

## CAPÍTULO III: ÁREA DE DIETÉTICA NUTRICIÓN

- 3.1 Sobre el personal técnico/profesional.
- 3.2 Órganos estatales que rigen las actividades de Dietética-Nutrición.
- 3.3 Esclarecimiento de términos empleados.
- 3.4 Estructura.
- 3.5 Interrelaciones con las sub-direcciones y sus departamentos.
- 3.6 Funciones.
  - 3.6 a) Funciones generales.
  - 3.6 b) Funciones técnicas específicas.

### 3.1 Sobre el personal técnico/profesional.

1. Hasta este momento, los recursos humanos formados en las especialidades de Dietética y/o Nutrición comprenden 4 salidas: la primera como Técnicos Medio, la segunda como Tecnólogos de la salud en el perfil Nutrición y Dietética, la tercera como lo define la carrera de Licenciado en Nutrición; y la cuarta que comenzará al finalizar el curso lectivo 2020-2021 será como Técnico Superior.
2. Si se intenta una definición, aunque sea operativa, el Técnico se ocupa de ejecutar procesos y conducir acciones.
3. Por su parte, el profesional Universitario se ocupa de la atención, diseño, implementación, gestión, supervisión y mejoría continua de la calidad de los procesos.
4. Para los procedimientos y normativas del profesional universitario con competencias netamente clínicas (más de 2 años de experiencia, diplomados en Nutrición Clínica, pasantías, etc.) que se encarga de los cuidados nutricionales especializados por vía enteral, parenteral, mixto que se organizan y gestionan desde organizaciones interdisciplinarias como un Grupo de Apoyo Nutricional (GAN) o un Servicio de Nutrición verticalizado en Clínica no es objetivo este Manual.
5. La profesionalidad es una competencia básica que define al Especialista para desempeñarse en el ámbito de la alimentación y la nutrición con enfoque cultural, mediado entre el equipo técnico y el entorno social en procesos de desarrollo humano.

Las actividades matrices de la Dietética y la Nutrición componen un sistema integrado:

- I. **La Dietética:** Es planificar en las unidades asistencial es la alimentación equilibrada, balanceada, suficiente, variada e inocua, según las Recomendaciones Nutricionales para quien va dirigida, así como la gestión de menús saludables dirigidos a trabajadores, alumnos, acompañantes, además supervisa la confección, la distribución de la alimentación y apoya las actividades asistenciales. En tal sentido la **Dietoterapia** garantiza la planificación cuantitativa, cualitativa de los Requerimientos Nutricionales

y el diseño de dietas especiales o individualizadas, además del control en la administración de la dieta prescrita al paciente.

- II. **La Atención y Vigilancia Alimentaria Nutricional:** garantiza las acciones a cumplir para las prescripciones dietoterapéuticas y la identificación del paciente con riesgo nutricional: contempla íntegramente el proceso de cuidado continuo **DETECTAR** (tamizaje: antropométrico, interrogatorio), **NUTRIR** (nutridietoterapéutica: cuantitativo y cualitativo o sea determinar los Requerimientos Nutricionales (RN) personalizados y ejemplificar con diseño de menú que cumpla con los RN), **VIGILAR** (monitoreo), respetando siempre la integridad de las personas. Está a su cargo la explicación de dietas prescrita al paciente/familiares durante su estancia hospitalaria y al alta. Como principio básico esta actividad va dirigida a gestionar desde el punto de vista clínico las dietas terapéuticas y modificadas del paciente, lo cual forma parte del tratamiento médico, considerándose un acto terapéutico que para su aplicación se necesita de una prescripción dietoterapéutica.
- III. **La Investigación y Docencia:** Comprende la formación docente y científica de los estudiantes de todos los niveles de las carreras de pregrado en Dietética y Nutrición. Particularmente la actividad investigativa es basada en el desarrollo y la participación en investigaciones para mejorar la práctica, la innovación y el avance de la ciencia de la Dietética y la Nutrición.

### 3.2 Órganos estatales que rigen las actividades de Dietética-Nutrición.

Las actividades de Dietética-Nutrición están sustentadas por las normativas de los órganos estatales (**Anexo 2**) siguientes:

Para la planificación de la alimentación a pacientes, Dietoterapia, cálculos nutricionales, uso de tablas afines y frecuencias, se rige por las normativas establecidas por el Ministerio de Salud Pública (MINSAP) y el Centro de Nutrición e Higiene de los alimentos del Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología (INHEM).

Para la Atención y Vigilancia Alimentaria y Nutricional en el ámbito asistencial por un lado a pacientes con prescripción dietoterapéuticas se registrará a partir de Evaluación Nutricional que tribute a la planificación del plan dietoterapéutico, por otro lado para la identificación de pacientes con riesgo alimentario-nutricional se registrará a partir de las acciones de tamizaje o pesquizaje nutricional. Ambas labores se realizarán a partir de lo que se describe en el “Manual de Nutrición Clínica y Dietoterapia 2015” emitido por el Centro de Nutrición e Higiene de los alimentos del INHEM.

