

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:
Representantes de la Universidades Españolas que
imparten la titulación y la Asociación Española de
Dietistas-Nutricionistas

FIRMADO Y RUBRICADO EN PAMPLONA A 24 DE FEBRERO DE 2003 POR:
 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 Entrala Bueno Carlos Iglesias Rosado | Decano Facultad Ciencias de la Salud Jefe Estudios Diplomatura DNHD |
| Alicante | María Loreto Marcià Soler | Directora Escuela de Enfermería |
| Autónoma de Madrid | Guillermo Reglero Rada | Coordinador Diplomatura DNHD |
| Barcelona (CESNID) | Pilar Cervera Ral Ana Puchal Sabartés | Directora CESNID Jefe Estudios Diplomatura DNHD |
| Católica de Murcia | José Manuel López Nicolás | Director Escuela Universitaria Nutrición Humana y Dietética |
| Navarra | Isabel García Jalón de la Lama | Vicedecana Facultad de Ciencias |
| País Vasco (UPV/EHU) | María Aránzazu Goicolea Altuna Ana María Rocandio Pablo | Decana Facultad de Farmacia Profesora |
| Rovira i Virgili | Jordi Salas Salvadó | Profesor |

| | | |
|---|---|---|
| San Pablo C.E.U. | Gregorio Varela Moreiras Javier Sanz Acosta María Purificación González González | Decano Facultad de Ciencias Profesor Profesora |
| Valladolid | Margarita Alonso Franch María José Castro Alija María Paz Redondo del Río | Vicedecana Fac. Medicina y Coordinadora DNHD Profesora de Dietética Profesora de Nutrición |
| Vic | María Cinta Sadurní i Bassols Eva Rovira Palau | Jefe Estudios Escuela Univ. Salud Directora Dpto. Nutrición Humana y Dietética |
| Zaragoza | Carlos Gil Chueca | Vicedecano |
| Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas ^{*1} | Yolanda Sala Vidal | Presidenta |
| Asociaciones adscritas a la Asociación Española de Dietistas- Nutricionistas | Giuseppe Russolillo Femenías | Presidente ADDENA |
| Universidad de Alicante | María Loreto Macía Soler | Directora Escuela Universitaria De Enfermería |

^{*1} Agradecimiento al Grupo de Trabajo de la AED-N coordinado por la Sra. Susan Johnston y compuesto por: Anna Burnat, Pilar Cervera, Julián González, Martina Miserachs, Montserrat Morante, Laura Padró, Imma Palma, Patricia Rodríguez, Giuseppe Russolillo, Yolanda Sala, Gemma Salvador y María José Sendrós.

Introducción

En el Real Decreto 433/1998, de 20 de marzo (B.O.E. 15-04-1998), se establece el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquel.

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

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

- La indefinición del 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 estudios adaptados a facilitar unos conocimientos junto con unas habilidades, actitudes y aptitudes que capaciten al titulado para el ejercicio profesional.

Definiciones

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

“Un **dietista-nutricionista** es un profesional de la salud, con titulación universitaria, reconocido como un experto en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para intervenir en la alimentación de una persona o grupo, desde los siguientes ámbitos de actuación: la nutrición en la salud y en la enfermedad, el consejo dietético, la investigación y la docencia, la salud pública desde los organismos gubernamentales, las empresas del sector de la alimentación, la restauración colectiva y social”.

- Según la *European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD)*

“El **dietista** es 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 de los que necesitan un régimen terapéutico”.

- Según *US Department of Labour Dictionary of Occupational Titles (USA)*

“**Dietista** es 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 la 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 actúa sobre la alimentación de la persona o grupo de personas sanas o enfermas (en este caso después del diagnóstico médico), teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas (o patológicas si es el caso), preferencias personales, socioeconómicas, religiosas y culturales. Puede desarrollar sus funciones como **dietista clínico**.

El **dietista comunitario o de salud pública** (prevención y promoción de la salud) actúa sobre la población en general, desde entidades diversas, desarrollando y participando en programas de políticas alimentarias, de prevención y salud en general, y de educación alimentaria, dentro del marco de la salud pública y la nutrición comunitaria.

2. El **dietista en restauración colectiva** participa en la gestión y en la organización, y vela por la calidad y la salubridad de los alimentos durante todo el proceso de producción. Forma al personal del servicio de alimentación en materia de seguridad alimentaria, planifica menús y valora el equilibrio nutricional de la oferta alimentaria.

3. El **dietista en la industria** asesora en la innovación de nuevos productos y en el *marketing* social relacionado con la alimentación.

4. El **dietista docente** actúa como formador en centros públicos y privados en los que se imparten conocimientos sobre alimentación, nutrición y salud.

