oncologia em todos os níveis de atenção.</p>
--	--

#### XI. Especialidade: Nutrição Clínica em Terapia Intensiva

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição Clínica em Terapia Intensiva
<b>Definição</b>	<p>Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional e dietoterápica à indivíduos neonatais, pediátricos, adultos e idosos gravemente enfermos, internados em unidades de terapia intensiva ou centros de terapia intensiva nos diferentes níveis de assistência e/ou especialidades médicas (ex: clínica médica, cirúrgica, trauma, queimados, oncológicas, neurológicas, etc). Capaz de atuar em contextos interprofissionais e multidisciplinares na perspectiva da gestão de diferentes questões em UTI. Além de prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos com foco em terapia intensiva.</p>
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	<p>Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação, especialmente a RESOLUÇÃO CFN Nº 663, DE 28 DE AGOSTO DE 2020, que dispõe sobre a definição das atribuições do Nutricionista em Unidades de Terapia Intensiva (UTI). Nutrição clínica baseada em evidências com foco em terapia intensiva - tipos de estudos, análise estatística e aplicabilidade dos resultados na prática clínica. Assistência nutricional ao paciente gravemente enfermo neonatal, pediátrico, adulto e idosos. Fisiopatologia dos principais agravos à saúde observados em terapia intensiva</p>

	<p>do paciente neonato, pediátrico, adulto e idosos. Alterações fisiológicas e metabólicas de pacientes críticos, que interferem no estado nutricional e na terapia nutricional. Escores utilizados para avaliação do risco de mortalidade de pacientes críticos, e gravidade da doença que apresente interface com alimentação e nutrição. Avaliação e monitoramento do estado nutricional contemplando a determinação da composição corporal, limitações dos métodos e novas tecnologias. Exames laboratoriais e sua interpretação no paciente crítico. Farmaconutrição e interação drogas nutrientes. Distúrbios gastrointestinais e falência intestinal do paciente crítico. Síndrome do intestino curto em pediatria e/ou neonatologia. Objetivos da terapia nutricional e elaboração do plano terapêutico do paciente crítico. Terapia nutricional oral: indicação, tipos de dietas, suplementos, módulos, monitorização e complicações. Terapia nutricional enteral: indicação, tipos de dietas/fórmulas, módulos, monitorização e complicações. Terapia nutricional parenteral: indicação, prescrição, monitorização e complicações. Transição das vias de administração da terapia nutricional. Síndrome da realimentação no paciente. Aleitamento materno, incentivo, ordenha, boas práticas e sua administração em UTI pediátrica e neonatal. Terapia nutricional do paciente crítico: sepse, renal agudo e crônico, doenças do sistema respiratório, cardiopatia, neurológico, trauma, oncológico, nas queimaduras, cirúrgico e transplantados, crítico cirúrgico e não cirúrgico do aparelho digestório, pancreatite, hepatopatias, gastroenterologia, na imunonutrição, com obesidade, disfágico, com fraqueza adquirida na UTI, sarcopenia e em tratamento paliativo. Indicadores de qualidade em assistência nutricional na UTI. Registro da assistência nutricional em prontuário e transição de cuidados. Humanização da assistência nutricional na UTI. Organização do SUS na assistência nutricional em UTI.</p>
--	--

## XII. Especialidade: Nutrição de Precisão

Características da especialidade	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição de Precisão
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à aplicação da nutrição personalizada com enfoque em genômica (compreendendo a Nutrigenômica, Nutrigenética, Epigenética e Metabolômica) na assistência nutricional e dietoterápica aos indivíduos, sadios e enfermos, em ambiente ambulatorial, domiciliar e de consultórios de nutrição e dietética. Capaz de atuar em contextos interprofissionais e multidisciplinares na perspectiva da gestão de diferentes questões. Além de promover educação alimentar e nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar,

	supervisionar e avaliar estudos dietéticos com foco em nutrição de precisão.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação. Nutrição baseada em evidências - tipos de estudos, análise estatística, e aplicabilidade dos resultados na prática clínica. Os princípios básicos da biologia celular, molecular e do genoma humano. Atuação na prática clínica com aplicação do conhecimento da interação entre o gene e o nutriente, com objetivo de alcançar a individualidade bioquímica. História e origem das ciências ômicas. Conceito e aplicação da genômica nutricional na atuação dos nutrientes, na saúde da gestação ao envelhecimento, nas doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e na programação metabólica. Avaliação nutricional, interpretação de exames bioquímicos e de variações genéticas relacionadas à Nutrição. Microbiota intestinal: conceitos, interpretação de exames, prescrição de prebióticos, probióticos e pós-bióticos. Suplementação e alimentação aplicada à nutrigenômica. Perspectivas da nutrição de precisão.

### XIII. Especialidade: Nutrição e Alimentos funcionais

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição e Alimentos funcionais
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à aplicação da nutrição e alimentos funcionais no tocante à composição, à biodisponibilidade, aos efeitos do processamento, à inovação e à aplicação de alimentos funcionais e de compostos bioativos na assistência nutricional e dietoterápica aos indivíduos de todas as faixas etárias e às coletividades, sadios e enfermos, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar, de consultórios de nutrição e dietética e ambientes escolares. Capaz de atuar em contextos interprofissionais e multidisciplinares na perspectiva da gestão de diferentes questões relacionadas à nutrição e alimentos funcionais. Além de promover educação alimentar e nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos com foco em alimentos funcionais.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação. Nutrição baseada em evidências - tipos de estudos, análise estatística e aplicabilidade dos resultados na prática clínica. Conceito e aplicação de alimentos funcionais na nutrição e dietética. Legislação e demais documentos oficiais, sanitários e profissionais, que regulamentam os alimentos