Para la Consejería Nutricional se rige por el “Manual de apoyo de Consejería en Alimentación y Nutrición” emitido por el Centro de Nutrición e Higiene de los alimentos en el INHEM.

Para la alimentación de trabajadores, personal de guardia, estudiantes, y acompañantes, cálculos para la solicitud de las materias primas alimentarias, procesos de transportación y de almacenamiento, elaboración, envasado y distribución de alimentos terminados, se rige por las normas del Ministerio de Comercio Interior (MINCIN) a través de su Dirección de Alimentación

Social. Es oportuno citar que las mermas por limpieza, cocción, rendimiento por producirse en el área de elaboración, así como la determinación del peso bruto en las recetas que no lo refieran, están contempladas dentro de las normas técnicas de Alimentación Social. No tenerlas en cuenta provoca afecciones en los gramajes de las raciones a servir. De igual manera, para el cálculo de las materias primas que tribute a la solicitud de víveres para pacientes (teniendo en cuenta las variables de rendimiento) se debe de regir por las tablas de conversión de crudo a cocinado aplicando el factor de conversión a partir del peso comestible de la porción que se sirve u otras instrucciones que emite el uso de la tabla sin entrar en contradicción con lo emitido en Resolución 112/19 de Alimentación Social.

Para brindar asesoramiento especializado en aspectos sobre la higienización y limpieza se rige por las instrucciones dictaminadas por el MINSAP y el MINCIN.

Para aplicar y brindar asesoramiento especializado de todos los procesos y actividades, tales como alimentación, higiene de los alimentos, Dietología, almacenamiento, diseño y construcción de estructuras, entre otros, es obligatorio el cumplimiento de las Normas Cubanas de la Oficina Nacional de Normalización de Ministerio de Ciencia Tecnología y Medio Ambiente.

### **3.3 Esclarecimiento de términos empleados**

**Dietética:** Es la disciplina que estudia los regímenes alimentarios y sus relaciones con el metabolismo tanto en el estado de salud como en la enfermedad. Es la rama de la alimentación humana que tiene por objeto enseñar a alimentarse a los seres humanos. Si se trata de individuos sanos hablamos entonces de Dietología, si se trata de individuos enfermos, hablaríamos de Dietoterapia.

**Nutrición:** Es una ciencia que estudia los alimentos, los nutrientes y otras sustancias que contienen, su acción, interrelación y balance en relación con la salud y la enfermedad tanto en el individuo como en el grupo, tanto en la salud como en la enfermedad.

**Dietista:** Especialista en Dietética.

**Nutricionista/Dietista:** Es un profesional de la salud, con titulación universitaria, reconocido como experto en Alimentación, Nutrición y Dietética, con capacidad para intervenir en la alimentación de una persona o grupo. Se designa al nutricionista que aplica la ciencia de la nutrición a la alimentación y educación de individuos o de grupos tanto en estados de salud como de enfermedad que desempeña su campo de actuación profesional en el ámbito Dietético, Hospitalario/Institucional de salud, y en los Servicios de Alimentación.

**Nutricionista Comunitario:** Se designa al Nutricionista que desempeña su campo de actuación profesional en el ámbito 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.

**Perfil del Nutricionista Clínico:** Es un profesional de nivel universitario que actúa sobre la alimentación de la persona o grupo de personas sanas o enfermas como parte del equipo de salud (Grupo de Apoyo Nutricional), teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas o patológicas, actitudes personales, características socioeconómicas, y demás aspectos biopsicosociales y clínicos. Realizando de esta forma el diagnóstico y tratamiento Alimentario y Nutricional de las enfermedades agudas o crónicas y la prevención de otras, cuando no se han manifestado. Todo ello tanto en unidades de hospitalización, como en consultas externas y en Atención Primaria.

**Servicio de Alimentación:** Puede definirse como “la organización, que tiene como finalidad elaborar y/o distribuir alimentación científicamente planificada de acuerdo a Recomendaciones Nutricionales nacionales e internacionales, a través de platos preparados u otras preparaciones culinarias, de acuerdo a estándares técnicos y sanitarios; destinado a pacientes hospitalizados, pacientes ambulatorios, usuarios sanos o clientes en general”. En el ámbito hospitalario es la encargada de elaborar y distribuir las comidas para los pacientes ingresados.

**Evaluación Nutricional:** Ejercicio clínico en el que se determinan indicadores o variables en el paciente que, vistas en su conjunto integral, brindan información sobre su composición corporal, estado nutricional y metabólico, a la vez que permiten hacer un diagnóstico sobre el tipo y grado de mala nutrición. La evaluación nutricional sirve también para medir el efecto de la intervención terapéutica. Los niveles de evaluación nutricional son el tamizaje, la evaluación global subjetiva y la evaluación global objetiva.

