

Secretaría de Nutrición y Dietética. Sociedad Cubana de Nutrición Clínica y Metabolismo.

SOBRE LAS COMPETENCIAS DE LOS NUTRICIONISTAS EN LOS ÁMBITOS HOSPITALARIOS Y COMUNITARIOS.

Alexander González Domínguez¹, Zoila Bell Benavides², Martha Pérez Santana³, Alina María Jiménez Sosa⁴, Sergio Santana Porbén⁵.

INTRODUCCIÓN

En este documento se presenta la propuesta en lo que concierne a las competencias, ubicación laboral, desempeño, y evaluación del desempeño, de los nutricionistas en los ámbitos clínico-hospitalario y comunitario. En los últimos años, y como resultado de la apertura del Perfil de Nutrición y Dietética dentro de las Tecnologías de la Salud, el Sistema nacional de Salud Pública dispone de licenciados universitarios en estas ciencias que bien podrían convertirse en los agentes del necesario cambio en la provisión de cuidados alimentarios y nutricionales en las instituciones de salud. Por ello, este documento serviría de consulta para el nuevo diseño curricular de la Carrera de Licenciado en Nutrición de la Universidad de Ciencias Médicas, y los planes de estudio (Plan D) del Ministerio de Educación Superior de la República de Cuba, actualmente en desarrollo en nuestro país; y haría posible la definición de los problemas profesionales a resolver por los nutricionistas, el objeto de su profesión, sus

modos de actuación, sus campos de acción y sus esferas de actuación.

Actualmente la desnutrición hospitalaria se ha constituido en un grave problema global de salud pública. Las encuestas conducidas en diferentes latitudes geográficas han devuelto que el deterioro del estado nutricional de los enfermos hospitalizados es tal que deberían tomarse medidas remediales inmediatas para paliar esta situación. En el ámbito hospitalario/institucional cubano también se muestran datos no muy alejados de esta realidad. Lo anterior hace imperativa la actualización de los formatos de provisión de cuidados alimentarios y nutricionales al paciente hospitalizado, dentro de los cuales la prescripción dietética cobra una importancia primordial; así como la documentación de esta figura dentro de los Reglamentos hospitalarios.

El documento presente podría convertirse en una plataforma metodológica para el desarrollo y logro de las corrientes y futuras políticas de salud del país; así como el perfeccionamiento de los programas de actuación en las áreas, departamentos,

¹ Nutricionista. Secretaría de Nutrición y Dietética. Sociedad Cubana de Nutrición Clínica y Metabolismo.

² Nutricionista. Jefa del Departamento Dietético. Instituto de Cardiología y Cirugía Cardiovascular de La Habana.

³ Nutricionista. Grupo de Apoyo Nutricional. Instituto de Neurología y Neurocirugía. ⁴ Nutricionista. Departamento de Dietética. Dirección Provincial de Salud de La Habana. ⁵ Especialista de Segundo Grado en Bioquímica Clínica. Profesor Asistente. Vicepresidente, Sociedad Cubana de Nutrición Clínica y Metabolismo.

Recibido: 5 de Agosto del 2010. Aceptado: 15 de Diciembre del 2010.

Alexander González Domínguez. Profesor Principal. Facultad de Tecnología de la Salud. Universidad de Ciencias Médicas de La Habana. Carvajal s/n e/t Calle A y Agua Dulce. Cerro. La Habana. Cuba.

Correo electrónico: glezalexander@infomed.sld.cu

servicios y grupos de o relacionados con la nutrición clínica; los planes de trabajo de los nutricionistas clínicos, y la evaluación de las competencias de estos profesionales.

DEFINICIONES

- **Nutrición clínica:** Es la ciencia de la nutrición aplicada al logro o mantenimiento del estado de salud en una situación clínica dada, como puede ser un enfermo hospitalizado.
- **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 y 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.
- **Grupo multidisciplinario e interdisciplinario:** 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.
- **Nutricionista:** Se designa al egresado de la Licenciatura en Nutrición y Dietética.
- **Nutricionista Clínico:** Se designa al nutricionista que desempeña su campo de actuación profesional en el ámbito clínico hospitalario/institucional de salud.
- **Nutricionista Dietista:** Se designa al nutricionista que desempeña su campo de actuación profesional en el ámbito dietético, hospitalario/institucional de salud, y/o en la restauración colectiva y los centros de elaboración de alimentos.
- **Nutricionista Comunitario:** Se designa al nutricionista que desempeña su campo de actuación profesional en el ámbito comunitario.
- **Organigrama del Nutricionista:** El nutricionista se deberá subordinar

estructural- y administrativamente a la Vice-Dirección de Asistencia Técnica de la Institución de Salud.

I. NUTRICIONISTA CLÍNICO

Ubicación laboral: La ubicación laboral del Nutricionista Clínico será en aquellas instituciones/ centros asistenciales del SNS Sistema Nacional de Salud que cuenten con salas de ingreso, tales como: *Atención Secundaria de Salud:* Hospitales Generales, Hospitales Clínico quirúrgicos, Gineco-Obstétricos, Pediátricos, otros; y *Atención Terciaria de Salud:* Institutos verticalizados en las especialidades médicas; Instituciones de salud de subordinación central; Institutos de Medicina Militar; Otros centros dentro de esta categoría, como, por ejemplo, el CIMEQ Centro de Investigaciones Médico quirúrgicas de La Habana.