5. El **dietista investigador** está capacitado para integrarse en un equipo multidisciplinar de investigación y desarrollo. Potencia la investigación en el área de la alimentación, la nutrición y la salud.

**1- FUNCIONES DEL DIETISTA EN EL ÁMBITO CLÍNICO
Y LA ATENCIÓN PRIMARIA
1.1-DIETISTA CLÍNICO. FUNCIONES ASISTENCIALES**

1.1.1-Generales

- Participar de forma general y especializada en la organización, desarrollo y evaluación de las actividades relacionadas con la dietética y la nutrición clínica del hospital.

- Elaborar estándares de actuación profesional en diferentes ámbitos clínicos.

- Participar en los programas de formación continuada.

- Intervenir en las distintas modalidades de soporte nutricional.

- Participar en las comisiones hospitalarias relacionadas con la alimentación, la nutrición y la dietética.

- Supervisar las funciones de los técnicos superiores en dietética.
- Servir de enlace en la coordinación y relación de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética (UNCD) con el servicio de alimentación y la administración del hospital.

1.1.2-Específicas

- Elaborar el manual de dietas hospitalarias.
- Elaborar el manual de recomendaciones dietéticas para pacientes ambulatorios.
- Elaborar material educativo (folletos, test de conocimientos, menús, recetas, consejos generales, 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 con el 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.

1.2- EN UNIDADES DE HOSPITALIZACIÓN Y CONSULTAS EXTERNAS

1.2.1- En unidades de hospitalización

El papel del dietista clínico, en relación con el enfermo, es esencial en todo lo que hace referencia a su estado nutricional y su alimentación, sea por vía oral, enteral o parenteral.

El dietista clínico forma parte del equipo multidisciplinario terapeuta. Concretamente, las principales tareas a desarrollar por el dietista en las unidades de hospitalización son:

- Realizar la historia dietética del enfermo para evaluar las ingestas previas a su hospitalización y conocer sus hábitos y gustos alimentarios.
- Valorar el estado nutricional del enfermo.
- Calcular las necesidades nutricionales del paciente.
- Participar en la elaboración de un plan de intervención individual según su patología y la prescripción nutricional.
- Traducir a términos alimentarios la prescripción nutricional.
- Informar al enfermo y a sus familiares de las características de la dieta/pauta nutricional prescrita.
- Realizar la monitorización y el seguimiento nutricional y dietético del paciente.
- Comunicar al personal de planta las características de la dieta establecida, así como intercambiar información respecto del enfermo: actitud, aceptación, medicación, problemática, etc.
- Asistir con el equipo terapéutico a las visitas al enfermo para aconsejar los cambios a introducir en la dieta/pauta, de acuerdo con la evolución del paciente.
- Intervenir en las sesiones clínicas relativas a la terapia del enfermo y colaborar en los trabajos de investigación.

- Elaborar informes de forma detallada sobre la dieta o pauta nutricional de alta, y asesorar al paciente y/o familiares.
- Planificar los posibles controles posteriores en consultas externas o en asistencia primaria.

1.2.2- En consultas externas

El trabajo del dietista es paralelo y posterior a la visita médica. Los pacientes pueden proceder de las unidades de hospitalización, del área de la asistencia primaria o de consulta directa.

Las tareas a realizar son:

- Llevar a cabo una valoración completa del estado nutricional: recabar los datos personales y psicosociales del enfermo, elaborar la historia dietética completa, estudiar la composición corporal, resumir la historia clínica, la terapia farmacológica prescrita y los datos bioquímicos.
- Identificar los problemas dietético nutricionales del paciente.
- Planificar y elaborar la dieta según prescripción nutricional.
- Explicar la dieta al enfermo y a sus familiares: educación alimentaria.
- Elaborar la documentación para la evaluación, intervención y seguimiento del paciente.
- Planificar el seguimiento y los controles posteriores.
- Evaluar la terapia nutricional.
- Realizar y participar en trabajos de investigación.
- Participar en las terapias de grupo: diabéticos, pacientes renales, obesos, etc.

1.3- EN LA UNIDAD DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN CLÍNICA

En los hospitales, la unidad de dietética y nutrición clínica está formada por un equipo multidisciplinario.

Las funciones del dietista son:

1.3.1- Generales

- Elaborar protocolos de actuación del soporte nutricional.
- Elaborar protocolos de seguimiento, control y evaluación nutricional del enfermo.
- Valorar y decidir la compra de productos, fórmulas, material fungible, etc.
- Planificar reuniones periódicas del equipo.
- Participar en la comisión de nutrición clínica y artificial del hospital.
- Promover estudios y elaboración de trabajos de investigación.
- Fomentar la formación continuada en materia de alimentación y nutrición.

