

RELATÓRIO

AVALIAÇÃO SATISFAÇÃO

**SEMINÁRIOS DE DEONTOLOGIA
PARA MEMBROS ESTAGIÁRIOS**

2025

DEPARTAMENTO DA QUALIFICAÇÃO

ÍNDICE

ÍNDICE 1

1.	ENQUADRAMENTO	2
2.	AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO	3
2.1.	QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO	3
2.2.1.	DESTINATÁRIOS	3
2.2.2.	QUESTIONÁRIO	3
2.2.3.	ESTRUTURA DO QUESTIONÁRIO	3
3.	RESULTADOS DA AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO	4
3.1.	SEMINÁRIOS DE DEONTOLOGIA 2024	4
3.2.	RESULTADOS.....	5
3.3.	RESULTADOS GLOBAIS	11
3.4.	COMENTÁRIOS	15
4.	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	16
ANEXO I – PROGRAMA DAS EDIÇÕES 68 E 69		17
ANEXO II – PROGRAMA DA EDIÇÃO 70		19

1. ENQUADRAMENTO

O presente documento, doravante designado de “**Relatório**”, visa apresentar a avaliação dos seminários de deontologia, para membros estagiários, realizados pela Ordem dos Nutricionistas durante o ano de 2025.

O Relatório constitui um documento central e orientador na gestão da atividade formativa e tem como objetivos:

- Caracterizar as metodologias de avaliação das atividades formativas;
- Apresentar os resultados da avaliação de satisfação dos participantes;
- Apresentar as sugestões e comentários dos participantes.

No âmbito da avaliação é realizada a **Avaliação de satisfação dos participantes**.

Esta avaliação visa recolher informação sobre o nível de satisfação dos participantes e incide sobre as seguintes dimensões: programa, organização e formadores.

A avaliação pelos participantes é feita após as atividades formativas, através do preenchimento *online* do **Questionário de Avaliação de Satisfação**.

Os resultados dos questionários de avaliação são posteriormente extraídos pelo Departamento de Qualificação e tratados estatisticamente pelo Departamento da Qualificação, de forma a permitir sistematizar a apreciação dos participantes. A partir do tratamento estatístico com base em análise estatística descritiva é possível obter os resultados finais, identificar a média, mediana, desvio padrão (DP), valores mínimo e máximo e traçar um padrão sobre o nível de satisfação dos participantes. Estes resultados são um ponto de partida para uma reflexão crítica sobre os resultados obtidos e a definição de eventuais medidas no âmbito da melhoria contínua.

2. AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO

2.1. QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO

2.2.1. DESTINATÁRIOS

Membros estagiários da Ordem dos Nutricionistas que frequentam os seminários de deontologia.

2.2.2. QUESTIONÁRIO

O questionário é *online* e é disponibilizado aos participantes através da plataforma *SurveyMonkey* e *MachForm*.

2.2.3. ESTRUTURA DO QUESTIONÁRIO

Através do questionário são avaliados diversos parâmetros, apresentados no ponto 3.2.

A escala utilizada é de 1 a 6 (1, mau; 2, insuficiente; 3, suficiente; 4, bom; 5, muito bom; 6, excelente) e NR (Não respondo), excepto nos parâmetros que avaliam a duração dos módulos, onde a escala utilizada é de 1 a 4 (1, insuficiente; 2, suficiente; 3, bom; 4, extenso)

Através do questionário pretende-se ainda recolher informações relativas a comentários e sugestões através de campos abertos para observações/comentários e eventuais propostas e um campo para indicação de outras temáticas a serem consideradas nas próximas edições.

3. RESULTADOS DA AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO

3.1. SEMINÁRIOS DE DEONTOLOGIA 2024

Na tabela seguinte são apresentadas as três **edições** realizadas em 2025, bem como os respetivos destinatários e número de participantes.

Tabela 1. Listagem de edições de seminários de deontologia para membros estagiários realizadas no ano de 2025 (número, data, nome, destinatários, n.º de participantes).

