

Perfil de las Competencias del Titulado Universitario en Nutrición Humana y Dietética

Documento de Consenso, Febrero de 2003

Elaborado por la Conferencia de Consenso constituida por los representantes de las Universidades Españolas que imparten la titulación, y la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas.

UNIVERSIDAD	FIRMANTE/S	CARGO
Alfonso X El Sabio	Alfredo Entrada Bueno Carlos Iglesias Rosado	Decano Facultad de CC de la Salud Jefe de estudios Diplomatura NHD
Alicante	María Loreto Marcia Soler	Directora Escuela de Enfermería
Autónoma de Madrid	Guillermo Reglero Rada	Coordinador Diplomatura NHD
Barcelona	Pilar Cervera Ral Ana Puchal Sabartés	Directora CESNID Jefa Estudios Diplomatura NHD
Católica de Murcia	José Manuel López Nicolás	Director Escuela Universitaria de NHD
Navarra	Isabel García Jalón	Vicedecana Facultad de Ciencias
País Vasco	María Aranzazu Goicolea Ana María Rocandio	Decana Facultad de Farmacia Profesora
Rovira i Virgili	Jordi Salas Salvado	Profesor
San Pablo	Gregorio Varela Moreiras Javier Sanz Acosta M. Purificación González	Decano Facultad de Ciencias Profesor Profesora
Valladolid	Margarita Alonso Franch M. José Castro Alija M. Paz Redondo del Río	Vicedecana facultad Medicina y Coordinadora Diplomatura NHD Profesor Profesor
Vic	M. Cristina Sadurni Eva Rovira Palau	Jefe Estudios Escuela de Salud Directora Departamento NHD
Zaragoza	Carlos Gil Chueca	Vicedecano
Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN)	Yolanda Salas Vidal	Presidenta
Asociaciones adscritas a la AEDN	Giuseppe Rusolillo	Presidente ADDENA

Pamplona, 24 de Febrero de 2003

INTRODUCCIÓN:

Por el Real Decreto 433/1998 de 20 de Marzo (B.O.E. 15-04-1998), queda establecido el TÍTULO UNIVERSITARIO OFICIAL DE DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Con objeto de definir las competencias profesionales del Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (DNHD) y ante la integración del sistema universitario español en el Espacio Europeo de Enseñanza Superior, representantes de Universidades que imparten el Título y junto a la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas han constituido la Conferencia de Consenso.

Dicha Conferencia de Consenso sobre el Perfil Profesional del Diplomado en Nutrición Humana y Dietética nace ante:

- ✓ **La NO DEFINICIÓN en el marco de actuación profesional de los diferentes niveles/tipos de estudios sobre alimentación, dietética y nutrición.**
- ✓ **Las consecuencias de la LIBRE CIRCULACIÓN DE PROFESIONALES en el marco europeo**
- ✓ **La necesidad de REDEFINICIÓN de las directrices y planes de estudio adaptados a facilitar conocimientos y habilidades, actitudes y aptitudes que capaciten al Titulado para el ejercicio profesional**

DEFINICIÓN DE DIETISTA-NUTRICIONISTA:

Según la Conferencia de Consenso del Perfil Profesional del Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

El dietista-nutricionista es un profesional de la salud, con titulación universitaria, reconocido como experto en la alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para intervenir en la alimentación de una persona o grupo

y desde los siguientes ámbitos de actuación:

**Nutrición en la salud
Nutrición en la enfermedad
Consejo dietético
Investigación
Docencia
Salud Pública
Empresas del Sector Alimentario
Restauración Colectiva y Social**

La European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) define al dietista como *"una persona cualificada y legalmente reconocida para poder aconsejar una buena alimentación, tanto para grupos de personas o de individuos en buen estado de salud, como los que necesitan un régimen terapéutico"*.

El USA Department of Labour Dictionary of Occupation Titles define al dietista como *"aquella persona que aplica los principios de la nutrición en la alimentación de individuos y grupos, planifica menús y dietas especiales, supervisa la presentación y servicio de las comidas, instruye en los principios de nutrición y en su aplicación en la selección de alimentos"*.

FUNCIONES DEL DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

En todos los lugares donde una adecuada alimentación puede ayudar a mejorar la calidad de vida, los dietistas enseñan, investigan, valoran, guían y aconsejan. La profesión de dietista-nutricionista lleva implícita en su ejercicio la educación alimentaria y nutricional en cualesquiera de los campos donde es posible ejercerla.