1.3.2- Clínicas

- Realizar una valoración específica del enfermo en relación a su estado nutricional y alimentario.
- Calcular las necesidades nutricionales del paciente.
- Informar al equipo terapeuta responsable del enfermo (médico, enfermera, etc.) de las deficiencias nutricionales actuales o potenciales.
- Desarrollar planes de cuidado nutricional para los pacientes identificados con riesgo nutricional o malnutrición.

- Participar en la indicación del soporte nutricional artificial: selección de la fórmula, elección de la vía de acceso (enteral y/o parenteral) y de la técnica de administración.

- Informar al paciente y a los familiares, y elaborar programas de educación nutricional (administración del producto, folletos de información, etc.).

- Plasmear pautas, progresiones y controles a seguir en la hoja de tratamiento del enfermo.

- Intercambiar información con enfermería respecto al enfermo: actividad, aceptación, medicación, problemas, etc.

- Realizar el seguimiento, el control y la evaluación del estado nutricional del paciente.

- Planificar el seguimiento y el control del soporte nutricional a domicilio o del paso a otras formas de alimentación.

1.4- DIETISTA EN ATENCIÓN PRIMARIA

1.4.1-Consulta dietética

- Dar soporte a los equipos de atención primaria en las prescripciones de dietas y consejos alimentarios.
- Participar en las sesiones clínicas.
- Realizar una valoración completa del estado nutricional.
- Planificar y elaborar planes dietéticos de intervención para los pacientes que le sean derivados.
- Llevar a cabo el seguimiento y la educación alimentarnutricional de los pacientes que le sean derivados, de acuerdo con el profesional sanitario responsable.
- Identificar los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas, mediante la aplicación de tests específicos y encuestas.

1.4.2- Colaboración en el soporte nutricional domiciliario en aquellas funciones que les son propias

1.4.3- Proponer, diseñar, planificar y/o realizar programas de educación alimentaria y nutricional, así como elaborar el material necesario

- Proponer y dar charlas informativas en los propios centros de AP o en cualquier otra infraestructura de la comunidad (colegios, asociaciones, centros cívicos,...).
- Planificar talleres de habilidades y consejo grupal a usuarios del centro sanos o enfermos.

- Realizar programas de intervención comunitaria.

1.4.4- Otras funciones

- Llevar a cabo la coordinación de criterios en los temas relacionados con la nutrición y la dietética.

- Elaborar los protocolos de intervención dietética.

- Elaborar las dietas estandarizadas.

- Ser responsable de la formación continuada del personal sanitario del centro en materia de nutrición y dietética.

- Colaborar en otros programas de soporte (atención a la mujer, atención a las personas mayores, atención domiciliaria, etc.).

- Proponer, diseñar, planificar y/o realizar estudios nutricionales en grupos de población de su área de influencia.

- Participar en la coordinación de la relación entre los diferentes niveles asistenciales en los temas relacionados con la nutrición y la dietética (atención primaria – atención hospitalaria).

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

2.1-Desarrollo y participación en estudios de intervención y del estado nutricional en todas sus fases

- Diseñar y validar cuestionarios y otras herramientas de evaluación.
- Participar en la elaboración del protocolo del estudio.
- Formar encuestadores.
- Elaborar y seleccionar el material de soporte para la realización de las entrevistas.
- Realizar un seguimiento del trabajo de campo.
- Atender a la vigilancia nutricional de colectivos vulnerables (escolares, ancianos, población de riesgo, etc.).
- Participar en análisis, presentación de resultados y recomendaciones en el ámbito dietético.

2.2-Comunicación y educación sanitaria en alimentación y nutrición

Colaborar en:

- La formación continuada de profesionales sanitarios de Atención Primaria, en temas de alimentación, nutrición y dietética.
- La formación continuada de profesionales no sanitarios, pero con responsabilidad informativa hacia la población (educadores, trabajadores sociales, responsables de comedores colectivos, profesionales de restauración colectiva, *marketing* social e información al consumidor.).

Realizar:

- Cursos sobre alimentación, nutrición y dietética organizados por diversas entidades o instituciones públicas y privadas.
- Acciones informativas y/o formativas en centros escolares, asociaciones de padres de alumnos, asociaciones culturales, centros cívicos, asociaciones de enfermos y familiares, etc.
- Diseño de material informativo/educativo para distintos sectores de la población.

Participar en:

- Los medios de comunicación (prensa, radio, televisión, Internet, etc.).

2.3- Elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso

- Coordinar y participar en grupos de trabajo para consensuar recomendaciones dieteticonutricionales destinadas a la población general o a grupos específicos de individuos sanos o enfermos.
- 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.