Nº	Data	Nome	Destinatários	N.º participantes (P)*
1	02/2025	68.ª Edição – Seminário de deontologia para membros estagiários (Programa no Anexo I)	Estagiários	96
2	05/2025	69.ª Edição – Seminário de deontologia para membros estagiários (Programa no Anexo I)	Estagiários	127
3	10/2025	70.ª Edição – Seminário de deontologia para membros estagiários (Programa no Anexo II)	Estagiários	130

3.2. RESULTADOS

De seguida para cada edição são apresentados os resultados do questionário de satisfação.

1. EDIÇÃO 68 | FEVEREIRO 2025

N.º participantes*		N.º. respostas		%		
96		48		43%		
Critério	Questão	Média	Mediana	DP	Mín	Máx
Classificação global do módulo 1 - O nutricionista e as atribuições da Ordem dos Nutricionistas: profissão e regulação	1.1	4,9	5	0,9	5	3
Duração do módulo 1*	1.1D	3,0	3	0,6	3	2
Classificação global do módulo 2 - Ordem dos Nutricionistas: orgânica e funcionamento	1.2	5,0	5	0,8	5	3
Duração do módulo 2*	1.2D	3,1	3	0,5	3	2
Classificação global do módulo 3 - Estágio e as provas de habilitação profissional	1.3	5,3	5	0,8	6	4
Duração do módulo 3*	1.3D	3,0	3	0,3	3	2
Classificação global do módulo 4 - Qualidade na atuação profissional	1.4	4,8	5	0,9	4	3
Duração do módulo 4*	1.4D	3,0	3	0,4	3	2
Classificação global do módulo 5A - Enquadramento legal da profissão de nutricionista	1.5A	4,7	5	0,9	4	3
Duração do módulo 5A*	1.5AD	3,0	3	0,6	3	1
Classificação global do módulo 5B - Regulamento Disciplinar da Ordem dos Nutricionistas: implicações da conduta profissional	1.5B	4,9	5	0,8	5	3
Duração do módulo 5B*	1.5BD	3,0	3	0,5	3	1
Classificação global do módulo 6 - Mercado de trabalho e valorização profissional	1.6	4,9	5	1,0	5	3
Duração do módulo 6*	1.6D	3,1	3	0,5	3	2
Classificação global do módulo 7 - Comunicação e relações profissionais	1.7	5,3	5	0,7	6	4
Duração do módulo 7*	1.7D	3,0	3	0,5	3	1
Classificação global do módulo 8 - Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)	1.8	4,9	5	0,8	4	3

Duração do módulo 8*	1.8D	3,1	3	0,4	3	2
Classificação global do módulo 9 - Ética e deontologia: enquadramento na prática profissional	1.9	4,8	5	0,9	4	3
Duração do módulo 9*	1.9D	3,1	3	0,5	3	2
Classificação global do módulo 10A - Ética e deontologia da profissão: Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas	1.10A	4,6	5	0,9	4	3
Duração do módulo 10A*	1.10AD	3,0	3	0,4	3	2
Classificação global do módulo 10B - Casos práticos: Orientação para o estudo de casos práticos	1.10B	5,0	5	0,9	5	3
Duração do módulo 10B*	1.10BD	3,1	3	0,4	3	2
Classificação global do módulo 10C - Casos práticos: Estudo de casos práticos	1.10C	5,2	5	0,8	6	3
Duração do módulo 10C*	1.10CD	3,1	3	0,4	3	2
Classificação global do módulo 10D - Casos práticos: Resolução de casos práticos	1.10D	5,1	5	0,9	6	2
Duração do módulo 10D*	1.10DD	3,2	3	0,5	3	2
Adequação dos objetivos e dos conteúdos programáticos face às suas necessidades e expetativas	11.1	4,7	5	0,9	5	2
Equilíbrio entre componente teórica e prática	11.2	4,6	5	1,0	4	2
Nível de aprofundamento dos conteúdos	11.3	4,8	5	0,9	5	3
Estrutura e sequência dos temas e conteúdos de formação	11.4	4,6	5	0,9	4	3
Distribuição da carga horária pelos dias da semana	11.5	4,2	4	1,2	4	2
Distribuição da carga horária pelos diferentes temas e conteúdos de formação	11.6	4,4	4	1,1	4	2
Interesse e utilidade dos temas	11.7	4,8	5	1,0	5	3
Avaliação global do programa	11.8	4,7	5	0,9	5	2
Horário e intervalos da formação	12.1	4,1	4	1,3	4	1
Qualidade da documentação de apoio distribuída	12.2	4,7	5	0,9	5	3
Qualidade e adequação dos recursos técnicos e audiovisuais disponíveis	12.3	4,9	5	0,9	5	3