	<p>funcionais, seu uso e sua prescrição. Aplicação da bioquímica de macronutrientes e micronutrientes na biodisponibilidade dos alimentos funcionais. Compostos bioativos: composição química; processo de digestão, absorção, transporte, biodisponibilidade, utilização e excreção; interações com nutrientes e demais componentes dos alimentos, com fármacos e com a dieta. Prescrição e recomendações de compostos bioativos: NOAEL (Nível Sem Efeitos Adversos Observáveis), LOAEL (Nível de Menor Efeito Adverso Observável) e UL (Nível de Ingestão Máxima Tolerável), doses seguras e efeitos adversos. Biodiversidade brasileira: alimentos funcionais regionais, sua composição e aplicação na prática do nutricionista. Agroecologia: tipos de solo, técnicas de produção e cultivo, uso de agrotóxicos e fertilizantes e o impacto na qualidade dos alimentos e na saúde humana. Interação droga-nutriente relacionada aos alimentos funcionais. Aplicação dos alimentos funcionais na assistência nutricional relacionada aos agravos dos sistemas digestório, endócrino, circulatório, renal, imunológico, nervoso e musculoesquelético, assim como na oncologia, genética, emagrecimento, saúde intestinal, inflamação, estresse oxidativo, além do seu uso para fins estéticos. Aplicação dos alimentos funcionais: nas fases do curso da vida (concepção, gestação, lactação, infância, adolescência, fase adulta e no envelhecimento); no exercício físico e no desempenho esportivo e na gastronomia. Efeitos fisiológicos dos alimentos funcionais na redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e demais estratégias de prevenção como EAN.</p>
--	---

#### XIV. Especialidade: Nutrição e Fitoterapia

Nome da especialidade	
Nome da especialidade	<b>Nutrição e Fitoterapia</b>
Definição	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional e dietoterápica aplicando a fitoterapia na atenção primária no SUS, em nível ambulatorial, domiciliar, de consultório de nutrição e dietética e em nível hospitalar. Capaz de atuar em contextos interprofissionais e multidisciplinares na perspectiva da gestão de diferentes questões relacionadas à nutrição e fitoterapia. Além de promover educação em fitoterapia; prestar auditoria, consultoria e assessoria em fitoterapia.
Ementa	Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), e normas que regem a sua atuação, especialmente as Resoluções CFN nº 680/ 2021 e nº 731/2022. Aspectos históricos, princípios básicos, conceitos, uso

	<p>racional de plantas medicinais e fitoterápicos (incluindo uso tradicional reconhecido ou com base em estudos científicos) e aplicações da fitoterapia e sua relação direta ou indireta com a Nutrição. Fitoterapia na saúde pública - políticas e programas nacionais relacionados à fitoterapia e às plantas medicinais. Legislação e demais documentos oficiais que regulamentam os fitoterápicos e plantas medicinais, seu uso e sua prescrição pelo nutricionista. Fitoquímica e metabolismo vegetal. Determinação botânica, nomenclatura, farmacopeia, técnicas de extração, controle de qualidade e análises laboratoriais de insumos e produtos industrializados. Farmacobotânica e ação farmacológica das principais drogas e derivados vegetais. Formas farmacêuticas, marcadores químicos e noções de toxicologia na fitoterapia. Fisiopatologia e aplicação da fitoterapia relacionada de forma direta ou indireta com os objetivos da assistência nutricional e dietoterápica, associada aos sistemas digestório, endócrino, circulatório, renal, imune, nervoso e musculoesquelético, assim como na oncologia, genética, emagrecimento, para fins estéticos e na saúde. Papel da fitoterapia no processo inflamatório, com função antioxidante, imunomoduladora, antifúngica e antimicrobiana. Aplicação da fitoterapia, relacionada à nutrição, fases do curso da vida (gestação, lactação, infância, adolescência e no envelhecimento), no exercício físico e no desempenho esportivo. Principais interações medicamentosas e droga x nutriente relacionadas aos fitoterápicos. Princípios, técnicas e boas práticas de formulação, prescrição, registro em prontuário e comunicação de efeitos adversos em fitoterapia pelo nutricionista.</p>
--	---

#### **XV. Especialidade: Alimentação Coletiva**

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Alimentação Coletiva
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) embasadas nas ciências da Nutrição, aplicadas aos processos de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que produzam e distribuam para coletividades sadias e/ou enfermas, ou ainda com necessidades nutricionais específicas, inseridas em diversos segmentos econômicos e de saúde.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. Também, é necessário compreender os aspectos históricos da alimentação para coletividades e a sua relação com as políticas públicas de alimentação, nutrição e saúde. Epidemiologia do consumo alimentar. Ética e pensamento crítico baseado em evidências científicas na busca de soluções para o setor de alimentação coletiva. Ambientes alimentares que proporcionem escolhas

	<p>saudáveis e sustentáveis e contribuam para a redução da prevalência das DCNTs. Atuação do nutricionista como promotor de saúde no contexto da alimentação coletiva. O Processo produtivo e as implicações na saúde das pessoas. Planejamento e gestão de cardápio saudável e sustentável. Técnicas gastronômicas em apoio à produção de refeições. Produção de refeições e impactos socioambientais. Qualidade e segurança sanitária dos alimentos na produção de refeições. Gestão de materiais, financeira e de recursos humanos. Ferramentas e instrumentos de controle da produção de refeições coletivas. Práticas de gestão em diferentes tipos de UAN. Avaliação físico e funcional de UAN. Equipamentos e Tecnologias para o setor de alimentação coletiva. Planejamento estratégico de negócios em alimentação e nutrição. Educação alimentar e nutricional para coletividades. Responsabilidade técnica e socioambiental em alimentação para coletividades. Avaliação e interação com os clientes/comensais, incluindo preferências, escolhas, diversidade alimentar e tamanho de porções. Desenvolvimento e implementação de sistemas para garantia da qualidade e da segurança dos alimentos: nutricional, sensorial, simbólica e sustentável.</p>
--	---