La figura del dietista, siempre de acuerdo con la sociedad en que desarrolla su labor, actúa en los siguientes ámbitos con funciones específicas de cada uno de ellos:

1.- El Dietista Clínico actúa sobre la alimentación de la persona o grupo de personas, sanas o enfermas (y en este caso tras diagnóstico médico), teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas o patológicas, preferencias personales, socioeconómicas, religiosas y culturales.

2.- El Dietista Comunitario o de Salud Pública, con funciones de prevención y promoción de la salud, actúa sobre la población en general y desde entidades diversas, desarrollando y participando en programas de políticas alimentarias, prevención de salud y salud en general, y de educación alimentaria, dentro del marco de la salud pública y nutrición comunitaria.

3.- El Dietista en Restauración Colectiva participa en la gestión y organización, vela por la calidad y salubridad de los alimentos durante todo el proceso de producción. Forma al personal en materia de seguridad alimentaria, planifica menús y valora el equilibrio nutricional de la oferta alimentaria.

4.- El Dietista Industrial asesora en la innovación de nuevos productos y en el marketing social relacionado con la alimentación.

5.- El Dietista Docente actúa como formador en centros públicos y privados en los que se imparten conocimientos sobre alimentación, nutrición y salud.

6.- El Dietista Investigador está capacitado para integrarse en un equipo multidisciplinar de investigación y desarrollo. Potencia la investigación en el área de la alimentación, nutrición y salud.

FUNCIONES DEL DIETISTA EN EL ÁMBITO CLÍNICO Y LA ATENCIÓN PRIMARIA

Funciones Asistenciales	
Generales:	Específicas:
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Participar de forma general en la organización, desarrollo y evaluación de las actividades relacionadas con la dietética y nutrición ✓ Elaborar protocolos o estándares de actuación profesional en diferentes ámbitos ✓ Participar en programas de formación continuada ✓ Intervenir en las distintas modalidades de soporte nutricional ✓ Participar en comisiones hospitalarias en relación con nutrición, alimentación y dietética ✓ Supervisar a los Técnicos Superiores en Dietética ✓ Servir de enlace en la coordinación entre la Unidad de nutrición Clínica y Dietética con la administración del hospital. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborar el manual de dietas hospitalarias ✓ Elaborar el manual de recomendaciones dietéticas para pacientes ambulatorios ✓ Elaborar material educativo: folletos, test de conocimiento, menús, recetas, consejos, etc.) ✓ Diseñar documentos para la evaluación del estado nutricional ✓ Velar por las buenas prácticas de higiene en el servicio de alimentación ✓ Intervenir en la gestión de compras de material e infraestructura ✓ Participar junto al servicio de alimentación en la coordinación en todos los niveles de las competencias que le son propias para asegurar la calidad nutricional y gastronómica de la oferta alimentaria

Unidades de Hospitalización y Consultas Externas	
Unidades de Hospitalización:	Consultas Externas:
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar la historia dietética para evaluar ingestas previas a su hospitalización y conocer sus hábitos y gustos alimentarios ✓ Valorar el estado nutricional ✓ Calcular las necesidades del paciente ✓ Participar en la elaboración de un plan de intervención individual según su patología y prescripción nutricional ✓ Traducir a términos alimentarios la prescripción nutricional ✓ Informar al enfermo y/o familiares de la pauta nutricional prescrita ✓ Realizar un seguimiento nutricional del paciente ✓ Comunicar al personal de planta las características de la dieta establecida e información respecto al enfermo (actitud, aceptación, medicación, etc.) ✓ Asistir con el equipo a las visitas para aconsejar los cambios a introducir ✓ Intervenir en sesiones clínicas y colaborar en trabajos de investigación ✓ Elaborar informes ✓ Planificar controles ambulatorios 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Valoración completa del estado nutricional (datos personales, sociales, historia dietética, composición corporal, historia clínica resumida, fármacos actuales y bioquímica) ✓ Identificar los problemas dietéticos y nutricionales del paciente ✓ Planificar y elaborar la dieta según prescripción ✓ Explicar la dieta a familiares: educación alimentaria ✓ Elaborar la documentación para evaluación intervención y seguimiento del paciente ✓ Planificar el seguimiento y controles posteriores ✓ Evaluar la terapia nutricional ✓ Realizar y participar en trabajos de investigación ✓ Participar en terapias de grupo para diabéticos, pacientes renales, embarazadas, obesos, etc.