**Recomendaciones Nutrimentales:** Es la cantidad de un nutriente determinado que en diferentes condiciones ambientales y situaciones de la vida es capaz de facilitar, para casi la totalidad de la población supuestamente sana, un normal funcionamiento metabólico, físico y psíquico del ser humano, promover salud y calidad de vida, prevenir enfermedades carenciales e ingestiones excesivas y garantizar ciertas reservas para situaciones de emergencia.

**Requerimientos Nutricionales:** Son las cantidades de macro y micronutrientes que como alimentos energéticos, reparadores y moduladores presentes en la dieta que una persona debe ingerir en el periodo de un día para conservar su composición corporal y el estado de salud.

**Atención Alimentaria Nutricional:** Con un enfoque multidisciplinar, personalizado, y de calidad, es un proceso continuo y dinámico de monitorización, intervención y seguimiento nutricional. La individualización no solamente redundaría en una mejora directa en la calidad asistencial, supone también una optimización de recursos materiales y humanos. Estos recursos, en ocasiones escasos, son frecuentemente los que limitan la generalización de los procesos de atención y seguimiento asistencial en el ámbito hospitalario y comunitario. Son acciones conducidas para aplicar la nutridietoterapéutica de cuidado en el paciente, orientadas en primer lugar a la recuperación en el proceso de la enfermedad, rehabilitación y reinserción del mismo tras la culminación del proceso terapéutico. Si lo anterior no fuera posible, la Atención Nutricional estaría dirigida a aminorar la carga sintomática de la enfermedad, asegurar la oferta de agua, nutrientes y alimentos en las etapas finales de la vida, y brindar confort y paz al enfermo y sus familiares.

**Vigilancia Alimentaria:** Es la evaluación periódica y continua de los factores que determinan la aparición y distribución de enfermedades y otras condiciones que pueden alterar el estado de salud de la población y sus implicaciones.

**Prescripción dietoterapéutica:** Acto médico que resulta en la indicación de la dieta más adecuado para la condición clínico-quirúrgica del enfermo. Como indicación, la prescripción dietoterapéutica debe quedar asentada en la historia clínica.

**Diagnóstico Nutricional:** Permite a través de la información obtenida en las diferentes pruebas realizadas, la integración de los antecedentes patológicos personales e historia alimentaria y la interpretación de la evaluación nutricional. Puede expresar malnutrición por defecto o por exceso así como carencias específicas de nutrientes. El diagnóstico nutricional resume de manera estructurada y objetiva la situación clínica y nutricional del individuo y permite, cuando ha sido correctamente elaborado, tomar decisiones eficientes, eficaces y oportunas en el contexto de la intervención nutricional.

**Indicaciones Nutricionales:** Se establecen para dar respuesta oportuna a cada uno de los hallazgos nutricionales identificados en la Evaluación Nutricional.

**Tamizaje Nutricional:** Es un nivel de la evaluación nutricional que debe incluirse en la evaluación nutricional. Es un procedimiento normalmente corto, sencillo y de fácil administración, no obstante, muy poco empleado en las áreas de atención, recuerde que no arroja como resultado un Diagnóstico Nutricional. Se emplea para detectar, dentro de un grupo de individuos aparentemente sanos o enfermos, a aquellos que en función de su estado de nutrición poseen un mayor riesgo de enfermar o recuperarse con mayor dificultad de un proceso patológico.

**Grupo de Apoyo Nutricional (GAN):** Es el escalón superior de la evolución de las formas de provisión de cuidados alimentarios y nutricionales del paciente hospitalizado. El GAN representa un escalón superior para el desarrollo multidisciplinario de la terapia nutricional. El GAN se concibe como un equipo de trabajo cuyo objetivo fundamental es prevenir y tratar el problema de salud que representa la desnutrición hospitalaria, así como las prácticas asistenciales que puedan atentar contra el estado nutricional del paciente hospitalizado. Le corresponde conducir las acciones profilácticas necesarias para la preservación del bienestar nutricional del enfermo.

**Grupo multidisciplinario e interdisciplinario (GMI):** Es la presencia de un conjunto de expertos y líderes de opinión en varias ramas específicas del saber humano que funcionan de manera ordenada, armónica y en cooperación constante.

**Grupo Básico de Trabajo (GBT):** Es una unidad organizativa de la asistencia médica en los distintos escenarios de la prestación de salud, y es conformada por técnicos, profesionales y especialistas que tienen como misión y encargos sociales la atención médica integral de enfermos, poblaciones y comunidades. Desde el ámbito hospitalario actúa en la coordinación para el egreso hospitalario.

### 3.4 Estructura

La actividad de Dietética-Nutrición está subordinada a la Subdirección Administrativa, participa en su órgano de dirección e informa las incidencias relacionadas con la gestión de la alimentación saludable, el proceso especializado en la elaboración de los alimentos y la Atención y Vigilancia Alimentaria Nutricional del paciente hospitalizado. Requiere de un local adecuado para donde el personal técnico pueda realizar sus labores de registro, archivo y elaboración de la información, inherentes a las diversas actividades que se desarrollan y parte de sus actividades docentes en la atención a estudiantes y las actividades investigativas.