Escala de classificação: 1-Mau; 2-Insuficiente; 3-Suficiente; 4-Bom; 5-Muito bom; 6-Excelente

***Escala de classificação:** 1- Insuficiente; 2 – Suficiente; 3 – Bom; 4 - Extenso

2. EDIÇÃO 69 | MAIO 2025

N.º participantes*		N.º. respostas		%		
127		45		35%		
Critério	Questão	Média	Mediana	DP	Mín	Máx
Classificação global do módulo 1 - O nutricionista e as atribuições da Ordem dos Nutricionistas: profissão e regulação	1.1	4,9	5	0,9	5	3
Duração do módulo 1*	1.1D	3,1	3	0,5	3	2
Classificação global do módulo 2 - Ordem dos Nutricionistas: orgânica e funcionamento	1.2	4,8	5	0,8	4	3
Duração do módulo 2*	1.2D	3,1	3	0,5	3	2
Classificação global do módulo 3 - Estágio e as provas de habilitação profissional	1.3	5,0	5	0,9	5	3
Duração do módulo 3*	1.3D	3,0	3	0,6	3	1
Classificação global do módulo 4 - Qualidade na atuação profissional	1.4	4,8	5	0,9	4	3
Duração do módulo 4*	1.4D	3,0	3	0,5	3	2
Classificação global do módulo 5A - Enquadramento legal da profissão de nutricionista	1.5A	4,8	5	0,9	5	3
Duração do módulo 5A*	1.5AD	3,1	3	0,5	3	2
Classificação global do módulo 5B - Regulamento Disciplinar da Ordem dos Nutricionistas: implicações da conduta profissional	1.5B	4,6	5	1,0	5	3
Duração do módulo 5B*	1.5BD	3,0	3	0,4	3	2
Classificação global do módulo 6 - Mercado de trabalho e valorização profissional	1.6	4,8	5	0,9	5	3
Duração do módulo 6*	1.6D	3,0	3	0,5	3	1
Classificação global do módulo 7 - Comunicação e relações profissionais	1.7	4,9	5	1,0	5	2
Duração do módulo 7*	1.7D	2,9	3	0,6	3	1
Classificação global do módulo 8 - Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)	1.8	4,6	5	0,9	5	3
Duração do módulo 8*	1.8D	3,0	3	0,6	3	1
Classificação global do módulo 9 - Ética e deontologia: enquadramento na prática profissional	1.9	4,9	5	0,9	5	3

Duração do módulo 9*	1.9D	3,1	3	0,5	3	2
Classificação global do módulo 10A - Ética e deontologia da profissão: Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas	1.10A	4,8	5	0,9	5	3
Duração do módulo 10A*	1.10AD	3,0	3	0,5	3	1
Classificação global do módulo 10B - Casos práticos: Orientação para o estudo de casos práticos	1.10B	4,8	5	1,0	5	3
Duração do módulo 10B*	1.10BD	3,0	3	0,6	3	1
Classificação global do módulo 10C - Casos práticos: Estudo de casos práticos	1.10C	4,7	5	1,0	5	2
Duração do módulo 10C*	1.10CD	3,0	3	0,6	3	1
Classificação global do módulo 10D - Casos práticos: Resolução de casos práticos	1.10D	4,7	5	1,0	4	3
Duração do módulo 10D*	1.10DD	3,1	3	0,6	3	2
Adequação dos objetivos e dos conteúdos programáticos face às suas necessidades e expetativas	11.1	4,5	5	1,1	5	1
Equilíbrio entre componente teórica e prática	11.2	4,2	4	1,2	4	2
Nível de aprofundamento dos conteúdos	11.3	4,6	5	1,1	4	2
Estrutura e sequência dos temas e conteúdos de formação	11.4	4,3	4	1,2	4	2
Distribuição da carga horária pelos dias da semana	11.5	3,9	4	1,4	3	1
Distribuição da carga horária pelos diferentes temas e conteúdos de formação	11.6	4,2	4	1,2	4	1
Interesse e utilidade dos temas	11.7	4,4	5	1,2	5	1
Avaliação global do programa	11.8	4,5	5	1,1	5	1
Horário e intervalos da formação	12.1	4,0	4	1,4	3	1
Qualidade da documentação de apoio distribuída	12.2	4,4	4	1,3	6	2
Qualidade e adequação dos recursos técnicos e audiovisuais disponíveis	12.3	4,6	5	1,3	6	1

