



**COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

LEY 73 de 1978

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN COLOMBIA -2013

Bogotá D.C., diciembre, 2013



**COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**
LEY 73 de 1978

PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA - DIETISTA EN COLOMBIA -2013

GRUPO DE TRABAJO

Institución	Nutricionista Dietista
ACOFANUD	Martha Constanza Liévano F.
	Jannet Arismendi J.
ACODIN Junta Directiva Nacional	Graciela Barriga M.
	Lucía Correa de Ruíz
ACODIN Sede Cundinamarca	Cecilia Helena Montoya M.
	Elsa Guzmán de Aristizábal
Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética	