

Universidad Nacional de Colombia
Facultad de Medicina

Perfil y competencias del profesional en Nutrición y Dietética Revisión a nivel Mundial

Revisión temática realizada por la Dirección del Área
Curricular de Nutrición y Alimentación Humana

2015

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
	Competencias transversales	Contexto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar determinantes y condicionantes multifactoriales (sociales, económicas y culturales), asociadas a las condiciones de salud, para proponer alternativas frente a las situaciones problemáticas del proceso vital humano. 2. Reconocer las características de la prestación de los servicios de salud frente al Sistema de Salud de vigente. 3. Asumir responsabilidad social para el diseño, implementación y evaluación de programas comunitarios del orden institucional, local, regional y nacional, acordes con la diversidad poblacional, las necesidades de salud, el marco político y la normatividad vigente. 4. Proponer cambios que impacten de manera positiva la calidad de vida de individuos y colectividades. 5. Utilizar métodos y tecnologías basados en la evidencia, socialmente aceptables y al alcance de los individuos y colectividades.
		Profesionalismo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercer con pertinencia clínica y uso racional de las tecnologías, para beneficio de las personas y la sociedad en general. 2. Promover la buena práctica profesional, con sentido de justicia social, con actitud crítica y liderazgo, en el marco de la autorregulación y conciencia de la necesidad de formación y desarrollo profesional. 3. Posicionar la profesión en el equipo interprofesional e interdisciplinar, aportando trabajo integrador para mejorar la calidad de vida del individuo, la familia y la comunidad. 4. Intervenir al individuo y su entorno, reconociendo las diversas expresiones culturales, protegiendo las características propias del ser humano y colectividades, el secreto profesional, el consentimiento informado y la autonomía del paciente. 5. Desarrollar una actitud responsable y reflexiva, frente a las consecuencias e incidencias de su actuar profesional, basada en la confidencialidad, la transparencia y la honestidad intelectual. 6. Trabajar como parte del equipo de salud y atender las necesidades de la comunidad, armonizando sus conocimientos técnicos con las características de la población
		Ética y humanismo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Orientar el desempeño profesional al logro de resultados en salud, con énfasis en acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, de acuerdo con la mejor evidencia disponible. 2. Propender por la salud general del individuo, su familia y la comunidad, así como por sus estilos de vida saludable y el desarrollo de condiciones dignas, en el ámbito que le compete. 3. Ejercer la profesión de acuerdo con su perfil y competencias, optimizando el trabajo interprofesional e interdisciplinario, siempre desde el propósito de lograr el beneficio del individuo y de la comunidad. 4. Establecer comunicación asertiva con el individuo, la familia, la comunidad, los colegas, otras profesiones y la sociedad en general, para promover el cuidado de la salud, en el marco de su responsabilidad profesional, de acuerdo con las características de la población. 5. Manejar eficientemente la información, según principios éticos, bioéticos, técnicos y legales vigentes. 6. Aplicar principios encaminados a evitar de situaciones de discriminación y marginación, con especial atención a los individuos y poblaciones con características particulares en razón de su edad, género, raza, etnia, condición de discapacidad y víctimas de la violencia.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
		Gestión	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interactuar con quienes tienen la responsabilidad de ejecutar acciones que resuelven situaciones relacionadas con la seguridad alimentaria y la salud. 2. Mantener las relaciones jerárquicas y de cooperación en el ámbito de trabajo, trato adecuado con el talento humano, reconocimiento y cumplimiento de las normas establecidas. 3. Manejar la información y la comunicación, trato adecuado con el talento humano, reconocimiento y cumplimiento ético de las reglas que crean las relaciones jerárquicas y de cooperación en el ámbito de trabajo. 4. Ajustar el funcionamiento, la logística, los sistemas de higiene y seguridad y prevención de riesgos para establecer los indicadores de gestión de la calidad. 5. Evaluar las funciones asignadas al equipo de trabajo. 6. Participar en las acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad en escenarios colectivos e individuales según el contexto. 7. Controlar la ejecución de los recursos económicos, físicos, técnicos y tecnológicos asignados al equipo del trabajo.
		Investigación	<ol style="list-style-type: none"> 1. Liderar procesos de investigación en salud, alimentación y Nutrición. 2. Ejecutar procesos de investigación con el rigor del método claramente al individuo y la comunidad sobre los objetivos e implicaciones de las investigaciones que se llevan a cabo para contar con su autorización y aprobación. 3. Utilizar los resultados de las investigaciones en acciones tendientes a solucionar la problemática encontrada. 4. Incentivar la conformación de semilleros de investigación. 5. Publicar los resultados generados en los procesos investigativos en publicaciones científicas de reconocimiento académico y otros medios de comunicación.
		Educación	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar las necesidades de Educación Alimentaria y Nutricional con base en el perfil epidemiológico de la comunidad. 2. Definir el plan educativo a desarrollar en coordinación con el equipo interdisciplinario. 3. Diseñar el material didáctico, de acuerdo con las características específicas de la población y hacer la evaluación y ajustes necesarios. 4. Construir el conocimiento en temas de alimentación y nutrición con cada grupo de población y retroalimentar al equipo de trabajo. 5. Controlar la ejecución de los recursos económicos, físicos, técnicos y tecnológicos asignados al equipo de trabajo, de acuerdo con las normas vigentes. 6. Actualizar los conocimientos del equipo interdisciplinario, teniendo en cuenta las modalidades de formación establecidas por la academia y los avances científicos y tecnológicos.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
		Asesoría y consultoría	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar la capacidad de ejecución de las propuestas de asesorías o consultorías a la luz del marco legal. 2. Representar, como líder de opinión, a la entidad que se asesora en reuniones técnicas como sería frente al ICONTEC, Ministerio de la Protección Social, ICBF o INVIMA 3. Desarrollar proyectos que cumplan con el plan de calidad de la empresa teniendo en cuenta los lineamientos éticos del profesional en salud 4. Planear el programa de ejecución de la asesoría. 5. Aplicar las normas técnicas vigentes sobre el tema específico en alimentación y nutrición. 6. Sistematizar los resultados obtenidos en las asesorías y consultorías y con previa autorización divulgarlos en diferentes medios: académicos, de comunicación y en instituciones. 7. Controlar la ejecución de los recursos económicos, físicos, técnicos y tecnológicos asignados al equipo del trabajo, de acuerdo con las normas vigentes.
		Salud pública	<ol style="list-style-type: none"> 1. Participar en la definición de las políticas públicas y en el proceso de planeación, ejecución y evaluación de programas de soberanía alimentaria y nutricional. 2. Participar en proyectos de investigaciones de seguridad alimentaria y nutricional de la población colombiana. 3. Asesorar la elaboración, seguimiento y evaluación de políticas, planes, programas y proyectos relacionados con alimentación, nutrición y salud 4. Estudiar las propuestas a la luz del marco legal técnico y operativo para identificar la viabilidad de ejecución de las mismas 5. Realizar y coordinar intra e institucionalmente la planeación desarrollo y evaluación de programas de alimentación y nutrición en instituciones y comunidades 6. Diseñar planes de sistemas de gestión de la calidad de los programas dirigidos a la comunidad, los cuales serán medidos y auditables mediante indicadores de gestión y control de los recursos. 7. Desarrollar vigilancia epidemiológica de los principales eventos relacionados con salud y nutrición que afectan la salud pública y tomar medidas en forma acertada y oportuna.
	Competencias específicas	Nutrición humana	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos durante el ciclo vital, (gestante hasta adulto mayor), con base en indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y el consumo de alimentos, de acuerdo a directrices nacionales e internacionales. 2. Prescribir planes alimentarios y nutricionales en las diferentes etapas del proceso vital que respondan a las características fisiológicas teniendo en cuenta requerimientos y recomendaciones de energía y nutrientes, cultura alimentaria, estilos de vida saludables, y condiciones socioeconómicas.
		Ciencia y tecnología de alimentos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Orientar la forma correcta de adquirir, almacenar, preparar, conservar, procesar o combinar los alimentos para minimizar las pérdidas de nutrientes, garantizar su inocuidad, mantener o mejorar sus características sensoriales. 2. Asesorar a la industria de alimentos en el desarrollo de productos alimentarios con características nutricionales especiales y con propiedades de salud específicas para individuos que se encuentren en determinadas condiciones fisiológicas o de enfermedad y en aspectos relacionados con rotulado y etiquetado nutricional.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
		Gerencias de servicios de alimentación para colectividades	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gerenciar un servicio de alimentación para colectividades sanas y/o enfermas, aplicando herramientas de las ciencias de la alimentación, nutrición, en la gestión de recursos y procesos de los servicios de alimentación para lograr resultados que incidan en el estado nutricional de colectividades de acuerdo a la política de Seguridad Alimentaria y Nutricional, SAN, y en la promoción de la salud y prevención de Enfermedades Crónicas no Transmisibles, ECNT. Integrar los conocimientos de administración, alimentación y nutrición para planificar, gerenciar y crear soluciones gastronómicas para individuos hogares y grandes consumidores 2. Impartir educación nutricional y alimentaria, con el fin de construir una política institucional de alimentación saludable 3. Participar en procesos de licitación e interventoría en servicios de alimentación.
		Nutrición Clínica del Adulto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar el riesgo nutricional con base al diagnóstico del estado nutricional de individuos con diferentes patologías teniendo en cuenta parámetros e indicadores clínicos, bioquímicos, examen físico, antropométricos y de consumo de alimentos. 2. Determinar el tratamiento nutricional indicado según el estado clínico y nutricional, aplicando criterios científicos, éticos y humanísticos. 3. Efectuar el monitoreo del plan terapéutico (dietético y/o soporte nutricional) instaurado 4. Realizar consejería alimentaria y nutricional dirigida a pacientes y/o cuidadores en la atención hospitalaria y/o ambulatoria.
		Nutrición Clínica Pediátrica	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar atención a madres gestantes, lactantes, niños y adolescentes hospitalizados y ambulatorios. 2. Prescribir plan dietoterapéutico y soporte nutricional enteral y parenteral 3. Realizar atención en los programas ambulatorios dirigidos a promoción, prevención y tratamientos especializados en la atención de consulta externa 4. Planear y desarrollar actividades en el proceso de cuidado nutricional en la atención de individuos enfermos
		Nutrición Pública	<ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluar periódica y sistemáticamente los problemas relacionados con la alimentación y nutrición de la población, sus factores determinantes para buscar oportunidades de mejora. 2. Desarrollar políticas, programas y proyectos que aborden los problemas de mayor prioridad y necesidades alimentarias y nutricionales, promoviendo el uso del conocimiento científico en la toma de decisiones y el establecimiento de normas. 3. Implementar eficazmente estrategias y acciones alimentarias y nutricionales para cumplir con las metas acordadas.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
		Nutrición y Deporte	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diagnosticar el estado nutricional de individuos físicamente activos con base en indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y del consumo de alimentos. 2. Determinar las necesidades Nutricionales para cada deportista en particular de acuerdo a la edad, genero, modalidad deportiva, nivel de entrenamiento y fases de la preparación física. 3. Prescribir planes alimentarios y nutricionales de acuerdo a las diferentes modalidades deportivas que respondan a las características fisiológicas, culturales, socioeconómicas y de estilos de vida del deportista. 4. Prescribir ayudas ergo- génicas Nutricionales 5. Diseñar y ejecutar programas de educación alimentaria y nutricional a los deportistas para resaltar los beneficios de una alimentación e hidratación adecuada para el rendimiento deportivo. Trabajar de manera interdisciplinaria con las demás ciencias del deporte (medicina deportiva, fisioterapia, psicología deportiva y fisioterapia)
		Nutrición y Mercadeo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apoyar los aspectos científicos, técnicos y nutricionales del portafolio de productos de la empresa de alimentos 2. Formar parte del equipo de mercadeo profesional en la búsqueda de una comunicación asertiva hacia el consumidor 3. Proponer el diseño de los contenidos del material educativo de los productos de la empresa

UNIVERSITAT RAMÓN LLULL BARCELONA, ESPAÑA

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista en general	Competencias actitudinales (Cómo debe ser y actuar)	Competencias instrumentales	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacidad de análisis y síntesis. 1. Capacidad de organización y de planificación. 2. Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua 3. Conocimiento de una lengua extranjera. 4. Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. 5. Capacidad de gestión de la información. 6. Capacidad en la resolución de problemas. 7. Capacidad de toma de decisiones.
		Competencias personales	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compromiso ético. 2. Capacidad de trabajo en equipo. 3. Capacidad de trabajo en equipo de carácter interdisciplinario. 4. Habilidades en las relaciones interpersonales. 5. Razonamiento crítico. 6. Capacidad de trabajo en un contexto internacional. 7. Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad
		Competencias sistémicas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacidad de aprendizaje autónomo. 2. Motivación por la calidad. 3. Adaptación a las nuevas situaciones. 4. Creatividad. 5. Iniciativa y espíritu emprendedor. 6. Liderazgo. 7. Conocimiento de otras culturas y de otras costumbres.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
	Competencias transversales (genéricas)	Competencias disciplinares (SABER) y profesionales (SABER HACER)	<ol style="list-style-type: none"> 8. Sensibilidad respecto a temas medioambientales. 9. Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas. 10. Actitud de: superación y continua formación. 1. Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. 2. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida. 3. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. 4. Conocer la estadística aplicada a ciencias de la Salud. 5. Conocer las bases psicológicas y los factores que inciden en el comportamiento humano. 6. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. 7. Conocer las técnicas de comunicación. 8. Comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación. 9. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. 10. Conocer las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición, alimentación, dietética, estilos de vida y aspectos sanitarios y socioculturales 11. Manejar las herramientas básicas en Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) utilizadas en el campo de la Nutrición. 12. Conocer la informática aplicada en las ciencias de la salud. 13. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. 14. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, biodisponibilidad, sus características organolépticas y gastronómicas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. 15. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal. 16. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial 17. Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de los alimentos. 18. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos 19. Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos 20. Elaborar, aplicar y mantener prácticas correctas de higiene y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. 21. Evaluar, controlar y gestionar la higiene y seguridad alimentaria en los servicios de alimentación y restauración colectiva, aplicando la legislación vigente. 22. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. 23. Coordinar y realizar la formación de manipuladores de alimentos, participando en la formación continua, en temas de calidad y seguridad alimentaria.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ol style="list-style-type: none"> 24. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. 25. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. 26. Conocer los aspectos relacionados con la economía y empresa alimentaria. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes. 27. Controlar y gestionar los sistemas de distribución y/o emplatado, asegurando la calidad en todos sus aspectos. 28. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios, el desarrollo de los mismos, su etiquetado, comunicación y marketing de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente. Evaluar el cumplimiento de dichas recomendaciones. 29. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria 30. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación 31. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional. 32. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. 33. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital para individuos y colectividades 34. Aplicar el consejo dietético para fomentar y mantener hábitos alimentarios y estilos de vida saludables. 35. Aplicar los conocimientos de la nutrición a la elaboración de dietas y menús saludables para individuos y/o colectividades 36. Realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos. 37. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional 38. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición 39. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes. 40. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital 41. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. 42. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud 43. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos 44. Conocer la organización hospitalaria y el servicio de alimentación. 45. Comprender la participación del Dietista Nutricionista en el equipo multidisciplinar de una 46. Unidad de Nutrición Hospitalaria 47. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. 48. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional 49. Comunicar, informar con rigor científico, claridad y con ética profesional. 50. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud. 51. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			52. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional. 53. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética 54. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias- nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. 55. Identificar los factores que influyen en la nutrición de individuos y de los distintos grupos de población. 56. Utilizar el método científico, crítico, analítico y reflexivo en la búsqueda de nuevos conocimientos que favorezcan la comprensión y la solución de problemas alimentario nutricionales y también de la profesión. 57. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios de individuos y de los distintos grupos de población. 58. Dar atención dieto-terapéutica y orientación alimentaria-nutricional a pacientes ambulatorios y hospitalizados. 59. Planificar el seguimiento y controles necesarios a los pacientes. 60. Evaluar la terapia nutricional 61. Conocer los principios de Bioética y Deontología. 62. Conocer los límites legales y éticos de la práctica profesional. 63. Comprensión y dominio de Inglés a nivel oral y escrito 64.