Escala de classificação: 1-Mau; 2-Insuficiente; 3-Suficiente; 4-Bom; 5-Muito bom; 6-Excelente

***Escala de classificação:** 1- Insuficiente; 2 – Suficiente; 3 – Bom; 4 - Extenso

3. EDIÇÃO 70 | OUTUBRO 2025

N.º participantes*		N.º. respostas		%		
130		33		25%		
Critério	Questão	Média	Mediana	DP	Mín	Máx
Classificação global do módulo 1 - O nutricionista e as atribuições da Ordem dos Nutricionistas: profissão e regulação	1.1	5,0	5	0,8	5	3
Duração do módulo 1*	1.1D	3,0	3	0,5	3	2
Classificação global do módulo 2 - Ordem dos Nutricionistas: orgânica e funcionamento	1.2	5,0	5	0,6	5	4
Duração do módulo 2*	1.2D	3,0	3	0,3	3	2
Classificação global do módulo 3 - Estágio e as provas de habilitação profissional	1.3	4,8	5	0,7	5	4
Duração do módulo 3*	1.3D	2,9	3	0,5	3	1
Classificação global do módulo 4 - Qualidade na atuação profissional	1.4	4,5	5	0,7	5	3
Duração do módulo 4*	1.4D	2,9	3	0,5	3	2
Classificação global do módulo 5A - Enquadramento legal da profissão de nutricionista	1.5A	4,2	4	1,0	5	3
Duração do módulo 5A*	1.5AD	3,0	3	0,6	3	2
Classificação global do módulo 5B - Regulamento Disciplinar da Ordem dos Nutricionistas: implicações da conduta profissional	1.5B	4,2	4	0,8	5	3
Duração do módulo 5B*	1.5BD	3,1	3	0,6	3	2
Classificação global do módulo 6 - Mercado de trabalho e valorização profissional	1.6	5,0	5	0,8	5	4
Duração do módulo 6*	1.6D	3,0	3	0,4	3	2
Classificação global do módulo 7 - Comunicação e relações profissionais	1.7	4,9	5	0,8	5	3
Duração do módulo 7*	1.7D	2,9	3	0,3	3	2
Classificação global do módulo 8 - Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)	1.8	4,4	4	0,8	5	3
Duração do módulo 8*	1.8D	2,9	3	0,4	3	2
Classificação global do módulo 9 - Ética e deontologia: enquadramento na prática profissional	1.9	5,2	5	0,8	6	4
Duração do módulo 9*	1.9D	3,0	3	0,3	3	2
Classificação global do módulo 10A - Ética e deontologia da profissão: Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas	1.10A	4,4	4	1,1	4	2
Duração do módulo 10A*	1.10AD	2,9	3	0,4	3	2

Classificação global do módulo 10D - Casos práticos: Resolução de casos práticos	1.10D	4,2	4	1,3	4	1
Duração do módulo 10D*	1.10DD	2,6	3	0,7	3	1
Adequação dos objetivos e dos conteúdos programáticos face às suas necessidades e expectativas	11.1	4,4	4	0,8	4	2
Equilíbrio entre componente teórica e prática	11.2	4,0	4	1,0	4	2
Nível de aprofundamento dos conteúdos	11.3	4,4	4	0,8	5	2
Estrutura e sequência dos temas e conteúdos de formação	11.4	4,4	5	0,9	5	2
Distribuição da carga horária pelos dias da semana	11.5	4,2	4	1,1	4	2
Distribuição da carga horária pelos diferentes temas e conteúdos de formação	11.6	4,2	4	1,1	4	1
Interesse e utilidade dos temas	11.7	4,6	5	1,0	5	2
Avaliação global do programa	11.8	4,5	5	0,8	5	2
Horário e intervalos da formação	12.1	4,4	4	1,2	4	1
Qualidade da documentação de apoio distribuída	12.2	4,5	5	1,1	5	1
Qualidade e adequação dos recursos técnicos e audiovisuais disponíveis	12.3	4,6	5	1,1	5	1