2.4- Intervenciones en programas de nutrición comunitaria

Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de programas de alimentación y nutrición en:

- *Área de salud:* unidades de salud pública, asistencia primaria, centros hospitalarios, etc.
- *Área de educación:* guarderías, escuelas infantiles, centros de formación primaria, secundaria, bachillerato, ciclos formativos, de educación especial, centros universitarios, etc.
- *Área de justicia:* centros penitenciarios, centros de acogida o de atención a la infancia y la juventud, centros de rehabilitación e integración social, etc.
- *Área de bienestar social:* centros geriátricos y de discapacitados, comedores sociales, alimentación domiciliaria, asociaciones de enfermos, etc.

2.5- Relaciones con organismos internacionales

- Participar en el diseño de las políticas alimentarias nutricionales del país (a nivel estatal, de comunidad autónoma o local).
- Realizar intervenciones en alimentación y nutrición en países en vías de desarrollo (programas nacionales, colaboración con ONG,...).
- Ser miembro activo en acciones relacionadas con emergencias y catástrofes a nivel mundial.
- Estar presente en los foros internacionales que velan por la alimentación y nutrición humana (OMS, FAO, Consejo de Europa,...).

3.- FUNCIONES DEL DIETISTA EN EL ÁMBITO DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

3.1- Generales

- 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, en la formación de los manipuladores de alimentos.

3.2- Específicas

- 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 Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- Participar en la elaboración del presupuesto destinado a la alimentación.
- Planificar la compra junto con el responsable de cocina.
- Controlar y gestionar la calidad.
- Supervisar y controlar los sistemas de distribución y/o emplatado.
- Formar al personal en alimentación saludable, dietética, técnicas culinarias y aplicación de nuevas tecnologías.
- Mantener relación con los distintos profesionales implicados en la alimentación.

4- FUNCIONES DEL DIETISTA EN EL ÁMBITO DE LA INDUSTRIA

4.1-Generales

- Asesorar en temas alimentarios y de composición nutricional, en el desarrollo de productos, en momentos de consumo y en el *marketing* social.
- Actuar de enlace entre el departamento de *marketing* y el departamento de investigación, desarrollo e innovación (I+D+I).
- Impartir formación en materia de alimentación y nutrición al personal de la empresa.

4.2-Específicas

- 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 de los productos alimentarios.
 - Participar en la elaboración de informes científicotécnicos sobre los productos alimentarios.
- Colaborar con el departamento de *marketing* en:
- El desarrollo de informes que apoyen la promoción del producto en el mercado.
 - El asesoramiento sobre el correcto mensaje a transmitir al consumidor.
 - La participación en la red comercial del producto alimentario.
- Colaborar con el departamento de investigación, desarrollo e innovación (I+D+I).
- Actuar como informador nutricional de los profesionales de la salud.
- Participar en el servicio de atención al consumidor.
- Elaborar material de soporte informativo para el consumidor.

5- FUNCIONES DEL DIETISTA EN EL ÁMBITO DOCENTE

5.1- Generales

- Intervenir como docente, impartiendo materias relacionadas con la alimentación, la nutrición y la dietética, en situaciones fisiológicas y/o patológicas en los ámbitos:
 - Formación reglada: en los distintos niveles del sistema educativo en instituciones tanto públicas como privadas.
 - Formación continua: en cursos, seminarios y talleres de actualización, reciclaje e intercambio de experiencias.
 - Otros: en colaboración con organismos e instituciones públicas y privadas, ofertando e impartiendo cursos y actividades de formación de interés general para la población, de formación de formadores y de formación de manipuladores de alimentos.

5.2- Específicas:

- Elaborar materiales diversos para su utilización en el soporte a la docencia.
- Publicar documentos sobre experiencias en la implantación de nuevas metodologías educativas adecuadas a la formación del profesional de la alimentación, nutrición y dietética.

6- FUNCIONES DEL DIETISTA EN EL ÁMBITO DE LA INVESTIGACIÓN

6.1- Generales

-
- Realizar investigación básica y/o aplicada en el área de la alimentación, la nutrición y la dietética, en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel individual como a nivel de parte integrante en un equipo multidisciplinar.
- Resolver, como dietista-nutricionista investigador, cuanto compete a la alimentación del ser humano, respondiendo así a las preguntas que cada día se hace la sociedad.
- Difundir en diversos medios los resultados de la investigación en los diferentes ámbitos en que el dietista participa.

6.2- Específicas

- Realizar tareas de investigación en algunos de los siguientes ámbitos:
 - Clínicas y hospitales
 - Universidades y centros de investigación
 - Industria alimentaria y farmacéutica
 - Salud pública y nutrición comunitaria
 - Actividad física y deporte
 - Sociedad, cultura y antropología
 - Gestión y *marketing*
 - Restauración, hostelería y turismo