La cantidad de personal necesario está en relación con el servicio, volumen, complejidad y estructura de la institución, pudiendo tomarse como ejemplo los siguientes cargos según la categoría de la Unidad:

Instituciones de más de 100 camas	-Especialista principal -Dietista/Nutricionista(s)
Instituciones de 40 a 100 camas	-Dietista/Nutricionista
Instituciones de 40 camas	-Dietista/Nutricionista
Policlínicos y otras instituciones	-Dietista/Nutricionista

El local debe estar situado en un área anexa a la Cocina, y aislada del ruido, debiendo contar con teléfono, así como medios informáticos y de conectividad.

### 3.5 Interrelaciones con las sub-direcciones y sus departamentos.

**Con la Subdirección Administrativa y sus diferentes áreas (abastecimiento, almacén de víveres).**

**Objetivo: Conciliar, coordinar:**

- Sobre la planificación alimentaria, la atención nutricional a pacientes y el asesoramiento permanente a la actividad Cocina-Comedor.
- Sobre otras tareas de organización y funcionales.
- Sobre el abastecimiento y disponibilidad de víveres y productos frescos, la calidad de los alimentos que se reciben en el almacén de víveres.
- Sobre el reporte de menús vendidos a trabajadores y otros comensales, además de autorizos para eventualidades que contemplen brindar la alimentación planificada del día o diferenciada por conceptos de visitas, actividades festivas o conmemorativas que sean aprobadas.

**Con el área de Cocina-Comedor.**

**Objetivos: Asesorar metodológicamente y supervisar**

- La organización del trabajo, el flujo tecnológico, la distribución e inocuidad alimentaria.

**Con el Departamento de Economía y sus diferentes áreas (Contabilidad, Planificación).****Objetivos: Coordinar, Conocer**

- Con Economía: La participación en la Comisión de Chequeo sistemático de la Instrucción 206 del MINSAP.
- Con Contabilidad: La entrega del Modelo 11-12 (Informe diario-mensual de menús servidos).
- Con Planificación: El comportamiento del abastecimiento.

**Con la Subdirección de Asistencia médica y sus Departamentos.****Objetivo: Coordinar**

- Todo lo relacionado con los aspectos asistenciales de la actividad y canaliza a través de ella las relaciones que en este sentido se produzcan con los Departamentos Médicos.
- La integración con el GBT y el GAN.
- La participación en el pase de visita a los pacientes.
- La integración en comisiones o grupos de trabajos creados por condiciones especiales o de contingencias.
- La participación en las consultas externas de las distintas especialidades.

**Objetivo: Asesorar**

- A los profesionales de la salud los conocimientos sobre Alimentación-Nutrición como parte de la evaluación de salud.

**Con el Departamento de Registros Médicos y sus áreas.****Objetivos: Reportar y Conocer**

- Casos vistos en interconsulta, en consulta externa y en consejería nutricional.
- Con admisión la programación de los ingresos.

**Con el Departamento de Enfermería.****Objetivo: Coordinar**

- La organización, programación, y cumplimiento del horario para la entrega del Modelo 11-01 Parte Diario de Dietas.
- El asesoramiento de la interpretación (entiéndase por claves normadas) de las indicaciones nutricionales emitidas por los facultativos al modelo 11-01: "Parte diario de dietas".
- El cumplimiento de las Indicaciones Nutricionales.
- El asesoramiento de los procesos de elaboración de fórmulas enterales, fórmulas lácteas y otras preparaciones sucedáneas en el Banco de Leche.
- La programación de la Educación Alimentaria/Nutricional de los pacientes ingresados, y del personal de la salud en los Servicios de hospitalización.

**Con el Departamento de Farmacia.****Objetivo: Conciliar**

- La disponibilidad de suplementos alimentarios y nutrientes para vía enteral y para vía parenteral.

**Con el Área del Trabajador social.****Objetivo: Conciliar**

- Los cuidados alimentarios y nutricionales de los casos vulnerables por concepto de no tener el acompañamiento familiar o de otra índole.

**Con la Sub-dirección Docente e Investigaciones.****Objetivos: Coordinar**

- La programación de todas las actividades docentes, de adiestramiento y tutoría que en materia de Dietética-Nutrición se realicen en la Institución con los médicos residentes, internos, alumnos de Medicina, enfermeras, alumnos de Enfermería, alumnos de Dietética y Nutrición.
- Los proyectos de investigación y la inserción en investigaciones de temas a fines a la especialidad.

