

## **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

### **Competencias**

La Resolución # 2772 de 2003 del Ministerio de Educación Nacional, por medio de la cual se definen las características específicas de calidad para los programas de pregrado en Ciencias de la Salud, establece para el programa de pregrado de formación académica profesional en Nutrición y Dietética las siguientes competencias:

- Formulación de políticas y gerencia de programas y proyectos en alimentación y nutrición humana.
- Intervención en la solución de problemas alimentarios y nutricionales.
- Investigación en el campo de la nutrición y la dietética.
- Participar en equipos interdisciplinarios.
- Asesoría en programas y proyectos de alimentación y nutrición en instituciones públicas y privadas.
- Diseño, evaluación y asesoría en mensajes educativos en alimentación y nutrición para medios de comunicación
- Proponer y desarrollar programas de formación y de capacitación.
- Gerenciar Servicios de Alimentación, que pertenecen al sector comercial (Hotelería y Turismo)
- Asesoría a las escuelas gastronómicas y deportivas, a los centros de belleza y de acondicionamiento físico y a las empresas de alimentos y nutrimentos.

### **1.3.2.3 Perfiles del Nutricionista Dietista**

#### **1.3.2.3.1 Nutrición Clínica**

La nutrición clínica se fundamenta en diferentes disciplinas básicas y aplicadas las cuales son el soporte para la evaluación y atención nutricional después del diagnóstico médico, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas o patológicas, preferencias personales, socioeconómicas, religiosas y culturales.

El Nutricionista Dietista Clínico desarrolla funciones principales como<sup>1</sup>:

- Participar de forma general y especializada en la organización, desarrollo y evaluación de las actividades relacionadas con la nutrición y la dietética de la institución de salud.
- Establecer mecanismos de acción relacionados a lo nutricional en los diferentes ámbitos clínicos.
- Elaborar el manual de dietas hospitalarias estandarizadas.
- Participar en los programas de formación continuada.

---

<sup>1</sup> Perfil de las Competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética. Documento de consenso (febrero de 2003). Conferencia de Consenso. [Sitio en Internet]. Acceso el 23 de febrero de 2012.

- Intervenir en las distintas modalidades de soporte nutricional.
- Coordinar las comisiones hospitalarias relacionadas con la alimentación, la nutrición y la dietética.
- Supervisar, coordinar y administrar el Servicio de Alimentación Hospitalario.
- Elaborar protocolos y guías para la evaluación, tratamiento, evolución y seguimiento nutricional,
- Coordinar la estrategia IAMI (Instituciones Amigas de la mujer y de la Infancia), articulada a la estrategia AIEPI (Atención Integral de las Enfermedades Prevalentes de la Infancia).
- Realizar la historia dietética del enfermo para evaluar las ingestas previas a su hospitalización, identificando los efectos negativos en sus hábitos alimentarios, teniendo como base un diagnóstico patológico- alimentación relacionado.
- 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.
- Transcribir a términos alimentarios la prescripción nutricional, teniendo en cuenta los nutrientes importantes para su recuperación.
- Informar al enfermo y a sus familiares el tipo de dieta prescrita, sus características, las prohibiciones y recomendaciones alimentarias y nutricionales.
- Realizar la monitorización y el seguimiento nutricional y dietético del paciente.
- Comunicar al personal de planta las características de la dieta establecida.
- Estar enterado de los procesos de aceptación, tolerancia y rechazo del plan alimentario y nutricional de cada uno de sus pacientes, a través de la información impartida por personal asistencial.
- Realizar seguimiento a los pacientes dados de alta por la institución, como mecanismo de verificación en el cumplimiento de la dieta prescrita, así como instaurar cambios en el plan alimentario de acuerdo con la evolución del paciente.
- Intervenir en las rondas médicas.
- Elaborar informes de forma detallada sobre la dieta o pauta nutricional de alta, asesorar al paciente y familiares.
- Planificar los posibles controles posteriores en consultas externas o en asistencia primaria.
- Impulsar grupos de estudios y elaboración de trabajos de investigación.
- Llevar a cabo la coordinación de criterios en los temas relacionados con la nutrición y la dietética.
- Elaborar los protocolos de intervención nutricional.
- Ser responsable de la formación continuada del personal de salud y del servicio de alimentación en temas específicos relacionados a la nutrición y dietética.
- Colaborar en otros programas de soporte (atención a la mujer, programa prenatal, crecimiento y desarrollo, grupo de diabetes, hipertensión, oncología, UCI neonatal, enfermedades renales...).

