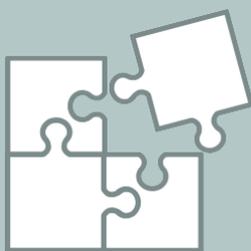


FACULDADE PERNAMBUCANA DE SAÚDE  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU*  
MESTRADO PROFISSIONAL EM EDUCAÇÃO PARA O ENSINO NA ÁREA DE SAÚDE

---



# MATRIZ DE COMPETÊNCIAS

Competências esperadas dos nutricionistas nos programas de residência  
em nutrição

JOYCE CANUTO ROCHA LEMOS  
CARMINA SILVA DOS SANTOS  
PATRÍCIA CALADO FERREIRA PINHEIRO GADELHA

Ficha Catalográfica  
Preparada pela Faculdade Pernambucana de Saúde

---

L557m Lemos, Joyce Canuto Rocha

Matriz de competências: competências esperadas dos nutricionistas nos programas de residência em nutrição. / Joyce Canuto Rocha Lemos, Carmina Silva dos Santos, Patrícia Calado Ferreira Pinheiro Gadelha. – Recife: Do Autor, 2023.

18 f.

Produto técnico.

ISBN: 978-65-00-66009-8

1. Residência nutrição. 2. Competências. 3. Matriz de competências. I. Santos, Carmina Silva dos. II. Gadelha, Patrícia Calado Ferreira Pinheiro. III. Título.

CDU 37:612.39

---

---

# 1 Introdução

PÁGINA 04

---

# 2 Objetivo

PÁGINA 05

---

# 3 O desenvolvimento da Matriz

PÁGINA 06

---

# 4 A Matriz

PÁGINA 07

Matriz 1º ANO

PÁGINA 07

Matriz 2º ANO

PÁGINA 12

---

# 5 Considerações Finais

PÁGINA 17

---

# 6 Referências

PÁGINA 18

# 1. INTRODUÇÃO



**No Brasil, existem diversos programas de residência uni e multiprofissional, e alguns apresentam diretrizes curriculares nacionais baseadas em competências. Entende-se por competência um agregado de conhecimentos, habilidades e atitudes que pode ser aperfeiçoado via formação e desenvolvimento. No cenário de prática em serviço, o residente desenvolve competências e habilidades profissionais, mediado pela figura do preceptor em saúde<sup>1</sup>.**

O desenvolvimento de competências contribui para a formação de profissionais mais eficazes; norteia a formação acadêmica; cria mecanismos que assegurem a qualidade do trabalho; incentiva a prestação de serviços baseados em evidências éticas, justas, padronizadas e focadas no cuidado ao paciente, família e comunidade; e constitui a base para a prática responsável e garantia de qualidade<sup>2</sup>.

Atualmente, a construção de currículos nos programas de residência tem se apoiado em competências esperadas, derivando daí os processos de formação e de avaliação necessários para sua implantação. A matriz de competências é o elemento estruturante da construção de um currículo baseado em competências, expressando consensos coletivos acerca do conteúdo imprescindível e apontando os elementos envolvidos na constituição da competência<sup>1</sup>.

# 2. OBJETIVO

**APRESENTAR UMA MATRIZ DE COMPETÊNCIAS DESENVOLVIDA PARA OS PROGRAMAS DE RESIDÊNCIAS EM NUTRIÇÃO A FIM DE PROPOR O PROCESSO DO ENSINO BASEADO EM COMPETÊNCIAS, CATEGORIZADOS SOB OS DOMÍNIOS DE CONHECIMENTO, HABILIDADES E ATITUDES.**



# 3. DESENVOLVIMENTO DA MATRIZ

A Matriz de Competências foi idealizada para servir como diretriz para os programas de Residências em Nutrição centralizando as competências que todos os residentes devem buscar desenvolver nos períodos dos 2 anos do programa.



Para elaboração da matriz foi realizado levantamento das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição<sup>3</sup> e pesquisa na Biblioteca Virtual em Saúde. A validação do conteúdo foi realizado por painel de especialistas através da metodologia Delphi, levando em consideração para a escolha do grupo: titulação, especialização, produção científica e tempo de atuação em preceptoria nos programas de residência em nutrição<sup>4</sup>.