Escala de classificação: 1-Mau; 2-Insuficiente; 3-Suficiente; 4-Bom; 5-Muito bom; 6-Excelente

***Escala de classificação:** 1- Insuficiente; 2 – Suficiente; 3 – Bom; 4 - Extenso

3.3. RESULTADOS GLOBAIS

De seguida são apresentados os dados globais do ano 2025.

Critério	Média	Mediana	DP	Mín	Máx
Módulo 1 - O nutricionista e as atribuições da Ordem dos Nutricionistas: profissão e regulação					
1.10 – Classificação global do módulo	4,9	5	0,9	5	3
1.11. Duração do módulo 1*	3,0	3	0,5	3	2
Módulo 2 - Ordem dos Nutricionistas: orgânica e funcionamento					
2.10 – Classificação global do módulo	4,9	5	0,8	5	3
2.11. Duração do módulo 2*	3,1	3	0,4	3	2
Módulo 3 - Estágio e as provas de habilitação profissional					
3.10 – Classificação global do módulo	5,0	5	0,8	5	3
3.11. Duração do módulo 3*	3,0	3	0,5	3	1
Módulo 4 - Qualidade na atuação profissional					
4.10 – Classificação global do módulo	4,7	5	0,8	4	3
4.11. Duração do módulo 4*	3,0	3	0,5	3	2
Módulo 5A - Enquadramento legal da profissão de nutricionista					
5A.10 – Classificação global do módulo	4,6	5	0,9	5	3
5A.11. Duração do módulo 5A*	3,1	3	0,6	3	1
Módulo 5B - Regulamento Disciplinar da Ordem dos Nutricionistas: implicações da conduta profissional					
5B.10 – Classificação global do módulo	4,6	5	0,9	5	3
5.11. Duração do módulo 5B*	3,0	3	0,5	3	1
Módulo 6 - Mercado de trabalho e valorização profissional					
6.10 – Classificação global do módulo	4,9	5	0,9	5	3
6.11. Duração do módulo 6*	3,1	3	0,5	3	1
Módulo 7 - Comunicação e relações profissionais					

7.10 – Classificação global do módulo	5,1	5	0,9	5	2
7.11. Duração do módulo 7*	2,9	3	0,5	3	1
Módulo 8 - Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)					
8.10 – Classificação global do módulo	4,7	5	0,9	5	3
8.11. Duração do módulo 8*	3,0	3	0,5	3	1
Módulo 9 - Ética e deontologia: enquadramento na prática profissional					
9.10 – Classificação global do módulo	4,9	5	0,9	5	3
9.11. Duração do módulo 9*	3,1	3	0,4	3	2
Módulo 10A - Ética e deontologia da profissão: Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas					
10A.12 – Classificação global do módulo	4,6	5	1,0	4	2
10A.13. Duração do módulo 10*	3,0	3	0,5	3	1
Módulo 10B - Casos práticos: Orientação para o estudo de casos práticos					
10B.12 – Classificação global do módulo	4,9	5	0,9	5	3
10B.13. Duração do módulo 10B*	3,0	3	0,5	3	1
Módulo 10C - Casos práticos: Estudo de casos práticos					
10C.12 – Classificação global do módulo	4,9	5	1,0	5	2
10C.13. Duração do módulo 10C*	3,1	3	0,5	3	1
Módulo 10D - Casos práticos: Resolução de casos práticos					
10D.12 – Classificação global do módulo	4,7	5	1,1	5	1
10D.13. Duração do módulo 10D*	3,0	3	0,6	3	1
Programa					
11.1 – Adequação dos objetivos e dos conteúdos programáticos face às suas necessidades e expetativas	4,5	5,0	1,0	4,0	1,0
11.2 – Equilíbrio entre componente teórica e prática	4,3	4,0	1,1	4,0	2,0
11.3 – Nível de aprofundamento dos conteúdos	4,6	5,0	1,0	5,0	2,0
11.4 – Estrutura e sequência dos temas e conteúdos de formação	4,4	4,0	1,0	4,0	2,0
11.5 – Distribuição da carga horária pelos dias da semana	4,1	4,0	1,3	4,0	1,0
11.6 – Distribuição da carga horária pelos diferentes temas e conteúdos de formação	4,3	4,0	1,1	4,0	1,0