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN Y UNIVERSIDAD DE CHILE SANTIAGO (CHILE), 2005

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Atención primaria en salud	Específicas	Competencias técnicas	1. Administración 2. Asistencial 3. Educación 4. Visita domiciliaria 5. Programas de alimentación complementaria 6. Trabajo comunitario 7. Capacitación
		Adaptación al lugar de trabajo desde la disciplina	1. Participación 2. Trabajo en equipo 3. Liderazgo
	Generales	Competencia general	1. Comunicación 2. Pensamiento crítico 3. Solución de problemas 4. Interacción social 5. Autoaprendizaje e iniciativa personal 6. Formación y consistencia ética 7. Pensamiento globalizado 8. Formación ciudadana

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			9. Flexibilidad 10. Sensibilidad social

UNIVERSIDAD SAN PABLO (MADRID, ESPAÑA)

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista en general		Formación básica	1. Conocer y comprender bases y fundamentos de las disciplinas necesarias 2. Adquirir capacidad de reflexión 3. Procurar capacidad de análisis 4. Reflexión sobre el significado profundo de la existencia del hombre
		Ciencia de los alimentos	1. Conocer y comprender las bases y fundamentos de todas aquellas disciplinas necesarias 2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información 3. Ser capaz de recoger los datos sanitarios, nutricionales, sociales, culturales y económicos, así como los datos de ingesta dietética, de individuos y poblaciones 4. Traducir la teoría nutricional, sanitaria y social a la práctica dietética 5. Colaborar con la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación 6. Asesorar en el desarrollo, evaluación, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios
		Higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad	1. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas 2. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista–nutricionista 3. Comprender, valorar y aplicar métodos para evaluar la práctica del ejercicio profesional Reconocer el papel del dietista nutricionista como asesor para influir en los hábitos alimentarios 4. Traducir la teoría nutricional, sanitaria y social a la práctica dietética 5. Intervenir en la planificación, organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación, soporte nutricional hospitalario y tratamiento dietético nutricional ambulatorio 6. Intervenir en la planificación, organización, gestión e implementación de los servicios de alimentación colectiva, actuando en la planificación de menús 7. Colaborar en la planificación y el desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria 8. Asesorar en el desarrollo, evaluación, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios 9. Participar en y actuar como asesor, evaluador y comunicador en materias relacionadas con la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
		Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud	1. Conocer y comprender las bases y fundamentos de todas aquellas disciplinas necesarias 2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información 3. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista–nutricionista 4. Comprender, valorar y aplicar métodos para evaluar la práctica del ejercicio profesional 5. Comprender la necesidad de influir en y contribuir a todas aquellas actividades que permiten que el individuo o la

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>colectividad adquieran hábitos alimentarios apropiados y saludables.</p> <ol style="list-style-type: none"> Reconocer el papel del dietista nutricionista como asesor para influir en los hábitos alimentarios Ser capaz de recoger los datos sanitarios, nutricionales, sociales, culturales y económicos, así como los datos de ingesta dietética, de individuos y poblaciones Traducir la teoría nutricional, sanitaria y social a la práctica dietética Planificar menús para personas sanas y ser capaz de modificarlos y adaptarlos a todos los grupos de edad, a las personas enfermas, a diferentes grupos culturales. Planificar, aplicar, evaluar y revisar los programas dietéticos nutricionales Asesorar en el desarrollo, evaluación, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios
		Salud pública y comunitaria	<ol style="list-style-type: none"> Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista – nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión Comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, con otros profesionales de la salud, con profesionales de la alimentación o los medios de comunicación Comprender, valorar y aplicar métodos para evaluar la práctica del ejercicio profesional como individuo y en el seno de un equipo multidisciplinar. Reconocer el papel y la contribución del dietista nutricionista a los sistemas y servicios de salud, nacionales e internacionales Reconocer el papel del dietista nutricionista como asesor para influir en los hábitos alimentarios y en la modificación de los factores que influyen en el comportamiento alimentario Ser capaz de recoger los datos sanitarios, nutricionales, sociales, culturales y económicos, así como los datos de ingesta dietética, de individuos y poblaciones Ser un referente para la elaboración, el desarrollo y la implementación de programas educacionales y formativos en materia de alimentación y nutrición Traducir la teoría nutricional, sanitaria y social a la práctica dietética, incluyendo el consejo y la recomendación sobre el consumo de alimentos y bebidas, a nivel individual y a nivel poblacional Planificar menús para personas sanas y ser capaz de modificarlos y adaptarlos a todos los grupos de edad, a las personas enfermas, a diferentes grupos culturales Planificar, aplicar, evaluar y revisar los programas dietéticos nutricionales para individuos y grupos poblacionales, integrando en ellos los programas de educación sanitaria y promoción de la salud en el contexto de un programa general de la atención sanitaria. Conocer e intervenir en el diseño, la realización y la validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, el análisis y la evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
		Prácticum y trabajo de fin de grado	<ol style="list-style-type: none"> Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista–nutricionista, incluyendo los principios éticos, las responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada 3. Comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, con otros profesionales de la salud, con profesionales de la alimentación o los medios de comunicación 4. Reconocer, contribuir y promocionar la investigación en temas relacionados con la alimentación, la nutrición y la práctica dietética 5. Comprender, valorar y aplicar métodos para evaluar la práctica del ejercicio profesional como individuo y en el seno de un equipo multidisciplinar. 6. Reconocer la necesidad y ser capaz de establecer planes para el desarrollo profesional, incluyendo métodos para actualizarse en conocimientos y práctica profesional 7. Ser capaz de recoger los datos sanitarios, nutricionales, sociales, culturales y económicos, así como los datos de ingesta dietética, de individuos y poblaciones,
		Idioma moderno	1. Dominar instrumentalmente una lengua moderna y adquirir la capacidad de comunicación oral y escrita. 2. Saber utilizar, en el contexto propio de la disciplina y del desempeño profesional, una lengua moderna y su terminología específica.
		Formación humanística	1. Adquirir la capacidad de reflexión sobre los fundamentos básicos del pensamiento occidental. 2. Procurar al alumno capacidad de análisis y síntesis sobre las realidades sociales y corrientes de pensamiento que afectan al devenir histórico de la humanidad 3. Capacitar al alumno para reflexionar sobre el significado profundo de la existencia del hombre

UNIVERSIDADE POTIGUAR (BRASIL), 2012

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Gestores de unidades de alimentación tercerizadas	Relaciones humanas	Mentor	1. La comprensión de uno mismo y del otro 2. Comunicación eficaz 3. Desarrollo de los empleados
		Facilitador	1. Construcción de equipos 2. Uso de un proceso decisorio participativo 3. Solución de conflictos
	Procesos internos	Monitor	1. Monitoreo del desempeño individual 2. Desarrollo de desempeño y procesos colectivos 3. Análisis de información con pensamiento crítico
		Coordinador	1. Desarrollo de proyectos 2. Planeamiento de trabajo 3. Desarrollo multidisciplinar
	Sistemas abiertos	Innovador	1. Vivir con el cambio 2. Pensamiento creativo 3. Desarrollo del cambio
		Negociador	1. Constitución y mantenimiento de una base de poder 2. Negociación de acuerdos y compromisos 3. Presentación de ideas

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
	Metas racionales	Productor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Productividad del trabajo 2. Fomento de un ambiente de trabajo productivo 3. Tiempo de gerenciamiento y del estrés
		Director	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollo y comunicación de una visión 2. Establecimiento de metas y objetivos 3. Planeamiento y organización

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS, UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA. MÉXICO, 2011

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista en general	Atributos o saberes	Prácticos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calculara los requerimientos nutrimentales de individuos sanos y/o enfermos 2. Identificara los requerimientos nutrimentales de individuos sanos y enfermo 3. Conocerá y manejar las tablas de composición de alimentos, nacionales e internacionales. 4. Conocerá y manejar el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes (SMAE.). 5. Calculara dietas modificadas en consistencia y/o nutrimentos en individuos sanos y enfermos. 6. Elaborara y preparar los menús para cada tipo de dieta calculada 7. Elaborara material didáctico para la difusión y divulgación de los diferentes tipos de dietas para los individuos sanos y/o enfermos.
		Teóricos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocerá a profundidad los diferentes nutrimentos, sus requerimientos, recomendaciones y el efecto de sus modificaciones. 2. Conocerá las indicaciones para el uso, incluyendo las condiciones médicas e indicadores del estado nutricional, para las cuales se recomienda la prescripción de dietas especializadas. 3. Conocerá las Normas
		Técnicos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocerá la técnica para realizar dietocálculo, así como, la distribución de los nutrimentos 2. Utilizara programas computacionales para el cálculo y elaboración de menús 3. Elaborara material de apoyo en orientación alimentaria, adecuada a las necesidades del cliente
		Metodológicos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicara los métodos para el cálculo de requerimientos nutrimentales y la elaboración de dietas.
		Formativos	<ol style="list-style-type: none"> 2. Trabajara en conjunto con el equipo multidisciplinario de salud, con ética profesional y respeto a las diversidades culturales, individuales y de género.

UNIVERSIDAD DE GRANADA, ESPAÑA, 2009

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista en general	Competencias genéricas	Valores profesionales, actitudes y comportamientos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas 2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo 3. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad</p> <p>4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional</p>
		Habilidades de comunicación y de manejo de la información	<p>1. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida</p> <p>2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios</p> <p>3. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista</p>
		Conocer y aplicar las Ciencias de los Alimentos	<p>1. Conocer sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios</p> <p>2. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal</p> <p>3. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos</p> <p>4. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos</p>
		Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud	<p>1. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional</p> <p>2. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas</p> <p>3. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos</p> <p>4. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional</p> <p>5. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética</p> <p>6. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar</p> <p>7. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio</p>
		Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria	<p>1. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista</p> <p>2. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos</p> <p>3. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población</p> <p>4. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria</p>

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud
		Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente 2. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
		Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva	<ol style="list-style-type: none"> 1. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación 2. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados 3. Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos 4. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal 5. Implicado en el servicio de restauración
		Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional
	Competencias específicas	Módulo de Formación Básica	<ol style="list-style-type: none"> 2. Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética 3. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida 4. Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano 5. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad 6. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana 7. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana 8. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición 9. Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales 10. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación
		Módulo de Ciencias de los Alimentos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios 2. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios 3. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos 4. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios 5. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos 6. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ol style="list-style-type: none"> 7. Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional
		<p>Módulo de Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente 2. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación 3. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad 4. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria 5. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias 6. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento 7. Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables 8. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
		<p>Módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética 2. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación 3. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital 4. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada) 5. Participar en el diseño de estudios de dieta total 6. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional 7. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos 8. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición 9. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas 10. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud 11. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional 12. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia 13. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos 14. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación 15. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria 16. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. 17. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional 18. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos 19. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes 20. Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ol style="list-style-type: none"> 21. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética 22. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista nutricionista 23. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica
		Módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud 2. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas 3. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional 4. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética 5. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población 6. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública
		Módulo de Practicum y Trabajo Fin de Grado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética 2. Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias
	Competencias específicas	Complementos de formación	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer la influencia de la alimentación en el envejecimiento activo. 2. Conocer las características específicas (fisiológicas, psicológicas y sociales) de la población mayor que condicionan su estado nutricional. 3. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional en población mayor, tanto sana como enferma. 4. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. 5. Identificar el papel de los factores ambientales, influencias nutricionales y estilos de vida en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral maligna. 6. Adquirir la capacidad para intervenir en programas de prevención y protección contra el cáncer. 7. Comprender los términos clínicos empleados en la atención al enfermo oncológico. 8. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en enfermos sometidos a tratamiento anti-tumoral. 9. Ampliación de conocimientos en la planificación y puesta en marcha de programas de educación nutricional en sujetos sanos y enfermos. 10. Ampliación de conocimientos en el diseño, intervención y ejecución de programas de educación nutricional. 11. Colaborar en la planificación de políticas nutricionales para la educación nutricional de la población. 12. Adquirir competencias específicas de las ciencias de la educación en campos afines a la salud, alimentación y nutrición humana. 13. Conocer los aspectos generales de la patología relacionada con la fisioterapia de todos los aparatos y sistemas con sus tratamientos. 14. Conocer los cambios estructurales, fisiológicos, funcionales y de conducta que se producen como consecuencia

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>de la intervención de la Fisioterapia.</p> <ol style="list-style-type: none"> 15. Conocer los procedimientos fisioterapéuticos basados en métodos y técnicas específicas de actuaciones fisioterapéuticas a aplicar en las diferentes patologías de todos los aparatos y sistemas. 16. Conocer las metodologías de investigación y de evaluación que permitan la integración de perspectivas teóricas y experiencias de investigación en el diseño e implantación de una fisioterapia efectiva. 17. Conocer las diferentes estructuras normo funcionales, que puedan ser susceptibles de intervención fisioterápica. 18. Conocer un sistema de actuación en el tratamiento fisioterápico. 19. Conocer los principios generales de intervención en Fisioterapia. 20. Conocer las habilidades y destrezas necesarias para la correcta aplicación de los métodos, procedimientos y técnicas de aplicación en las diferentes patologías. 21. Identificar el papel de la Fisioterapia en la evolución del paciente. 22. Saber y conocer los programas de intervención fisioterápica en la prevención de enfermedades y en la promoción de la salud. 23. Conocer las distintas patologías endocrino-metabólicas y la actuación de la fisioterapia en las mismas. 24. Saber reconocer las técnicas y su actuación en las distintas enfermedades endocrinometabólicas. 25. Conocer la afectación de la articulación temporomandibular (ATM) y su repercusión sobre el paciente. 26. Conocer el tratamiento fisioterápico aplicado en la afectación de la articulación temporomandibular. 27. Conocer la parálisis cerebral infantil, los distintos tipos de afectación, así como los grados. 28. Conocer los distintos métodos de actuación fisioterápica y de preeducación. 29. Diseñar y realizar valoraciones físicas para identificar las necesidades de reeducación. 30. Conocer la enfermedad de Alzheimer y los trastornos físicos que conlleva. 31. Conocer los tratamientos de reeducación física el Alzheimer y los distintos tipos de parálisis. 32. Adquirir formación del método científico y de la actividad investigadora, especialmente en el ámbito de la NHyD. 33. Adquirir formación para diseñar un informe y un trabajo de investigación científica. 34. Adquirir habilidades para realizar búsquedas de información, realizar muestreos y seleccionar procedimientos metodológicos para la elaboración de informes y trabajos de investigación científica, especialmente en el ámbito de la NHyD. 35. Adquirir formación en las técnicas de interpretación de resultados para la elaboración de informes y trabajos de investigación, enfocado a la NHyD. 36. Adquirir formación para la redacción de informes y trabajos de investigación incluyendo diseño de tablas, figuras y gráficos, como forma de comunicación con las personas, profesionales, instituciones y entidades diversas así como con los medios de comunicación. 37. Conocer críticamente los medios de difusión internacionales del conocimiento científico, especialmente en el ámbito de la NHyD. 38. Aprender a comentar y hacer un análisis crítico de informes y trabajos científicos. 39. Adquirir habilidades en la exposición oral y en el debate, de informes e investigaciones científicas. 40. Explotación de la ciencia. Conocer los medios de explotación económica de la ciencia. 41. Historia y responsabilidad social de la ciencia, especialmente aplicada a la NHyD. 42. Conocer básicamente la estructura administrativa y las posibilidades de la carrera profesional investigadora, con

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>orientación a la NHyD.</p> <ol style="list-style-type: none"> 43. Conocer la fisiología del proceso gestacional. 44. Conocer la nutrición del huevo en los estadios iniciales de la gestación. 45. Conocer la estructura y función placentaria y los mecanismos de intercambio materno-fetales. 46. Conocer las características específicas de la mujer gestante: cambios fisiológicos maternos. 47. Conocer el metabolismo materno y fetal de los principios inmediatos. 48. Conocer las necesidades nutricionales de la mujer gestante y de la madre lactante. 49. Conocer los grupos de riesgo de aporte inadecuado de nutrientes. 50. Conocer la ganancia de peso materno ideal en función de las características de la embarazada. 51. Conocer los efectos de la ganancia de peso materno sobre el resultado perinatal. 52. Conocer los requerimientos energéticos del proceso reproductivo. 53. Conocer las repercusiones de la nutrición materna sobre el crecimiento fetal. 54. Conocer las alteraciones en el crecimiento fetal: riesgos a corto y largo plazo. Teoría del origen fetal de las enfermedades. 55. Conocer la nutrición en la mujer lactante. 56. Conocer las vitaminas, minerales y oligoelementos en la gestación y la lactancia. 57. Conocer la nutrición en las gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad; repercusiones de las desviaciones ponderales maternas sobre el resultado perinatal. 58. Conocer la nutrición en el embarazo de las adolescentes. 59. Conocer la nutrición en el embarazo múltiple. 60. Conocer el manejo nutricional de la diabetes mellitus. 61. Conocer las repercusiones del consumo de alcohol y cafeína durante el embarazo y lactancia. 62. Valorar el estado nutricional de una gestante/ lactante. 63. Cuantificar las necesidades de nutrientes de una gestante/lactante en función de sus características. 64. Establecer los patrones de ganancia ponderal ideal en una gestante concreta. 65. Calcular los requerimientos energéticos apropiados para una gestante/lactante en función de sus características particulares. 66. Recomendar intervenciones nutricionales para reducir la tasa de recién nacidos de bajo peso en poblaciones de riesgo. 67. Confeccionar dietas para embarazadas normales en función de las necesidades específicas, incluyendo dietas en gestantes vegetarianas. 68. Recomendar suplementación dietética o farmacológica de vitaminas, minerales y oligoelementos. 69. Calcular las necesidades y confeccionar dietas para gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad. 70. Consejo preconcepcional en pacientes con sobrepeso/obesidad. 71. Asesoramiento nutricional en gestantes adolescentes o con embarazo múltiple. 72. Consejo preconcepcional en pacientes diabéticas. 73. Manejo nutricional de la gestante con diabetes mellitus. 74. Conocer la relación cerebro-mente y nutrición: factores neurobiológicos, psicológicos, psicopatológicos, psiquiátricos y sociales del proceso de la alimentación humana.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			75. Conocer, identificar y evaluar las características psicológicas, psicopatológicas y psiquiátricas del proceso de alimentación en las diferentes etapas de la vida. 76. Conocer e interpretar la historia clínica integrando los aspectos biológicos, psicológicos y sociales. Comprender y utilizar la terminología específica empleada en Psiquiatría. 77. Conocer los principales Trastornos de Personalidad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico. 78. Conocer los Trastornos de Ansiedad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. 79. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico. 80. Conocer los Trastornos Afectivos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico. 81. Conocer los Trastornos mentales debidos al consumo de Alcohol y otras sustancias psicótropas y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico. 82. Conocer los Trastornos Esquizofrénicos y Delirantes y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico. 83. Conocer las Demencias y otros Trastornos Mentales Orgánicos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su plan terapéutico. 84. Conocer, identificar y evaluar la Anorexia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos. 85. Conocer, identificar y evaluar la Bulimia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos. 86. Conocer, identificar y evaluar los aspectos psiquiátricos de la Obesidad atendiendo a determinantes etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos. 87. Conocer, identificar y evaluar otros trastornos de la conducta alimentaria atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos. 88. Conocer e identificar las interacciones entre psicofármacos y nutrición en la clínica psiquiátrica 89. Reconocer la relación nutricionista-paciente como instrumento evaluador, diagnóstico y terapéutico en la práctica profesional. 90. Aprender modos de abordaje terapéutico en situaciones complejas: resistencia y falta de adherencia al tratamiento. 91. Reconocer los rasgos lingüísticos del Inglés científico y académico a nivel morfológico, sintáctico y léxico 92. Comprender de forma fluida textos relacionados con el área de la Nutrición. 93. Capacidad de comprensión auditiva y comunicación oral en lengua inglesa en el campo de la Nutrición.

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID, ESPAÑA, 2014

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista en general	Competencias generales	Valores profesionales, actitudes y comportamientos.	1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el 2. ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ol style="list-style-type: none"> 3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. 4. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad. 6. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
		Habilidades de comunicación y de manejo de la información.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida. 2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. 3. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
		Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. 2. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal. 3. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos 4. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
		Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional. 2. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. 3. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos. 4. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional. 5. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. 6. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar. 7. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
		Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista. 2. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>distintos ámbitos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población. 4. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
		Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente. 2. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
		Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación. 2. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. 3. Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos. 4. Proporcionar las formaciones higiénico-sanitario y dietético-nutricionales adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.
		Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

UNIVERSIDAD DE ALICANTE, ESPAÑA.