#### **XVI. Especialidade: Nutrição em Alimentação Coletiva Hospitalar**

Características da especialidade	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição em Alimentação Coletiva Hospitalar
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à aplicação da ciência da Nutrição e processos de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) com foco na promoção e recuperação da saúde, reduzindo o agravamento de doenças relacionadas à alimentação, contribuindo com o tratamento do estado de saúde de pacientes hospitalizados, para que recebam uma alimentação específica e adequada a cada caso e quadro clínico (patologia), em unidades hospitalares.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	<p>O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação.</p> <p>Atuação do nutricionista em alimentação coletiva hospitalar e atualizações baseadas em evidências. Conhecimento sobre projetos de cozinhas profissionais hospitalares, sondários, lactários e cozinhas dietéticas, incluindo <i>layout</i> e fluxo. Processo de gerenciamento da unidade desde a seleção de fornecedores até a distribuição final da refeição. Processos de compras específicos para a área hospitalar, incluindo os diferentes tipos de processos licitatórios (Termo de referência e especificações técnicas); Gestão da produção de</p>

	<p>refeições: planejamento do cardápio geral e progressão das dietas hospitalares, com adequação às diferentes patologias. Gestão e controle de qualidade aplicada a todas as etapas da produção de refeições, desde o recebimento da matéria-prima (insumos) até após a distribuição das refeições.</p> <p>Atribuições e relação do nutricionista da área clínica e de UAN no ambiente hospitalar.</p> <p>Ambiente alimentar. Cuidado Nutricional. Produtos para a dieta enteral. Cuidado nutricional. Produtos (fórmulas) para a alimentação hospitalar (dieta enteral).</p>
--	--

### XVII. Especialidade: Alimentação Escolar

Características da especialidade	
Nome da especialidade	Alimentação Escolar
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à atuação ampliada na gestão da Alimentação Escolar e todas as nuances relativas ao tema, seja no setor público ou privado de ensino, pautadas na qualidade, controle e legislação.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferenciam das demais)	Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação. Alimentação e Nutrição nos ciclos da vida (fisiologia, avaliação nutricional, necessidades nutricionais, comportamento alimentar, recomendações e práticas alimentares adequadas). Enfermidades e necessidades alimentares especiais na infância e adolescência. Métodos atualizados e padronizados para avaliação do estudo nutricional e conduta nutricional. Planejamento e desenvolvimento de ações de EAN no ambiente escolar, da rede pública e privada de ensino. Planejamento de cardápios de acordo com as recomendações do Ministério da Educação e Saúde (para as escolas privadas) e com a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE (para as escolas públicas). Conhecimentos sobre técnicas dietéticas e técnicas de aceitabilidade das preparações oferecidas aos escolares. Conhecimentos atualizados sobre os aspectos técnicos e práticos da alimentação em todas as faixas etárias, principalmente na infância e adolescência. Conhecimento sobre promoção da saúde, sustentabilidade e alimentação saudável no ambiente escolar. Controle higiênico sanitário em escolas, bem como sobre a legislação sanitária referente às Boas Práticas de Fabricação (BPF) e aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Formação de manipuladores de alimentos (merendeiras/cozinheiras). Gestão básica de unidades de alimentação e nutrição. Programa Nacional de Alimentação Escolar (critérios, legislação e execução). Noções sobre controle de estoque

	<p>dos gêneros. Noções sobre processos licitatórios, chamadas públicas com destaque para agricultura familiar, controle de entrada de notas fiscais de acordo com liberação de recursos e prestação de contas. Atuação e atribuições do nutricionista da alimentação escolar. Pesquisa científica no campo da alimentação escolar. Ética e pensamento crítico na busca de soluções no campo da alimentação escolar.</p>
--	---

#### XVIII. Especialidade: Atenção Primária e Saúde da Família e Comunidades

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Atenção Primária e Saúde da Família
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos teóricos e/ou práticos, habilidades e atitudes) relacionadas à aplicação da ciência da nutrição na atenção primária e saúde da família e comunidades com o objetivo de promover saúde da população, assim como prevenir e tratar agravos relacionados à alimentação e nutrição.
<b>Ementa</b> (Conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (Resolução CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. Determinantes sociais da saúde e doença; o Sistema Único de Saúde (SUS): histórico, estrutura, níveis de atenção e sua rede integrada de serviços; princípios do planejamento no SUS e na APS; organização da estrutura, equipe multiprofissional (eMulti), descentralização e capilarização dos serviços na Atenção Primária à Saúde (APS) e articulação intersetorial; as políticas e programas na área de alimentação e nutrição vigentes na APS. Financiamento das ações de Alimentação e Nutrição. Atenção nutricional e práticas universais e específicas (fases do curso da vida e populações específicas - LGBTQIA+, população de rua, comunidades tradicionais) de alimentação e nutrição nos contextos socioculturais. Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Epidemiologia nutricional e sua relação com a alimentação no território. Vigilância Alimentar e Nutricional - técnicas, métodos de diagnóstico e monitoramento do estado nutricional de indivíduos e populações. Gestão de dados em alimentação e nutrição. Estratégias de ação com os equipamentos sociais em prol da promoção da alimentação saudável, do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Participação e controle social em alimentação e nutrição. Ética e pensamento crítico na busca de soluções no campo da saúde coletiva e da APS.