11.7 – Interesse e utilidade dos temas	4,6	5,0	1,1	5,0	1,0
11.8 – Avaliação global do programa	4,6	5,0	1,0	5,0	1,0
Organização					
12.1 – Horário e intervalos da formação	4,2	4,0	1,3	4,0	1,0
12.2 – Qualidade da documentação de apoio distribuída	4,5	5,0	1,1	5,0	1,0
12.3 – Qualidade e adequação dos recursos técnicos e audiovisuais disponíveis	4,7	5,0	1,1	5,0	1,0

Escala de classificação: 1-Mau; 2-Insuficiente; 3-Suficiente; 4-Bom; 5-Muito bom; 6-Excelente

***Escala de classificação:** 1- Insuficiente; 2 – Suficiente; 3 – Bom; 4 - Extenso

De seguida apresenta-se a análise dos resultados.

1. Taxa de resposta

A taxa de resposta diminuiu de 42% para 25%, ao longo das três edições.

2. Classificação global dos módulos

Todos os módulos apresentaram avaliações globais médias entre 4,6 e 5,1 (Muito Bom).

Os Módulos 3 e 7 destacaram-se, com uma média de 5,0 (Muito Bom), indicando satisfação dos participantes.

Os Módulos 5A, 5B e 10A apresentam uma média menor que os restantes módulos (4,6), mantendo-se, na classificação de Muito bom.

3. Duração dos módulos

A média da avaliação atribuída à duração de cada módulo foi de 3 (Bom), numa escala de 1 a 4 (1=Insuficiente, Suficiente, Bom, 4 = Extenso). Este resultado sugere que a duração de todos os módulos responde às necessidades da grande maioria dos participantes.

4. Programa

Pontos fortes:

"Nível de aprofundamento dos conteúdos" (média de 4,6) e "Interesse e utilidade dos temas" (4,6) foram os critérios de avaliação do programa que obtiveram os resultados mais positivos. A "avaliação global do programa" também foi considerada Muito Boa (4,5).

Pontos a melhorar:

"Distribuição da carga horária pelos dias da semana" teve a classificação mais baixa (4,1 = Bom).

5. Organização

Pontos Fortes:

Os critérios "Qualidade e adequação dos recursos técnicos e audiovisuais disponíveis" (4,7) e "Qualidade da documentação de apoio distribuída" (4,5) obtiveram uma classificação Muito Boa.

Pontos a Melhorar:

O critério "Horário e intervalos da formação" obteve a classificação mais baixa, ainda assim, sendo considerada como Boa (4,2).

3.4. COMENTÁRIOS

De seguida apresenta-se o resumo dos comentários apresentados de forma livre, pelos respondentes.

No total dos 126 respondentes aos três questionários de avaliação de satisfação, 26 (21%) escreveram comentários e/ou sugestões de melhoria.

Síntese global

- Os Seminários foram considerados relevantes e úteis, sobretudo na área de ética e deontologia e no apoio à prova de deontologia.
- O principal problema transversal foi o formato intensivo (1 semana, dias longos), considerado exaustivo, com impacto negativo na concentração e retenção dos conteúdos.
- Alguns comentários destacaram a necessidade de:
 - Reduzir a carga horária ou distribuir os módulos ao longo de mais semanas;
 - Introduzir mais componentes práticas;
 - Melhorar a estrutura e clareza da resolução de casos práticos;
 - Disponibilizar materiais de apoio e resoluções-modelo.

Diferenças e evoluções entre sessões

Edição 68 (6 participantes comentaram = 13% dos respondentes)

- Comentários focados na estrutura do seminário: excesso de horas, módulos longos e repetição de conteúdos.
- Defesa por um conteúdo focado exclusivamente na ética e deontologia e por um maior equilíbrio entre teoria e prática.