Após a rodada Delphi e análise das respostas, a matriz construída ficou composta por 6 grandes domínios (Atenção à saúde, Tomada de decisões, Comunicação, Liderança, Administração e Gerenciamento, Educação Permanente), estando as competências divididas em 73 descritores contendo conhecimento, habilidades e atitudes para cada ano da residência em nutrição.

# 4. A MATRIZ



## ATENÇÃO À SAÚDE

*Os nutricionistas, 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<sup>3</sup>.*



## TOMADA DE DECISÕES

*O trabalho dos nutricionistas 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<sup>3</sup>.*



## COMUNICAÇÃO

*Os nutricionistas 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 habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação<sup>3</sup>.*



## LIDERANÇA

*No trabalho em equipe multiprofissional, os nutricionistas 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<sup>3</sup>.*



## ADMINISTRAÇÃO E GERENCIAMENTO

*Os nutricionistas 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<sup>3</sup>.*



## EDUCAÇÃO PERMANENTE

*Os nutricionistas devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua 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<sup>3</sup>.*

# MATRIZ DE COMPETÊNCIAS

Residência em Nutrição

# 1º ANO

## ATENÇÃO À SAÚDE

1. Realizar e interpretar adequadamente a Triagem de Risco Nutricional.
2. Realizar a Anamnese abrangente de forma organizada.
3. Realizar a Anamnese focada no contexto clínico, psíquico, social e cultural.
4. Realizar e interpretar de forma adequada a Semiologia Nutricional.
5. Realizar e interpretar adequadamente a Avaliação Antropométrica.
6. Demonstrar capacidade de compreender e utilizar os protocolos clínicos.
7. Registrar e interpretar os principais exames bioquímicos e complementares, de acordo com a faixa etária e a situação clínica.
8. Apontar exames complementares necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do usuário dos serviços ou programas, quando pertinente.
9. Saber orientar o paciente quanto aos cuidados e preparo para realização de exames complementares.
10. Relacionar os achados da anamnese, do exame físico e da história clínica.
11. Construir explicações fisiopatológicas para as alterações encontradas na avaliação nutricional e hipótese diagnóstica.
12. Demonstrar integração do conhecimento teórico com a queixa e planejamento da investigação adequada (raciocínio clínico/nutricional).
13. Reconhecer e determinar o Estado Nutricional por meio dos dados colhidos na avaliação clínica, história alimentar e dietética, na experiência subjetiva e nas representações sociais das doenças, no exame físico, na avaliação antropométrica e de composição corporal, avaliação bioquímica e imunológica e interação entre fármacos e nutrientes.
14. Identificar os indivíduos com patologias e deficiências associadas à nutrição para o atendimento nutricional específico.
15. Identificar os indivíduos com Doenças Crônicas Não Transmissíveis para o cuidado nutricional específico.
16. Identificar os distúrbios associados à alimentação.
17. Contribuir para promover, manter e/ou recuperar o Estado Nutricional de indivíduos e grupos populacionais.
18. Elaborar, prescrever e adequar o plano terapêutico/nutricional baseado no contexto clínico e social do paciente.
19. Planejar, prescrever, analisar e supervisionar dietas para indivíduos saudáveis e enfermos.
20. Planejar, prescrever, analisar e supervisionar Suplementos Nutricionais para indivíduos saudáveis e/ou enfermos.
21. Planejar, prescrever, analisar e supervisionar Terapia Nutricional Enteral.
22. Planejar a Nutrição Parenteral junto a Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN).
23. Comunicar e orientar os serviços de alimentação quanto ao plano terapêutico proposto.
24. Monitorar o plano de cuidado alimentar e nutricional, avaliando suas implicações além do prognóstico, de acordo com as evidências científicas, as práticas culturais de cuidado, relacionando-os aos objetivos do tratamento.
25. Registrar e avaliar a adesão do paciente ao tratamento dietoterápico.
26. Realizar registros nutricionais, em prontuários e cartão de saúde compreensíveis, atualizados e legíveis.
27. Discutir, elaborar e avaliar o plano terapêutico do usuário com outros profissionais, considerando os protocolos do serviço e o atendimento interprofissional.
28. Aplicar políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
29. Realizar Educação Nutricional para indivíduos saudáveis e/ou enfermos.
30. Participar de ações educativas e de orientação para a prevenção das doenças mais prevalentes relacionadas à alimentação e nutrição.
31. Orientar o usuário e seus familiares quanto às técnicas higiênicas e dietéticas relativas à alimentação.
32. Elaborar e explicar tratamento para reabilitação/manutenção do estado nutricional.
33. Realizar acompanhamento intensivo dos casos de pacientes com comprometimento nutricional grave e persistente, propondo modificações, quando necessário.
34. Aplicar princípios morais, éticos e legais inerentes à profissão no atendimento.