Competencias: El Nutricionista Clínico ejercerá sus funciones como parte de los GBT Grupos básicos de trabajo de cada uno de los servicios clínico-quirúrgicos, así como de los grupos multidisciplinarios que se creen en el centro para el tratamiento de perfiles especificados de enfermedades, como, por ejemplo, la Hipertensión arterial y el Apoyo Nutricional. El Nutricionista debe comportarse como asesor, comunicador y educador en materias relacionadas con la Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos, tanto a pacientes y familiares, como el personal médico y paramédico de la institución. En tal condición, debe garantizar el cuidado/preservación del estado nutricional de los pacientes, familiares y trabajadores de la institución mediante la prestación de consejos apropiados y consultas especializadas. En concordancia con ello, se encargará de organizar e impartir programas de educación y calificación en materias relacionadas a su especialidad al personal médico, de enfermería, técnicos

elaboradores y manipuladores de alimentos, entre otros.

El Nutricionista Clínico tendrá, además, que trabajar en las tareas de investigación científica y desarrollo que conduzca el GBT/Grupo multidisciplinario en el que se inserte. En todo momento debe mantener la discreción y la ética profesional en todas las tareas a realizar.

Las funciones específicas del Nutricionista Clínico serán:

En lo asistencial:

Respecto de la evaluación nutricional del paciente hospitalizado:

- Evaluar el estado nutricional mediante indicadores dietéticos, antropométricos, bioquímicos, clínicos, inmunológicos y otros; identificar el riesgo de desarrollo de malnutrición de los pacientes institucionalizados; y dar seguimiento al estado nutricional del paciente y de su enfermedad.

Respecto de la definición de la conducta nutricional y participación en las decisiones terapéuticas en cada paciente:

- Calcular los requerimientos nutricionales del paciente sujeto a intervención alimentaria, nutricional y metabólica.
- Realizar el balance energético y nutrimental de los pacientes mediante indicadores dietéticos.
- Supervisar la indicación correcta de la prescripción dietética hospitalaria.
- Diseñar, implementar y evaluar la intervención alimentaria, nutricional y metabólica, y la respuesta del paciente, como parte de su actuación dentro del GBT.
- Confeccionar los menús alimentarios que acompañen a cada prescripción dietética hospitalaria.
- Evaluar la composición nutrimental de los menús de alimentos servidos en el hospital.

- Colaborar en la inserción de los pacientes en los programas de ayuda nutricional domiciliaria.
- Participar en, y asesorar, la confección de los Menús hospitalarios de acuerdo con las necesidades nutrimentales estimadas, las normas técnicas y las disponibilidades de alimentos.

Respecto de la vigilancia alimentaria y nutricional:

- Evaluar la suficiencia nutrimental de las dietas indicadas.
- Garantizar el cumplimiento de las normas técnicas, y los aspectos nutricionales, dietoterapéuticos e higiénico-sanitarios de la alimentación, como parte del tratamiento médico integral de los pacientes hospitalizados, y la alimentación de los acompañantes y trabajadores.
- Realizar encuestas de satisfacción del cliente final.
- Asesorar y controlar la preparación y manipulación higiénica de los alimentos, y el flujo de elaboración en las Instituciones de Salud.
- Participar en los paneles de degustación para la evaluación de la calidad de los servicios de alimentación.
- Controlar y asegurar la calidad del cumplimiento de la prescripción dietética, alimentaria y nutricional.

Respecto de la actividad registral:

- Realizar la Historia Nutricional y Dietética del paciente.
- Supervisar la confección de los partes diarios de dietas.

Respecto de la Educación alimentaria y nutricional:

- Brindar consejería en materias de Alimentación, Nutrición y Dietética a pacientes (tanto ingresados como ambulatorios), familiares y trabajadores.
- Orientar a los pacientes y familiares en la implementación y cumplimiento de

prescripción dietética según el problema principal de salud.

- Realizar actividades de promoción y educación nutricional entre sujetos aparentemente sanos.
- Ser comunicadores, consejeros y educadores participando en la prevención, promoción y mantenimiento de la salud de los pacientes, familiares y trabajadores.

Respecto de las visitas y/o consultas a pacientes:

- Realizar consultas de Nutrición y Dietética, como parte del trabajo de los GBT o el GAN Grupo de Apoyo Nutricional.

En lo docente:

- Participar en la formación de recursos humanos en relación a la Dietética, Nutrición y Alimentación, e Higiene de los Alimentos.
- Impartir Docencia, y adiestrar, a personal en formación dentro de la institución, como: Residentes de Medicina, Internos de Medicina, Alumnos de Medicina, Enfermeras, Alumnos de Enfermería, Alumnos de Nutrición y Dietética, Alumnos de las Tecnologías de la salud, Auxiliares de alimentación, y personal del Departamento hospitalario de Dietética, y del Servicio de Cocina y Elaboración de Alimentos.