#### XIX. Especialidade: Nutrição em Esportes e Exercício Físico

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	<b>Nutrição em Esportes e Exercício Físico</b>
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à aplicação da ciência da Nutrição nas demandas energéticas e nutricionais do exercício físico, oferecendo suporte nutricional, com foco na saúde e/ou desempenho de atletas e desportistas, seja em nível amador ou profissional, de esportes coletivos e individuais, em consultórios, academias, espaços esportivos, clubes ou agremiações, voltados ao desporto ou esporte de alto rendimento. Capaz de atuar em contextos interprofissionais e multidisciplinares na perspectiva da gestão de diferentes questões. Além de promover educação alimentar e nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos com foco no desempenho esportivo.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferenciam das demais)	Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação. Conceitos de exercício físico, treinamento físico e esportes. Metabolismo energético e de nutrientes durante a prática de exercício físico e esporte. Fisiologia do Exercício. Avaliação nutricional, condutas nutricionais de praticante de exercício físico, esportistas e atletas. Déficit energético relativo no esporte (RED-S). Alimentação e nutrição do praticante de exercício físico, esportista e do atleta. Nutrição em esporte e exercício físico nas diferentes fases do curso da vida. Recursos ergogênicos nutricionais. Legislação e demais documentos oficiais que regulamentam a área esportiva, incluindo o uso de alimentos, fitoterápicos e suplementos pelo nutricionista.

## XX. Especialidade: Nutrição em Estética

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	<b>Nutrição em Estética</b>
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à aplicação da nutrição em estética, na assistência nutricional e dietoterápica em consultórios, clínicas de procedimentos estéticos e centros hospitalares que contemplam cirurgias plásticas estéticas corretivas e reparadoras, além de condições e doenças que tangenciam aspectos estéticos. Capaz de atuar em contextos interprofissionais e multidisciplinares na perspectiva da gestão de diferentes questões. Além de promover educação alimentar e nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética às empresas e laboratórios que almejam o lançamento de linhas de produtos voltados para a demanda estética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos com foco na nutrição em estética.

<p><b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)</p>	<p>Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação. Conhecimento sobre bioquímica e metabolismo dos macronutrientes e micronutrientes. Fundamentos morfofuncionais aplicados à dermatologia. Fisiologia hormonal nas fases do curso da vida. Processo de envelhecimento. Farmacologia, cosmetologia e formulações magistrais. Alimentos funcionais, compostos bioativos e fitoquímicos aplicados à estética. Nutricosméticos. Genômica Nutricional com foco nas variações polimórficas ligadas à pele. Alterações estéticas da resistência à insulina, do diabetes, das inflamações vasculares e suas intervenções dietoterápicas. Avaliação nutricional. Nutrição nos procedimentos cirúrgicos estéticos (pré e pós cirurgia).</p>
--	--

### XXI. Especialidade: Nutrição e Marketing

Características da especialidade	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição e Marketing
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à aplicação dos fundamentos do <i>Marketing</i> e planejamento estratégico na ciência Nutrição aliados ao desenvolvimento sustentável com foco na saúde da população.
<p><b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferenciam das demais)</p>	<p>Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN No 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação. Ética, moral, compliance e conflito de interesses. A importância das questões éticas e morais no marketing alimentar e nutricional. Conceitos, técnicas e estratégias de Marketing, publicidade, propaganda e venda de produtos alimentícios. Marketing em serviços e equipes de saúde: planejamento estratégico, branding e gestão de marca. Marketing de produtos alimentares e sua influência nas escolhas/comportamentos alimentares. Comportamento e psicologia do consumidor. Comportamento alimentar e o consumo de produtos alimentícios. Alimentação saudável, dietética e composição nutricional dos alimentos. Conceitos de desenvolvimento econômico e sustentável e suas possíveis implicações no consumo alimentar e na saúde dos indivíduos e da população. Atualização com base na agenda regulatória e normas da área de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Legislações para o marketing na indústria de alimentos e suplementos alimentares. Código de Defesa do Consumidor (LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990): Capítulo IV (Seções I, II e III) e Capítulo V (Seções I a IV)*. As alegações nutricionais e de saúde no contexto do marketing alimentar e nutricional. Tecnologias, aditivos e recursos utilizados na produção de alimentos processados, ultraprocessados e suplementos alimentares. A aplicação de</p>

	<p>estratégias de marketing e o uso do marketing social nas intervenções para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e promoção da saúde. O uso da internet, mídias sociais e outros meios digitais em propaganda, publicidade, marketing e vendas na área da comensalidade. Desafios globais de combate à fome, redução de desperdícios, aproveitamento dos recursos regionais, mercado interno e externo, mercado de trabalho. Guias alimentares para a população brasileira.</p> <p>* Sobre o Código de Defesa do Consumidor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Capítulo IV: Da Qualidade de Produtos e Serviços, da Prevenção e da Reparação dos Danos <ul style="list-style-type: none"> <li>○ SEÇÃO I: Da Proteção à Saúde e Segurança</li> <li>○ SEÇÃO II: Da Responsabilidade pelo Fato do Produto e do Serviço</li> <li>○ SEÇÃO III: Da Responsabilidade por Vício do Produto e do Serviço</li> </ul> </li> <li>● CAPÍTULO V: Das Práticas Comerciais <ul style="list-style-type: none"> <li>○ SEÇÃO I: Das Disposições Gerais</li> <li>○ SEÇÃO II: Da Oferta</li> <li>○ SEÇÃO III: Da Publicidade</li> <li>○ SEÇÃO IV: Das Práticas Abusivas</li> </ul> </li> </ul>
--	---