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista en general	Competencias generales	Módulo de formación básica	<ol style="list-style-type: none"> 2. Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. 3. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida. 4. Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. 5. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano. 6. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. 7. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. 8. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. 9. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición. 10. Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales. 11. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
		Módulo de ciencias de los alimentos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios. 2. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. 3. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos. 4. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios. 5. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos. 6. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. 7. Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
		Módulo de higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. 2. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. 3. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. 4. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. 5. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. 6. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. 7. Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables. 8. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
		Módulo de la nutrición, la dietética y la salud	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. 2. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. 3. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación. 4. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital. 5. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada). 6. Participar en el diseño de estudios de dieta total. 7. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional. 8. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos. 9. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. 10. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. 11. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. 12. Interpretar una historia clínica.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ol style="list-style-type: none"> 13. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud. 14. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. 15. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia. 16. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. 17. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación. 18. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria. 19. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. 20. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional. 21. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos. 22. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes. 23. Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. 24. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. 25. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista nutricionista. 26. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
		Módulo de salud pública y nutrición comunitaria	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud. 2. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas. 3. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional. 4. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética. 5. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. 6. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
		Módulo de práctica	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prácticas pre-profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
		Módulo Trabajo Fin de Grado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.
	Competencias específicas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer la anatomía del cuerpo humano en las distintas etapas de la vida. 2. Conocer las bases anatómicas de la antropometría. 3. Conocer y manejar material y técnicas básicas de laboratorio en Anatomía humana. 4. Establecer relaciones entre las propiedades de las sustancias y su composición química. 5. Adquirir conocimientos básicos sobre las transformaciones químicas: Estequiometría, termoquímica, termodinámica y equilibrio. 6. Conocer las propiedades más relevantes del agua y su importancia a nivel químico y bioquímico, así como de las

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>disoluciones y coloides.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Conocer los fundamentos de la cinética química. 8. Comprender y caracterizar los principales tipos de reacciones químicas (ácido-base, oxidación-reducción, etc.) así como sus principales aplicaciones. 9. Resolver problemas cualitativos y cuantitativos sobre aspectos fundamentales y aplicados de la química. 10. Adquirir habilidades prácticas de experimentación, incluyendo el manejo correcto de reactivos e instrumentación química, así como la valoración de riesgos en el trabajo de laboratorio la y gestión adecuada de residuos. 11. Analizar e interpretar los resultados de la experimentación en el laboratorio, relacionándolos con las propiedades y reactividad de los compuestos orgánicos e inorgánicos. 12. Realizar la comunicación de manera efectiva, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida. 13. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. 14. Tener capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a intervención profesional del Dietista-Nutricionista. 15. Reconocer los elementos esenciales de la profesión Dietista-Nutricionista y desarrollar la profesión con respecto a otros profesionales de la salud. 16. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de la alimentación. 17. Identificar los procesos psicológicos básicos relacionados con el comportamiento alimentario. 18. Integrar los conocimientos psicológicos aprendidos, en el contexto alimentario-nutricional, a fin de ser utilizados en la práctica profesional optimizando la gestión de recursos en la atención de pacientes, familias y/o grupos humanos. 19. Disponer de estrategias y habilidades psicosociales que permitan la promoción de un mayor bienestar y calidad vida en el contexto nutricional. 20. Basar las intervenciones de los profesionales de las Ciencias de la Salud en la evidencia científica y en los medios disponibles. 21. Establecer mecanismos de evaluación, considerando los aspectos científico, técnico y de calidad. 22. Conocer los sistemas de información sanitaria. 23. Aplicar los métodos y procedimientos necesarios en su ámbito para identificar los problemas de salud. 24. Plantear la secuencia global para el estudio cuantitativo y estadístico del estado nutricional y de salud de una población. 25. Analizar los datos estadísticos referidos a estudios poblacionales. 26. Utilizar los recursos informáticos para el análisis de cuestionarios y otras herramientas de evaluación del estado nutricional y de salud de una población. 27. Interpretar y comunicar los resultados de los estudios nutricionales. 28. Establecer una relación empática y respetuosa con el paciente/usuario/cliente, acorde con la situación de la persona, problema de salud y etapa del desarrollo. Utilizar estrategias y habilidades que permitan una comunicación efectiva con pacientes/usuarios/clientes, familias y grupos sociales, así como la expresión de sus

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>preocupaciones e intereses.</p> <ol style="list-style-type: none"> 29. Desarrollar la profesión desde la perspectiva centrada en el paciente/usuario/cliente. 30. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. 31. Conocer las estrategias de entrevista y de consejo para diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en dietética y nutrición. 32. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación. 33. Reconocer los objetivos y particularidades de la producción industrial de alimentos. 34. Conocer los principales efectos de la aplicación del calor y la humedad causa sobre las propiedades nutritivas y organolépticas de los alimentos asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. 35. Utilizar la ciencia para explicar algunos de los fenómenos que ocurren en cocina. 36. Conocer las distintas fuentes (bibliográficas, Internet, etc.) de conocimiento relacionadas con la ciencia y tecnología de alimentos. 37. Adquirir conocimientos básicos sobre toxicología y el fenómeno tóxico. 38. Conocer las principales bases datos y fuentes de información sobre las propiedades toxicológicas de sustancias químicas. 39. Identificar los distintos tipos de sustancias tóxicas presentes en los alimentos y sus riesgos. 40. Evaluar la exposición a través de la dieta a una determinada sustancia química. 41. Conocer, comprender y aplicar el proceso de evaluación de los riesgos tóxicos de las sustancias químicas. 42. Aplicar el Proceso Administrativo como herramienta de gestión en un Servicio de Dietética y Nutrición. 43. Adquirir las habilidades pertinentes para trabajar en equipo como unidad en las que se estructura de forma uni o multidisciplinar los profesionales y demás personal, relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamientos en Dietética y Nutrición. 44. Conocer aquellos aspectos básicos del Sistema Sanitario Español relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente aquellos que están relacionados con factores nutricionales. 45. Conocer que canales de comunicación interna o externa, deben implantarse en toda organización para que el Servicio de Nutrición logre el objetivo de que todos los profesionales conozcan sus proyectos. 46. Conocer los sistemas de Acreditación de implantación de Circuitos de Calidad. 47. Diferenciar entre Calidad Real y Calidad Percibida. 48. Identificar y discriminar a nivel clínico-diagnóstico los distintos trastornos del comportamiento alimentario. 49. Identificar, desde una perspectiva biopsicosocial integradora, las variables relacionadas con los trastornos del comportamiento alimentario. 50. Disponer de los conocimientos psicológicos necesarios para actuar de forma precisa y fiable en la prevención, detección, valoración, diagnóstico y tratamiento multidisciplinar de los trastornos del comportamiento alimentario. 51. Desarrollar una visión empática y receptiva con el paciente y su entorno a la hora de abordar el tratamiento de posibles desórdenes alimentarios. 52. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora siendo capaces de formular hipótesis, recoger e

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.</p> <p>53. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.</p> <p>54. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.</p> <p>55. Conocer los sistemas de información sanitaria.</p> <p>56. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.</p> <p>57. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.</p> <p>58. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</p> <p>59. Desarrollar las habilidades personales necesarias para realizar intervenciones de educación nutricional de modo óptimo.</p> <p>60. Diseñar planificar, y ejecutar un programa de educación dietético-nutricional tanto en individuos sanos como enfermos, aplicando los métodos de recuperación de la información, las habilidades de comunicación y las tecnologías de la información y comunicación de un modo crítico y efectivo.</p> <p>61. Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los alimentos para analizar, en una situación real, las modificaciones que sufren los alimentos y productos alimenticios, como consecuencia de los procesos tecnológicos, culinarios y de los sistemas de producción, elaboración, transformación y conservación, y que pueden afectar a su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad y sus características organolépticas.</p> <p>62. Aplicar los conocimientos de las Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud para diseñar y llevar a cabo, en una situación real, tanto en individuos sanos como enfermos, y teniendo en cuenta las condiciones inherentes al ciclo vital, el protocolo de evaluación dietética del estado nutricional, la interpretación del diagnóstico nutricional, la evaluación de los aspectos nutricionales de una historia clínica y el plan de actuación dietética.</p> <p>63. Aplicar los conocimientos de la Epidemiología Nutricional, la Salud Pública y la Nutrición Comunitaria para diseñar y planificar programas de intervención en alimentación y nutrición, que incorporen actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida.</p> <p>64. Diseñar y planificar un protocolo de investigación en materia sanitaria, nutricional y dietética, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de investigación, y adquiriendo capacidad para el análisis crítico del pensamiento científico.</p> <p>65. Conocer las propiedades más relevantes del agua y su importancia a nivel bioquímico como disolvente universal y como reactivo.</p> <p>66. Conocer la estructura y función de las diferentes biomoléculas y comprender su función en los procesos biológicos.</p>

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			67. Reconocer y valorar los procesos bioquímicos en la nutrición. 68. Conocer el diseño general del metabolismo celular, los principales mecanismos de regulación, los principios de la termodinámica y sus aplicaciones en bioenergética, la forma de obtención de energía y las transformaciones que ocurren en las vías del metabolismo intermediario. 69. Conocer los principios de la catálisis enzimática, el uso de cofactores y coenzimas y su relación con vitaminas como precursores. 70. Analizar e interpretar los resultados de la experimentación en el laboratorio, relacionándolos con las propiedades y reactividad de las biomoléculas. 71. Adquirir habilidades prácticas de experimentación, incluyendo el manejo correcto de reactivos bioquímicos, muestras biológicas e instrumentación, así como la valoración de riesgos en el trabajo de laboratorio y gestión adecuada de residuos biológicos.
	Competencias transversales	Competencias en un idioma extranjero	1. Leer y comprender textos en un idioma extranjero.
		Competencias informáticas e informacionales	1. Demostrar destrezas y habilidades en informática y sistemas informacionales.
		Competencias en comunicación oral y escrita	1. Demostrar habilidades en comunicación oral y escrita.

UNIVERSIDAD DE LLEIDA, ESPAÑA

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista en general		Formación Básica	1. Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. 2. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida. 3. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. 4. Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. 5. Conocer las bases psicológicas y los factores bio-psico-sociales que inciden en el comportamiento humano. 6. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. 7. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en Ciencias de la Salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
		Ciencias de los Alimentos	1. Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios 2. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. 3. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos. 4. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios. 5. Interpretar y manejar tanto las bases de datos como tablas de composición de alimentos.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ol style="list-style-type: none"> 6. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. 7. Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
		<p align="center">Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. 2. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. 3. Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria. 4. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. 5. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. 6. Conocer los aspectos relacionados con la economía y la gestión de empresas alimentarias. 7. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y durante el desarrollo de los mismos. 8. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. 9. Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables. 10. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
		<p align="center">Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional, así como su regulación. 2. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital. 3. Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética y a la dietoterapia. 4. Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia. 5. Identificar las bases de una alimentación saludable. 6. Participar en el diseño de estudios de dieta total. 7. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance energético y nutricional. 8. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos. 9. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. 10. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo. 11. Elaborar e interpretar una historia dietética tanto en sujetos sanos como enfermos. 12. Interpretar una historia clínica. 13. Comprender y utilizar la terminología empleada en Ciencias de la Salud. 14. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. 15. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. 16. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación y nutrición. 17. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria. 18. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			19. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional. 20. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos o enfermos. 21. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes. 22. Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. 23. Alimentación, Nutrición y la Dietética. 24. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
		Salud Pública y Nutrición Comunitaria	1. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud. 2. Participar en el análisis, planificación y evaluación de estudios epidemiológicos y de programas de intervención alimentaria y nutricional en diferentes áreas. 3. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional. 4. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética. 5. Colaborar en la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población
		Prácticum y Trabajo de fin de Grado	1. Adquisición y desarrollo de competencias transversales, en la realización de prácticas en el ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionada con la nutrición humana y con la dietética en la salud y en la enfermedad (hospitales, centros de asistencia primaria, socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva). 2. Presentación y defensa ante el Tribunal universitario de un proyecto de fin de grado, consistente en un ejercicio de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas.

UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista en general	Competencias generales	Desarrollar los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión del Dietista-Nutricionista.	1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista- Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. 2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. 3. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad 4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
		Desarrollar habilidades de comunicación y de manejo de la información en el ámbito de la Nutrición Humana y la	1. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida. 2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
		Dietética.	3. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
		Desarrollar el conocimiento y la aplicación de las ciencias de los alimentos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. 2. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal. 3. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
		Desarrollar el conocimiento y la aplicación de las Ciencias de la Nutrición y de la Salud	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional. 2. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. 3. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos. 5. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional. 6. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. 7. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar. 8. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
		Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista. 2. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos. 3. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población. 4. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
		Adquirir la capacidad de gestión y asesoría legal y científica en el ámbito de la Nutrición	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente. 2. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
		Humana y la Dietética	<ol style="list-style-type: none"> 3. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación. 4. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. 5. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos. 6. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración
		Desarrollar la capacidad de análisis crítico e investigación en relación con la Nutrición Humana y la Dietética	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.
	Competencias específicas	Módulo Ciencias Básicas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. 2. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida. 3. Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. 4. Conocer las bases psicológicas y los factores bio-psico-sociales que inciden en el comportamiento humano. 5. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. 6. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. 7. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. 8. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición. 9. Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales. 10. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación. 11. Conocer la nomenclatura y terminología de los principales compuestos químicos de interés y sus reacciones químicas más importantes. 12. Saber manipular con seguridad los reactivos químicos. 13. Familiarizarse con el método científico, el trabajo en el laboratorio y la realización de informes. 14. Relacionar los contenidos de la asignatura con el campo de la nutrición. 15. Desarrollar la capacidad de participar en clase con una comunicación oral científica adecuada. 16. Desarrollar el conocimiento de los procesos bioquímicos básicos, con especial atención tanto a las estructuras como a los procesos metabólicos que tienen lugar en situaciones nutricionales diversas. 17. Desarrollar la capacidad de identificar problemas e idear estrategias para su resolución. 18. Desarrollar la capacidad de planificar el propio aprendizaje. 19. Fomentar la capacidad de trabajar en grupo, creando un buen ambiente de trabajo que favorezca la resolución de

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>problemas de forma colectiva.</p> <ol style="list-style-type: none"> 20. Desarrollar la capacidad de argumentar, razonar y exponer conocimientos de forma ordenada, clara y precisa. 21. Fomentar la responsabilidad, aprender a evaluar las consecuencias de los actos propios y a afrontar las consecuencias. 22. Facilitar la interacción y la capacidad de crear vínculos en su entorno de trabajo, fomentando el compañerismo por encima de la competitividad. 23. Describir la localización, forma, tamaño, relaciones y estructura general básica de los elementos que integran el Cuerpo Humano. 24. Utilizar la terminología fisiológica. 25. Conocer los principios generales de funcionamiento de las células excitables de mamíferos. 26. Conocer las funciones integradoras y coordinadoras del SNC. 27. Conocer en detalle las funciones de los hematíes, del aparato circulatorio y del aparato respiratorio. 28. Desarrollar la memoria visual y la capacidad de observación, recogiendo datos y exponiéndolos de forma clara y ordenada. 29. Identificar y explicar los elementos anatómicos estudiados en imágenes bidimensionales (esquemas, dibujos artísticos, fotografías, etc.) y tridimensionales (modelos y piezas anatómicas). 30. Adquirir destrezas en el manejo de equipos de laboratorio. 31. Recolectar los datos obtenidos en el laboratorio con objetividad y precisión. 32. Adiestrarse en la realización de los cálculos necesarios para obtener las medias y desviaciones estándar de las observaciones hechas por los distintos alumnos. 33. Desarrollar juicio crítico para evaluar la observación individual en el contexto de las observaciones de grupo 34. Adquirir juicio crítico para ensamblar las observaciones obtenidas en las sesiones prácticas con la información teórica recibida en las aulas o encontrada en sus libros de texto. 35. Conocer los principios generales de funcionamiento del sistema renal. 36. Conocer en detalle las funciones digestivas del organismo humano. 37. Conocer en detalle los mecanismos de control e integración de las funciones nutritivas ejercidas por el sistema endocrino. 38. Conocer los mecanismos integrados del control de la ingesta en el hombre. 39. Conocer los conceptos básicos de la epidemiología y bioestadística y su aplicación a las ciencias nutricionales. 40. Estar familiarizado con las opciones de diseño existentes para conseguir objetivos de investigación epidemiológica 41. Comprender la trascendencia de los modelos causales en epidemiología 42. Conocer y aplicar los principios básicos para la elaboración de cuestionarios de recogida de información. 43. Conocer los errores más frecuentes en el diseño y análisis de estudios epidemiológicos así como los procedimientos para corregirlos en el diseño o mediante técnicas estadísticas. 44. Comprender la importancia de la investigación cualitativa en la investigación nutricional actual 45. Conocer los principios del método científico, la investigación biomédica en nutrición y el ensayo clínico. 46. Conocer los conceptos básicos de bioestadística y su aplicación a las ciencias de la nutrición. 47. Ser capaz de diseñar y realizar estudios estadísticos sencillos utilizando programas informáticos e interpretar los

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>resultados.</p> <p>48. Entender e interpretar los datos estadísticos en la literatura científica.</p> <p>49. Comprender e interpretar críticamente textos científicos.</p> <p>50. Conocer las bases psicológicas y los factores que inciden en el comportamiento humano.</p> <p>51. Conocer la evolución antropológica y sociológica de los hábitos alimentarios.</p> <p>52. Identificar las bases psico-sociales que inciden en la conducta alimentaria.</p> <p>53. Conocer las actitudes implicadas en el proceso de nutrición y alimentación humana</p> <p>54. Conocer las distintas técnicas de comunicación aplicables en alimentación humana.</p> <p>55. Establecer las relaciones entre alimentación, nutrición y la salud</p> <p>56. Reconocer los factores determinantes de la alimentación</p> <p>57. Conocer distintos patrones alimentarios en función de las características sociales y culturales de la población.(1)</p> <p>58. Identificar los factores que interactúan con la nutrición.</p> <p>59. Conocer los nutrientes y sus funciones en el organismo.</p> <p>60. Conocer las bases de los requerimientos y las recomendaciones nutricionales.</p> <p>61. Relacionar las situaciones de riesgo alimentario y nutricional con el déficit o exceso de energía y nutrientes en un determinado medio socio-cultural.</p> <p>62. Reconocer otros compuestos orgánicos de interés en alimentación y nutrición.</p> <p>63. Aplicar los fundamentos básicos de la investigación en alimentación y nutrición.</p> <p>64. Conocer las bases del sistema sanitario y cómo se integra la nutrición en los distintos niveles del sistema de salud.(</p>
		<p>Módulo Ciencias de los Alimentos</p>	<p>65. Identificar y clasificar los alimentos y los productos e ingredientes alimentarios.</p> <p>66. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas, así como las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</p> <p>67. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.</p> <p>68. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.</p> <p>69. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.</p> <p>70. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.</p> <p>71. Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respecto a la gastronomía tradicional.</p> <p>72. Conocer las propiedades físico-químicas y estructura de los alimentos.</p> <p>73. Conocer la composición química y el valor nutritivo de los alimentos.</p> <p>74. Conocer los nuevos alimentos presentes en el mercado alimentario.</p> <p>75. Manejar los alimentos por su composición química y valor nutritivo para alcanzar los objetivos nutricionales asignados a una dieta.</p> <p>76. Conocer las características organolépticas de los alimentos.</p> <p>77. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis químico de los alimentos y productos alimentarios.</p> <p>78. Conocer los distintos tipos de alteraciones que pueden sufrir los alimentos.</p>