### 1.3.2.3.2 Nutrición Pública

“La nutrición pública, tiene como función determinar la magnitud y gravedad de los problemas alimentarios y nutricionales de la población y analizar sus determinantes; concertar acciones en procura del bienestar nutricional con la sociedad civil, el sector privado y con el gobierno; analizar las políticas y programas que tiene como objetivo mejorar las condiciones ambientales, la injusticia social y las condiciones de vida; propender porque los individuos adopten hábitos alimentarios saludables y porque ejerzan un mejor control sobre su salud”<sup>2</sup>, a demás de investigar y analizar la influencia alimentaria y nutricional de los colectivos humanos, participar en los programas de promoción de la salud y prevención de la enfermedad y Conformar equipos interdisciplinarios relacionados a la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) dentro del marco de la salud pública y la nutrición comunitaria.

Funciones específicas de la nutrición pública<sup>3</sup>:

#### **Desarrollo y participación en estudios de intervención y del estado nutricional**

- Analizar los fenómenos alimentarios y nutricionales de los colectivos humanos que repercuten en el bienestar social.
- Diseñar y ejecutar el impacto de las políticas públicas en alimentación y nutrición.
- Diseñar, validar y analizar encuestas de investigación que dé cuenta de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SA) de los poblados.
- Participar en la elaboración de protocolos de estudio e intervención.
- Formar encuestadores.
- Elaborar y seleccionar el material de soporte para la recolección de información Alimentaria y Nutricional.
- Realizar seguimiento al trabajo de campo.
- Atender a la vigilancia nutricional de colectivos vulnerables (primera infancia, escolares, ancianos, mujeres embarazadas, población de riesgo...)
- Participar en análisis, presentación de resultados y recomendaciones nutricionales.

#### **Comunicación y educación en alimentación y nutrición**

- Formar profesionales del área de la salud, especialmente los encargados de Atención Primaria, en temas de alimentación, nutrición y dietética, así como grupos de especialidades (diabetes, hipertensión, oncología, UCI neonatal, enfermedades renales...).

---

<sup>2</sup> Cita de cita: Beaudry M, Hamelin AM, Delisle H. Public nutrition: an emerging paradigm. Can J Public Health. 2004;95:375-7. [Sitio en Internet]. Disponible <http://www.bvsde.paho.org/texcom/nutricion/6.pdf>. Acceso el 26 de febrero de 2012.

<sup>3</sup> Ibid 1.

- Formación continuada de profesionales que no hacen parte del área de la salud, pero con responsabilidad informativa hacia la población (educadores, trabajadores sociales, responsables de comedores colectivos, promotoras de salud, juntas de acción comunal, grupos sociales, medios de comunicación).
- Realizar:
  - Cursos sobre alimentación, nutrición y dietética organizados por diversas entidades o instituciones públicas y privadas.
  - Acciones informativas o formativas en centros escolares, asociaciones de padres de familia, asociaciones culturales, centros cívicos, juntas de acción comunal, asociaciones de enfermos.
  - Diseño de material informativo/educativo para distintos sectores de la población.
  - Participar en los medios de comunicación (prensa, radio, televisión, Internet...).

### **Elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso**

- Coordinar y participar en grupos de trabajo para concertar recomendaciones nutricionales 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 y prevención de la enfermedad.
- Coordinar, elaborar, distribuir y realizar el seguimiento de protocolos dietéticos para los diferentes grupos poblacionales.

### **Intervención 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...
  - Área de educación:* guarderías, Hogares comunitarios, jardines infantiles, escuelas, colegios, universidades...
  - Área de justicia:* centros penitenciarios, centros de acogida o de atención a la infancia y la juventud, centros de rehabilitación e integración social.
  - Área de bienestar social:* centros geriátricos y de discapacitados, comedores sociales.