En lo investigativo:

- Involucrarse en los proyectos investigativos de los GBT de la institución, con todo lo que ello signifique.
- Cumplir las tareas asignadas de investigación en temas de Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos, como parte de la actividad del GBT/Grupo multidisciplinario.
- Entre las tareas investigativas que pudiera desarrollar el nutricionista

estarían: Suficiencia de los recursos disponibles para (re)organizar el Departamento Dietético; Definición de las proyecciones del departamento en correspondencia con las estrategias de los órganos superiores; Influencia del cumplimiento del régimen dietético 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.

- Asesorar/Tutorear 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 los investigaciones concluidas en revistas biomédicas sujetas a arbitrio por homólogos, tanto nacionales como extranjeras.
- Insertarse y participar de la dinámica de las Sociedades locales dedicadas al avance de la especialidad.

II. NUTRICIONISTA COMUNITARIO

Ubicación laboral: La ubicación laboral del Nutricionista Comunitario será en las distintas posiciones e instituciones de la APS Atención Primaria de Salud que operen dentro de un área especificada de salud, tales como: Policlínicos, Hogares maternos, Hogares de ancianos, Hogares de discapacitados físico mentales. La APS está regulada por la Dirección municipal de Salud Pública; así como los centros

municipales/provinciales de Higiene, Epidemiología y Microbiología, escuelas, círculos infantiles, centros de elaboración colectiva de alimentos destinados a escolares, trabajadores y grupos vulnerables; y otros, según especificaciones locales.

Competencias: El Nutricionista Comunitario puede desempeñarse por igual en un nivel/ posición/institución de la APS, según las políticas, prioridades e intereses de la Dirección Municipal; o en centros/instituciones que, aunque no pertenezcan a la APS, son objeto de la atención permanente de la Dirección municipal de Salud Pública.

El Nutricionista Comunitario desarrollará actividades en las 2 vertientes del trabajo asistencial: Preventivo/ Tratativo, según sea la ubicación y el contenido de la actividad:

- *En el caso de sujetos sanos:* Se ocupará de identificar factores de riesgo de desarrollo de enfermedades atribuibles a hábitos, estilos y conductas dietéticas y alimentarias, e intervenir para corregirlos, y así preservar a mediano y largo plazo el estado de salud comunitario.
- *En el caso de sujetos enfermos dispensarizados:* Se ocupará tanto de ajustar la mejor prescripción dietética al estado corriente de la enfermedad, como de evaluar la respuesta a la misma.
- *En el caso de sujetos en regímenes de internamiento institucional crónico:* Se ocupará de velar por la preservación del estado nutricional de los mismos.
- *En el caso de sujetos en regímenes de tratamiento ambulatorio:* Se ocupará de la prescripción dietética, de evaluar la respuesta a la misma, y de implementar los esquemas de apoyo nutricional que sean pertinentes, de conjunto con el médico de asistencia/GBT que atiende al enfermo. Esto es particularmente relevante para aquellos en Hemodiálisis (HD), Quimioterapia (QTP) y/o Radioterapia (RTP).

- *En el caso de sujetos en tratamiento paliativo:* Se ocupará de que el paciente reciba líquidos y alimentos según el estado de evolución del problema principal de salud.

En cualquier caso, el Nutricionista Comunitario actuará para asegurar el estado nutricional de los grupos poblacionales vulnerables como los niños, las mujeres embarazadas, y los sujetos de la Tercera edad.

El Nutricionista Comunitario también se ocupará de la conducción y supervisión de programas de asistencia y/o intervención alimentaria que se conduzcan en la comunidad. En tal sentido, el Licenciado podría encargarse de la conducción y supervisión del Programa de la Merienda Escolar en los centros educacionales del área de salud donde se ubique y desempeñe.

El Nutricionista Comunitario desarrollará todas estas actividades como parte de los GBT o los grupos multidisciplinarios existentes en el área de salud, o individualmente. En cualquier caso, no se niega con ello la subordinación del Licenciado a la Dirección municipal de Salud Pública, manteniendo la discreción y la ética profesional en todas las tareas a realizar.

Las funciones específicas del Nutricionista Comunitario serán:

En lo asistencial:

Respecto de la evaluación nutricional:

- Identificar el riesgo de desarrollo de malnutrición en los distintos grupos poblacionales de la comunidad tenidos como vulnerables.
- Reunir información sobre indicadores dietéticos, antropométricos, bioquímicos, clínicos, inmunológicos, y otros, de los grupos poblacionales intervenidos en la comunidad.

- Aplicar técnicas de evaluación dietética, y de balance energético-nutricional, en los grupos poblacionales intervenidos.
- Evaluar el estado nutricional de los pacientes mediante indicadores dietéticos, antropométricos, bioquímicos, clínicos, inmunológicos y otros.