## TOMADA DE DECISÕES

35. Analisar corretamente os achados da história clínica/nutricional e planejar a solicitação de exames complementares de forma racional.
36. Construir associações adequadas entre os achados da história clínica/nutricional e resultados de exames complementares.
37. Aplicar o conhecimento a partir de evidências científicas para o diagnóstico nutricional.
38. Reavaliar a conduta nutricional diante da mudança do contexto clínico e nutricional, levando em consideração o prognóstico do usuário.

## COMUNICAÇÃO

39. Demonstrar recepção ao usuário de forma acolhedora.
40. Realizar a escuta ativa para coletar informações do usuário e de seus familiares.
41. Estruturar discurso de acordo com o nível de entendimento de cada usuário e familiar, falando de forma clara e simples sobre o segmento nutricional.
42. Adaptar seu próprio estilo de comunicação às necessidades do usuário e do contexto.
43. Utilizar a tecnologia da informação para dar suporte a tomada de decisão no cuidado e educação nutricional do usuário.
44. Acessar e analisar fontes seguras de informações em saúde.
45. Construir explicação adequada ao paciente sobre os tipos de terapias nutricionais aos quais será submetido.
46. Prover informações verbais e escritas para o usuário.
47. Manter postura adequada diante das atividades à beira leito e ambulatorios, evitando exposições desnecessárias do usuário.
48. Comunicar-se de forma ética, efetiva e profissional com a equipe de saúde.
49. Desenvolver relações interprofissionais embasadas no respeito às peculiaridades dos indivíduos.
50. Realizar atendimento em conjunto com a equipe interprofissional.
51. Manter a confidencialidade das informações a ele confiadas na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral.
52. Sintetizar, organizar e apresentar casos clínicos para discussão e segunda opinião.

## LIDERANÇA

53. Desenvolver o trabalho em equipe e criar um ambiente propício para a participação interprofissional.
54. Demonstrar competência para liderar e orientar os estagiários.
55. Identificar a atuação em equipe interdisciplinar, multiprofissional e interprofissional.
56. Participar de forma efetiva na discussão de casos com a equipe interprofissional.

## ADMINISTRAÇÃO E GERENCIAMENTO

57. Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista.
58. Atuar no sistema hierarquizado de saúde, obedecendo aos princípios técnicos e éticos de referência e contra referência.
59. Promover ações de saúde e de educação em saúde para pacientes, comunidade e equipe de saúde.
60. Garantir treinamento para equipe e educação continuada.
61. Atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando à saúde, à cidadania e à qualidade de vida.
62. Compartilhar informações, ideias, sugestões que contribuam para o bom andamento do serviço.
63. Participar de atividades de formação em alimentação e nutrição para diferentes profissionais.
64. Demonstrar autoconfiança no relacionamento com a equipe e agir em diferentes contextos preservando interação harmoniosa com superiores e subordinados.
65. Demonstrar a criatividade e a capacidade imaginativa para realização de processos inovadores na atenção à saúde.