### **Relaciones con organismos internacionales**

- Participar en el diseño de las políticas alimentarias nutricionales del país (a nivel municipal, regional y departamental).
- Realizar intervenciones en alimentación y nutrición en los sectores que necesitan impacto nutricional (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,...).

#### **1.3.2.3.3 Gerencia en los Servicios de Alimentación**

El profesional en nutrición participa en la gestión, administración y en la organización, de los servicios de alimentación, así como en la dirección del talento humano; a la luz de la teoría general de sistemas, en donde tiene como responsabilidad la coordinación y la logística de los siguientes subsistemas:

Subsistema de mercadeo del sistema de servicio de alimentación, Subsistema financiero, recibo almacenamiento y despacho, Subsistema de producción, Subsistema de servicio, Subsistema de control de calidad, Subsistema control de la seguridad, Subsistema de control de costos y la contratación del servicio de alimentación.

Forma al personal del servicio de alimentación en materia de seguridad alimentaria, planifica menús y valora el equilibrio nutricional de la oferta alimentaria.

El Nutricionista en Gerencia en los Servicios de Alimentación desarrolla funciones tales como:

- Gerenciar servicios de alimentación públicos y privados.
- Participar en la coordinación, organización y desarrollo del servicio de alimentación.
- Coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad y seguridad alimentaria.
- Establecer planes de capacitación para la formación de los manipuladores de alimentos.
- Elaborar, analizar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
- Diseñar la Guía de Buenas Prácticas de Manufactura y velar por su cumplimiento.
- Elaborar, instaurar y evaluar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Elaborar el presupuesto destinado a la alimentación, con base a la minuta patrón.
- Planificar la compra en los puntos de distribución establecidos de acuerdo a estándares de calidad.
- Coordinar, controlar, verificar y supervisar la calidad en los subsistemas del servicio de alimentación.
- Formar al personal en alimentación saludable, nutrición y dietética, técnicas culinarias y aplicación de nuevas tecnologías.
- Mantener buena relación con los distintos profesionales implicados en el sistema del servicio de alimentación.

#### **1.3.2.3.4 Nutrición Deportiva**

El profesional en esta área está relacionado directamente a las “ciencias aplicadas al deporte y a la actividad física, cuyo objetivo es la Implementación de los principios nutricionales para mejorar la composición corporal, las reservas de energía y de nutrientes, las habilidades biomecánicas, aumentar el control psicológico, permitir una adecuada recuperación y maximizar las funciones fisiológicas esenciales para conseguir un rendimiento óptimo y un excelente estado de salud de los deportistas”<sup>4</sup>

- Diseñar planes nutricionales óptimos para individuos de diferentes especialidades deportivas, después de la evaluación y diagnóstico antropométrico, alimentario y psicosocial.
- Analizar los sistemas energéticos, la bioquímica y la fisiología del deportista en relación a la actividad física.
- Calcular las necesidades de macro y micronutrientes de los individuos físicamente activos.
- Actualización y evaluación de complementos, suplementos y ayudas ergogénicas para deportistas.
- Interpretación, aplicación y análisis de la composición corporal, a través de indicadores antropométricos para deportistas.

#### **1.3.2.3.5 Nutricionista Dietista Investigador**

Está capacitado para integrarse en un equipo multidisciplinar de investigación y desarrollo, contribuyendo al conocimiento y potenciando la actualización e intervención en el área de la alimentación, la nutrición y la salud.

- Coordinar y apoyar grupos de investigación en alimentación, nutrición y la dietética, en los diversos campos interdisciplinarios, liderando de manera especial el enfoque de la Nutrición: Pública, Clínica, de Gerencia en los Servicios de Alimentación, el área deportiva, la industria de alimentos, entre otros.
- Resolver, como nutricionista-dietista-investigador, cuanto competa 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 nutricionista dietista participa.
- Realizar tareas de investigación en algunos de los siguientes ámbitos:
  - Clínicas y hospitales

---

<sup>4</sup>

La Nutrición Deportiva. [Sitio en Internet]. Disponible en:  
<http://www.coldeportes.gov.co/coldeportes/index.php?idcategoria=37393>. Acceso el 29 de febrero de 2012.