## XXII. Especialidade: Nutrição em Saúde Coletiva

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição em Saúde Coletiva
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos teóricos e/ou práticos, habilidades e atitudes) relacionadas à aplicação da ciência da Nutrição na saúde coletiva para a promoção da saúde da população, assim como prevenção de agravos.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferenciam das demais)	O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética do Nutricionista (Resolução 599, de 18 de abril de 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. O nutricionista deve compreender o cenário histórico, epidemiológico e político da alimentação e nutrição em saúde coletiva no Brasil e no mundo. Planejamento e assistência em programas e políticas de alimentação e nutrição. Direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional. Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS), Política Nacional de Atenção Básica (PNAB), Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), Política Nacional de Assistência Social

	<p>(PNAS) e suas interfaces com a alimentação e nutrição. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Vigilância Alimentar e Nutricional - técnicas, métodos de diagnóstico e monitoramento do estado nutricional de indivíduos e populações. Nutrição nos ciclos da vida: gestação, infância, adolescência, adultos e idosos. Sistema Único de Saúde (SUS): histórico, estrutura e sua rede integrada de serviços. Práticas alimentares, relações e contextos socioculturais. Ambiente alimentar e sua relação com a saúde.</p>
--	--

### XXIII. Especialidade: Nutrição em Saúde da Mulher

Características da especialidade	
Nome da especialidade	Nutrição em Saúde da Mulher
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à aplicação da ciência da Nutrição em Saúde da Mulher, na gestão de ações interprofissionais e multidisciplinares, programas e políticas de alimentação e nutrição e/ou na assistência nutricional. Além de promover educação alimentar e nutricional considerando mulheres sadias e/ou enfermas, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e de consultórios de nutrição e dietética.
<b>Ementa</b> (conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferenciam das demais)	Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) e normas que regem a sua atuação. Anatomia e fisiologia da mulher. Fisiopatologia das alterações metabólicas da mulher. Saúde integral da mulher. Alimentação, nutrição, estética, atividade física, qualidade de vida e práticas complementares à saúde da mulher. Assistência nutricional relacionada à fertilidade, gestação, parto, puerpério, amamentação, climatério e menopausa, saúde odontológica, biopsicossocial e sexual da mulher. Doenças envolvidas no ciclo de vida da mulher. Dietética aplicada à saúde da mulher. Princípios, diretrizes e protocolos clínicos relacionados à saúde nutricional da mulher da Organização Mundial da Saúde (OMS) e do Ministério da Saúde (MS). Planejamento e gestão de políticas e programas de saúde da mulher. Organização do SUS na assistência nutricional da mulher em todos os níveis de atenção.

### XXIV. Especialidade: Nutrição em Saúde de Povos e Comunidades Tradicionais

Características da especialidade	
Nome da especialidade	Nutrição em Saúde de Povos e Comunidades Tradicionais
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional aos povos e comunidades tradicionais.
<b>Ementa</b>	O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN

<p>(Conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)</p>	<p>Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. Conceitos de saúde pública. Epidemiologia de distúrbios nutricionais e doenças crônicas não transmissíveis e sua relação com a alimentação nos povos e comunidades tradicionais. Técnicas e métodos diagnósticos na avaliação nutricional e alimentar de indivíduos e populações. Vigilância Alimentar e Nutricional. As origens das inequidades sociais no processo histórico brasileiro e sua relação com a alimentação e estado nutricional de povos e comunidades tradicionais. Movimentos sociais na luta contra o preconceito e a violação de direitos. Racismo institucional. Políticas de promoção de igualdade social. Conceito de Segurança Alimentar Nutricional (SAN). O panorama da produção, transformação, comércio e abastecimento de alimentos no Brasil e entre os povos e comunidades tradicionais de matriz africana. Cultura alimentar: cosmovisão africana. Estratégias de EAN adaptadas. SISAN para os povos e comunidades tradicionais.</p>
--	---

#### XXV. Especialidade: Nutrição em Saúde Indígena

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição em Saúde Indígena
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional aos povos indígenas.
<p><b>Ementa</b> (Conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferenciam das demais)</p>	<p>O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. Conceitos de saúde pública. Diversidade étnica brasileira. Povos indígenas e o processo saúde- doença. Situações e determinantes de saúde e nutrição das comunidades indígenas, sociobiodiversidade alimentação e nutrição indígena. Epidemiologia de distúrbios nutricionais e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e sua relação com a alimentação de povos indígenas. Técnicas e métodos diagnósticos na avaliação nutricional e alimentar dos povos indígenas. O paradoxo entre os binômios déficit de crescimento/subnutrição e sobrepeso/obesidade nas comunidades indígenas. Comportamento e cultura alimentar dos povos indígenas. Vigilância Alimentar e Nutricional adaptada e a prevenção dos agravos nutricionais, além da promoção da saúde dos povos indígenas. Diagnóstico nutricional diferencial e planejamento de intervenções efetivas na assistência da atenção básica. Estratégias de EAN adaptadas às comunidades indígenas.</p>