Respecto de la participación en decisiones terapéuticas de los pacientes y la comunidad:

- Garantizar el estado nutricional de pacientes, familiares y otros residentes en la comunidad.
- Prevenir la aparición de las enfermedades crónicas no transmisibles mediante la intervención alimentaria.
- Diseñar e implementar programas de intervención alimentaria, nutricional y metabólica en el ámbito comunitario, como complemento de las acciones preventivas, tratativas, curativas, rehabilitativas, y paliativas.
- Participar en la determinación de los requerimientos nutricionales de cada enfermo.
- Participar en la determinación de los requerimientos nutricionales de la población aparentemente sana.
- 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, y evaluar la respuesta del paciente.
- Participar en los programas de ayuda nutricional domiciliaria.
- Actuar de conjunto con organizaciones civiles, de masas, partidistas y gubernamentales en la identificación de grupos nutricionalmente vulnerables, y la conducción de encuestas para la exposición de la magnitud de la afectación.
- Estar capacitado para actuar en el socorro alimentario y nutricional, y

protección de grupos vulnerables, en casos de catástrofes y situaciones de emergencia.

Respecto de la vigilancia alimentaria nutricional:

- Supervisar la elaboración y servido de alimentos por actores estatales y paraestatales en las distintas áreas y centros de la comunidad.
- Realizar actividades de vigilancia nutricional en la comunidad.

Respecto del Registro en la Historia Clínica:

- Realizar la Historia Nutricional y Dietética del paciente.

Respecto de la educación alimentario-nutricional:

- Comportarse como asesor, comunicador y educador en materias relacionadas con la Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos.
- Brindar consejería en materias de Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos a pacientes, familiares, y otros grupos poblacionales.
- Participar activamente como consejero de la comunidad en centros educativos, organizaciones sociales, y otros foros comunitarios, proporcionando información para la educación alimentaria y nutricional, y su influencia en la salud.

Respecto de las visitas y/o consultas a pacientes:

- Participar en las consultas de Puericultura para brindar información sobre lactancia materna, alimentación complementaria, y formación de hábitos alimentarios.
- Participar en las consultas de Pediatría 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 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 promoción de estilos saludables de alimentación.
- Participar en las consultas de Geriátrica, para la consejería alimentaria, y la adopción de acciones intervencionistas orientadas a enfermedades crónicas no transmisibles.
- Participar en las consultas de dispensarización con consejos nutricionales y orientación dietética en la atención de pacientes con ECNT Enfermedades crónicas no transmisibles como la Obesidad, la Hipertensión arterial, la Diabetes mellitus, y la Arterioesclerosis.
- Participar en las consultas de las especialidades médico quirúrgicas para el seguimiento y evaluación ambulatorias de los pacientes: Cardiología, Nefrología, SIDA, Desnutrición, Otras.
- Intervenir nutricionalmente en los enfermos sujetos a tratamiento crónico ambulatorio, como la Diálisis renal, la Quimioterapia y la Radioterapia.

En lo docente:

- Participar en la formación de recursos humanos en relación a la Dietética, Nutrición y Alimentación, e Higiene de los Alimentos.
- Impartir Docencia, y adiestrar, a personal en formación dentro del área de salud, como: Residentes de Medicina, Internos de Medicina, Alumnos de Medicina, Enfermeras, Alumnos de Enfermería, Alumnos de Nutrición y Dietética, y Alumnos de las Tecnologías de la salud.
- Impartir Docencia, y adiestrar, a personal que se desempeñe en las diferentes modalidades de elaboración,

preparación y servido de alimentos en las diferentes áreas y centros de la comunidad: restauración colectiva, centros elaboradores, comedores escolares, comedores obreros, programas de ayuda alimentaria, otros.

- Impartir Educación nutricional a pacientes, cuidadores, acompañantes, y familiares en general.
- Impartir Educación nutricional en charlas orientadas a sujetos sanos, con fines preventivos.
- Fomentar círculos de interés en temas de Alimentación, Nutrición e Higiene de los Alimentos en las escuelas del área de salud.

En lo investigativo:

- Involucrarse en los proyectos investigativos que se conducen en el área de salud por la Dirección municipal de Salud Pública, como interés sectorial, o de conjunto con otras organizaciones/instituciones, con todo lo que ello signifique.
- Cumplir las tareas asignadas de investigación en temas de Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos, como parte de la actividad del nivel/institución/organización del área de salud que se trate.
- Entre las tareas investigativas que pudiera desarrollar el nutricionista estarían: 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 ECNT; Respuesta del paciente a la prescripción dietética instalada; Palatabilidad y tolerancia de los

regímenes alimentarios prescritos; Identificación de necesidades insatisfechas de asistencia/apoyo nutricional.

- Asesorar/Tutorear tesis del personal en formación: Residentes de Medicina, Estudiantes de Enfermería, Estudiantes de Nutrición, Estudiantes 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 los investigaciones concluidas en revistas biomédicas sujetas a arbitrio por homólogos, tanto nacionales como extranjeras.
- Insertarse y participar de la dinámica de las Sociedades locales dedicadas al avance de la especialidad.