- 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*
- Restaurantes, Hotelería y Turismo
- Centros de belleza y cirugía estéticas

### **1.3.3 Plan General de Estudios representado en créditos académicos**

Los créditos tienen como propósitos:

“Fomentar la autonomía del estudiante para elegir actividades formativas que respondan de modo directo a sus intereses y a sus motivaciones personales, fomentar la producción y el acceso a diferentes tipos de aprendizaje flexible, ajustar el ritmo del proceso de formación a las diferencias individuales de los estudiantes y promover diferentes rutas de acceso a la formación profesional, facilitando de esta manera la movilidad estudiantil tanto a nivel intra como interinstitucional”<sup>5</sup>.

De conformidad con el Decreto 1295 de 2010, artículos 11 y 12 del Ministerio de Educación Nacional, mediante el cual define los créditos académicos como: “la unidad de medida del trabajo académico para expresar todas las actividades que hacen parte del plan de estudios que deben cumplir los estudiantes.

Un crédito académico equivale a cuarenta y ocho (48) horas de trabajo académico del estudiante, que comprende las horas con acompañamiento directo del docente y las horas de trabajo independiente que el estudiante debe dedicar a la realización de actividades de estudio, prácticas u otras que sean necesarias para alcanzar las metas de aprendizaje....”,

El trabajo presencial corresponde al tiempo de permanencia del estudiante en el aula, el laboratorio o el sitio de prácticas, conocido en la Universidad Católica de Oriente como Acompañamiento Directo del Docente (ADD). Durante este tiempo el estudiante puede atender una actividad pedagógica como la clase magistral, participar en una discusión, trabajar con una guía en un taller o realizando una práctica supervisada por un profesor, un instructor o un profesional del programa del sitio de práctica.

Se entiende por Tiempo de Trabajo Independiente del Estudiante (TIE) la actividad académica desescolarizada que éste realiza, orientado por el profesor, un guía o un tutor para complementar su proceso de aprendizaje.

De conformidad con la definición de los créditos académicos, el Programa de Nutrición y Dietética tiene en cuenta los siguientes aspectos:

---

<sup>5</sup> Díaz Villa, Mario. Flexibilidad Curricular. Conferencia. 2002

El número de créditos de la actividad académica del estudiante se expresa en números enteros.

En cada curso se ha establecido el número de horas con acompañamiento directo del docente y el número de horas de trabajo independiente que se desarrollan por cada hora de trabajo presencial.

Se ha establecido que cada hora presencial (ADD) implica, por lo menos, dos horas adicionales de trabajo independiente del estudiante (TIE).

“Las asignaturas que conforman el plan de estudios de cada programa académico pueden ser: Institucionales, Básicas, Específicas y Electivas.

**Asignaturas Institucionales:** Son las que orientan la filosofía de la universidad y deben ser cursadas por todos los estudiantes. Son susceptibles de realizarse mediante curso dirigido o intensivo.

**Asignaturas Básicas:** son las asignaturas propias del programa y deben ser cursadas por todos los estudiantes. Son susceptibles de realizarse mediante curso dirigido o intensivo.

**Asignaturas Específicas:** Son las asignaturas que hacen relación al objeto propio del conocimiento del programa y que responden a la intencionalidad formativa.

**Asignaturas Electivas:** Son las asignaturas que el estudiante puede elegir libremente dentro del grupo de asignaturas a las cuales se les asigna esa calidad. Una vez matriculadas por los estudiantes se vuelven obligatorias. Pueden ser: Electivas Generales o Electivas de Profundización”<sup>6</sup>.

Las asignaturas electivas son una expresión importante de la flexibilidad del Plan de Estudios porque fomentan la autonomía del estudiante para elegir actividades formativas que respondan de modo directo a sus intereses y motivaciones especiales, garantizando la producción y acceso a diferentes tipos de experiencias de aprendizaje flexible.