#### XXVI. Especialidade: Nutrição em Saúde Mental

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	<b>Nutrição em Saúde Mental</b>
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional de forma crítica, ética, reflexiva e interventiva, promovendo ações em saúde mental nos diferentes ciclos da vida. A atuação se baseia na transversalidade do cuidado, na integração em rede e nas diretrizes da Reforma Psiquiátrica e da Clínica da Atenção Psicossocial.
<b>Ementa</b> (Conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferenciam das demais)	<p>Estudo do Código de Ética e Conduta do Nutricionista (Resolução CFN nº 599/2018) e das normativas que regem a atuação profissional. Princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS), políticas públicas de saúde, modelos de atenção à saúde mental, legislação correlata e política de redução de danos.</p> <p>Compreensão dos determinantes sociais da saúde, cidadania e direitos humanos. Transtornos mentais como depressão, transtorno afetivo bipolar, esquizofrenia, psicoses, demência, deficiência intelectual, transtornos do neurodesenvolvimento, incluindo o transtorno do espectro autista. Aspectos da psicopatologia e construção do Projeto Terapêutico Singular. Conceitos de sujeito, território, escuta, acolhimento e encaminhamento implicado.</p> <p>Estudo da fisiopatologia, etiopatogenia e aspectos bioquímicos dos transtornos mentais e dos associados ao uso de álcool e outras drogas. Educação alimentar e nutricional (EAN) e segurança alimentar e nutricional (SAN) no campo da saúde mental. Avaliação nutricional e condutas dietoterápicas específicas, considerando os diferentes ciclos da vida.</p> <p>Desenvolvimento e aplicação de metodologias para rodas de conversa, oficinas culinárias, reuniões de equipe e grupos terapêuticos inter ou transdisciplinares. Abordagem dos aspectos fisiológicos, psicológicos, sociais, econômicos e culturais relacionados à alimentação. Imagem corporal e suas interfaces com a filosofia, história, política, psicologia, antropologia, educação física, medicina e nutrição.</p> <p>Estudo das fases do desenvolvimento infantil e suas particularidades alimentares. Teorias da psicologia. Transtornos mentais na infância, adolescência e vida adulta. Aconselhamento nutricional e compreensão da ação dos psicofármacos sobre o metabolismo e o estado nutricional.</p>

**XXVII. Especialidade: Nutrição em Transtornos Alimentares**

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	<b>Nutrição em Transtornos Alimentares</b>

<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional a pacientes com transtornos alimentares, e com competências e habilidades diferenciais para o atendimento destes em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e de consultório, considerando grupos etários e modalidades esportivas de risco.
<b>Ementa</b> (Conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferenciam das demais)	O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. Princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS); política de saúde mental e sua interface com os transtornos alimentares (TA); TA nas diversas fases dos cursos da vida; Fisiopatologia e aspectos bioquímicos dos transtornos alimentares. Critérios diagnósticos dos TA. Histórico e evolução da caracterização clínica dos TA. Epidemiologia dos TA e etiologia multifatorial. Complicações clínicas dos TA. Consequências e impacto das dietas restritivas. Aspectos psiquiátricos, comorbidades e tratamento medicamentoso dos TA. Aspectos psicológicos e modalidades de tratamento psicológico para os TA (individual, em grupo e familiar). Modalidades de tratamento em internação, ambulatório e hospital-dia. Aspectos da imagem corporal, como abordar e tratar. Papel de diferentes profissionais na equipe interprofissional de tratamento. Instrumentos de pesquisa em TA. Comportamentos e atitudes alimentares específicas dos quadros de TA. Processo de cuidado em nutrição (avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento e aferição) de indivíduos ou grupos que apresentam quadro de TA; treinamento em técnicas avançadas como aconselhamento nutricional, entrevista motivacional, terapia cognitivo comportamental, entre outras. Prevenção conjunta de TA e obesidade, com sua importância e estratégias.

#### XXVIII. Especialidade: Nutrição em vegetarianismo

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição em vegetarianismo
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à nutrição vegetariana, com atuação na assistência nutricional e dietoterápica, bem como educação alimentar e nutricional a indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar, consultórios de nutrição e dietética, em todos os cursos da vida; em alimentação coletiva e indústria alimentícia, nutrição em esportes e exercício físico.

<p><b>Ementa</b> (Conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferenciam das demais)</p>	<p>O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. Conceitos e pilares do vegetarianismo e suas derivações (ovo-lacto-vegetarianismo, lacto-vegetarianismo, ovo-vegetarianismo, vegetarianismo estrito ou veganismo, flexitarianismo, dieta <i>plant based</i> e outros). Alimentação vegetariana na prevenção de doenças, especialmente doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), e promoção da saúde. Educação alimentar e nutricional com foco no vegetarianismo. Comportamento alimentar e vegetarianismo. Consultoria e desenvolvimento de produtos vegetarianos. Microbioma e dieta vegetariana. Adequação de macro, micronutrientes e compostos bioativos em dietas vegetarianas. Fontes alimentares e biodisponibilidade em dietas vegetarianas. Solicitação e interpretação de exames laboratoriais para indivíduos vegetarianos. Suplementação e prescrição magistral. Processo de cuidado em nutrição (avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento e aferição) de gestantes, crianças, adolescentes, adultos e idosos que adotam dietas vegetarianas. Planejamento de cardápios e gastronomia vegetariana. Impactos éticos, ambientais e sociais das escolhas alimentares. Nutrição em esportes e exercício físico para vegetarianos.</p>
---	---

#### XXIX. Especialidade: Nutrição Materno-Infantil

Características da especialidade	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição Materno-Infantil
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) para prestar assistência nutricional e educação alimentar e nutricional a gestantes, bebês, crianças e adolescentes, além da gestão de ações, programas e políticas de alimentação e nutrição voltadas ao público materno-infantil.
<b>Ementa</b> (Conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferenciam das demais)	O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. Epidemiologia de distúrbios nutricionais e doenças comuns ao público materno-infantil. Vulnerabilidade biopsicossocial do grupo materno-infantil. Direitos da mulher, da criança e do adolescente. Políticas e programas de atenção à saúde da mulher, da criança e do adolescente. Aspectos fisiológicos da gestação e desenvolvimento fetal, infância e adolescência. Alterações metabólicas e nutricionais na gestação, puerpério e lactação. Processo de cuidado em nutrição (avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento e aferição) de gestantes, crianças e adolescentes. Aleitamento materno e introdução da alimentação complementar. Políticas e programas de incentivo