III. NUTRICIONISTA DIETISTA

Ubicación laboral: La ubicación laboral del Nutricionista Dietista será en aquellas instituciones/centros del SNS Sistema Nacional de Salud, u otras instituciones, que cuenten con centros de elaboración de alimentos y restauración colectiva, tales como:

- *Atención Terciaria de Salud:* Institutos verticalizados en las especialidades médicas, Instituciones de salud de subordinación central, Institutos de Medicina Militar, otros centros dentro de esta categoría.
- *Atención Secundaria de Salud:* Hospitales Generales, Hospitales Clínico quirúrgicos, Gineco-Obstétricos, Pediátricos, otros.
- *APS Atención Primaria de Salud:* En las instituciones que operan dentro de un área especificada de salud: Hogares maternos,

Hogares de ancianos, Hogares de discapacitados físico- mentales.

- *Otros:* Círculos infantiles, Centros de elaboración colectiva de alimentos.

Competencias: El Nutricionista Dietista se ocupará de la conducción y supervisión del proceso de transportación, recepción, almacenamiento, elaboración y consumo de los alimentos dentro de la institución; para que el individuo institucionalizado o paciente hospitalizado, reciba el menú de alimentos correcto para sus necesidades metabólicas, y de acuerdo con la etapa del plan médico-quirúrgico en que se encuentra. Además garantizara la alimentación del acompañante del paciente hospitalizado, de los trabajadores del hospital, y demás personal que se le permita el acceso a este servicio de alimentación colectiva.

El Nutricionista Dietista ejercerá sus funciones técnicas en los Departamentos Dietéticos, en el área de Dietética de las instituciones, o en los centros de elaboración de alimentos y restauración colectiva, contribuyendo a la formación de hábitos dietéticos saludables entre pacientes, familiares, trabajadores y otros comensales; garantizará la seguridad alimentaria de la institución, y velará por la inocuidad de los alimentos servidos en la institución.

El Nutricionista Dietista debe comportarse como asesor, comunicador y educador en materias relacionadas con la Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos. En tal condición, debe garantizar el cuidado/preservación del estado nutricional y la salud de los pacientes, familiares y trabajadores de la institución y consumidores. En concordancia con ello, se encargará de organizar e impartir programas de educación y calificación en materias relacionadas a su especialidad al personal médico, de enfermería, técnicos elaboradores y manipuladores de alimentos, entre otros. Tendrá, además, que trabajar en las tareas de

investigación científica y desarrollo que conduzca el Departamento Dietético, manteniendo siempre la discreción y la ética profesional en todas las tareas a realizar.

Las funciones específicas del Nutricionista Dietista serán:

En lo técnico:

Relacionadas con las actividades dietéticas:

- Planificación, confección y desarrollo de menús básicos y especializados, de acuerdo con las recomendaciones nutricionales, los hábitos y costumbres alimentarios, la disponibilidad de alimentos, y las normas técnicas establecidas.
- Confección de los menús alimentarios que acompañen a cada prescripción dietética.
- Evaluación de la composición nutrimental de los menús de alimentos servidos en la institución.
- Coordinar con los Grupo/Servicios de Nutrición Clínica las necesidades de los pacientes según las indicaciones dietoterapéuticas.
- Prevenir la aparición de las enfermedades crónicas no transmisibles mediante la intervención alimentaria.
- Desarrollar en la práctica lo contenido en el Manual de Dietoterapia.
- Aplicar el Manual de Recetas de Alimentación Social para trabajadores y establecer las coordinaciones territoriales para su cumplimiento.
- Planear el menú semanalmente de acuerdo con el abastecimiento y las necesidades de las dietas.
- Confeccionar el pedido de víveres, productos frescos, etc., verificando la recepción de los mismos e informando de cualquier irregularidad a la unidad superior de mando.
- Determinar las raciones a servir para todas las dietas.

Relacionadas con la vigilancia alimentaria nutricional:

- Supervisar la indicación correcta de la prescripción dietética hospitalaria.
- Participar en los paneles de degustación para la evaluación de la calidad de los servicios de alimentación.
- Controlar y asegurar la calidad del cumplimiento de la prescripción dietética alimentaria y nutricional.
- Supervisar en la cocina los distintos tipos de alimentos antes de ser servidos en los carros termos, y realizar la evaluación sensorial de los mismos.
- Supervisar la preparación y manipulación de las fórmulas elaboradas en la Sección del Banco de Leche.
- Supervisar el ordenamiento, rotación, higiene y conservación de los alimentos en los almacenes de víveres, área de elaboración y en la Sección del Banco de Leche.
- Conocer la aceptación de las comidas en la sala y el comedor.
- Garantiza 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 y de la alimentación social.
- Supervisar y asesorar la preparación y elaboración de los alimentos en la cocina, velando porque se cumplan las normas de elaboración y manipulación de los alimentos.
- Supervisar la elaboración y servido de alimentos.
- Realizar actividades de vigilancia nutricional.
- Evaluar la suficiencia nutrimental de las dietas indicadas.
- Realizar encuestas de satisfacción del cliente final.
- Asesorar y controlar la preparación y manipulación higiénica de los alimentos,

y el flujo de elaboración en las Instituciones de Salud.

- Exigir el cumplimiento de las normas higiénicas y epidemiológicas establecidas para esta actividad, como la recogida diariamente de las muestras testigos de los alimentos elaborados y servidos tanto a los pacientes como a los trabajadores de la institución; 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.