Unidad de Dietética y Nutrición Clínica	
Generales:	Clínicas:
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborar protocolos de actuación del soporte nutricional ✓ Elaborar protocolos de seguimiento, control y evaluación del enfermo ✓ Valorar y decidir la compra de productos, fórmulas, material fungible, etc ✓ Planificar reuniones periódicas ✓ Participar en la comisión de nutrición clínica y artificial ✓ Promover estudios y elaboración de trabajos de investigación ✓ Fomentar la formación continuada en materia de alimentación y nutrición 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar una valoración específica del enfermo en relación a su estado nutricional y alimentario ✓ Calcular las necesidades nutricionales del paciente ✓ Informar al equipo de las potenciales deficiencias nutricionales ✓ Desarrollar planes de cuidado nutricional para los pacientes identificados con riesgo nutricional ✓ Participar en la indicación de soporte nutricional artificial (selección de fórmula, elección de vía de acceso y técnica de administración) ✓ Informar al paciente y familiares a elaborar programas de educación nutricional como soporte a dicha alimentación ✓ Plasmar y recopilar información, progresiones y controles a seguir ✓ Intercambiar información con Enfermería ✓ Realizar la evaluación, el seguimiento y control del soporte nutricional ✓ Valorar y planificar la nutrición extrahospitalaria

Atención Primaria	
Consulta Dietética:	Otras funciones:
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dar soporte a los equipos de atención primaria en las prescripciones de dietas y consejos alimentarios. ✓ Participar en sesiones clínicas ✓ Realizar una valoración completa del estado nutricional ✓ Planificar y elaborar planes dietéticos de intervención ✓ Seguimiento y educación nutricional de los pacientes ✓ Identificar factores de riesgo y prácticas inadecuadas ✓ Colaboración en el soporte nutricional domiciliario ✓ Proponer, diseñar y planificar programas de educación alimentaria ✓ Elaborar material ✓ Proponer y dar charlas informativas ✓ Planificar talleres de habilidades ✓ Realizar programas de intervención comunitaria 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Coordinación de criterios en temas relacionados con la nutrición y dietética ✓ Elaborar protocolos de intervención dietética ✓ Elaborar dietas estandarizadas ✓ Responsable de formación continuada del personal sanitario en materia de nutrición y dietética ✓ Colaborar con programas de soporte ✓ Proponer, diseñar, planificar estudios nutricionales o de población en su área de influencia ✓ Coordinación de los diferentes niveles asistenciales en temas de nutrición

FUNCIONES DEL DIETISTA EN EL ÁMBITO COMUNITARIO O DE LA SALUD PÚBLICA

<p>Estudios de intervención:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Diseñar y validar cuestionarios y otras herramientas de evaluación ✓ Participar en la elaboración del protocolo de estudio ✓ Formar encuestadores ✓ Elaborar y seleccionar el material de soporte para la realización de entrevistas ✓ Realizar un seguimiento del trabajo de campo ✓ Atender a la vigilancia nutricional de colectivos vulnerables ✓ Participar en el análisis, presentación de resultados y recomendaciones en el ámbito dietético 	<p>Comunicación-Educación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colaborar en la formación de profesionales sanitarios en Atención primaria en temas de alimentación, nutrición y dietética ✓ Colaborar en la formación de profesionales no sanitarios pero con responsabilidad informativa hacia la población (profesores, profesionales de restauración colectiva, marketing...) ✓ Realizar cursos sobre alimentación, nutrición y dietética ✓ Realizar acciones informativas en centros escolares, asociaciones de padres de alumnos, asociaciones culturales, centros cívicos, asociaciones de enfermos, etc. ✓ Diseñar material informativo y educativo ✓ Participar en los medios de comunicación
<p>Guías Alimentarias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Coordinar y participar en grupos de trabajo para consensuar recomendaciones dietéticas ✓ Colaborar en la planificación de políticas alimentarias y nutricionales en el marco de la promoción de la salud ✓ Coordinar, elaborar, distribuir y realizar el seguimiento de protocolos dietéticos 	<p>Nutrición Comunitaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de programas de alimentación y nutrición en áreas de salud (salud pública, asistencia primaria, centros hospitalarios), de educación (guarderías, escuelas infantiles, secundaria, bachillerato...), justicia (penitenciarias, centros de acogida, cuarteles...) y bienestar social (geriátricos, comedores sociales, asociaciones de enfermos...)
<p>Organismos Internacionales:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Participar en el diseño de políticas alimentarias nutricionales del país ✓ Realizar intervenciones de alimentación y nutrición en países en vías de desarrollo por programas nacionales, ONG, etc ✓ Participar activamente en acciones relacionadas con emergencias en catástrofes <p style="text-align: center;">Estar presente en foros internacionales que velan por la alimentación: OMS, FAO...)</p>	