	<p>ao aleitamento materno. Avaliação nutricional, crescimento e desenvolvimento do recém-nascido e lactente. Adequação de macro, micronutrientes, fontes alimentares e biodisponibilidade em situações de restrição e/ ou seletividade alimentar no grupo materno infantil. Educação Alimentar e Nutricional na infância e adolescência. Alergias e intolerâncias alimentares. Doenças gastrointestinais na infância. Diarreia e síndromes de má absorção na infância. Doenças metabólicas hereditárias na infância. Desnutrição e Obesidade na gestação, infância e adolescência.</p>
--	--

**XXX. Especialidade: Nutrição na Produção de Refeições Comerciais**

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição na Produção de Refeições Comerciais
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à aplicação da ciência da nutrição e gestão de todo o processo produtivo para a promoção da saúde e prevenção de doenças à coletividade atendida em unidades de alimentação e nutrição comerciais ou locais de produção de alimentos, preparações e/ou distribuição de refeições comerciais, em locais fixos ou móveis.
<b>Ementa</b> (Conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. Conceitos, processos e funcionalidades da operação, desde a seleção de fornecedores, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos. Noções sobre gestão e administração de pessoas (recursos humanos), de material e de recursos financeiros do processo. Ferramentas da gestão da qualidade. Caracterização, modalidades e tendências dos serviços comerciais de alimentação público (bares, lanchonetes, rotisseries, fast food, hotelaria, eventos, serviço ambulante, food trucks, etc). Planejamento físico-funcional de serviços comerciais de alimentação. Avaliação das condições físicas e funcionais de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), de restaurantes comerciais e dos locais de produção de alimentos e refeições. Controle higiênico sanitário na produção de refeições e atendimento à legislação. Processo de produção, brigada de trabalho, fluxo de produção, ficha técnica de preparação (FTP), informação nutricional do cardápio e/ou preparações. Sistemas de distribuição de refeições característicos de serviços comerciais de alimentação. Planejamento e gestão de cardápios de serviços comerciais de alimentação (cardápios de comidas e de bebidas) equilibrados, criativos e saudáveis, adequados a clientela. Fundamentação das bases gastronômicas. Elaboração de FTP com a adequada informação nutricional e de custos. Tipos de serviços, etiqueta

	<p>e protocolos de mesa, mise-en-place de serviços. Apuração de custos diretos e indiretos e elaboração do preço de venda de serviços à la carte e bufê. Relacionamento com o cliente: atendimento, satisfação e educação alimentar e nutricional do cliente. Organização de eventos. Gestão estratégica de marketing, captação e fidelização de clientes, marketing digital, estudo de mercado. Empreendedorismo. Gestão de projetos: metodologias de desenvolvimento e gerenciamento de projetos. Sistema alimentar, sustentabilidade e responsabilidade social. Pesquisa científica no campo da nutrição na produção de refeições. Legislação do setor e relativa à atuação do nutricionista na área. Ética e pensamento crítico na busca de soluções para o setor de alimentação coletiva comercial.</p>
--	--

### XXXI. Especialidade: Nutrição na Produção e Tecnologia de Alimentos e Bebidas

Características da especialidade	
<b>Nome da especialidade</b>	Nutrição na Produção e Tecnologia de Alimentos e Bebidas
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à aplicação da ciência da Nutrição na produção e tecnologia de alimentos e bebidas, bem como na gestão de todo o processo produtivo desses produtos.
<b>Ementa</b> (Conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferenciam das demais)	O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. Evolução do processo de produção de alimentos e bebidas. Impacto no processamento de alimentos e de bebidas no padrão alimentar e no meio ambiente. Bioquímica de macronutrientes e micronutrientes (processo de digestão, absorção, transporte, metabolismo e excreção; interações com nutrientes e demais componentes dos alimentos); Composição química dos alimentos e Bromatologia; Aspectos regulatórios e legislação em tecnologia dos alimentos e bebidas (normas de qualidade e segurança dos alimentos, Boas Práticas de Fabricação e gestão da qualidade do processo produtivo). Tecnologia do processamento de alimentos e bebidas (tradicionais, emergentes, conservação, preservação e embalagens). Desenvolvimento de produtos e aditivos químicos. Rotulagem de alimentos. Ética empresarial e responsabilidade social: ferramentas para a adequação das empresas à proposta de sustentabilidade ambiental e destino de subprodutos e resíduos industriais e seu impacto no meio ambiente.