Relacionadas con las tareas administrativas:

- Realizar el resumen de dietas, los partes diarios de dietas, y los partes adicionales, cumplimentando las distintas dietas indicadas.
- Supervisar 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.
- Dirigir y supervisar el servicio de alimentación social al personal de la institución.
- Analizar la correspondencia entre los alimentos elaborados y servidos y el volumen de los sobrantes y desperdicios.
- Hacer cumplir y controlar el programa de higienización específico para cada área de alimentación.

Relacionadas con el registro en la Historia Clínica:

- Supervisar la confección de los partes diarios de dietas.

Relacionadas con la educación alimentaria nutricional:

- Realizar actividades de promoción y educación nutricional entre sujetos aparentemente sanos.
- Ser comunicadores, consejeros y educadores participando en la

prevención, promoción y mantenimiento de la salud de los pacientes, familiares y trabajadores.

- Comportarse como asesor, comunicador y educador en materias relacionadas con la Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos.
- Brindar consejería en materias de Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos a pacientes, familiares, trabajadores y otros grupos poblacionales.

Relacionadas con las visitas y/o consultas a pacientes:

- Realizar Consultas de Nutrición y Dietética, como parte del trabajo de los GBT o los GAN Grupos de Apoyo Nutricional.

En lo docente:

- Participar en la formación de recursos humanos en relación a la Dietética, Nutrición y Alimentación, e Higiene de los Alimentos.
- Impartir Docencia, y adiestrar, a personal en formación dentro de la institución, como: Residentes de Medicina, Internos de Medicina, Alumnos de Medicina, Enfermeras, Alumnos de Enfermería, Alumnos de Nutrición y Dietética, Alumnos de las Tecnologías de la salud, Auxiliares de alimentación, y personal del Departamento hospitalario de Dietética.
- Impartir docencia, y adiestrar, a personal que se desempeñe en las diferentes modalidades de elaboración, preparación y servicio de alimentos en las diferentes áreas y centros de la comunidad: restauración colectiva, centros elaboradores, comedores escolares, comedores obreros, programas de ayuda alimentaria, otros.
- Impartir educación nutricional en charlas orientadas a sujetos sanos, con fines preventivos.

En lo investigativo:

- Involucrarse en los proyectos investigativos que sea de interés de la institución, con todo lo que ello signifique.
- Cumplir las tareas asignadas de investigación en temas de Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos.
- Entre las tareas investigativas que pudiera desarrollar el nutricionista estarían: Suficiencia de los recursos disponibles para (re)organizar el Departamento Dietético; Definición de las proyecciones del departamento en correspondencia con las estrategias de los órganos superiores; Influencia del cumplimiento del régimen dietético 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; y Suficiencia de los recursos disponibles para acciones institucionales.
- Asesorar/Tutorear 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 los investigaciones concluidas en revistas biomédicas sujetas a arbitrio por homólogos, tanto nacionales como extranjeras.
- Insertarse y participar de la dinámica de las Sociedades locales dedicadas al avance de la especialidad.

EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO**I. NUTRICIONISTA CLÍNICO**

El desempeño del nutricionista será evaluado regularmente por el Jefe del GBT/Grupo multidisciplinario en el que esté insertado, según indicadores especificados de desempeño en lo asistencial, docente, e investigativo. Las instancias hospitalarias superiores correspondientes, tales como los Departamentos existentes de Dietética, Recursos Humanos, las Vicedirecciones, y la propia Dirección, solicitarán datos sobre la actuación del nutricionista, a los fines de evaluación, y otorgamiento/promoción de categorías docentes, académicas, e investigativas.

II. NUTRICIONISTA COMUNITARIO

El desempeño del nutricionista será evaluado regularmente por el Director municipal de Salud Pública, o en su defecto, el personal que éste designe, según indicadores especificados de desempeño en lo asistencial/docente/investigativo. Esta información será pertinente a los fines de evaluación profesoral, y otorgamiento/promoción de categorías docentes, académicas e investigativas. Las instancias actuantes en la comunidad que necesiten información sobre la calidad del desempeño del nutricionista, solicitarán la misma del Director municipal de Salud pública.

Independientemente del perfil ocupacional (clínico hospitalario y comunitario), habiendo acumulado un mínimo de 5 años de práctica profesional, el Licenciado en Nutrición y Dietética podrá solicitar la evaluación de su competencia mediante un examen estatal que contemple actividades prácticas y teóricas, y que sea diseñado por las organizaciones correspondientes (a modo de ejemplo:

Universidad de Ciencias Médicas, Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos, y Sociedad de Nutrición Clínica y Metabólica). El completamiento de este examen servirá para que el Licenciado reciba un certificado de Especialista en su desempeño.

DE LAS OPORTUNIDADES DE EDUCACION DE POST-GRADO PARA EL NUTRICIONISTA

En dependencia de los perfiles de actuación del Licenciado en Nutrición y Dietética, se establecerán formas de educación de postgrado para completar la formación universitaria, y a los fines de capacitación y educación continuada.