## EDUCAÇÃO PERMANENTE

66. Identificar estratégias de atualizar o próprio conhecimento e habilidades de forma permanente.
67. Demonstrar competência para ensinar, supervisionar e avaliar os estagiários sob sua orientação.
68. Compreender os princípios da metodologia científica, possibilitando-o a leitura crítica de artigos técnico científicos e participação na produção de conhecimentos.
69. Conhecer os níveis de evidência científica de cada informação obtida.
70. Realizar exposições de ideias atualizadas e com conteúdo adequado.
71. Participar de atividades acadêmicas em congressos nacionais e internacionais.
72. Compreender projetos de pesquisa.
73. Identificar, dentro dos cenários de prática, tema a ser desenvolvido como trabalho de conclusão da residência.

# MATRIZ DE COMPETÊNCIAS

Residência em Nutrição

# 2º ANO

## ATENÇÃO À SAÚDE

1. Realizar e interpretar adequadamente a Triagem de Risco Nutricional associando com outros parâmetros de avaliação de risco.
2. Realizar Anamnese abrangente de forma organizada, valorizando a pertinência das informações complementares para o diagnóstico nutricional.
3. Realizar a Anamnese focada no contexto clínico, psíquico, social e cultural, relacionando com os parâmetros de diagnóstico nutricional.
4. Realizar e interpretar de forma adequada a Semiologia Nutricional, relacionando com os parâmetros de diagnóstico nutricional.
5. Realizar e interpretar adequadamente a Avaliação Antropométrica, reconhecendo as inter-relações entre os dados encontrados.
6. Demonstrar capacidade de elaborar, compreender e utilizar os protocolos clínicos.
7. Registrar e interpretar os principais exames bioquímicos e complementares, de acordo com a faixa etária e a situação clínica, reconhecendo as inter-relações entre os parâmetros encontrados.
8. Apontar e debater exames complementares necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do usuário dos serviços ou programas, quando pertinente.
9. Saber orientar e explicar ao paciente quanto aos cuidados e preparo para realização de exames complementares.
10. Relacionar e discutir os achados da anamnese, do exame físico e da história clínica.
11. Construir e debater explicações fisiopatológicas para as alterações encontradas na avaliação nutricional e hipótese diagnóstica.
12. Demonstrar e coordenar a integração do conhecimento teórico com a queixa e planejamento da investigação adequada (raciocínio clínico/nutricional).
13. Reconhecer, determinar e julgar, com segurança, o Estado Nutricional por meio dos dados colhidos na avaliação clínica, história alimentar e dietética, na experiência subjetiva e nas representações sociais das doenças, no exame físico, na avaliação antropométrica e de composição corporal, avaliação bioquímica e imunológica e interação entre fármacos e nutrientes.
14. Identificar e examinar os indivíduos com patologias e deficiências associadas à nutrição para o atendimento nutricional específico.
15. Identificar e examinar os indivíduos com Doenças Crônicas Não Transmissíveis para o cuidado nutricional específico.
16. Identificar e examinar os distúrbios associados à alimentação.
17. Contribuir para promover, manter e/ou recuperar o Estado Nutricional de indivíduos e grupos populacionais, traçando estratégias.
18. Elaborar, prescrever e adequar o plano terapêutico/nutricional baseado no contexto clínico e social do paciente, reconhecendo as características da rede de atenção à saúde.
19. Planejar, prescrever, analisar e supervisionar dietas para indivíduos sadios e enfermos, de forma segura e atenta.
20. Planejar, prescrever, analisar e supervisionar Suplementos Nutricionais para indivíduos sadios e/ou enfermos, de forma segura e atenta.
21. Planejar, prescrever, analisar e supervisionar Terapia Nutricional Enteral, de forma segura e atenta.
22. Planejar a Nutrição Parenteral junto a Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN), de forma segura e atenta.
23. Comunicar, orientar e gerir os serviços de alimentação quanto ao plano terapêutico proposto.
24. Elaborar, implementar e monitorar o plano de cuidado alimentar e nutricional, avaliando suas implicações eo prognóstico, de acordo com as evidências científicas, as práticas culturais de cuidado, relacionando-os aos objetivos do tratamento.
25. Registrar e avaliar a adesão do paciente ao tratamento dietoterápico, realizando as intervenções necessárias.
26. Realizar registros nutricionais, em prontuários e cartão de saúde, compreensíveis, atualizados e legíveis, descrevendo de forma minuciosa, propondo sugestões de melhoria no segmento.
27. Discutir, elaborar e avaliar o plano terapêutico do usuário com outros profissionais, considerando os protocolos do serviço e o atendimento interprofissional, sendo reconhecido como parte da interprofissionalidade.