### XXXII. Especialidade: Qualidade e Segurança dos Alimentos

Características da especialidade	
<b>Nome da especialidade</b>	Qualidade e Segurança dos Alimentos

<p><b>Definição</b></p>	<p>Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à aplicação da ciência da nutrição, microbiologia e gestão de riscos em todo o processo produtivo para a oferta de alimentos e refeições seguras e de qualidade, prevenindo a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA) na produção e distribuição de refeições, preparações culinárias e/ou alimentos, em UAN coletiva ou comercial, ou ainda estabelecimentos que comercializam e distribuem alimentos ou refeições, sejam fixos ou móveis.</p>
<p><b>Ementa</b> (Conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferenciam das demais)</p>	<p>O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. Fundamentos microbiológicos dos alimentos. Princípios de contaminação alimentar, contemplando as doenças transmitidas pelos alimentos. Higiene na manipulação de alimentos. Cuidados no recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos. Epidemiologia das doenças transmitidas pelos alimentos e água. Controle de qualidade nos processos de produção e higiene dos alimentos. Higiene do manipulador. Legislação, Decretos e Portarias relacionados a produtos e processos no controle higiênico-sanitário dos alimentos. Avaliação do espaço físico e a segurança dos alimentos; Cultura de segurança dos alimentos; Importância da segurança dos alimentos; Implementação de sistemas para garantia da qualidade da segurança dos alimentos (5S, Boas Práticas de Manipulação, Procedimento Operacional Padronizado, HACCP, ISO 22.000); Protocolos de monitoramento da segurança dos alimentos; Food Defense; Food Fraude; Adaptação e aplicação de procedimentos de segurança dos alimentos para diferentes tipos de serviços e locais com espaço limitado para produção e comercialização de alimentos e refeições; Percepção de risco; Gestão de risco; Práticas dos consumidores; Agrotóxicos e a segurança dos alimentos; Nutricionista como responsável técnico pela segurança dos alimentos; Tipos de produção e de distribuição de refeições e os riscos de cada sistema ou modo de produção; Equipamentos e tecnologias para a produção de refeições e a segurança dos alimentos (<i>cook and serve, cook and chill, sous vide</i>); Tipos de serviço de alimentação especificidades da segurança dos alimentos; Segurança dos alimentos e a responsabilidade social; Ética e pensamento crítico na busca de soluções para a segurança dos alimentos nos diferentes setores e serviços da Alimentação Coletiva; Estratégias para avaliação e transformação proativa da cultura de segurança dos alimentos (nutricionistas, funcionários, pequenos empreendedores e empresários). Boas práticas em lactário; boas práticas em produção de fórmulas enterais; sistemas de acreditação hospitalar; certificações de qualidade; liderança; Sistema de análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.</p>

**XXXIII. Especialidade: Segurança Alimentar e Nutricional**

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	Segurança Alimentar e Nutricional
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) relacionadas à gestão de políticas públicas e programas no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
<b>Ementa</b> (Conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferenciam das demais)	O nutricionista deve compreender e atuar de acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as Normas que regem a sua atuação. Aspectos históricos e conceituais dos Direitos Humanos, do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Dimensões, princípios determinantes e indicadores da SAN. DHAA, SAN e Soberania Alimentar. Sistemas Alimentares e SAN. Intersetorialidade da SAN: Saúde; Educação, Cultura; outros. Atos normativos do DHAA e da SAN. Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN); Política Nacional de SAN (PNSAN), Sistema Nacional de SAN (SISAN) e Plano Nacional de SAN (PLANSAN): princípios, diretrizes e componentes. Conselhos e Fóruns de SAN, Câmaras Interministeriais/intersetoriais de SAN, Conferências de SAN: objetivos, composição, vínculos e poder. Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como estratégia para realização do DHAA e garantia da SAN. Promoção da alimentação adequada e saudável e a prevenção e controle de doenças decorrentes da má nutrição. Ambientes alimentares, sustentabilidade e segurança alimentar e nutricional. Segurança alimentar e nutricional de povos e comunidades tradicionais e de povos indígenas. Programas, ações e equipamentos de SAN: Bancos de Alimentos; Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias; Feiras Agroecológicas; Agricultura Urbana; entre outras.

**XXXIV. Especialidade: Terapia de Nutrição Parenteral e Enteral**

<b>Características da especialidade</b>	
<b>Nome da especialidade</b>	<b>Terapia de Nutrição Parenteral e Enteral</b>
<b>Definição</b>	Nutricionista com competências (habilidades, conhecimento e atitudes) relacionadas a atuação em terapia nutricional enteral e parenteral em indivíduos adultos e idosos, na pediatria e na neonatologia.
<b>Ementa</b> (Conteúdos relacionados à atuação na especialidade e que a diferencia das demais)	Código de Ética e Conduta do Nutricionista (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018), bem como todas as normas que regem a sua atuação. Legislações vigentes relacionadas à terapia nutricional enteral e parenteral. Histórico da evolução da terapia nutricional enteral e parenteral e da equipe multiprofissional. Processo de cuidado em nutrição (avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento e aferição) de indivíduos que necessitem de terapia nutricional enteral e parenteral. Interpretação de exames laboratoriais de acordo com a condição/

evolução clínica do paciente. Bases metabólicas da nutrição no paciente crítico. Farmacologia e interação drogas nutrientes. Indicação da terapia nutricional enteral e parenteral. Vias de acesso e dispositivos necessários para implementação da terapia nutricional enteral e parenteral. Fórmulas enterais, módulos de nutrientes e suas indicações. Fórmulas parenterais, insumos disponíveis e suas indicações. Cálculos, monitorização e complicações da terapia nutricional enteral e parenteral. Transição entre as vias de administração da terapia nutricional. Nutrição enteral e parenteral em cirurgias, e outras especificidades, dentre elas: gastroenterologia, nefrologia, doenças infecto contagiosas, imunodeprimidos, ortopedia, cardiologia, neurologia, oncologia, queimados, transplantes, transtornos alimentares, cuidados paliativos, desnutrição, obesidade e erros inatos do metabolismo. Orientação de alta e educação alimentar e nutricional. Assistência nutricional em nutrição enteral e parenteral em domicílio. Atendimento ambulatorial em nutrição enteral nas diversas especialidades. Indicadores de qualidade em nutrição enteral e parenteral.