CONCLUSIONES

Con la puesta en marcha de la Licenciatura en Nutrición y Dietética el Sistema Nacional de Salud está recibiendo nutricionistas titulados universitarios que pueden desempeñarse en los ámbitos hospitalario, administrativo y comunitario de la atención de salud. La presencia de este nuevo profesional en estos ámbitos obliga a replantearse la ubicación laboral y las funciones de los mismos, en correspondencia con las competencias inherentes al desempeño, y los sistemas de evaluación profesional según los resultados observados de la actividad. En los Anexos 1-2 de este documento se expone una lista de competencias específicas en Nutrición clínica, junto con una guía para la supervisión del nutricionista clínico en el desempeño de las mismas. Se espera que este documento contribuya a la elaboración de las metodologías y procedimientos requeridos para estimar el impacto de la actuación del nuevo modelo de profesional de salud egresado de la Licenciatura en Nutrición y Dietética.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Anónimo. Normas y Procedimientos. Manual de Departamento Dietético en las unidades asistenciales. MINSAP Ministerio de Salud Pública. La Habana: 2008.
2. Anónimo. Normas y Procedimientos. Manual del Departamento Dietético en las unidades asistenciales. La Habana: 2002.
3. Anónimo. Funciones de los Técnicos Básicos, Técnicos Superiores y Licenciados en Tecnología de la Salud en el Perfil de Nutrición y Dietética. FATESA Facultad de Tecnología de la Salud. La Habana: 2005.
4. Anónimo. Manual de Organización del Departamento de Nutrición y Dietética. Hospital Clínico quirúrgico "Hermanos Ameijeiras". La Habana: 2007.
5. Labraña AM, Durán E, Soto D. Competencias del nutricionista en el ámbito de atención primaria de salud. Rev Chil Nutr 2005;32:239-46.

ANEXOS

Anexo 1. Lista de competencias específicas en Nutrición clínica.

1. Capacidad para redactar la Historia Nutricional y Dietética.
2. Capacidad para realizar en cualquier ambiente la anamnesis completa, enfatizando los aspectos psicosociales y ambientales que inciden en el estado nutricional y la salud de las personas.
3. Capacidad para realizar el examen físico, tamizaje y evaluación nutricional completo.
4. Capacidad para seleccionar, indicar e interpretar las pruebas diagnósticas.
5. Capacidad para indicar y realizar los tratamientos nutricionales correspondientes.
6. Capacidad para derivar el paciente a otro nivel de atención.
7. Capacidad para seleccionar los medicamentos nutricionales indicados según el contexto clínico.
8. Capacidad para prescribir de manera clara, exacta y segura.
9. Capacidad para reconocer y manejar los eventos adversos.
10. Capacidad para comunicarse de manera eficaz oralmente, por escrito y en forma no verbal, teniendo en cuenta la diversidad y las limitaciones que pueden dificultar la comunicación con: los pacientes, La familia, y el equipo de salud y la comunidad.
11. Capacidad para analizar críticamente la literatura científica.
12. Capacidad para aplicar el análisis estadístico de los datos.
13. Capacidad para realizar medicina basada en la evidencia.
14. Capacidad para el uso de computadores.
15. Capacidad para acceder a las fuentes de información.
16. Capacidad para guardar en forma completa y segura los registros nutricionales.
17. Capacidad para aplicar principios y análisis éticos en el ejercicio clínico.
18. Capacidad para mantener la confidencialidad.
19. Capacidad de respeto a la diversidad.
20. Capacidad para respetar los derechos del paciente, del equipo de salud y de la comunidad.
21. Capacidad para participar efectiva y activamente dentro del equipo de salud y en la comunidad.
22. Capacidad para reconocer y aplicar las políticas y programas de salud del país.
23. Capacidad para reconocer y gestionar los recursos para la atención en salud.
24. Capacidad para reconocer el perfil epidemiológico de la población.
25. Capacidad para reconocer y aplicar los principios de promoción de la salud y prevención de enfermedades.
26. Capacidad para conocer, aplicar, y respetar las normas de bioseguridad.
27. Capacidad para calcular los requerimientos y/o recomendaciones nutricionales.
28. Capacidad para realizar el balance energético y nutrimental de los pacientes mediante indicadores dietéticos.

Anexo 1. Lista de competencias específicas en Nutrición clínica (Continuación).