# MATRIZ DE COMPETÊNCIAS INDIVIDUAIS PARA O 2º ANO DO PROGRAMA DE RESIDÊNCIA EM NUTRIÇÃO

28. Aplicar, com segurança, políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
29. Promover e realizar Educação Nutricional para indivíduos sadios e/ou enfermos.
30. Organizar e participar de ações educativas e de orientação para a prevenção das doenças mais prevalentes relacionadas à alimentação e nutrição.
31. Orientar o usuário e seus familiares quanto às técnicas higiênicas e dietéticas relativas à alimentação, e ser reconhecido como agente modificador de hábitos inadequados.
32. Elaborar e explicar tratamento para reabilitação/manutenção do estado nutricional, e ser reconhecido como agente modificador de estado nutricional.
33. Realizar acompanhamento intensivo dos casos de pacientes com comprometimento nutricional grave e persistente, propondo modificações, quando necessário, e ser reconhecido como agente modificador.
34. Aplicar e valorizar princípios morais, éticos e legais inerentes à profissão no atendimento.

## TOMADA DE DECISÕES

35. Analisar corretamente os achados da história clínica/nutricional, planejar a solicitação de exames complementares de forma racional, realizando as inter-relações dos parâmetros coletados.
36. Construir associações adequadas entre os achados da história clínica/nutricional e resultados de exames complementares, formulando condutas baseadas nas melhores evidências, avaliando custo eficácia e custo efetividade.
37. Aplicar o conhecimento, planejar e executar a partir de evidências científicas o diagnóstico nutricional.
38. Reavaliar a conduta nutricional diante da mudança do contexto clínico e nutricional, levando em consideração o prognóstico do usuário, valorizando custo/eficácia.

## COMUNICAÇÃO

39. Demonstrar recepção ao usuário de forma acolhedora, e ser reconhecido pelos pacientes e profissionais.
40. Realizar a escuta ativa, utilizando as habilidades do questionamento para coletar informações do usuário e seus familiares.
41. Estruturar e construir discurso de acordo com o nível de entendimento de cada usuário e familiar, falando de forma clara, simples e segura sobre o segmento nutricional.
42. Adaptar seu próprio estilo de comunicação às necessidades do usuário e do contexto, e ser reconhecido pelos pacientes e profissionais.
43. Utilizar a tecnologia da informação para dar suporte a tomada de decisão no cuidado e educação nutricional do usuário, adotando o uso de várias ferramentas concomitantemente.
44. Acessar e analisar fontes seguras de informações em saúde, relacionando os dados para tomada de decisões.
45. Construir explicação adequada ao paciente sobre os tipos de terapias nutricionais aos quais será submetido, e ser reconhecido como agente transformador pelos usuários e profissionais.
46. Prover informações verbais e escritas, questionando sempre o usuário sobre sua compreensão através de perguntas diretas, sendo reconhecido pelos pacientes e profissionais.
47. Manter e valorizar postura adequada diante das atividades à beira leito e ambulatórios, evitando exposições desnecessárias do usuário, e ser reconhecido pelos pacientes e profissionais.
48. Comunicar-se de forma ética, efetiva e profissional com a equipe de saúde, demonstrando respeito com a conduta de cada profissional, e ser reconhecido pelos usuários e profissionais.

# MATRIZ DE COMPETÊNCIAS INDIVIDUAIS PARA O 2º ANO DO PROGRAMA DE RESIDÊNCIA EM NUTRIÇÃO

49. Desenvolver e construir relações interprofissionais embasadas no respeito às peculiaridades dos indivíduos.
50. Realizar atendimento em conjunto com a equipe interprofissional, planejando a melhor conduta para o usuário, e ser reconhecido pelos pacientes e profissionais.
51. Manter e praticar a confidencialidade das informações a ele confiadas na interação com outros profissionais de saúde e com o público em geral, sendo reconhecido pelos usuários e profissionais.
52. Sintetizar, organizar e apresentar casos clínicos para discussão e segunda opinião, debatendo os achados pertinentes aos casos, sendo reconhecido pelos usuários e profissionais.