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>79. Conocer las modificaciones que se producen en las propiedades físico-químicas y estructura de los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos.</p> <p>80. Conocer las modificaciones que se producen en el valor nutritivo de los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos.</p> <p>81. Conocer los principales métodos de conservación de los alimentos.</p> <p>82. Aplicación práctica de las recomendaciones nutricionales a través de las guías alimentarias.</p> <p>83. Calcular, planificar y elaborar dietas y menús.</p> <p>84. Aprender a desarrollar y utilizar las listas de intercambio de alimentos.</p> <p>85. Planificar dietas y menús por el sistema de intercambios.</p> <p>86. Conocer los distintos tipos de instalaciones destinadas al tratamiento culinario y sus condiciones óptimas.</p> <p>87. Conocer los distintos tipos de tratamientos culinarios.</p> <p>88. Conocer las nuevas tecnologías implicadas en la preparación culinaria.</p> <p>89. Conocer los cambios que los tratamientos culinarios producen en los alimentos a nivel físico, químico y nutricional.</p> <p>90. Conocer los factores de calidad sanitaria, organoléptica y nutricional implicados en la elaboración de cada plato cocinado, así como los modos de evaluación y control que deben ser aplicados.</p> <p>91. Conocer los planteamientos actuales exigidos por la restauración colectiva y sus distintos sistemas de producción y distribución.</p> <p>92. Conocer la estructura y las propiedades biológicas de los microorganismos para interpretar la interrelación con los alimentos.</p> <p>93. Comprender las bases de la clasificación e identificación de los microorganismos.</p> <p>94. Adquirir conceptos de genética microbiana para comprender la implicación de los microorganismos en la industria alimentaria.</p> <p>95. Conocer los microorganismos implicados en las alteraciones de los alimentos.</p> <p>96. Reconocer la importancia epidemiológica y preventiva de los microorganismos transmitidos por los alimentos.</p> <p>97. Conocer las características biológicas, mecanismos patogénicos y acción patógena de los microorganismos relacionados con los alimentos que producen infecciones.</p> <p>98. Conocer los principales compuestos antimicrobianos y los sistemas microbiológicos implicados en la conservación de los alimentos.</p> <p>99. Conocer los procesos de fermentación alimentaria y los microorganismos implicados en ellos.</p> <p>100. Demostrar conocimientos básicos sobre la manipulación y procesamiento de las muestras de alimentos en el laboratorio para su análisis microbiológico.</p> <p>101. Desarrollar la capacidad para poder interpretar adecuadamente los informes microbiológicos.</p> <p>102. Conocer los principios generales de la toxicología humana.</p> <p>103. Interpretar resultados analíticos de presencia de contaminantes tóxicos en los alimentos.</p> <p>104. Conocer las bases cinéticas de la exposición a tóxicos.</p> <p>105. Conocer la toxicología clínica sistemática de las principales toxinas que pueden estar presentes en los alimentos.</p> <p>106. Evaluar los riesgos potencialmente tóxicos de los alimentos.</p> <p>107. Conocer los mecanismos por los cuales pueden aparecer sustancias tóxicas en los alimentos.</p>

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
		<p>Módulo Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad</p>	<p>108. Conocer las bases del tratamiento de las intoxicaciones alimentarias.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. 2. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. 3. Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria. 4. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. 5. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. 6. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. 7. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos, evaluando el cumplimiento de dicho asesoramiento. 8. Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables. 9. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria y el mantenimiento del medio ambiente sostenible. 10. Relacionar los conceptos de Higiene, Seguridad Alimentaria, y Control de Calidad con el Grado en Nutrición Humana y Dietética. 11. Conocer los distintos contaminantes abióticos y bióticos con mayor relación con la Higiene y la Seguridad Alimentaria. 12. Conocer los aspectos relativos a la higiene del personal, de las industrias y de los establecimientos alimentarios. 13. Capacidad para establecer un control de calidad basado en el sistema APPCC. 14. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. 15. Desarrollar la capacidad para ejercer la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. 16. Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad. 17. Aprender a comunicar de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación. 18. Poseer y comprender conocimientos básicos de Economía y Empresa aplicados al sector agroalimentario que alcancen el nivel propio de los libros de texto avanzados e incluyan también algunos aspectos que se sitúan en la vanguardia de la Ciencia Económica. 19. Conocer los elementos clave para el asesoramiento científico y técnico en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los objetivos empresariales y la legislación vigente. 20. Conocer y comprender la importancia de las etapas por las que atraviesa el diseño, la organización y la gestión de los distintos servicios de alimentación.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ol style="list-style-type: none"> 21. Comprender la importancia de implantar sistemas de calidad en la empresa agroalimentaria y, en especial, los sistemas de calidad total, y conocer los elementos y mecanismos adecuados para su adecuada implantación. 22. Adquirir los conocimientos básicos que permitan participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables, asesorando sobre el correcto mensaje a transmitir al consumidor. 23. Conocer los elementos clave de la protección del consumidor, en el marco de la seguridad alimentaria, la protección del medio ambiente y el desarrollo sostenible, así como los instrumentos económicos más apropiados para conseguirlo de una manera eficiente. 24. Poseer un conocimiento adecuado del concepto de empresa, su marco institucional y jurídico, así como los elementos básicos de la organización, la gestión y la comercialización. 25. Conocer los aspectos económico-financieros de los agentes económicos (empresas, economías domésticas y sector público) y los factores determinantes de su comportamiento a la hora de tomar decisiones de carácter económico. 26. Conocer los instrumentos económicos disponibles, así como sus ventajas e inconvenientes, para diseñar políticas agroalimentarias y sus efectos sobre los objetivos de carácter socioeconómico. 27. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de carácter económico-financiero siguiendo el método científico y comprendiendo las limitaciones del pensamiento económico. 28. Saber aplicar los conocimientos adquiridos al trabajo profesional de un dietista-nutricionista, y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas de carácter económico. 29. Poseer habilidad para buscar, filtrar, procesar e interpretar económicamente diversas fuentes de información (bibliografía y estadísticas), tanto en lengua española como inglesa, mediante diferentes herramientas, incluyendo los recursos telemáticos. 30. Demostrar capacidad intelectual para el pensamiento analítico, la interpretación económica de documentos y bases de datos, y el desarrollo de un espíritu crítico ante el saber establecido. 31. Poder transmitir (oralmente y por escrito) información, ideas, problemas y soluciones, relacionados con aspectos económicos y de empresa, a públicos especializados y no especializados de forma, ordenada, concisa, clara, sin ambigüedades y siguiendo una secuencia lógica. 32. Adquirir la capacidad para trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas, aceptando o refutando mediante razonamientos lógicos los argumentos de los demás y contribuyendo con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo. 33. Gestionar de forma eficiente el tiempo, tanto en el trabajo individual como en equipo, así como planificar y organizar los recursos disponibles estableciendo prioridades y demostrando capacidad para tomar decisiones y afrontar dificultades cuando éstas aparezcan.
		<p>Módulo Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. 2. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. 3. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación. 4. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ol style="list-style-type: none"> 5. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada). 6. Participar en el diseño de estudios de dieta total. 7. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional. 8. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos. 9. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. 10. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. 11. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. 12. Interpretar una historia clínica. 13. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud. 14. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. 15. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia. 16. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. 17. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación. 18. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria. 19. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. 20. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional. 21. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos. 22. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes. 23. Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. 24. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. 25. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista. 26. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. 27. Calcular las necesidades nutricionales del individuo sano, en relación a la edad, sexo y otras situaciones fisiológicas. 28. .Seleccionar y aplicar correctamente los distintos métodos útiles en la determinación de los requerimientos energéticos 29. Identificar los factores implicados en la regulación de la ingesta 30. Manejar las técnicas y métodos útiles en la valoración del estado nutricional. 31. Colaborar con el equipo multidisciplinar de nutrición en la evaluación y seguimiento de individuos y colectividades. 32. Identificar y evaluar distintos patrones de consumo alimentario. 33. Manejar y utilizar los distintos suplementos y productos dietéticos. 34. Planificar, implantar y evaluar dietas modificadas en energía, nutrientes, textura y consistencia para sujetos y/o grupos. 35. .Establecer las relaciones entre la nutrición y el crecimiento.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ul style="list-style-type: none"> 36. Identificar los cambios madurativos que tienen lugar en niño y su repercusión sobre la alimentación y la nutrición. 37. Definir los cambios fisiológicos con repercusión sobre la alimentación y la nutrición en el ciclo vital 38. Identificar y adaptar las necesidades nutricionales a lo largo del ciclo vital. 39. Establecer las bases para la aplicación de las recomendaciones nutricionales en los distintos periodos del ciclo vital. 40. Diferenciar las necesidades de una persona físicamente activa y una persona sedentaria.(1) 41. Diseñar y programa dietas a lo largo del ciclo vital, en diversas situaciones fisiológicas. 42. Conocer los fundamentos básicos de la fisiología del ejercicio físico. 43. Conocer la influencia del ejercicio físico sobre la salud. 44. Relacionar la utilización metabólica de sustratos energéticos con la actividad física y la práctica deportiva. 45. Identificar las distintas fuentes energéticas utilizadas por el organismo en función del tipo e intensidad del ejercicio o actividad realizado 46. Identificar los problemas dietético-nutricionales del deportista. 47. Diseñar planes de actuación dietético-nutricional adaptados a distintas prácticas deportivas. 48. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética en el deporte. 49. Conocer los distintos tipos de ayudas ergogénicas, con especial hincapié en las farmacológicas y nutricionales. 50. Conocer las características estructurales y funcionales del sistema inmune asociado a la mucosa gastrointestinal 51. Conocer los mecanismos de la mucosa gastrointestinal para discriminar entre proteínas de la dieta y proteínas de microorganismos. 52. Conocer los efectos de diferentes macro y micronutrientes en la regulación de las respuestas inmunológicas 53. Conocer las principales terapias y métodos dietéticos utilizados para potenciar el sistema inmunológico 54. Conocer las principales patologías de base inmunológica asociadas a la nutrición: alergia alimentaria, malnutrición 55. Adquirir una base de conocimientos sobre fisiopatología y patogenia que les permitan comprender el papel etiológico, preventivo y terapéutico que la dieta puede tener en la patología humana. 56. Conocer los grandes síndromes de la patología humana y su relación etiológica, patogénica, fisiopatológica y semiogénica con los aspectos nutricionales. 57. Adquirir la base necesaria sobre los mecanismos del enfermar humano, que les permita integrar posteriormente conocimientos de nutrición humana y dietoterapia, aplicados y más específicos, así como nuevos conocimientos o desarrollos tecnológicos con criterio científico y capacidad crítica basado en los conocimientos fisiopatológicos científicos. 58. Conocer, comprender y utilizar adecuadamente la terminología médica necesaria para el desempeño de su profesión en el ámbito clínico. 59. Conocer la relación entre malnutrición y enfermedad 60. Identificar las situaciones de estrés metabólico y su repercusión sobre el estado nutricional 61. Adaptar y aplicar las recomendaciones nutricionales en función de los cambios fisiopatológicos en situación de enfermedad 62. Aplicar la sistemática del abordaje dietético y soporte nutricional en diferentes procesos patológicos 63. Bases del diagnóstico nutricional y del abordaje dietético en alteraciones nutricionales secundarias a enfermedades digestivas

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			64. Bases del diagnóstico nutricional y del abordaje dietético en alteraciones nutricionales secundarias a patologías órgano-específicas. 65. Bases del diagnóstico nutricional y del abordaje dietético en alteraciones nutricionales secundarias a patologías metabólicas 66. Bases del diagnóstico nutricional y del abordaje dietético en alteraciones nutricionales secundarias a patología infecciosa y SIDA.
	Competencias transversales		1. Ser capaz de observar y escuchar activamente 2. Motivación por la calidad de la actuación 3. Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión 4. Trabajo en equipo 5. Compromiso ético 6. Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinario 7. Creatividad en el ejercicio de la profesión 8. Autonomía y regulación de su propio aprendizaje 9. Habilidad en las relaciones interpersonales 10. Capacidad de organización y planificación 11. Adaptación a nuevas situaciones 12. Resolución de problemas 13. Razonamiento crítico 14. Capacidad de análisis y síntesis 15. Capacidad e interés por el aprendizaje autónomo 16. Conocer y manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información 17. Iniciativa y espíritu emprendedor 18. Gestionar la relación con el otro 19. Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio 20. Capacidad de gestión de la información

UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO, COLOMBIA, 2012

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista en general	Conceptos y términos básicos	Interpretar con claridad cada uno de los conceptos relacionados con el curso.	1. Concepto de Ciencia. 2. Concepto de Nutrición. 3. Concepto de dietética. 4. Concepto de campos. 5. Concepto de Saberes. 6. Concepto de tecnología. 7. Concepto de 8. Investigación.
	Campos de acción del	Identificar los diferentes	1. Concepto de Campo de Acción.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
	nutricionista dietista.	campos de acción donde el nutricionista dietista puede desempeñarse como profesional.	<ol style="list-style-type: none"> 2. C. de A. en Salud. 3. C. de A. en Servicio de alimentación. 4. C. de A. en Industria Alimentaria. 5. C. de A. en Educación. 6. C. de A. en Investigación.
	Áreas de conocimiento y matriz de competencias del nutricionista dietista.	Conocer y asimilar las competencias, los indicadores y los logros de los diferentes componentes: profesional, investigativo y socio-humanístico en las distintas áreas del profesional.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Concepto de área, componente, competencia, indicadores y logros. 2. Componente profesional y Básico. 3. Componente Investigativo. 4. Componente Socio-Humanístico y desarrollo Humano. 5. Área de Ciencias Básicas. 6. Área de Nutrición Clínica. 7. Área de Alimentos. 8. Área de Tecnología de los alimentos. 9. Área de A. S. A 10. Área de Nutrición Pública o Comunitaria. 11. Educación e Investigación. Comercial y Empresarial.
	Investigación en nutrición y dietética	Aplicar el proceso investigativo en cada una de las áreas de Formación profesional.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definición de Investigación. 2. Tipos de Investigación. 3. Fases de la investigación. 4. Método científico. 5. Elementos metodológicos de una propuesta investigativa.
	Tecnología e innovación	<p>Comprender el concepto de tecnología, identificando los tipos y estrategias tecnológicas como también la competitividad tecnológica.</p> <p>Analizar y comprender que es la innovación, las etapas, las fuentes y los tipos de innovación que existen como también los factores que afectan la Innovación.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Concepto de tecnología. 2. Tecnología y competitividad. 3. Tecnología aplicada a la 4. Nutrición y Dietética 5. Concepto de innovación. 6. Etapas del proceso innovador. 7. Factores que afectan la innovación. Innovación y emprendimiento
UNIVERSIDAD ROVIRA I VIRGILI, ESPAÑA. 2010			
ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista	Competencias Básicas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
en general	de Grado		<p>base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio; 3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética; 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado; 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
	Competencias específicas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Nutrición humana 2. Dietoterapia y nutrición artificial 3. Estructura y función del cuerpo humano 4. Composición de alimentos y materias primas 5. Fisiopatología y patología nutricional 6. Bioquímica 7. Bases de la alimentación saludable 8. Dietética 9. Métodos de valoración del estado nutricional 10. Dietética. Bases de la alimentación saludable 11. Epidemiología nutricional. Consumo y hábitos alimentarios en la población 12. Metodología de la educación alimentaria 13. Sistemas de salud y políticas alimentarias 14. Higiene de personal, productos y procesos 15. Toxicología alimentaria 16. Microbiología y parasitología de los alimentos 17. Identificar los factores que influyen en la nutrición 18. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades 19. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas 20. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica 21. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables 22. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias 23. Realizar educación alimentaria 24. Planificar y desarrollar programas de promoción y de prevención de la salud 25. Desarrollar la planificación de menús para colectividades 26. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			27. Gestionar la seguridad alimentaria 28. Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria 29. Sistemas de calidad 30. Normalización y legislación alimentaria 31. Economía, técnicas de mercado y gestión 32. Gestión medioambiental 33. Deontología 34. Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de los alimentos y la nutrición. 35. Psicología 36. Alimentación y cultura 37. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y los consumidores 38. Implementar sistemas de calidad 39. Realizar tareas de formación de personal 40. Asesorar en la comercialización de los productos alimenticios. 41. Comprender las bases teóricas de la Bioestadística 42. Interpretar y aplicar pruebas estadísticas en estudios científicos 43. Comprender la evolución histórica de la alimentación y la nutrición 44. identificar los hechos más destacados del avance científico de la alimentación y la nutrición
	Competencias transversales		1. Aprender a aprender 2. Resolver problemas de forma efectiva 3. Aplicar pensamiento crítico, lógico y creativo 4. Trabajar de forma autónoma con iniciativa 5. Trabajar de forma colaborativa 6. Comprometerse con la ética y la responsabilidad social 7. Comunicarse de manera efectiva y con asertividad en el entorno laboral y como ciudadano 8. Sensibilización en política ambiental 9. Reconocer la necesidad de la investigación para la progresión del conocimiento 10. Reconocer y aceptar que el conocimiento científico es cambiante
	Competencias nucleares		1. Dominar en un nivel intermedio una lengua extranjera, preferentemente el inglés. 2. Utilizar de manera avanzada las tecnologías de la información y la comunicación. 3. Gestionar la información y el conocimiento. 4. Expresarse correctamente de manera oral y escrita en una de las dos lenguas oficiales de la URV. 5. Comprometerse con la ética y la responsabilidad social como ciudadano y como profesional. 6. Definir y desarrollar el proyecto académico y profesional que el estudiante se plantea en la universidad
OBSERVATORIO DE POLITICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, BRASILIA 2013			
ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Salud colectiva	Capacidad en instrumentos de		1. Use los estudios, la investigación y la información relacionada con los sistemas de monitoreo situación alimentaria y nutricional, como el Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional (SISVAN) en el SUS y otros.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
	análisis		<ol style="list-style-type: none"> 2. Comprender, describir, exponer e interpretar los indicadores de salud, la alimentación y la nutrición de la población. 3. Utilice la epidemiología como herramienta para la planificación estratégica, seguimiento y evaluación de impacto de políticas, programas, proyectos y acciones relacionados con la alimentación y la nutrición. 4. Analizar de manera crítica la información de las bases de datos que pueden describir la situación salud, alimentación y nutrición de las poblaciones y aplicar los resultados para identificar grupos y regiones de riesgo nutricional y las prioridades que determinan y supervisan las acciones. 5. Identificar, comparar y utilizar métodos cuantitativos y cualitativos para recoger y el análisis de datos, teniendo en cuenta sus potencialidades y limitaciones; y aplicar el resultados obtenidos en la planificación y evaluación de los programas y / o acciones en la práctica de los alimentos y la nutrición en la salud pública. 6. Conocer y diferenciar los marcos teóricos para determinar el proceso cuidado de salud-enfermedad, mostrando éstos el papel y el enfoque de los componentes alimentación y nutrición. 7. Desarrollar tanto el razonamiento deductivo e inductivo e identificar capacidades y limitaciones de los métodos utilizados en los diferentes tipos de estudios para apoyar el proceso de cuidado nutricional. 8. Utilizar el conocimiento de las ciencias sociales y las humanidades para la planificación políticas, programas, proyectos, acciones relacionadas con la alimentación y la nutrición.
	Alimentos		<ol style="list-style-type: none"> 1. El uso de los conocimientos de higiene alimentaria para las acciones de reducción de riesgo de enfermedad transmitidas por los alimentos. 2. Identificar el repertorio de alimentos / ingredientes disponibles en la región para el mismo puede ser utilizado en acciones que involucran la alimentación y la nutrición. 3. Identificar y analizar el campo, el papel y las medidas reglamentarias de alimentos para promover alimentación adecuada y saludable y la prevención de enfermedades. 4. Identificar y comparar las principales estrategias de enriquecimiento de los alimentos y el papel de mismo para prevenir y controlar las deficiencias nutricionales en grupos y poblaciones. 5. Identificar y comprender la estructura, los procesos y las áreas de rendimiento del sistema de 6. Vigilancia de la Salud de los alimentos en Brasil, así como el papel y las prioridades en la práctica en la nutrición en la salud pública. 7. Identificar, analizar, comparar y utilizar el conocimiento de los alimentos y métodos preparación y aplicarlas en el contexto de la práctica de la nutrición en la salud pública. 8. El uso de los conocimientos y procedimientos para ayudar a las iniciativas de ciencia de los alimentos en la nutrición y la alimentación de los grupos de desarrollo local y las comunidades. 9. El uso de los conocimientos y procedimientos de la ciencia de alimentos en el cuidado nutricional. 10. Identificar y analizar los diferentes impactos de las tecnologías o la producción de alimentos en términos de riesgos para la salud de los grupos, comunidades y poblaciones. 11. Identificar, analizar y aplicar los protocolos de vigilancia sanitaria de los alimentos para prevenir, investigar, diagnosticar y tratar los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. 12. Promover acciones de reducción de riesgos relacionados con el uso de diferentes enfermedades tecnologías en la producción y elaboración de alimentos y físico-química contaminación. 13. Identificar y analizar las diferentes posibilidades de la tecnología de alimentos y sus implicaciones hábitos y los