**3.6 Funciones****3.6 a) Funciones generales:**

- Cumplir y hacer cumplir la legislación a partir del Manual de Normas y Procedimientos para la actividad de Dietética-Nutrición.
- Elaborar Manual de organización a los procedimientos específicos para la Institución de salud en la que se desempeña a partir del Manual general para la actividad.
- Coordinar las actividades y ejecutar todos los actos necesarios para la eficiencia del trabajo en equipo y por ende de las actividades.
- Desarrollar en la práctica los Manuales de Dietoterapia, así como los programas establecidos por especialidades donde la actividad de Dietética-Nutrición esté implícita.
- Programar y coordinar las acciones de Atención y Vigilancia Alimentario Nutricional en los servicios de hospitalización.
- Coordinar las acciones de administración que corresponden a su actividad.
- Analizar e informar periódicamente el comportamiento de los resultados obtenidos en las encuestas de aceptación de menú.
- Cumplir para su área de trabajo que se cumplan todas las normas, medidas y orientaciones de los organismos superiores.
- Informar al Jefe superior (Subdirector administrativo) el incumplimiento de las deficiencias detectadas en la supervisión a las actividades de Atención y Vigilancia Alimentaria-Nutricional y las de Cocina-Comedor.
- Propiciar que existan las mejores relaciones humanas entre los trabajadores de cada actividad y en sus relaciones con otros departamentos.



- Garantizar la existencia y seguridad de toda la documentación de la especialidad, así como garantizar el registro documental de las actividades desempeñadas en el ámbito clínico como las implícitas en los tres niveles de Evaluación Nutricional, los casos vistos en interconsultas, consulta externa, consejería, así como las actividades de Educación Alimentaria.
- Participar en las reuniones que le convoquen.
- Promover las actividades Científico-Técnicas. Participar en cursos de actualización y eventos científicos.
- Formar parte de las distintas comisiones de trabajo de la Institución para las cuales sea designada.
- Elaborar y remitir el plan de trabajo anual y mensual para su aprobación, realiza análisis periódicos de su cumplimiento.
- Promover y participar en las actividades que se desarrollen por el GBT y el GAN.
- Entregar las informaciones al organismo superior en las fechas señaladas.
- Aplicar la Guía de Supervisión del MINSAP para las actividades de Dietética-Nutrición.
- Promover en su entorno los valores compartidos y valores deseados descritos en el Reglamento Hospitalario del MINSAP.
- Estimar la posible necesidad de alimentos, equipamiento para la práctica clínica u otras necesidades para el adecuado desempeño de las actividades que realizan.
- Participar en el asesoramiento técnico en los proyectos de restauración del Servicio de Alimentación.
- Coordinar el plan de capacitación y superación técnica para los médicos, enfermeras, y auxiliares de alimentación en temas de Alimentación, Nutrición Clínica e Higiene de los alimentos.
- Propiciar el desarrollo de investigaciones relacionadas con los problemas identificados.
- Prevenir y enfrentar delitos, corrupción e ilegalidades.
- Elaborar y desarrollar el Código de dietas o Manual de recetas culinarias terapéuticas de la Institución.
- Controlar los activos fijos tangibles y los fondos fijos en el área de trabajo.

### **En lo docente:**

El área de Dietética-Nutrición debe utilizar toda su capacidad técnica y profesional para contribuir a la formación docente y científica de los estudiantes de todos los niveles de las carreras de Dietética y Nutrición. La designación de tutores, los contenidos y materias de entrenamiento y las evaluaciones se realizan en coordinación con los departamentos docentes cumpliendo las indicaciones metodológicas.

Los estudiantes de las carreras técnicas y universitarias de Dietética y Nutrición que realizan sus prácticas pre-profesionales en las unidades asistenciales del SNS se subordinan al área de Dietética-Nutrición, a los GAN y/o Servicios de Nutrición Clínica según el año lectivo y la metodología que indique el programa de Educación para el trabajo, donde recibirán tutoría integral, cumpliendo las rotaciones de acuerdo a los periodos docentes a partir de las habilidades que deban adquirir.

De tal manera se resumen las funciones docentes en lo siguiente:

- Participar en la formación, preparación, adiestramiento y tutelaje de estudiantes a todos los niveles de la especialidad.
- Impartir docencia y adiestrar al personal en formación dentro de la Institución, como: estudiantes, residentes e internos de medicina, enfermeras, estudiantes de enfermería, asistente integral de salud (pantristas), manipuladores de alimentos.

**En lo investigativo:**

- Involucrarse en los proyectos investigativos que sea de interés de la Institución, con todo lo que ello signifique en temas de Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos.