29. Capacidad para realizar la indicación correcta de la prescripción dietética hospitalaria.
30. Capacidad para diseñar, implementar y evaluar la intervención alimentaria, nutricional y metabólica a los pacientes en cada etapa del tratamiento.
31. Capacidad para evaluar la respuesta del paciente a la intervención alimentaria, nutricional y metabólica.
32. Capacidad para confeccionar los menús alimentarios/dietoterapéuticos que acompañen a cada prescripción dietética.
33. Capacidad para evaluar la composición nutricional de los menús alimentarios o dietoterapéuticos.
34. Capacidad para evaluar la suficiencia nutrimental de las dietas o menús de alimentos.
35. Capacidad de realizar la inserción del paciente a los programas de ayuda nutricional domiciliaria.
36. Capacidad de participar en los programas de ayuda nutricional domiciliaria.
37. Capacidad cumplir u hacer cumplir de las normas técnicas higiénico-sanitarias de la alimentación.
38. Capacidad para realizar la evaluación de la calidad de los servicios de alimentación, dietéticos y de nutrición.
39. Capacidad para brindar consejería en materias de Alimentación, Nutrición y Dietética.
40. Capacidad para orientar a los pacientes y familiares en la implementación y cumplimiento de prescripción dietética según el problema principal de salud.
41. Capacidad realizar actividades de promoción y educación nutricional entre sujetos aparentemente sanos.
42. Capacidad para realizar Consultas de Nutrición y Dietética en las modalidades de consejería nutricional y orientación dietética.
43. Capacidad para participar, diseñar y ejecutar proyectos investigativos.
44. Capacidad de exponer los resultados de las investigaciones concluidas en los diferentes foros locales, nacionales y extranjeros.
45. Capacidad de difundir los resultados de las investigaciones concluidas en revistas científicas.
46. Capacidad de insertarse y participar de la dinámica de las Sociedades locales, regionales e internacionales dedicadas al avance de la especialidad.
47. Capacidad de identificar el riesgo de desarrollo de malnutrición en los distintos grupos poblacionales de la comunidad.
48. Capacidad de identificar el riesgo de desarrollo de malnutrición de los pacientes institucionalizados.
49. Capacidad para evaluar el estado nutricional mediante indicadores dietéticos, antropométricos, bioquímicos, clínicos, inmunológicos y otros.
50. Capacidad para diseñar e implementar programas de intervención alimentaria, nutricional y metabólica en el ámbito comunitario.
51. Capacidad para actuar en el socorro alimentario y nutricional, y protección de grupos vulnerables, en casos de catástrofes, y situaciones de emergencia.
52. Capacidad para supervisar la elaboración y servido de alimentos por actores estatales y paraestatales en las distintas áreas y centros de la comunidad.

Anexo 1. Lista de competencias específicas en Nutrición clínica (Final).

53. Capacidad para realizar actividades de vigilancia nutricional en la comunidad.
54. Capacidad para conocer y promover la lactancia materna, las guías de alimentación complementaria, y de alimentación saludable.
55. Capacidad para organizar, dirigir y participar en discusión de casos clínicos.
56. Capacidad para realizar pases de visita.

Anexo 2. Guía para la supervisión de las funciones generales del nutricionista clínico y sus competencias.

1. Supervisión de la prescripción de la indicación correcta dietética hospitalaria:
 - Integración en los Grupos Básicos de Trabajo (GBT) de los servicios como especialista en nutrición y dietoterapia (Opinión de los GBT).
 - Supervisión de la Indicación Dietoterapéutica (Cumplimiento de los requerimientos nutricionales) (Cumplimiento de aspectos técnicos de la Indicación Dietoterapéutica).
 - Supervisión de la confección del Parte de Dieta de las salas. (Correspondencia del Parte de Dieta con la Indicación Dietoterapéutica) (Cumplimiento de las normas técnicas para la confección del Parte de Dieta).
2. Control y aseguramiento de la calidad del cumplimiento de la prescripción dietética alimentaria:
 - Participación en las actividades de la vigilancia alimentaria y nutricional en las salas asignadas (Informes de la Vigilancia Alimentaria y Nutricional) A trabajadores y pacientes cada 7 días, alternadamente.
 - Encuestas de satisfacción del cliente final. (Informes de las encuestas de satisfacción) A trabajadores y pacientes cada 15 días, alternadamente.
3. Evaluación del estado nutricional:
 - Realización de la primera evaluación nutricional al ingreso del paciente en las primeras 72 horas después del ingreso, registrando el resultado en la Historia Clínica, y planificando su seguimiento según su clasificación (Registro de la Historia Clínica y Registros de datos del Servicio y/o del Departamento).
4. Evaluación dietética:
 - Como parte de la evaluación nutricional del paciente, registrándolo en la Historia Clínica (Registro de la Historia Clínica y Registros de datos del Servicio y/o del Departamento).
5. Educación dietética del paciente y acompañantes:
 - Como parte del plan de intervención nutricional del paciente, registrándolo en la Historia Clínica y otras actividades diseñadas al efecto (Registro de la Historia Clínica y Registros de datos del Servicio y/o del Departamento).
6. Confección de los menús alimentarios que acompañen a cada prescripción dietética hospitalaria:
 - Indicación, diseño y desarrollo de las dietas de los pacientes, como parte del plan de intervención nutricional del paciente, registrándolo en la Historia Clínica (Registro de la Historia Clínica y Registros de datos del Servicio y/o del Departamento).
 - Resumen y totales de los Partes de Dietas (Coincidencia de la Indicación Dietoterapéutica del Parte de Dieta con el resumen de dietas y los totales).
7. Evaluación de la composición nutrimental de los menús de alimentos servidos en el hospital:
 - Evaluación de la composición nutrimental de los menús de alimentos ofertados e ingeridos por los pacientes, acompañantes y trabajadores (Registro de la Historia Clínica y Registros de datos del Servicio y/o del Departamento).
8. Realiza actividades de promoción y educación nutricional entre sujetos aparentemente sanos.