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
	<p>DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN (hrtaf), SEGURIDAD 29 Alimentación y Nutrición (SAN), la Soberanía Alimentaria (SA)</p>		<p>hábitos alimentarios y el estado nutricional de los individuos y poblaciones.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proponer y promover hábitos alimenticios saludables y sostenibles. 2. Incorporar los principios y fundamentos de la SAN, la soberanía alimentaria y el derecho a la alimentación en la práctica la nutrición de la salud colectiva. 3. Identificar y analizar el papel del nutricionista desde la perspectiva de la salud pública, en campos de acción de la SAN, la soberanía alimentaria y el derecho a la alimentación. 4. El apoyo y la vinculación de los conceptos de SAN, la soberanía alimentaria y el derecho a la alimentación. 5. Identificar campos de acción en materia de nutrición en salud pública de la SAN operacionalización de los conceptos, la soberanía alimentaria y el derecho a la alimentación. 6. Identificar y aplicar los métodos y los indicadores de diagnóstico y monitoreo de SAN. 7. Identificar y analizar la relación entre el comportamiento, los hábitos alimentarios, la cultura, territorialidad, la sostenibilidad y la diversidad de alimentos. 8. Participar en la planificación y ejecución de actividades intersectoriales para la promover la SAN. 9. Identificar los riesgos asociados con el consumo de alimentos de la agroindustria convencional y las formas de minimizarlos. 10. Identificar y promover estrategias coordinadas entre la producción local de alimentos, suministro y alimentación saludable hábitos y grupos de salud, comunidades y poblaciones.
	<p>Gestión y coordinación de programas, proyectos y acciones, la gestión pública</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistematizar y comunicar las prioridades de alimentación y nutrición a nivel de la población, basado en la evaluación nutricional. 2. Monitorear y evaluar los resultados y el impacto de las intervenciones, programas y servicios, con el objetivo de mejorar las acciones en el ámbito de la nutrición y la salud pública. 3. Describir, comprender e interpretar las leyes, reglamentos, documentos y informes técnicos para el campo de la energía y la nutrición en la salud pública (salud, alimentación escolar y la seguridad alimentaria y la nutrición), elaborado por las instituciones asociaciones nacionales / científicos (PAS, SBC, SBD) y organizaciones internacionales (OMS, FAO, UNICEF, entre otros). 4. Identificar y contribuir a las instancias de control social de empoderamiento las políticas de alimentación y nutrición. 5. Dirigir y coordinar las actividades políticas y programas de alimentación pública y nutrición en el nivel local, municipal y estatal. 6. Comprender, interpretar y desarrollar la planificación estratégica y los planes políticos de trabajo, programas, proyectos y acciones. 7. Apoyar técnicamente las denuncias de violaciones del derecho a la alimentación, la promoción de su responsabilidad y el fortalecimiento de la seguridad de la SAN en grupos, comunidades y poblaciones. 8. Reconocer el papel de las agencias de control social en los niveles estatales, municipales y / o federal para establecer la agenda de prioridades y gestión de políticas. 9. Desarrollar y acordar planes y acciones con los sectores implicados y los organismos de control correspondiente social. 10. Administrar los recursos de un programa / proyecto y preparar los informes de rendición de cuentas. 11. Utilizando las herramientas de gestión y programas de proyectos, incluyendo el alcance, tiempo, costo, compras,

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
	Atención nutricional		<p>calidad, riesgos, recursos humanos y gestión de la comunicación.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocer, desarrollar y poner en práctica el papel de las acciones de nutrición en las diferentes puntos de las redes de atención de salud. 2. Reconocer y promover la comunidad como sujeto para la mejora de sus alimentos la salud y la nutrición. 3. Identificar, comparar y aplicar los principios y procesos en la práctica de la salud en la nutrición colectivamente, de escuchar y aconsejar técnica para el desarrollo y la autonomía de la comunidad. 4. Actuar de manera humana en los procesos de trabajo y en todos los ámbitos involucrar atención. 5. Identificar y definir el campo de acción, responsabilidades y funciones de los alimentos y nutrición en el contexto de la salud pública. 6. Contribuir al proceso de ampliación y calificación de las acciones de energía y nutrición en diferentes partes de las redes de atención de salud. 7. Participar en la organización de los procesos de trabajo de atención nutricional. 8. Desarrollar, preparar, interpretar y utilizar protocolos basados en la evidencia, para atención nutricional. 9. Entender y considerar la experiencia subjetiva y las representaciones sociales de enfermedades relacionadas con la alimentación y la nutrición como componente del enfoque de atención nutrición individual y colectiva. 10. Identificar e interpretar los factores socio-económicos y culturales que influyen en el uso de los servicios. 11. Reconocer y aplicar el concepto de Redes Asistenciales y otras formas de organización de la atención de salud. 12. Identificar y discutir el marco histórico de la ciencia de la nutrición y la salud colectiva, relacionándolo con la práctica actual.
	Promoción de la salud y la educación alimentaria y nutrición		<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocer los diferentes campos de acción de promoción de la salud y contextualizarlos en meta Promoción de la Educación de Nutrición Alimentación Adecuada y la consumición (PAAS) y Nutricional (EAN). 2. Identificar, analizar e interpretar los determinantes sociales que operan en la comida, el estado nutricional, la salud y la enfermedad para la planificación de la promoción de la nutrición adecuada y saludable y EAN. 3. Interpretar y adaptar las técnicas para obtener información acerca de los alimentos y la nutrición a contexto sociocultural de los grupos y comunidades. 4. Identificar, analizar y valorar la cultura alimentaria de los individuos, los grupos y poblaciones de diversos grupos étnicos / sociales e integrarlo a las prácticas de PAAS y EAN. 5. Construir conocimientos y prácticas sobre la alimentación saludable, en un lenguaje apropiado y de manera dialógica, los diferentes grupos comprensibles, (edad, sexo) y diferentes contextos (sociales, económicos y culturales). 6. Identificar las oportunidades de desarrollo de estrategias PAAS y EAN en diferentes etapas del sistema alimentario. 7. Identificar, analizar y utilizar los aspectos antropológicos, culturales y socioeconómicos las decisiones y la conducta alimentaria en la planificación de acciones para promover la alimentación saludable. 8. Identificar y mejorar aspectos relacionados con la sostenibilidad y el consumo de alimentos y los incorpora a las prácticas de PAAS y EAN. 9. Interpretar, adaptar y compartir información técnica sobre alimentación y nutrición, de acuerdo con el contexto sociocultural de los grupos y las comunidades. 10. Plan, basado en la evidencia, y poner en práctica el poder de las acciones que promueven adecuada y saludable

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>(PAAS) y EAN para los individuos, las comunidades, los espacios sociales y / o organizaciones.</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Identificar, comparar, desarrollar y utilizar materiales informativos y educativos que apoyen las acciones de EAN, contextualizada en la realidad socio-cultural y económico, la grupos / comunidades y poblaciones. 12. Identificar, analizar y utilizar, junto con los conocimientos técnicos, los conocimientos populares en alimentos, piensos y preparados en las estrategias y acciones de promoción alimentación saludable y adecuada y EAN. 13. Identificar, comparar y utilizar los principios de las teorías de educación en salud, apropiada la fase del curso de la vida y la realidad de los sujetos y de las poblaciones para las acciones EAN. 14. Identificar y promover oportunidades para la acción intersectorial y las asociaciones de estrategias y acciones que promuevan la alimentación adecuada de desarrollo y saludable y EAN. 15. Identificar y comparar el potencial y los límites de los campos de información de la acción y Educación en las acciones del PAAS y EAN. 16. La identificación y la mejora de las metodologías participativas de educación popular en salud EAN promover prácticas para grupos y comunidades. 17. Identificar, comparar, desarrollar e implementar los procesos de seguimiento y evaluación, resultados y / o impacto en los proyectos, programas EAN y la nutrición en la salud pública. 18. Identificar, comparar y utilizar metodologías participativas en todas las etapas de EAN (el identificación de las necesidades de la evaluación de las acciones). 19. Utilice los medios de comunicación, tecnología de la información y las redes sociales para difundir la información, movilizar a grupos, comunidades y poblaciones. 20. Identificar y discutir el marco histórico de la ciencia de la nutrición y la salud colectiva, relacionándolo con la práctica actual.
	<p>Ética y práctica profesional</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Actuar de acuerdo con los principios éticos de la actividad profesional y la acción pública dirigidas a la salud, la ciudadanía y la calidad de vida de los individuos y las comunidades. 2. Utilizando los principios éticos para la toma de decisiones, la difusión, el uso y la colección datos y generar información. 3. Dar prioridad a la promoción de la equidad en todas las acciones de alimentación y nutrición en la salud pública. 4. Demostrar la práctica reflexiva y coherente en las actividades profesionales. 5. El uso, la práctica profesional, enfoques apropiados para las personas / grupos / comunidades de diferentes orígenes culturales, socioeconómicos y educativos, de todas las edades, género, origen étnico, estado de salud, capacidades y orientaciones sexuales. 6. Habilitar a trabajar en equipo inter y multidisciplinario. 7. Comprender y comunicar el rol y la función principal de profesionales de la nutrición la salud pública, mejorar la salud, para asegurar la SAN y el logro HRTAF de grupos, comunidades y poblaciones. 8. Actuando como un defensor de la salud pública y ser un articulador hacia las necesidades de grupos marginados. 9. Comprometerse con el proceso de la educación permanente. 10. Buscar e identificar nuevas oportunidades y proponer soluciones a los problemas, de manera proactiva e innovadora al tiempo que mejora las acciones y procesos de trabajo. 11. Identificar, analizar y dar visibilidad a los conflictos de intereses presentes en la práctica de los alimentos y la nutrición en la salud pública.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			12. Contribuir a la base de la evidencia en la práctica efectiva de la alimentación y la nutrición en la salud pública y la publicación de resultados / informes.
	Liderazgo y gestión de personas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Actuar de acuerdo con los principios éticos de la actividad profesional y la acción pública dirigidas a la salud, la ciudadanía y la calidad de vida de los individuos y las comunidades. 2. Escuchar y respetar los diferentes puntos de vista, estimulando eventos, opiniones, conocimientos y formas de hacer diferente. 3. Planificar, implementar y participar en las actividades de educación y formación los alimentos y la nutrición en la salud pública para los diferentes profesionales que intervienen en programas y acciones. 4. Identificar los recursos disponibles en la comunidad para el beneficio de las acciones necesarias en el área de la alimentación y la nutrición en la salud pública. 5. Fomentar la participación de los individuos, las organizaciones, las organizaciones sociales y comunidades en la solución de problemas relacionados con la alimentación y la nutrición. 6. Involucrar a las comunidades como socios activos en todos los aspectos que involucra los alimentos y la nutrición en la salud pública. 7. Facilitar y fomentar el trabajo en equipo y actuar con eficacia como una integral y compañero de grupo. 8. Aplicar estrategias de colaboración eficaces y apoyo del desarrollo sostenible alianzas intersectoriales y sectoriales para promover el derecho a la alimentación, la soberanía alimentaria y nutrición saludable. 9. Entrenar, desarrollar y motivar a los miembros del equipo y evaluar su desempeño.

DOCUMENTO DE CONSENSO “COMPETÊNCIAS PARA O 1º CICLO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO”

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista en general	Competencias generales		<ol style="list-style-type: none"> 1. Para aplicar los métodos de recopilación e interpretación de la información sobre la ingesta de alimentos, el estado nutricional, el equilibrio energético y la composición cuerpo y sobre las interacciones entre la dieta y la salud y la enfermedad. 2. Ser capaz de recolectar, registrar, analizar, interpretar y comunicar los datos analíticos en el área de ciencias de la nutrición, utilizando métodos apropiados. 3. Formular y aplicar terapias nutricionales adecuadas a las situaciones patológico humano. Ser capaz de aplicar los métodos de la química, nutricional, microbiológica y alimentos sensorial. 4. Conozca el plan e implementar menús adaptados a todas las circunstancias. 5. Comprender la influencia de los sistemas de producción, transformación y preparación de alimentos en su composición química y nutricional. 6. Ser capaz de participar en la planificación, ejecución, gestión y evaluación programas de intervención comunitaria en el ámbito de la alimentación / nutrición. 7. Poder participar en la planificación y ejecución de las políticas integrar los temas de alimentación / nutrición y su relación con la salud público. 8. Ser capaz de promover la educación y la formación acerca de la comida, nutrientes y las interacciones entre la dieta y la salud a la población en grupos generales y / o específicas. 9. Reconocer la legislación alimentaria (nacional y europea) saben integrarlo en práctica profesional.
	Competencias	Competencias interpersonales	1. Ejercer la profesión de acuerdo con los principios éticos y deontológicos.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
	transversales		<ol style="list-style-type: none"> 2. Ejercer la profesión de acuerdo con los objetivos y la responsabilidad individual y colectiva. 3. Ser capaz de establecer relaciones de confianza con todas las partes interesadas en la profesión (pacientes, los manipuladores de alimentos, etc ...). 4. Reconocer y respetar las opiniones y perspectivas de los miembros del equipo, y tienen poder de negociación. 5. Para evaluar el desempeño como individuo o miembro del equipo; colaborar en 6. Evaluación por pares de rendimiento. 7. Desarrollar la capacidad para apreciar el carácter interdisciplinar de las Ciencias 8. Nutrición y Alimentación, y validar los diferentes puntos de vista.
		Competencias de desenvolvimiento profesional	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollar la capacidad para gestionar el aprendizaje a lo largo vida. 2. Identificar y trabajar de acuerdo a personal, académico, institucional y nacional. 3. Desarrollar un enfoque flexible, adaptable y eficaz para el estudio y el trabajo
		La comunicación, la alfabetización y las nuevas tecnologías	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva y adecuada con la población general y / o grupos específicos sobre alimentación y nutrición; <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para elaborar informes científicos / técnicos y presentar el forma oral o escrita. • Capacidad para utilizar, con eficacia las tecnologías de la información y la comunicación. • Capacidad de búsqueda y uso de bibliografía, así como otras fuentes de información técnica. • Al principio de una segunda lengua.
DOCUMENTO DE CONSENSO, FUNCIONES Y COMPETENCIAS DEL NUTRICIONISTA CLÍNICO. FENALPE, 2012			
ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista clínico	Competencias del nutricionista clínico		<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer el abordaje nutricional en las patologías más prevalentes. 2. Identificar las diferentes modificaciones alimentarias a realizarse según los trastornos orgánicos que presentan las patologías prevalentes. 3. 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. 4. Contribuir en el diseño de guías, manuales y documentos de gestión para la prevención, diagnóstico y 5. Tratamiento nutricional de diversas patologías. 6. Pautar el registro nutricional en la Historia Clínica del paciente. 7. Elaborar la historia nutricional del paciente. Llevar registro de la ingesta dietética y balance de ingreso y egresos de nutrientes. 8. Programar, formular, monitorear y evaluar planes alimentarios para el tratamiento de individuos con patologías y/o sintomatología. 9. Programar, formular, monitorear los planes de Soporte Nutricional que permitan mantener o mejorar el estado nutricional de los pacientes. 10. Conocer y aplicar los últimos avances científicos en materia de terapéutica nutricional de las patologías prevalentes en niños y adultos. 11. Participar en los espacios formativos y de discusión representando el saber nutricional específico dentro del equipo de salud. 12. Interpretar y aplicar la evidencia científica en la práctica clínica

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
REVISTA SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN, ESTRATEGIAS EDUCATIVAS PARA EL APRENDIZAJE DE COMPETENCIAS PROFESIONALES EN PROGRAMAS ALIMENTARIO-NUTRIMENTALES EN SALUD PÚBLICA, 2007			

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Salud pública	Competencias profesionales integradas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Domina los conocimientos, habilidades, destrezas y valores del campo de la nutrición comunitaria aplicados al diagnóstico, planificación, ejecución y evaluación de programas alimentario-nutrientales institucionales de la comunidad de prácticas utilizando el método clínico-epidemiológico-ecológico y sociocultural, actuando con juicio crítico-científico, ética profesional y respeto a las normas nacionales e internacionales en investigación y prácticas profesionales en humanos. 2. Realiza diagnóstico, terapéutica, asesoría, orientación y educación y pronóstico de los problemas alimentario-nutrientales de los individuos y familias en los espacios de práctica profesional del Programa de Alimentación y Nutrición Comunitaria utilizando el método clínico-epidemiológico y sociocultural, actuando con ética profesional, juicio crítico-científico y respeto a la identidad de género y étnica de sus pacientes y familias. 3. Realiza vigilancia epidemiológica de los principales problemas alimentarios nutrimentales en los espacios sociales de práctica profesional actuando con juicio crítico-científico. 4. Estimula a las familias y población a la producción de alimentos de autoconsumo con criterios ecológicos actuando con respeto a la cultura de las población 5. Domina los conocimientos, habilidades, destrezas y valores del campo de la nutrición comunitaria aplicados al diagnóstico, planificación, ejecución y evaluación de programas alimentario-nutrientales institucionales de la comunidad de prácticas utilizando el método clínico-epidemiológico-ecológico y sociocultural, actuando con juicio crítico-científico, ética profesional y respeto a las normas nacionales e internacionales en investigación y prácticas profesionales en humanos. 6. Realiza diagnóstico, terapéutica, asesoría, orientación y educación y pronóstico de los problemas alimentario-nutrientales de los individuos y familias en los espacios de práctica profesional del Programa de Alimentación y Nutrición Comunitaria utilizando el método clínico-epidemiológico y sociocultural, actuando con ética profesional, juicio crítico-científico y respeto a la identidad de género y étnica de sus pacientes y familias. 7. Realiza vigilancia epidemiológica de los principales problemas alimentarios nutrimentales en los espacios sociales de práctica profesional actuando con juicio crítico-científico. 8. Estimula a las familias y población a la producción de alimentos de autoconsumo con criterios ecológicos actuando con respeto a la cultura de las población