Entre las tareas investigativas que pudiera desarrollar el Dietista/Nutricionista estarían:

- Suficiencia de los recursos disponibles para (re)organizar en la actividad de Dietética-Nutrición.
  - Definición de las proyecciones de la actividad en Dietética-Nutrición en correspondencia con las estrategias de los órganos superiores.
  - Influencia del cumplimiento del régimen dietoterapéutico sobre indicadores hospitalarios de eficiencia, como la estancia hospitalaria.
  - Respuesta del paciente a la prescripción dietética instalada.
  - Palatabilidad y tolerancia de los regímenes alimentarios prescritos.
  - Suficiencia de los recursos disponibles para acciones Institucionales.
  - Suficiencia de los recursos disponibles para acciones intervencionistas comunitarias.
  - Definición de las proyecciones de las estrategias de actuación alimentaria y nutricional de los órganos de la Dirección Municipal de Salud Pública.
  - Influencia del cumplimiento del régimen dietético sobre indicadores de salud poblacional, como la morbilidad por las Enfermedades Crónicas.
  - Identificación de necesidades insatisfechas de asistencia/apoyo nutricional.
- Asesorar/tutorar tesis del personal en formación: Residentes de Medicina, Estudiantes de Enfermería, Estudiantes de los diferentes perfiles de las Tecnologías de la Salud, cuando sea relevante a los temas de Alimentación, Dietética, Nutrición e Higiene de los Alimentos.
  - Participar con los resultados de las investigaciones concluidas en los diferentes foros locales, nacionales y extranjeros.
  - Difundir los resultados de las investigaciones concluidas en revistas biomédicas sujetas a arbitrio por homólogos, tanto nacionales como extranjeros.
  - Insertarse y participar de la dinámica de las Sociedades locales dedicadas al avance de la especialidad.

### **3.6 b) Funciones técnicas específicas**

#### **En el ámbito Dietético y Dietoterapéutico:**

- Realizar el Modelo 11-10 “Resumen de partes diarios de dietas” según las instrucciones del modelo.
- Analizar el Resumen de partes de dietas para ordenar y orientar el estricto cumplimiento de las indicaciones nutricionales y su distribución.
- Planificar la propuesta de la “Dieta básica de la semana” (modelo 11-06) de acuerdo a las Recomendaciones Nutricionales de los comensales, patrón alimentario, comportamiento del plan de abastecimiento y frecuencias de consumo, disponibilidad y calidad de los alimentos, estado técnico del equipamiento, disponibilidad de combustible.
- Presentar la propuesta de la “Dieta básica de la semana” para consensuar la aprobación de la Sub dirección Administrativa. Posteriormente se entrega al Director general para la aprobación definitiva y firma.
- Elaborar el Plan Dietoterapéutico de las dietas modificadas y personalizadas que constituyan parte del tratamiento médico a partir de las determinaciones nutricionales que se deriven de la Atención Alimentaria Nutricional en el ámbito asistencial.
- Elaborar y mantener actualizado la evidencia documental de los formularios y registros como se describe en las instrucciones del modelaje.
- Controlar la recepción de las muestras testigos y el envío semanal de las muestras de leche para adultos al Laboratorio de Microbiología correspondiente para su análisis. En el caso de los niños, el envío se hará diariamente.
- Evaluar la composición nutrimental de los menús servidos en la Institución
- Asesorar y supervisar el flujo tecnológico en los procesos de elaboración de alimentos.
- Informar en los despachos con el Subdirector Administrativo con evidencia documental las deficiencias identificadas en el transcurso de las supervisiones a la actividad de Cocina-Comedor.
- Comprobar la resolución de las deficiencias detectadas en las supervisiones del día.
- Realizar la evaluación sensorial de los alimentos listos para el consumo.
- Supervisar el ordenamiento, rotación, higiene y conservación de los alimentos en el almacén de víveres.
- Aplicar el Manual de Recetas de Alimentación Social y proponer para aprobación nuevas recetas al órgano superior.

#### ***Relacionadas con la Atención Médica Internacional (AMI):***

- Sostener una concepción de trabajo a la altura que exige una prestación de servicios con calidad técnica óptima donde además de conocimientos y habilidades se conjuguen “ciertas actitudes y un sistema de valores”.
- Confeccionar la documentación que sustenta los formularios y registros para la actividad de Dietética.
- Gestionar la oferta de menú opcional a partir de carta menú.
- Aplicar el Manual de Fichas Técnicas emitido por el MINSAP para el Servicio de AMI.

- Determinar e informar a la actividad de Cocina-Comedor las porciones a servir para todas las dietas.
- Identificar que los alimentos estén correctamente elaborados, con la presentación, cantidad, calidad, temperatura y servicios adecuados cumpliendo los horarios establecidos y la oferta de un menú opcional.
- Realizar actividades de Vigilancia Alimentaria y Nutricional.
- Analizar los resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción con propuestas inmediatas de resolver la insatisfacción.
- Gestionar la Atención Nutricional especializada en caso que se solicite por facultativos.