Edição 69 (11 participantes comentaram = 25% dos respondentes)

- Comentários focados mencionam o carácter intensivo e a falta de pausas.
- Destacada a necessidade da disponibilização mais célere dos materiais de apoio.

Edição 70 (9 participantes comentaram = 27% dos respondentes)

- Comentários incidiram maioritariamente na resolução dos casos práticos, com críticas à “falta de preparação” de alguns oradores e à incoerência das resoluções. Foi destacada a necessidade de oradores com experiência em júri de provas.
- Referência a boa organização e valorização de alguns oradores em específico.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em suma:

- A taxa de resposta diminuiu ao longo do ano (de 42% para 25%). Para aumentar a taxa de resposta ao questionário, a partilha do mesmo deve ser feita no último dia do Seminário.
- **Todos os módulos** do programa obtiveram médias de "**classificação global**", entre **4,6 a 5,1 (Muito Bom)**, destacando a satisfação dos participantes com os Seminários.
- A **duração dos módulos** foi maioritariamente classificada como Boa, sugerindo que a duração dos módulos responde às necessidades da maioria dos participantes.
- No âmbito do programa, o "**Nível de aprofundamento dos conteúdos**" e o "**Interesse e utilidade dos temas**" apresentaram uma classificação **Muito Boa** (médias acima de 4,5), enquanto a "Distribuição da carga horária pelos dias da semana" obteve uma classificação mais baixa, mas ainda Boa (4,1).
- Na organização, a "**Qualidade e adequação dos recursos técnicos e audiovisuais disponíveis**" (4,7) destacou-se como um parâmetro **Muito Bom** e o "Horário e intervalos de formação, apesar de obter uma classificação mais baixa, foi considerado como Bom (4,2).

De uma forma global, **os módulos, a sua duração, o programa e a organização** dos Seminários obtiveram **classificações médias entre o Bom e o Muito Bom**, demonstrando alinhamento com as expectativas dos participantes. Apesar de em menor número, os comentários destacaram alguns pontos de melhoria a serem tidos em consideração no futuro.

Através de *feedback* contínuo e de uma abordagem centrada nos participantes, continuaremos a trabalhar para elevar os níveis de satisfação e garantir que os seminários de deontologia continuem a oferecer valor prático e aplicável ao contexto profissional dos nossos membros.

No que diz respeito ao planeamento dos seminários para o ano de 2026, a Ordem dos Nutricionistas terá em consideração os resultados aqui apresentados e os contributos e sugestões recolhidas através dos questionários de satisfação, no âmbito da melhoria contínua, bem como, no sentido de ir ao encontro das necessidades e expectativas dos seus membros.

ANEXO I – PROGRAMA DAS EDIÇÕES 68 E 69

SEMANA 1

HORAS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
09H00 – 11H00	MÓDULO 1 (SS) · O nutricionista e as atribuições da Ordem dos Nutricionistas: profissão e regulação	MÓDULO 5A (SS) · Enquadramento legal da profissão de nutricionista	MÓDULO 8 (SS) · Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)	MÓDULO 10 C (SA) · Casos práticos: Estudo de casos práticos Grupos I a III	MÓDULO 10 D (SS) · Casos práticos: Resolução de casos práticos Grupo I
11H00 – 11H15	PAUSA DA MANHÃ				
11H15 – 13H00	MÓDULO 2 (SS) · Ordem dos Nutricionistas: orgânica e funcionamento	MÓDULO 5B (SS) · Regulamento Disciplinar da Ordem dos Nutricionistas: implicações da conduta profissional	MÓDULO 9 (SS) · Ética e deontologia: enquadramento na prática profissional	MÓDULO 10 C (SA) · Casos práticos: Estudo de casos práticos Grupos I a III	MÓDULO 10 D (SS) · Casos práticos: Resolução de casos práticos Grupo I
13H00 – 14H00	PAUSA PARA ALMOÇO				
14H00 – 16H00	MÓDULO 3 (SS) · Estágio e as provas de habilitação profissional	MÓDULO 6 (SS) · Mercado de trabalho e valorização profissional	MÓDULO 10A (SS) · Ética e deontologia da profissão: Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas	MÓDULO 10 C (SA) · Casos práticos: Estudo de casos práticos Grupos I a III	MÓDULO 10 D (SS) · Casos práticos: Resolução de casos práticos Grupo I
16H00 – 16H15	PAUSA DA TARDE				
16H15 – 18H00	MÓDULO 4 (SS) · Qualidade na atuação profissional	MÓDULO 7 (SS) · Comunicação e relações profissionais	MÓDULO 10 B (SS) · Casos práticos: Orientação para o estudo de casos práticos	MÓDULO 10 C (SA) · Casos práticos: Estudo de casos práticos Grupos I a III	MÓDULO 10 D (SS) · Casos práticos: Resolução de casos práticos Grupo I