¿QUIÉNES Y QUE' PUEDEN HACER EN SALUD PÚBLICA? LA COMPETENCIA PROFESIONAL ES COMO BASE PARA LA ELABORACIÓN DE PROGRAMAS EN EL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACION SUPERIOR 2009

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Salud pública	Competencias de las titulaciones sanitarias relacionadas con la función de valorar las necesidades de salud	Analizar la situación de salud de la comunidad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades Identificar los factores que influyen en la nutrición
		Describir y analizar la asociación y el impacto de los factores de riesgo, de los	<ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades Diseñar e interpretar encuestas alimentarias Identificar los factores que influyen en la nutrición

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
	de la población	problemas de salud y el impacto de los servicios sanitarios	
		Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades Diseñar e interpretar encuestas alimentarias Identificar los factores que influyen en la nutrición	1. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
	Competencias de las titulaciones sanitarias relacionadas con la función de desarrollar las políticas de salud,	Fomentar la defensa de la salud en las políticas intersectoriales	1. Asesoría legal científica y técnica a la industria alimentaria y a los consumidores
		Contribuir a diseñar y poner en marcha programas e intervenciones sanitarias	1. Realizar educación alimentaria Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención 2. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas
		Fomentar la participación social y fortalecer el grado de control del ciudadano sobre su propia salud	1. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención Realizar tareas de formación de personal
	Competencias de las titulaciones sanitarias relacionadas con la función de garantizar la prestación de servicios sanitarios,	Gestionar servicios y programas	1. Gestionar la seguridad alimentaria
		Evaluar servicios y programas	1. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas
		Realizar inspecciones y auditorías	1. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
		Elaborar guías y protocolos	1. Elaborar e interpretar una historia dietética 2. Interpretar una historia clínica 3. Asesoría legal, científica y técnica a la industria alimentaria y a los consumidores

LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DEPORTIVO, 2008

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Deporte	Competencias profesionales	Técnicas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tener conocimientos sobre Evaluación Nutricional 2. Tener conocimientos sobre Educación Alimentaria - Nutricional (EAN) 3. Tener conocimientos sobre antropometría: 4. Composición corporal y biotipo ideal para los diferentes tipos de deporte 5. Tener conocimientos sobre Nutrición Clínica y saber: 6. Detectar posibles riesgos de trastornos de la conducta alimentaria 7. Interpretar pruebas analíticas - hematológicas 8. Consecuencias de las interacciones entre fármacos y nutrientes, nutrientes y nutrientes 9. Enfermedades de distintas naturalezas que afectan al deportista: trastornos de la conducta alimentaria,

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>amenorrea, deficiencia de hierro.</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Identificar problemas específicos de las mujeres deportistas: desórdenes alimentarios, amenorrea, osteoporosis, embarazos 11. Conocer los suplementos y los complementos alimentarios y compuestos de ayuda ergogénica para deportistas: 12. Conocer las políticas de reglamentación 13. Saber analizar los casos específicos en que se recomienda ingerir estas sustancias 14. Conocer las características pertinentes de las diversas modalidades deportivas (frecuencia, carga de entrenamiento, periodicidad del entrenamiento en función del calendario de competiciones...) 15. Tener conocimiento sobre la hidratación del deportista 16. Tener conocimiento sobre la Nutrición en general, tal como: <ul style="list-style-type: none"> • Composición de los alimentos • Técnicas dietéticas • Administración de un servicio de alimentación • Nutrición preventiva y otros 1. Conocer métodos de investigación científica, saber revisar y criticar publicaciones informativas o científicas 2. Conocer métodos de recuperación de los sistemas de energía 3. Tener conocimiento sobre los mitos alimentarios 4. Tener conocimiento sobre las necesidades nutricionales del deportista de acuerdo con la modalidad deportiva 5. Conocer las demandas requeridas en función de la carga (volumen + intensidad) de la práctica deportiva 6. Conocer como el grado de preparación física del atleta puede afectar a sus necesidades nutricionales 7. Saber hasta qué punto los desplazamientos a competiciones y entrenamientos pueden afectar el estado nutricional y/o a la preparación física del deportista 8. Saber cómo la edad y el sexo afectan la orientación alimentaria nutricional 9. Conocer las diferentes técnicas y procedimientos de orientación para la modificación de hábitos alimentarios 10. Tener conocimiento en el área de mantenimiento, aumento y reducción de peso 11. Tener conocimiento sobre otras disciplinas científicas relacionadas: <ul style="list-style-type: none"> • Fisiología del ejercicio • Bioquímica • Tipos de ejercicio físico y fases de entrenamiento • Biotipo característico de las modalidades • Estado de preparación física del deportista 12. Conocer los factores ambientales que condicionan la práctica deportiva, tales como: el clima, cambio de entorno, altitudes 13. Conocer los hábitos, las actitudes, las creencias y las actividades diarias realizadas por el deportista
		Metodológicas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saber utilizar y elegir métodos más adecuados para la realización de la evaluación nutricional (anamnesis o diagnóstico alimentario) 2. Saber realizar educación alimentaria-nutricional a los deportistas y a las personas involucradas en su alimentación, considerar:

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ul style="list-style-type: none"> • El nivel de práctica deportiva (elite o practicante de ejercicio físico) • La edad • El sexo • Individual o colectivo • Modalidad deportiva 3. Saber realizar evaluaciones antropométricas: <ul style="list-style-type: none"> • Saber recoger e interpretar los datos antropométricos • Saber realizar cálculos y determinar la composición corporal actual e ideal • Verificar, a lo largo del tiempo, los cambios antropo-métricos producidos 4. Evaluar las necesidades nutricionales para cada deportista en particular y establecer la prescripción de dietas y metas de alimentación de acuerdo con: <ul style="list-style-type: none"> • Los entrenamientos y competiciones (necesidades fisiológicas de la modalidad deportiva) • La modalidad deportiva • Las reglas de la modalidad • El horario de la práctica deportiva • La fase de entrenamiento (fuerza, resistencia, velocidad) • El nivel de práctica • La carga (volumen + intensidad) • La frecuencia • El lugar donde se practica • La logística • El sexo • La edad • El grado de preparación física y técnica (eficacia del movimiento) • El biotipo • Las preferencias personales 5. Verificar señales clínicas 6. Saber verificar las señales clínicas de los trastornos de la conducta alimentaria y como obtener ayuda de otros profesionales para diagnosticarla y tratarla 7. Saber prescribir suplementos y tácticas especiales para deportistas (vitaminas y minerales, carbohidratos, proteínas y aminoácidos, bebidas deportivas, comidas líquidas o en gel, barritas deportivas, ...): <ul style="list-style-type: none"> • Saber prescribir cantidades y forma de uso • Saber cerciorarse de la fiabilidad del producto 8. Saber interpretar los resultados de las pruebas de sangre y analíticas y/o diagnosticar en conjunto con otros profesionales de la salud 9. Saber realizar el análisis nutricional de las dietas del deportista (saber usar herramientas informáticas) 10. Instruir a los deportistas a contestar los protocolos empleados para el conocimiento de sus ingestas alimentarias

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ol style="list-style-type: none"> 11. Preguntar sobre hábitos y frecuencia intestinal 12. Verificar el consumo de medicamentos 13. Saber educar sobre hábitos y estilos de vida saludables (cuestiones higiénicas y sanitarias) 14. Evaluar la implicación del deportista con lo prescrito y a lo orientado anteriormente, y las razones de éxitos o fracasos 15. Identificar los problemas que dificultan la adherencia a la pauta propuesta e incidir sobre ella 16. Orientar sobre los mitos alimentarios existentes y los temas típicos de cada modalidad 17. Evaluar la efectividad del tratamiento dietético prescrito 18. Planificar estrategias alimentarias cuantificadas y específicas a cada deportista, llevando en consideración la rutina o calendario de actividades y de competición de los deportistas: <ul style="list-style-type: none"> • Saber orientar para las comidas o tentempiés más adecuados para antes, durante y después del ejercicio físico o competición • Saber orientar para las comidas realizadas dentro o fuera de la institución o centro de entrenamiento • Considerar los cambios del estado emocional • Considerar cambios de la preparación física 19. Conocer las necesidades especiales de los deportistas y proporcionar una orientación dietética dirigida tanto a sus objetivos deportivos como a los de salud: 20. Verificar cambios en los resultados del rendimiento físico y deportivo después del inicio de la intervención 21. Evaluar la disminución y la desaparición de las molestias planteadas en la primera consulta 22. Conseguir una óptima recuperación de las reservas energéticas utilizadas en los entrenamientos y competiciones a través de la orientación alimentario - nutricional 23. Determinar y educar sobre estrategias de hidratación 24. Realizar talleres sobre la alimentación en la actividad física a los deportistas y a todos los responsables de la alimentación de los deportistas 25. Realizar monitorización de los aspectos bioquímicos y fisiológicos en conjunto con el equipo medico: <ul style="list-style-type: none"> • Saber trabajar con un equipo multidisciplinar • Realizar grupos de discusión con los deportistas y entrenadores • Realizar actividades educativas en grupo 26. Verificar qué estrategias funcionan mejor individualmente o en grupo Impartir clases de técnica culinaria 27. Realizar visitas guiadas al supermercado 28. Saber tratar con deportistas que compiten en modalidades deportivas reguladas por el peso de los participantes 29. Saber seleccionar y/o desarrollar materiales educativos 30. Desarrollar contenidos de cursos, ponencias, charlas y talleres 31. Conocimientos básicos para redacción de artículos científicos y/o divulgativos para publicación 32. Exponer materiales informativos en lugares estratégicos 33. Saber orientar en los casos específicos cuando el deportista posee un presupuesto limitado o falta de patrocinadores 34. Dar asistencia domiciliaria para observar: las prácticas de compra de los géneros alimenticios, la preparación de

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
		Participativas	<p>los alimentos, entre otras.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender el motivo de la consulta del deportista para una orientación alimentario – nutricional 2. Contactarse con técnicos y responsables de la alimentación del deportista para la obtención de informaciones complementarias sobre cuál es su alimentación 3. Obtener información sobre los entrenamientos y las competiciones a través del equipo técnico: preparador físico, técnico, entrenador y los propios deportistas. 4. Saber trabajar con un equipo multidisciplinar 5. Participar en estudios de colaboración y grupos de estudios 6. Actualizarse a través de publicaciones de la literatura científica reciente, páginas Web oficiales del deporte, simposios, congresos y seminarios (formación continuada) 7. Saber derivar al deportista a otro profesional cuando sea necesario 8. Apoyar y animar al deportista a que siga de forma estricta las recomendaciones recibidas 9. Educar a los deportistas sobre los beneficios de estrategias alimentarias específicas y su capacidad de mejorar el rendimiento deportivo 10. Obtener el apoyo de los técnicos y preparadores físicos del equipo 11. Familiarizarse con la terminología utilizada en las diversas modalidades deportivas 12. Identificar dificultades y dudas más frecuentes 13. Realizar la consulta en el lugar donde entrenan los deportistas 14. Verificar la valoración del deportista hacia la alimentación y su motivación para realizar cambios 15. Transmitir las informaciones de manera breve, concreta y aplicable 16. Considerar la cultura, las actitudes y creencias del deportista 17. Ir personalmente a los entrenamientos para entender mejor las características de las modalidades deportivas nunca antes trabajadas por el profesional 18. Motivar al deportista para no abandonar el tratamiento y buscar otras fórmulas más rápidas 19. Mantenerse informado sobre las estrategias alimentarias de suplementación 20. Mantener conducta ética y reputación profesional 21. Saber tratar con profesionales que no son del área de la Nutrición Deportiva y que se consideran expertos en esa área 22. Saber tratar con vendedores de productos dietéticos 23. Saber tratar, tanto individualmente como en equipo 24. Aceptar consejos que los profesionales más experimentados pueden ofrecer 25. Saber vender la experiencia y el conocimiento profesional
		Personales	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disfrutar de esta profesión así como de sus ámbitos de actuación 2. Creer en esta área de actuación de la nutrición 3. Buscar las novedades e intentar actualizarse constantemente 4. Ser dinámico 5. Ser curioso y estudioso 6. Ser dedicado y disciplinado 7. Ser innovador

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			8. Ser comunicativo 9. Ser creativo 10. Ser decisivo 11. Ser práctico 12. Ser perseverante y paciente 13. Ser independiente 14. Ser flexible 15. Ser activo y practicar lo que se enseña 16. Saber aconsejar 17. Saber relacionarse 18. Saber negociar 19. Saber distribuir bien el tiempo 20. Estar motivado 21. Demostrar empatía 22. Haber practicado o practicar algún deporte o actividad física 23. Tener buen humor y actitud 24. Tener carácter 25. Tener capacidad de convicción y liderazgo

UNIVERSIDAD PABLO DE OLALIVE DE SEVILLA

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista en general	Competencias generales		1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento. 2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas. 3. Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica. 4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto. 5. Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía. 6. Capacidad de análisis y síntesis. 7. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes). 8. Saber exponer en forma escrita y oral. 9. Planificación y gestión del tiempo. 10. Habilidades de investigación. 11. Capacidad crítica. 12. Trabajo en equipo. 13. Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>14. Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.</p> <p>15. Lengua Extranjera: Los estudiantes deberán acreditar la posesión del Nivel B2 del</p> <p>16. Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas en lengua inglesa, por considerarse esta la lengua de trabajo internacional.</p> <p>17. Competencias en el Campo del emprendimiento o de la cultura emprendedora dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.</p> <p>18. Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.</p> <p>19. Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.</p>
	<p align="center">Competencias específicas</p>	<p align="center">Disciplinares</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fundamentos de química inorgánica y orgánica. <ul style="list-style-type: none"> • La estructura y función del cuerpo humano, destacando una visión integrada de la anatomía, histología y fisiología del organismo. Se hará especial hincapié en aquellos sistemas relacionados con la alimentación y la nutrición. • La biología y el funcionamiento de las células como unidad integrante de los tejidos. • Las bases de la genética humana. • Bioquímica, destacando aquellos compuestos químicos y procesos metabólicos estrechamente relacionados con la alimentación, la nutrición y la salud. • Las ciencias metodológicas, especialmente los principios de la bioestadística y de la metodología de la investigación científica. • Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo. 2. La composición química de los alimentos desde el punto de vista bromatológico, nutricional, funcional, etc. Las tablas de composición de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> • Las propiedades físico-químicas de los alimentos y análisis. • Las operaciones básicas en industria alimentaria, así como, de los procesos de elaboración y conservación de los alimentos. • El procesado y las modificaciones de los alimentos. • La biotecnología alimentaria. 3. Microbiología y parasitología de los alimentos. <ul style="list-style-type: none"> • Toxicología alimentaria. • Higiene del personal, productos y procesos. • La valoración de la calidad total de los alimentos en diferentes ámbitos. • Los sistemas de calidad de los alimentos que usan las empresas alimentarias. • La normalización y legislación alimentaria. • La gestión y organización de empresas, especialmente las relacionadas con la restauración colectiva. Los factores económicos que influyen en la alimentación de determinados grupos de población y en las empresas de

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>restauración</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo, necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. La integración de las funciones metabólicas. <ul style="list-style-type: none"> • La valoración del estado nutricional. La biodisponibilidad de los nutrientes. Las técnicas analíticas y de investigación en nutrición. • Las bases de la alimentación saludable. El diseño y programación de dietas de individuos y colectividades en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas. • La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las enfermedades relacionadas con la alimentación. • La farmacología aplicada a la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes. • El diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención primaria y hospitalaria. La nutrición oral, enteral y parenteral. • Las estrategias culinarias que garanticen la calidad nutricional, organoléptica y de textura precisas en cada situación fisiológica o patológica. 5. Los sistemas de salud y las políticas alimentarias. <ul style="list-style-type: none"> • El impacto de las políticas de alimentación y de salud en la práctica profesional del dietista-nutricionista. La organización de los Sistemas de Salud. • La epidemiología nutricional. El consumo y los hábitos alimentarios en la población. Los métodos de valoración del estado nutricional de grupos de población. • La relación entre alimentación y cultura. Los factores históricos y culturales relacionados con la alimentación. • La metodología de la educación alimentaria-nutricional. Las teorías del aprendizaje y los métodos didácticos a aplicar en la educación para la salud en el ámbito nutricional. El consejo dietético. • Las condiciones éticas y profesionales que conforman la práctica de la profesión. 6. Periodo de estancias tuteladas en los ámbitos de trabajo propios del dietista nutricionista y elaboración de un protocolo de investigación como trabajo de fin de carrera, de forma que consolide las competencias específicas señaladas, y complete la adquisición de competencias de procedimiento (habilidades) y de actitudes.
		Habilidades	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica. 2. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición. 3. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales. 4. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades. 5. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias. 6. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas y realizar su seguimiento.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ol style="list-style-type: none"> 7. Desarrollar la planificación de menús para colectividades: participar en la gestión del servicio de alimentación. 8. Gestionar la seguridad alimentaria (aspectos higiénicos y nutricionales). 9. Evaluar la calidad alimentaria y poner en marcha sistemas de autocontrol o sistemas de calidad. 10. Realizar educación alimentaria. Planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso. 11. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad. 12. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud. 13. Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud. 14. Asesorar técnicamente a la industria de la restauración colectiva y a los consumidores. 15. Desarrollar métodos pedagógicos para el ejercicio de la docencia. 16. Utilizar los sistemas adecuados para facilitar una comunicación eficaz en los diferentes medios de comunicación. 17. Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes. 18. Manejar las herramientas básicas en técnicas informáticas y computacionales de información y comunicación. 19. Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales. 20. Participar en equipos multidisciplinarios en las áreas de la investigación, innovación y desarrollo.
		<p>Actitudes</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ser un profesional competente, con actitud constante de superación y formación continua. 2. Saber guardar el secreto profesional. 3. Trabajar con responsabilidad dentro de los límites de su competencia profesional. 4. Ser capaz de trabajar en un equipo multidisciplinar, respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro. Saber exigir con comprensión a los colaboradores. 5. Manifestar respeto y valoración hacia el trabajo de los demás. 6. Saber informar con claridad los motivos que justifican una decisión. 7. Saber escuchar antes de emitir una opinión y ser capaz de dialogar. 8. Inspirar confianza y seguridad y tener capacidad de motivación evitando adoptar actitudes autoritarias y paternalistas. 9. Ser capaz de entender el estado de ánimo del paciente/ usuario. 10. Defender siempre la sinceridad y veracidad. 11. Desarrollar la capacidad de organizar y dirigir. 12. Manifestar un talante abierto hacia las mejoras tecnológicas. 13. Ser un ejemplo de salud. 14. Tener capacidad de crítica y autocrítica. 15. Saber desarrollar nuevas ideas y tomar decisiones. 16. Apreciación de la diversidad y multiculturalidad. 17. Ser capaz de diseñar y gestionar proyectos. 18. Tener compromiso ético. 19. Tener preocupación por la calidad.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			20. Tener habilidad para adaptarse a las nuevas situaciones.

LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DEPORTIVO 2006

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Deporte	Competencias profesionales	Técnicas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tener conocimientos sobre Evaluación Nutricional 2. Tener conocimientos sobre Educación 3. Alimentaria – Nutricional (EAN) 4. Tener conocimientos sobre antropometría: <ul style="list-style-type: none"> • Composición corporal y biotipo ideal para los diferentes tipos de deporte 5. Tener conocimientos sobre Nutrición Clínica y saber: <ul style="list-style-type: none"> • Detectar posibles riesgos de trastornos de la conducta alimentaria • Interpretar pruebas analíticas - hematológicas • Consecuencias de las interacciones entre fármacos y nutrientes, nutrientes y nutrientes • Enfermedades de distintas naturalezas que afectan al deportista: trastornos de la conducta alimentaria, amenorrea, deficiencia de hierro. • Identificar problemas específicos de las mujeres deportistas: desordenes alimentarios, amenorrea, osteoporosis, embarazos 6. Conocer los suplementos y los complementos alimentarios y compuestos de ayuda ergogénica para deportistas: <ul style="list-style-type: none"> • Conocer las políticas de reglamentación • Saber analizar los casos específicos en que se recomienda la toma de estas sustancias 7. Conocer las características pertinentes de las diversas modalidades deportivas (frecuencia, carga de entrenamiento, <ul style="list-style-type: none"> • periodicidad del entrenamiento en función del calendario de competiciones...) 9. Tener conocimiento sobre la hidratación del deportista 10. Tener conocimiento sobre la Nutrición en general, tal como: <ul style="list-style-type: none"> • Composición de los alimentos • Técnicas dietéticas • Administración de un servicio de alimentación • Nutrición preventiva y otros 3 11. Conocer métodos de investigación científica, saber revisar y criticar publicaciones informativas o científicas 12. Conocer métodos de recuperación de los sistemas de energía 13. Tener conocimiento sobre los mitos alimentarios 14. Tener conocimiento sobre las necesidades nutricionales del deportista de acuerdo con la modalidad deportiva <ul style="list-style-type: none"> • Conocer las demandas requeridas en función de la carga (volumen + intensidad) de la práctica deportiva • Conocer como el grado de preparación física del atleta puede afectar a sus necesidades nutricionales 15. Saber hasta qué punto los desplazamientos a competiciones y entrenamientos pueden afectar el estado nutricional y/o a la preparación física del deportista 16. Saber cómo la edad y el sexo afectan la orientación alimentaria nutricional

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>17. Conocer las diferentes técnicas y procedimientos de orientación para la modificación de hábitos alimentarios</p> <p>18. Tener conocimiento en el área de mantenimiento, aumento y reducción de peso disciplinas científicas relacionadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fisiología del ejercicio • Bioquímica • Tipos de ejercicio físico y fases de entrenamiento • Biotipo característico de las modalidades • Estado de preparación física del deportista <p>19. Conocer los factores ambientales que condicionan la práctica deportiva, tales como: el clima, cambio de entorno, altitudes</p> <p>20. Conocer los hábitos, las actitudes, las creencias y las actividades diarias realizadas por el deportista</p>
		<p>Metodológicas</p>	<p>1. Saber utilizar y elegir métodos más adecuados para la realización de la evaluación nutricional (anamnesis o diagnóstico alimentario)</p> <p>2. Saber realizar educación alimentaria nutricional a los deportistas y a las personas involucradas en su alimentación, considerar: considerar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El nivel de práctica deportiva (elite o practicante de ejercicio físico) • La edad • El sexo • Individual o colectivo • Modalidad deportiva <p>3. Saber realizar evaluaciones antropométricas:</p> <p>4. Saber recoger e interpretar los datos antropométricos</p> <p>5. Saber realizar cálculos y determinar la composición corporal actual e ideal</p> <p>6. Verificar a lo largo del tiempo los cambios antropométricos producidos</p> <p>7. Evaluar las necesidades nutricionales para cada deportista en particular y establecer la prescripción de dietas y metas de alimentación de acuerdo con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los entrenamientos y competiciones (necesidades fisiológicas de la modalidad deportiva) • La modalidad deportiva • Las reglas de la modalidad • El horario de la práctica deportiva • La fase de entrenamiento (fuerza, resistencia, velocidad) • El nivel de práctica • La carga (volumen + intensidad) • La frecuencia • El lugar donde se practica • La logística • El sexo • La edad

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ul style="list-style-type: none"> • El grado de preparación física y técnica (eficacia del movimiento) • El biotipo • Las preferencias personales 8. Verificar señales clínicas 9. Saber verificar las señales clínicas de los trastornos de la conducta alimentaria y como obtener ayuda de otros profesionales para diagnosticarla y tratarla 10. Saber prescribir suplementos y tácticas especiales para deportistas (vitaminas y minerales, carbohidratos, proteínas y aminoácidos, bebidas deportivas, comidas líquidas o en gel, barras deportivas, ...): 11. Saber prescribir cantidades y forma de uso 12. Saber interpretar los resultados de las pruebas de sangre y analíticas y/o diagnosticar en conjunto con otros profesionales de la salud 13. Saber realizar el análisis nutricional de las dietas del deportista (saber usar herramientas informáticas) 14. Instruir a los deportistas a contestar los protocolos empleados para el conocimiento de sus ingestas alimentarias 15. Preguntar sobre hábitos y frecuencia intestinal 16. Verificar el consumo de medicamentos 17. Saber educar sobre hábitos y estilos de vida saludables (cuestiones higiénicas y sanitarias) 18. Evaluar la implicación del deportista con lo prescrito y a lo orientado anteriormente, y las razones de éxitos o fracasos 19. Identificar los problemas que dificultan la adherencia a la pauta propuesta e incidir sobre ella 20. Orientar sobre los mitos alimentarios existentes y los temas típicos de cada modalidad 21. Evaluar la efectividad del tratamiento dietético prescrito 22. Planificar estrategias alimentarias cuantificadas y específicas a cada deportista, teniendo en consideración la rutina o calendario de actividades y de competición de los deportistas: <ul style="list-style-type: none"> • Saber orientar las comidas o tentempiés más adecuadas para antes, durante y después del ejercicio físico o competición • Saber orientar las comidas realizadas dentro o fuera de la institución • centro de entrenamiento • Considerar los cambios del estado emocional • Considerar cambios de la preparación física 23. Conocer las necesidades especiales de los deportistas y proporcionar una orientación dietética dirigida tanto a sus objetivos deportivos como a los de salud: <ul style="list-style-type: none"> • Verificar cambios en los resultados del rendimiento físico y deportivo después del inicio de la intervención 24. Evaluar la disminución y la desaparición de las molestias planteadas en la primera 25. consulta 26. Conseguir una óptima recuperación de las reservas energéticas utilizadas en los entrenamientos y competiciones a través de la orientación alimentario - nutricional 27. Determinar y educar sobre estrategias de hidratación 28. Realizar talleres sobre la alimentación en la actividad física a los deportistas y a todos los responsables de la

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			alimentación de los 29. deportistas 30. Realizar monitorización de los aspectos bioquímicos y fisiológicos en conjunto con el equipo medico: <ul style="list-style-type: none"> • Saber trabajar con un equipo • multidisciplinar • Realizar grupos de discusión con los deportistas y entrenadores • Realizar actividades educativas en grupo • Verificar qué estrategias funcionan mejor individualmente o en grupo 31. Impartir clases de técnica culinaria 32. Realizar visitas guiadas al supermercado 33. Saber tratar con deportistas que compiten en modalidades deportivas reguladas por el peso de los participantes 34. Saber seleccionar y/o desarrollar materiales educativos 35. Desarrollar contenidos de cursos, ponencias, charlas y talleres 36. Conocimientos básicos para redacción de artículos científicos y/o divulgativos para publicación 37. Exponer materiales informativos en lugares estratégicos 38. Saber orientar en los casos específicos cuando el deportista posee un presupuesto limitado o falta de patrocinadores 39. Dar asistencia domiciliaria para observar: las prácticas de compra de los géneros, la preparación de los alimentos, entre otras.
		Participativas	1. Comprender el motivo de la consulta del deportista para una orientación alimentario – nutricional 2. Contactar con técnicos y responsables de la alimentación del deportista para la obtención de informaciones complementarias sobre cual es su alimentación 3. Obtener información sobre los entrenamientos y las competiciones a través del equipo técnico: preparador físico, técnico, entrenador y los propios deportistas. 4. Saber trabajar con un equipo multidisciplinar 5. Participar en estudios de colaboración y grupos de estudios 6. Actualizarse a través de publicaciones de la literatura científica reciente, páginas Web oficiales del deporte, simposios, congresos y seminarios (formación continuada) 7. Saber derivar al deportista a otro profesional cuando sea necesario 8. Apoyar y animar al deportista a que siga de forma estricta las recomendaciones recibidas 9. Educar los deportistas sobre los beneficios de estrategias alimentarias específicas y su capacidad de mejorar el rendimiento deportivo 10. Obtener el apoyo de los técnicos y preparadores físicos del equipo 11. Familiarizarse con la terminología utilizada en las diversas modalidades deportivas 12. Identificar dificultades y dudas más frecuentes 13. Realizar la consulta en el lugar donde entrenan los deportistas 14. Verificar la valoración del deportista hacia la alimentación y su motivación para realizar cambios 15. Transmitir las informaciones de manera breve, concreta y aplicable

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ol style="list-style-type: none"> 16. Considerar la cultura, las actitudes y creencias del deportista 17. Ir personalmente a los entrenamientos para entender mejor las características de las modalidades deportivas nunca antes trabajadas por el profesional 18. Motivar al deportista para no abandonar el tratamiento y buscar otras formulas más rápidas 19. Mantenerse informado sobre las estrategias alimentarias de suplementación 20. Mantener conducta ética y reputación profesional 21. Saber tratar con profesionales que no son de el área de la Nutrición Deportiva y que se consideran expertos del área 22. Saber tratar con vendedores de productos dietéticos 23. Saber tratar tanto individualmente como en equipo 24. Aceptar consejos que los profesionales más experimentados pueden ofrecer 25. Saber vender la experiencia y el conocimiento profesional
		<p>Personales</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disfrutar de esta profesión así como de sus ámbitos de actuación 2. Creer en esta área de actuación de la nutrición 3. Buscar las novedades e intentar actualizarse constantemente 4. Ser dinámico 5. Ser curioso y estudioso 6. Ser dedicado y disciplinado 7. Ser innovador 8. Ser comunicativo 9. Ser creativo 10. Ser decisivo 11. Ser práctico 12. Ser perseverante y paciente 13. Ser independiente 14. Ser flexible 15. Ser activo y practicar lo que se enseña 16. Saber aconsejar 17. Saber relacionarse 18. Saber negociar 19. Saber distribuir bien el tiempo 20. Estar motivado 21. Demostrar empatía 22. Haber practicado o practicar algún deporte o actividad física 23. Tener buen humor y actitud 24. Tener carácter 25. Tener capacidad de convicción y liderazgo

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO	
DOCUMENTO DE CONSENSO, PERFIL DE LAS COMPETENCIAS DEL TITULADO UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA. 2003				
ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO	
Clínica	Generales		<ol style="list-style-type: none"> 1. Participar de forma general y especializada en la organización, desarrollo y evaluación de las actividades relacionadas con la dietética y la nutrición clínica del hospital. 2. Elaborar estándares de actuación profesional en diferentes ámbitos clínicos. 3. Participar en los programas de formación continuada. 4. Intervenir en las distintas modalidades de soporte nutricional. 5. Participar en las comisiones hospitalarias relacionadas con la alimentación, la nutrición y la dietética. 	
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisar las funciones de los técnicos superiores en dietética. 2. Servir de enlace en la coordinación y relación de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética (UNCD) con el servicio de alimentación y la administración del hospital. 	
	Específicas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar el manual de dietas hospitalarias. 2. Elaborar el manual de recomendaciones dietéticas para pacientes ambulatorios. 3. Elaborar material educativo (folletos, test de conocimientos, menús, recetas, consejos generales, etc.). 4. Diseñar documentos para la evaluación del estado nutricional. 5. Velar por las buenas prácticas de higiene en el servicio de alimentación. 6. Intervenir en la gestión de compras de material e infraestructura. 7. Participar con el servicio de alimentación en la coordinación, en todos los niveles, de las competencias que le son propias, para asegurar la calidad nutricional y gastronómica de la oferta alimentaria. 	
		En unidades de hospitalización		<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar la historia dietética del enfermo para evaluar las ingestas previas a su hospitalización y conocer sus hábitos y gustos alimentarios. 2. Valorar el estado nutricional del enfermo. 3. Calcular las necesidades nutricionales del paciente. 4. Participar en la elaboración de un plan de intervención individual según su patología y la prescripción nutricional. 5. Traducir a términos alimentarios la prescripción nutricional. 6. Informar al enfermo y a sus familiares de las características de la dieta/pauta nutricional prescrita. 7. Realizar la monitorización y el seguimiento nutricional y dietético del paciente. 8. Comunicar al personal de planta las características de la dieta establecida, así como intercambiar información respecto del enfermo: actitud, aceptación, medicación, problemática, etc. 9. Asistir con el equipo terapéutico a las visitas al enfermo para aconsejar los cambios a introducir en la dieta/pauta, de acuerdo con la evolución del paciente. 10. Intervenir en las sesiones clínicas relativas a la terapia del enfermo y colaborar en los trabajos de investigación. 11. Elaborar informes de forma detallada sobre la dieta o pauta nutricional de alta, y asesorar al paciente y/o familiares. 12. Planificar los posibles controles posteriores en consultas externas o en asistencia primaria.
			Consulta externa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llevar a cabo una valoración completa del estado nutricional: recabar los datos personales y psicosociales del enfermo, elaborar la historia dietética completa, estudiar la composición corporal, resumir la historia clínica, la terapia farmacológica prescrita y los datos bioquímicos.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ol style="list-style-type: none"> 2. Identificar los problemas dietéticos nutricionales del paciente. 3. Planificar y elaborar la dieta según prescripción nutricional. 4. Explicar la dieta al enfermo y a sus familiares: educación alimentaria. 5. Elaborar la documentación para la evaluación, intervención y seguimiento del paciente. 6. Planificar el seguimiento y los controles posteriores. 7. Evaluar la terapia nutricional. 8. Realizar y participar en trabajos de investigación. 9. Participar en las terapias de grupo: diabéticos, pacientes renales, obesos, etc.
		En unidad de dietética y Nutrición Clínica	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar protocolos de actuación del soporte nutricional. 2. Elaborar protocolos de seguimiento, control y evaluación nutricional del enfermo. 3. Valorar y decidir la compra de productos, fórmulas, material fungible, etc. 4. Planificar reuniones periódicas del equipo. 5. Participar en la comisión de nutrición clínica y artificial del hospital. 6. Promover estudios y elaboración de trabajos de investigación. 7. Fomentar la formación continuada en materia de alimentación y nutrición. 8. Realizar una valoración específica del enfermo en relación a su estado nutricional y alimentario. 9. Calcular las necesidades nutricionales del paciente. 10. Informar al equipo terapeuta responsable del enfermo (médico, enfermera, etc.) de las deficiencias nutricionales actuales o potenciales. 11. Desarrollar planes de cuidado nutricional para los pacientes identificados con riesgo nutricional o malnutrición. 12. Participar en la indicación del soporte nutricional artificial: selección de la fórmula, elección de la vía de acceso (enteral y/o parenteral) y de la técnica de administración. 13. Informar al paciente y a los familiares, y elaborar programas de educación nutricional (administración del producto, folletos de información, etc.). 14. Plasmar pautas, progresiones y controles a seguir en la hoja de tratamiento del enfermo. 15. Intercambiar información con enfermería respecto al enfermo: actividad, aceptación, medicación, problemas, etc. 16. Realizar el seguimiento, el control y la evaluación del estado nutricional del paciente
		Consulta dietética	<ol style="list-style-type: none"> 1. Participar en las sesiones clínicas. 2. Realizar una valoración completa del estado nutricional. 3. Planificar y elaborar planes dietéticos de intervención para los pacientes que le sean derivados. 4. Llevar a cabo el seguimiento y la educación alimentario nutricional de los pacientes que le sean derivados, de acuerdo con el profesional sanitario responsable. 5. Identificar los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas, mediante la aplicación de tests específicos y encuestas.
		Colaboración en el soporte nutricional domiciliario en aquellas funciones que les son propias	
		Proponer, diseñar, planificar y/o	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proponer y dar charlas informativas en los propios centros de AP o en cualquier otra infraestructura de la

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
		realizar programas de educación alimentaria y nutricional, así como elaborar el material necesario	comunidad (colegios, asociaciones, centros cívicos,...). 2. Planificar talleres de habilidades y consejo grupal a usuarios del centro sanos o enfermos. 3. Realizar programas de intervención comunitaria.
Comunitaria o salud pública		Desarrollo y participación en estudios de intervención y del estado nutricional en todas sus fases	1. Diseñar y validar cuestionarios y otras herramientas de evaluación. 2. Participar en la elaboración del protocolo del estudio. 3. Formar encuestadores. 4. Elaborar y seleccionar el material de soporte para la realización de las entrevistas. 5. Realizar un seguimiento del trabajo de campo. 6. Atender a la vigilancia nutricional de colectivos vulnerables (escolares, ancianos, población de riesgo, etc.). 7. Participar en análisis, presentación de resultados y recomendaciones en el ámbito dietético.
		Comunicación y educación sanitaria en alimentación y nutrición	1. La formación continuada de profesionales sanitarios de Atención Primaria, en temas de alimentación, nutrición y dietética. La formación continuada de profesionales no sanitarios, pero con responsabilidad informativa hacia la población (educadores, trabajadores sociales, responsables de comedores colectivos, profesionales de restauración colectiva, <i>marketing</i> social e información al consumidor.) Cursos sobre alimentación, nutrición y dietética organizados por diversas entidades o instituciones públicas y privadas. 2. Acciones informativas y/o formativas en centros escolares, asociaciones de padres de alumnos, asociaciones culturales, centros cívicos, asociaciones de enfermos y familiares, etc. 3. Diseño de material informativo/educativo para distintos sectores de la población. 4. Los medios de comunicación (prensa, radio, televisión, Internet, etc.).
		Elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso	1. Coordinar y participar en grupos de trabajo para consensuar recomendaciones dietéticas nutricionales destinadas a la población general o a grupos específicos de individuos sanos o enfermos. 2. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias y nutricionales en el marco de la promoción de la salud. 3. Coordinar, elaborar, distribuir y realizar el seguimiento de protocolos dietéticos.
		Intervenciones en programas de nutrición comunitaria	1. <i>Área de salud:</i> unidades de salud pública, asistencia primaria, centros hospitalarios, etc. 2. <i>Área de educación:</i> guarderías, escuelas infantiles, centros de formación primaria, secundaria, bachillerato, ciclos formativos, de educación especial, centros universitarios, etc. 3. <i>Área de justicia:</i> centros penitenciarios, centros de acogida o de atención a la infancia y la juventud, centros de rehabilitación e integración social, etc. 4. <i>Área de bienestar social:</i> centros geriátricos y de discapacitados, comedores sociales, alimentación domiciliaria, asociaciones de enfermos, etc.
		Relaciones con organismos internacionales	1. Participar en el diseño de las políticas alimentarias nutricionales del país (a nivel estatal, de comunidad autónoma o local). 2. Realizar intervenciones en alimentación y nutrición en países en vías de desarrollo (programas nacionales, colaboración con ONG,...). 3. Ser miembro activo en acciones relacionadas con emergencias y catástrofes a nivel mundial. 4. Estar presente en los foros internacionales que velan por la alimentación y nutrición humana (OMS, FAO, Consejo de Europa,...).