***En el ámbito asistencial:***

***Relacionadas con la Atención Alimentaria-Nutricional: respecto a la evaluación e intervención nutridietoterapéutica del paciente hospitalizado:***

- Aplicar y registrar la Atención Alimentaria Nutricional a partir de los niveles de evaluación nutricional que se aplique (el tamizaje, la evaluación global subjetiva y la evaluación global objetiva) anexando en la historia clínica general del paciente la reproducción del formato según modelo que se describe en el “Manual de Nutrición Clínica y Dietoterapia 2015” de Cuba, Capítulo “Evaluación Nutricional”.
- Identificar e informar al GBT el riesgo de desarrollo de desnutrición de los pacientes que se identifiquen.
- Realizar al paciente con prescripción dietética modificada la Atención Alimentaria Nutricional personalizada a partir de la Evaluación Nutricional Objetiva.
- Determinar cuantitativamente los Requerimientos Nutricionales del paciente sujeto a Intervención Alimentaria-Nutricional (IAN).
- Diseñar e implementar la IAN.
- Confeccionar conjuntamente con el especialista en Dietética el Plan Dietoterapéutico de la IAN.
- Asesorar la prescripción correcta de las indicaciones nutricionales hospitalaria.

***Relacionadas con la Vigilancia Alimentaria Nutricional:***

- Participar de forma programada en el pase de visita analizando y coordinando las indicaciones dietéticas con el personal médico.
- Asesorar el cumplimiento de las normas técnicas y los aspectos nutricionales e higiénico-sanitarios de la alimentación como parte del tratamiento médico integral de los pacientes hospitalizados.
- Realizar y registrar la evaluación nutricional de la alimentación ofertada.
- Realizar pesajes aleatorios de los alimentos que conforman el menú e informar las irregularidades.
- Garantizar el control en la administración de la dieta prescrita al paciente.
- Seguir al paciente con Dietoterapia.
- Supervisar la preparación y manipulación de las fórmulas elaboradas en la Sección del Banco de Leche.

- Conocer la aceptación de las comidas en la sala a partir de la Encuesta de aceptación de menú (ver Patrón modelo (D)).
- Registrar por escrito e Informar al responsable del área que se supervise el resultado de la supervisión en la actividad de Vigilancia Alimentaria.
- Comprobar que se solucionen las deficiencias informadas.
- Analizar correspondencia entre alimentos elaborados y volumen de sobrantes y desperdicios.

***Relacionadas con la Educación Alimentaria Nutricional:***

- Ser comunicadores, consejeros y educadores partir del uso de las técnicas educativas y de comunicación social al personal de salud directo en la atención al paciente, al propio paciente y familiares en las particularidades del esquema de intervención nutricional personalizado para el caso atendido nutricionalmente, compartiendo las metas, objetivos y diseño del tratamiento nutricional.
- Impartir educación alimentaria/nutricional a través de técnicas educativas a sujetos enfermos, madres acompañantes (hospitalizadas y consulta externa), pacientes ambulatorios, familiares en general.

***Relacionadas con las visitas y/o consultas externas a pacientes:***

- Realizar Consultas de Nutrición y Dietética, como parte del seguimiento de la intervención nutricional-alimentaria intrahospitalaria.
- Vigilar el estado nutricional a partir de la evaluación nutricional.
- Realizar actividades relacionadas con la educación nutricional que sean pertinentes a la situación de salud a tratar.

***Relacionadas con el Grupo de Apoyo Nutricional (GAN)***

El Nutricionista que es miembro del GAN participa en tareas de investigación e identifica el riesgo de los pacientes y evalúa sus progresos, y su accionar garantiza un acercamiento científico al estado nutricional. Para ello, contará con el diseño de un Protocolo de trabajo en actuación nutricional. Debe comportarse como un consejero, comunicador y educador en el manejo terapéutico y nutricional de diversas patologías relacionadas con la Nutrición, Dietética y Alimentación e Higiene de los Alimentos. Para ello deberá contar con la capacidad y facilidad de comunicarse con otros técnicos y profesionales y con los pacientes y familiares, que garantice un cuidado nutricional efectivo.

Se resumen en las siguientes funciones específicas:

- Participar en la Valoración Nutricional.
- Elaborar la historia nutricional del paciente y registrarla en la historia clínica general. Llevar registro de la ingesta dietética y balance de ingreso y egresos de nutrientes. Como parte de los cuidados alimentarios y nutricionales.
- Identificar las diferentes modificaciones alimentarias a realizarse según los trastornos orgánicos que presentan las patologías prevalentes.

- Adecuar los diferentes sistemas alimentarios a los signos y síntomas de las principales patologías, y seleccionar los suplementos nutricionales por su composición cuali-cuantitativa según el contexto clínico.
- Participar en el diseño de las prescripciones de la nutrición enteral, tanto para la alimentación de transición entre la nutrición parenteral y enteral, como para los pacientes que solo pueden ser tratados con esta última.
- Contribuir en el diseño de guías, manuales y documentos de gestión para la prevención, diagnóstico y tratamiento nutricional de diversas patologías.
- Programar, formular, monitorear los planes de Soporte Nutricional que permitan mantener o mejorar el estado nutricional de los pacientes.
- Conocer y aplicar los últimos avances científicos en materia de terapéutica nutricional de las patologías prevalentes en niños y adultos.
- Participar en los espacios formativos y de discusión representando el saber nutricional específico dentro del equipo de salud.
- Diseñar y participar en los programas de ayuda nutricional domiciliaria
- Interpretar y aplicar la evidencia científica en la práctica clínica.
- Participar estrechamente vinculado a los representantes de la Industria alimentaria y médico farmacéutica en la valoración y análisis de nuevas fórmulas.