## LIDERANÇA

53. Desenvolver o trabalho em equipe e criar um ambiente propício para a participação interprofissional, destacando o valor de cada profissional no atendimento ao paciente, sendo reconhecido pelos usuários e profissionais.
54. Demonstrar competência para liderar os residentes do primeiro ano e estagiários, orientando e organizando a função que cabe a cada um, sendo reconhecido pelos usuários e profissionais.
55. Identificar e planejar a atuação em equipe interdisciplinar, multiprofissional e interprofissional.
56. Participar e debater de forma efetiva na discussão de casos com a equipe interprofissional, sendo reconhecido pelos usuários e profissionais.

## ADMINISTRAÇÃO E GERENCIAMENTO

57. Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas.
58. Atuar no sistema hierarquizado de saúde, obedecendo-o e valorizando aos princípios técnicos e éticos de referência e contra referência.
59. Promover e formular ações de saúde e de educação em saúde para pacientes, comunidade e equipe de trabalho.
60. Garantir e organizar treinamento para equipe e educação continuada.
61. Planejar e atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública valorizando a saúde, a cidadania e a qualidade de vida.
62. Propor e compartilhar informações, ideias, sugestões que contribuam para o bom andamento do serviço.
63. Planejar, implementar e participar de atividades de formação em alimentação e nutrição para diferentes profissionais.
64. Demonstrar autoconfiança no relacionamento com a equipe e agir em diferentes contextos preservando interação harmoniosa com superiores e subordinados, analisando sua melhoria dentro da equipe, e ser reconhecido pelos usuários e profissionais.
65. Demonstrar e aplicar a criatividade e a capacidade imaginativa para realização de processos inovadores na atenção à saúde.

## EDUCAÇÃO PERMANENTE

66. Identificar e construir estratégias de atualizar o próprio conhecimento e habilidades de forma permanente.
67. Demonstrar competência para ensinar, supervisionar e avaliar os residentes e estagiários sob sua orientação.
68. Compreender e analisar os princípios da metodologia científica, possibilitando-o a leitura crítica de artigos técnico científicos e participação na produção de conhecimentos.
69. Conhecer e aplicar os níveis de evidência científica de cada informação obtida.
70. Realizar e debater exposições de ideias atualizadas e com conteúdo adequado.
71. Participar e planejar atividades acadêmicas em congressos nacionais e internacionais, visando ao seu próprio aperfeiçoamento profissional.
72. Compreender e construir projetos de pesquisa.
73. Elaborar e apresentar o trabalho de conclusão da residência, de preferência sob a forma de artigo científico.

# 5 . CONSIDERAÇÕES FINAIS

---



O instrumento servirá como um direcionador para avaliação das competências, identificar atribuições específicas, nortear a prática profissional e mensurar os resultados e a qualidade dos serviços prestados, bem como apresentar aos avaliados, os pontos de melhorias para o desenvolvimento com base no tempo de experiência e atuação na área de nutrição. Cientes de que essa Matriz estará em contínua construção no contexto do processo ensino-aprendizagem, espera-se que possa ser utilizada e aprimorada por vários programas de residência em nutrição do país.

# 6. REFERÊNCIAS

1. Melo DG, Silva AA, Husny AS, Ferraz VEF. Competency Profile in Genetics for Physicians in Brazil: A Proposal of the Brazilian Society of Medical Genetics and Genomics. *Rev Bras Educ Med* 2019; 43(Supl I): 440–450.
2. Machado MDFAS, Machado LDS, Xavier SPL, Lima LA, Moreira MRC, Ferreira HS. Health promotion competencies: partnership in multiprofessional health residency. *Rev Bras Promoç Saúde* 2018 Out-Dez; 31(4): 1-7.
3. Brasil. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro de 2001. *Diário Oficial da União*. 2001; nov 9, Seção 1, p.39
4. Hortense FTP, Bergerot CD, Domenico EBL. Construction and validation of clinical contents for development of learning objects. *Rev Bras Enferm* 2018; 71(2): 327-334.