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Ámbito de la restauración colectiva	Generales		<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestionar el servicio de alimentación. 2. Participar en la organización y desarrollo del servicio de alimentación. 3. Coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad y seguridad alimentaria y, especialmente, en la formación de los manipuladores de alimentos.
	Específicas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales. 2. Diseñar la Guía de Buenas Prácticas y velar por su cumplimiento. 3. Elaborar, instaurar y evaluar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). 4. Participar en la elaboración del presupuesto destinado a la alimentación. 5. Planificar la compra junto con el responsable de cocina. 6. Controlar y gestionar la calidad. 7. Supervisar y controlar los sistemas de distribución y/o emplatado. 8. Formar al personal en alimentación saludable, dietética, técnicas culinarias y aplicación de nuevas tecnologías. 9. Mantener relación con los distintos profesionales implicados en la alimentación
Industria	Generales		<ol style="list-style-type: none"> 1. Asesorar en temas alimentarios y de composición nutricional, en el desarrollo de productos, en momentos de consumo y en el <i>marketing</i> social. 2. Actuar de enlace entre el departamento de <i>marketing</i> y el departamento de investigación, desarrollo e innovación (I+D+I). 3. Impartir formación en materia de alimentación y nutrición al personal de la empresa.
	Específicas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Participar en el desarrollo de productos: 2. Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios. 3. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios. 4. Participar en la elaboración de informes científico técnicos sobre los productos alimentarios. 5. Colaborar con el departamento de <i>marketing</i> en: 6. El desarrollo de informes que apoyen la promoción del producto en el mercado. 7. El asesoramiento sobre el correcto mensaje a transmitir al consumidor. 8. La participación en la red comercial del producto alimentario. 9. Colaborar con el departamento de investigación, desarrollo e innovación (I+D+I). 10. Actuar como informador nutricional de los profesionales de la salud. 11. Participar en el servicio de atención al consumidor. 12. Elaborar material de soporte informativo para el consumidor.
Docente	Generales		<ol style="list-style-type: none"> 1. Intervenir como docente, impartiendo materias relacionadas con la alimentación, la nutrición y la dietética, en situaciones fisiológicas y/o patológicas en los ámbitos: 2. Formación reglada: en los distintos niveles del sistema educativo en instituciones tanto públicas como privadas. 3. Formación continua: en cursos, seminarios y talleres de actualización, reciclaje e intercambio de experiencias. 4. Otros: en colaboración con organismos e instituciones públicas y privadas, ofertando e impartiendo cursos y actividades de formación de interés general para la población, de formación de formadores y de formación de manipuladores de alimentos
	Específicas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar materiales diversos para su utilización en el soporte a la docencia. 2. Publicar documentos sobre experiencias en la implantación de nuevas metodologías educativas adecuadas a la

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			formación del profesional de la alimentación, nutrición y dietética.
Investigación	Generales		<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar investigación básica y/o aplicada en el área de la alimentación, la nutrición y la dietética, en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel individual como a nivel de parte integrante en un equipo multidisciplinar. 2. Resolver, como dietista-nutricionista investigador, cuanto competa a la alimentación del ser humano, respondiendo así a las preguntas que cada día se hace la sociedad. 3. Difundir en diversos medios los resultados de la investigación en los diferentes ámbitos en que el dietista participa
	Específicas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar tareas de investigación en algunos de los siguientes ámbitos: <ul style="list-style-type: none"> • Clínicas y hospitales <ul style="list-style-type: none"> • Universidades y centros de investigación • Industria alimentaria y farmacéutica • Salud pública y nutrición comunitaria • Actividad física y deporte • Sociedad, cultura y antropología • Gestión y <i>marketing</i> • Restauración, hostelería y turismo

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN, CHILE. 2010

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Nutricionista en general	Generales		<ol style="list-style-type: none"> 2. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente 3. Compromiso ético en el desempeño de sus diversas actividades profesionales 4. Capacidad de comunicarse en forma efectiva en el área de la nutrición y la dietética. 5. Capacidad de integrar y trabajar en equipo .en el área de la nutrición y la dietética. 6. Desarrollar habilidades interpersonales para el trabajo autónomo y proactivo. 7. Capacidad para resolver problemas inherentes a la disciplina. 8. Manejo del inglés técnico y de las técnicas de la comunicación y la informática.
	Específicas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Brindar atención dietética y dieto terapéutica a través de todo el ciclo vital con enfoque de salud holístico y con especial atención a la diversidad. 2. Determinar la situación alimentaria nutricional de la comunidad acotada a partir de los indicadores correspondientes. 3. Evaluar el estado nutricional en personas sanas o enfermos en diversos contextos. 4. Elaborar y aplicar micro proyectos en el área de la nutrición y la dietética. 5. Capacitar agentes multiplicadores y personal técnico en el área de la nutrición y la dietética. 6. Utilizar elementos administrativos básicos en programas alimentarios y de salud. 7. Participar en la asistencia nutricional intensiva durante todo el ciclo vital. 8. Realizar visitas domiciliarias integrales con enfoque de salud holístico. 9. Capacidad básica de investigar en el área de la nutrición y la dietética: estudio de casos, familia y comunidad 10. Capacidad de supervisar los procesos de calidad en la producción y distribución de los alimentos. 11. Utilizar técnicas de planificación de minutas alimentarias.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			12. Calcular el aporte nutricional de los alimentos y preparaciones culinarias. 13. Capacidad de gestionar la prescripción dietética para estructurar el apoyo nutricional. 14. Participar en el proceso de producción en servicios de alimentación colectiva. 15. Manejo de normas de normas y estándares en el ámbito de la nutrición y la dietética.

SOBRE LAS COMPETENCIAS DE LOS NUTRICIONISTAS EN LOS ÁMBITOS HOSPITALARIOS Y COMUNITARIOS, CUBA. 2011

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
Clinica		Asistencial	1. 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. 2. Calcular los requerimientos nutricionales del paciente sujeto a intervención alimentaria, nutricional y metabólica. 3. Realizar el balance energético y nutrimental de los pacientes mediante indicadores dietéticos. 4. Supervisar la indicación correcta de la prescripción dietética hospitalaria. 5. Diseñar, implementar y evaluar la intervención alimentaria, nutricional y metabólica, y la respuesta del paciente, como parte de su actuación dentro del GBT. 6. Confeccionar los menús alimentarios que acompañen a cada prescripción dietética hospitalaria. 7. Evaluar la composición nutrimental de los menús de alimentos servidos en el hospital. 8. Colaborar en la inserción de los pacientes en los programas de ayuda nutricional domiciliaria. 9. 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. 10. Evaluar la suficiencia nutrimental de las dietas indicadas. 11. Garantizar el cumplimiento de las normas técnicas, y los aspectos nutricionales, dieto terapéuticos e higiénico-sanitarios de la alimentación, como parte del tratamiento médico integral de los pacientes hospitalizados, y la alimentación de los acompañantes y trabajadores. 12. Realizar encuestas de satisfacción del cliente final. 13. Asesorar y controlar la preparación y manipulación higiénica de los alimentos, y el flujo de elaboración en las Instituciones de Salud. 14. Participar en los paneles de degustación para la evaluación de la calidad de los servicios de alimentación. 15. Controlar y asegurar la calidad del cumplimiento de la prescripción dietética, alimentaria y nutricional. 16. Realizar la Historia Nutricional y Dietética del paciente. 17. Supervisar la confección de los partes diarios de dietas. 18. Brindar consejería en materias de Alimentación, Nutrición y Dietética a pacientes (tanto ingresados como ambulatorios), familiares y trabajadores. 19. Orientar a los pacientes y familiares en la implementación y cumplimiento de prescripción dietética según el problema principal de salud. 20. Realizar actividades de promoción y educación nutricional entre sujetos aparentemente sanos. 21. Ser comunicadores, consejeros y educadores participando en la prevención, promoción y mantenimiento de la salud de los pacientes, familiares y trabajadores 22. Realizar consultas de Nutrición y Dietética, como parte del trabajo de los GBT o el GAN Grupo de Apoyo

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			Nutricional.
		Docente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Participar en la formación de recursos humanos en relación a la Dietética, Nutrición y Alimentación, e Higiene de los Alimentos. 2. 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
		Investigativo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Involucrarse en los proyectos investigativos de los GBT de la institución, con todo lo que ello signifique. 2. 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. 3. 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; 4. Respuesta del paciente a la prescripción dietética instalada; Palatabilidad y tolerancia de los regímenes alimentarios prescritos. 5. 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. 6. Participar con los resultados de las investigaciones concluidas en los diferentes foros locales, nacionales y extranjeros. 7. Difundir los resultados de las investigaciones concluidas en revistas biomédicas sujetas a arbitrio por homólogos, tanto nacionales como extranjeros. 8. Insertarse y participar de la dinámica de las Sociedades locales dedicadas al avance de la especialidad.
Comunitario		Asistencial	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reunir información sobre indicadores dietéticos, antropométricos, bioquímicos, clínicos, inmunológicos, y otros, de los grupos poblacionales intervenidos en la comunidad. malnutrición en los distintos grupos poblacionales de la comunidad tenidos como vulnerables. 2. Reunir información sobre indicadores dietéticos, antropométricos, bioquímicos, clínicos, inmunológicos, y otros, de los grupos poblacionales intervenidos en la comunidad. 3. Garantizar el estado nutricional de pacientes, familiares y otros residentes en la comunidad. 4. Prevenir la aparición de las enfermedades crónicas no trasmisibles mediante la intervención alimentaria. 5. 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. 6. Participar en la determinación de los requerimientos nutricionales de cada enfermo. 7. Participar en la determinación de los requerimientos nutricionales de la población aparentemente sana. 8. Atender a los pacientes para la orientación de la dieta según el problema principal de salud. 9. Diseñar, mostrar, orientar, y entregar el patrón dietético correspondiente, y evaluar la respuesta del paciente. 10. Participar en los programas de ayuda nutricional domiciliaria. 11. Actuar de conjunto con organizaciones civiles, de masas, partidistas y gubernamentales en la identificación de

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>grupos nutricionalmente vulnerables, y la conducción de encuestas para la exposición de la magnitud de la afectación.</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Estar capacitado para actuar en el socorro alimentario y nutricional, y protección de grupos vulnerables, en casos de catástrofes y situaciones de emergencia. 13. Supervisar la elaboración y servido de alimentos por actores estatales y paraestatales en las distintas áreas y centros de la comunidad. 14. Realizar actividades de vigilancia nutricional en la comunidad 15. Realizar la Historia Nutricional y Dietética del paciente. 16. Comportarse como asesor, comunicador y educador en materias relacionadas con la Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos. 17. Brindar consejería en materias de Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos a pacientes, familiares, y otros grupos poblacionales. 18. Participar activamente como consejero de la comunidad en centros educacionales, organizaciones sociales, y otros foros comunitarios, 19. proporcionando información para la educación alimentaria y nutricional, y su influencia en la salud. 20. Participar en las consultas de Puericultura para brindar información sobre lactancia materna, alimentación complementaria, y formación de hábitos alimentarios. 21. 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. 22. Participar en las Consultas a Embarazadas sobre la alimentación durante la gestación, la suplementación nutricional, y la ganancia correcta de peso. 23. Participar en las consultas de Atención a los Adolescentes para la promoción de estilos saludables de alimentación. 24. Participar en las consultas de Geriatria, para la consejería alimentaria, y la adopción de acciones intervencionistas orientadas a enfermedades crónicas no transmisibles. 25. Participar en las consultas de dispensarización con consejos nutricionales y orientación dietética en la atención de pacientes con ECNT 26. Enfermedades crónicas no transmisibles como la Obesidad, la Hipertensión arterial, la Diabetes mellitus, y la Arterioesclerosis. 27. Participar en las consultas de las especialidades médico quirúrgicas para el seguimiento y evaluación ambulatorias de los pacientes: 28. Cardiología, Nefrología, SIDA, 29. Desnutrición, Otras. 30. Intervenir nutricionalmente en los enfermos sujetos a tratamiento crónico ambulatorio, como la Diálisis renal, la Quimioterapia y la Radioterapia. 31.
		Docente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Participar en la formación de recursos humanos en relación a la Dietética, Nutrición y Alimentación, e Higiene de los Alimentos. 2. Impartir Docencia, y adiestrar, a personal en formación dentro del área de salud, como: Residentes de Medicina,

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Impartir Educación nutricional a pacientes, cuidadores, acompañantes, y familiares en general. 4. Impartir Educación nutricional en charlas orientadas a sujetos sanos, con fines preventivos. 5. Fomentar círculos de interés en temas de Alimentación, Nutrición e Higiene de los Alimentos en las escuelas del área de salud.
		Investigativo	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. 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. 3. 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 4. 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. 5. 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. 6. Participar con los resultados de las investigaciones concluidas en los diferentes foros locales, nacionales y extranjeros. 7. Difundir los resultados de los investigaciones concluidas en revistas biomédicas sujetas a arbitrio por homólogos, tanto nacionales como extranjeros. 8. Insertarse y participar de la dinámica de las Sociedades locales dedicadas al avance de la especialidad.
Nutricionista dietista		Técnico	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Confección de los menús alimentarios que acompañen a cada prescripción dietética. 3. Evaluación de la composición nutrimental de los menús de alimentos servidos en la institución. 4. Coordinar con los Grupo/Servicios de Nutrición Clínica las necesidades de los pacientes según las indicaciones dietoterapéuticas. 5. Prevenir la aparición de las enfermedades crónicas no trasmisibles mediante la intervención alimentaria. 6. Desarrollar en la práctica lo contenido en el Manual de Dietoterapia. 7. Aplicar el Manual de Recetas de Alimentación Social para trabajadores y establecer las coordinaciones

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<p>territoriales para su cumplimiento.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Planear el menú semanalmente de acuerdo con el abastecimiento y las necesidades de las dietas. 9. 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. 10. Determinar las raciones a servir para todas las dietas. Supervisar la indicación correcta de la prescripción dietética hospitalaria. 11. Participar en los paneles de degustación para la evaluación de la calidad de los servicios de alimentación. 12. Controlar y asegurar la calidad del cumplimiento de la prescripción dietética alimentaria y nutricional. 13. 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. 14. Supervisar la preparación y manipulación de las fórmulas elaboradas en la Sección del Banco de Leche. 15. 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. 16. Conocer la aceptación de las comidas en la sala y el comedor. 17. 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. 18. 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. 19. Supervisar la elaboración y servido de alimentos. 20. Realizar actividades de vigilancia nutricional. 21. Evaluar la suficiencia nutrimental de las dietas indicadas. 22. Realizar encuestas de satisfacción del cliente final. 23. Asesorar y controlar la preparación y manipulación higiénica de los alimentos, y el flujo de elaboración en las Instituciones de Salud. 24. 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. 25. Realizar el resumen de dietas, los partes diarios de dietas, y los partes adicionales, cumplimentando las distintas dietas indicadas. 26. Supervisar que los alimentos estén correctamente elaborados, con la presentación, cantidad, calidad, temperatura y servicios adecuados 27. cumpliendo los horarios establecidos y la oferta de un menú opcional. 28. Dirigir y supervisar el servicio de alimentación social al personal de la institución. 29. Analizar la correspondencia entre los alimentos elaborados y servidos y el volumen de los sobrantes y desperdicios. 30. Hacer cumplir y controlar el programa de higienización específico para cada área de alimentación. 31. Supervisar la confección de los partes diarios de dietas.

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA-2013

ÁREA	COMPETENCIAS	SUBCOMPETENCIAS	CONTENIDO
			<ol style="list-style-type: none"> 32. Realizar actividades de promoción y educación nutricional entre sujetos aparentemente sanos. 33. Ser comunicadores, consejeros y educadores participando en la prevención, promoción y mantenimiento de la salud de los pacientes, familiares y trabajadores. 34. Comportarse como asesor, comunicador y educador en materias relacionadas con la Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos. 35. Brindar consejería en materias de Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos a pacientes, familiares, trabajadores y otros grupos poblacionales. 36. Realizar Consultas de Nutrición y Dietética, como parte del trabajo de los GBT o los GAN Grupos de Apoyo Nutricional.
		<p style="text-align: center;">Docente</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Participar en la formación de recursos humanos en relación a la Dietética, Nutrición y Alimentación, e Higiene de los Alimentos. 2. 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. 3. 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. 4. Impartir educación nutricional en charlas orientadas a sujetos sanos, con fines preventivos.
		<p style="text-align: center;">Investigativo</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Involucrarse en los proyectos investigativos que sea de interés de la institución, con todo lo que ello signifique. 2. Cumplir las tareas asignadas de investigación en temas de Alimentación, Nutrición, Dietética e Higiene de los Alimentos. 3. 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; 4. 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. 5. 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. 6. Participar con los resultados de las investigaciones concluidas en los diferentes foros locales, nacionales y extranjeros. 7. Difundir los resultados de los investigaciones concluidas en revistas biomédicas sujetas a arbitrio por homólogos, tanto nacionales como extranjeros. 8. Insertarse y participar de la dinámica de las Sociedades locales dedicadas al avance de la especialidad.