### ***En el ámbito comunitario: El consejero nutricional***

Tiene la misión de la promoción de salud y mejoramiento de la calidad de vida mediante Atención Nutricional, asesoramiento alimentario al individuo, familia y comunidad.

### ***En lo administrativo:***

- Participar en reuniones del PAMI.
- Cumplir con las actividades que se le orienten por la Dirección Municipal de Salud.

### ***En lo asistencial:***

- Aplicar para el desempeño de la actividad el Manual de Consejería Nutricional.
- Identificar el riesgo nutricional en los distintos grupos poblacionales de la comunidad tenidos como vulnerables a través de pruebas de tamizaje.
- Reunir información sobre indicadores dietéticos, antropométricos, bioquímicos, clínicos, inmunológicos, y otros, de los grupos poblacionales intervenidos en la comunidad.
- Aplicar técnicas de evaluación dietética de balance energético-nutricional, en los grupos poblacionales intervenidos.
- Sugerir al GBT las indicaciones nutricionales pertinentes para el caso haciendo uso del “Manual de Dietoterapia”.
- Atender a los pacientes para la orientación de la dieta según el problema principal de salud.
- Diseñar, mostrar, orientar, y entregar el patrón dietético correspondiente a la situación de salud, y evaluar la respuesta del paciente.

- A modo general prevenir la aparición de las enfermedades crónicas no trasmisibles mediante la asesoría de la intervención alimentaria.
- Participar en los programas de ayuda nutricional domiciliaria.
- Estar capacitado para actuar en el socorro alimentario y nutricional, y protección de grupos vulnerables, en casos de catástrofes y situaciones de emergencia.

***Respecto a la vigilancia alimentaria nutricional:***

- Pesar y evaluar la dieta alimentaria garantizada por actores estatales y paraestatales en las distintas áreas y centros de la comunidad, ejecutando labores inherentes a la actividad e informando a la unidad superior de mando las deficiencias e incidencias detectadas.

***Respecto a las visitas y/o consultas apacientes:***

- Participar en las consultas de Puericultura para evaluar el estado nutricional y brindar información sobre lactancia materna, alimentación complementaria, y formación de hábitos alimentarios.
- Participar en las consultas de Pediatría para evaluar el estado nutricional y en la en la promoción de estilos alimentarios saludables, prescripción de regímenes alimentarios, e identificación e intervención en conductas de riesgo asociadas a alimentación deficiente.
- Participar en las Consultas a Embarazadas para evaluar el estado nutricional y consejería sobre la alimentación durante la gestación, la suplementación nutricional, y la ganancia correcta de peso.
- Participar en las consultas de Atención a los adolescentes para la evaluación del estado nutricional y para la promoción de estilos saludables de alimentación.
- Participar en las consultas de Geriátrica, para evaluar el estado nutricional y para la consejería alimentaria, y la adopción de acciones intervencionistas orientadas a enfermedades crónicas no transmisibles.
- Participar en las consultas generales con consejos nutricionales y orientación dietética en la atención de pacientes con enfermedades crónicas como la Obesidad, la Hipertensión arterial, la Diabetes mellitus, la Enfermedad Renal, el Cáncer, y las cerebrovasculares y las cardiovasculares.
- Participar en las consultas de las especialidades médico quirúrgicas para evaluar el estado nutricional de los pacientes egresados recientemente con intervención nutricional durante la hospitalización o Enfermedades Crónicas complicadas.
- Intervenir nutricionalmente en los enfermos sujetos a tratamiento crónico ambulatorio, como la Diálisis renal, la Quimioterapia y la Radioterapia.

**En los puestos de Dirección:**

- El Especialista que ejerce actividades de dirección ya sean a nivel Institucional, sectorial, municipal, provincial y nacional debe ejercer la profesión con ética, conciencia social y espíritu de servicio, resolver problemas de manera efectiva y operativa, ser innovador y emprendedor.
- Asesora y controla a las unidades de subordinación en el empleo de la organización, normas y procedimiento de Dietética y Nutrición.

- Dirige y organizar el trabajo de otros especialistas y técnicos de las unidades subordinadas.
- Recibe, asesora, consolida y controla las informaciones emitidas por las unidades de subordinación.
- Elabora informes valorativos de la actividad al Consejo de Dirección y otras estructuras que lo soliciten.
- Organiza la reunión periódica de la actividad de Dietética y Nutrición con las unidades de subordinación.
- Emite dictamen técnicos sobre el control realizado a las unidades.
- Realiza otras funciones de similar naturaleza en el puesto de trabajo o fuera de éste.