RELATÓRIO | SEMINÁRIOS DE DEONTOLGIA 2025

SEMANA 2

HORAS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
09H00 – 11H00	MÓDULO 10 D (SS)	MÓDULO 10 D (SS)			
	. Casos práticos: Resolução de casos práticos Grupo II	. Casos práticos: Resolução de casos práticos Grupo II			
11H00 – 11H15	PAUSA DA MANHÃ				
11H15 – 13H00	MÓDULO 10 D (SS)	MÓDULO 10 D (SS)			
	. Casos práticos: Resolução de casos práticos Grupo II	. Casos práticos: Resolução de casos práticos Grupo III			
13H00 – 14H00	PAUSA PARA ALMOÇO				
14H00 – 16H00	MÓDULO 10 D (SS)	MÓDULO 10 D (SS)			
	. Casos práticos: Resolução de casos práticos Grupo II	. Casos práticos: Resolução de casos práticos Grupo III			
16H00 – 16H15	PAUSA DA TARDE				
16H15 – 18H00	MÓDULO 10 D (SS)	MÓDULO 10 D (SS)			
	. Casos práticos: Resolução de casos práticos Grupo II	. Casos práticos: Resolução de casos práticos Grupo III			

ANEXO II – PROGRAMA DA EDIÇÃO 70

SEMANA 1

HORAS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
09H00 – 11H00	MÓDULO 1 (SS) · O nutricionista e as atribuições da Ordem dos Nutricionistas: profissão e regulação	MÓDULO 5A (SS) · Enquadramento legal da profissão de nutricionista	MÓDULO 8 (SS) · Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)	MÓDULO 10 D (SS) Casos práticos: Resolução de casos práticos	MÓDULO 10 D (SS) · Casos práticos: Resolução de casos práticos
11H00 – 11H15	PAUSA DA MANHÃ				
11H15 – 13H00	MÓDULO 2 (SS) · Ordem dos Nutricionistas: orgânica e funcionamento	MÓDULO 5B (SS) · Regulamento Disciplinar da Ordem dos Nutricionistas: implicações da conduta profissional	MÓDULO 9 (SS) · Ética e deontologia: enquadramento na prática profissional	MÓDULO 10 D (SS) · Casos práticos: Resolução de casos práticos	MÓDULO 10 D (SS) · Casos práticos: Resolução de casos práticos
13H00 – 14H00	PAUSA PARA ALMOÇO				
14H00 – 16H00	MÓDULO 3 (SS) · Estágio e as provas de habilitação profissional	MÓDULO 6 (SS) · Mercado de trabalho e valorização profissional	MÓDULO 10A (SS) · Ética e deontologia da profissão: Código Deontológico da Ordem dos Nutricionistas	MÓDULO 10 D (SS) · Casos práticos: Resolução de casos práticos	MÓDULO 10 D (SS) · Casos práticos: Resolução de casos práticos
16H00 – 16H15	PAUSA DA TARDE				
16H15 – 18H00	MÓDULO 4 (SS) · Qualidade na atuação profissional	MÓDULO 7 (SS) · Comunicação e relações profissionais	MÓDULO 10 B (SS) · Disponibilização dos Casos Práticos	MÓDULO 10 D (SS) · Casos práticos: Resolução de casos práticos	MÓDULO 10 D (SS) · Casos práticos: Resolução de casos práticos