FUNCIONES DEL DIETISTA EN EL ÁMBITO DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

Restauración Colectiva	
Generales:	Específicas:
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestionar el servicio de alimentación ✓ Participar en la organización y desarrollo del servicio de alimentación ✓ Coordinar y participar en la formación continua en temas de calidad y seguridad alimentaria, y especialmente a los manipuladores de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales ✓ Diseñar la Guía de Buenas Prácticas y velar por su cumplimiento ✓ Elaborar, instaurar y evaluar el sistema de APPCC ✓ Participar en la elaboración del presupuesto destinado a la alimentación ✓ Planificar la compra junto al responsable de cocina ✓ Controlar y gestionar la calidad ✓ Supervisar y controlar los sistemas de distribución y/o emplatado ✓ Formar al personal en alimentación, dietética, técnicas culinarias y aplicación de nuevas tecnologías ✓ Mantener relación con los distintos profesionales implicados en la alimentación

FUNCIONES DEL DIETISTA EN EL ÁMBITO DE LA INDUSTRIA

Restauración Colectiva	
Generales:	Específicas:
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Asesorar en temas alimentarios y de composición de alimentos en el desarrollo de los productos, en momentos de consumo y en marketing comercial ✓ Actuar de enlace entre el departamento de marketing, investigación e I+D+I ✓ Impartir formación en materia de alimentación y nutrición al personal de prensa 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Participar en el desarrollo de productos ✓ Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios ✓ Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional ✓ Participar en la elaboración de informes científico-técnicos ✓ Colaborar en el desarrollo de informes de promoción del producto ✓ Asesorar sobre el correcto mensaje a transmitir al consumidor ✓ Participación en la red comercial del producto alimentario ✓ Participar en el servicio de atención al consumidor ✓ Elaborar material de soporte para el consumidor

FUNCIONES DEL DIETISTA EN EL ÁMBITO DOCENTE

Restauración Colectiva	
Generales:	Específicas:
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Intervenir como docente impartiendo materias relacionadas con la alimentación en: <ul style="list-style-type: none"> Formación reglada: tanto públicos como privados Formación continua: cursos, seminarios, talleres, etc Otros: colaboración con organismos e instituciones públicos y privados, ofertando e impartiendo cursos y actividades de interés general 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborar materiales diversos para su utilización en el soporte a la docencia ✓ Publicar documentos sobre experiencias en la implantación de nuevas tecnologías educativas adecuadas a la formación del profesional de la alimentación, nutrición y dietética

FUNCIONES DEL DIETISTA EN EL ÁMBITO DE LA INVESTIGACIÓN

Restauración Colectiva	
Generales:	Específicas:
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar investigación básica y/o aplicada en el área de la alimentación, la nutrición y la dietética, en la salud y en la enfermedad, a nivel individual y grupal y como parte de un equipo multidisciplinar ✓ Resolver cuanto compete a la alimentación del ser humano respondiendo a las preguntas que se planteen en la sociedad ✓ Difundir por diversos medios los resultados de la investigación en los diferentes ámbitos 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar tareas de investigación en: ✓ Clínicas ✓ Universidades y Centros de Investigación ✓ Industria Alimentaria y Farmacéutica ✓ Salud Pública y Nutrición Comunitaria ✓ Actividad Física y Deporte ✓ Sociedad, Cultura y Antropología ✓ Gestión de marketing ✓ Restauración, hostelería, turismo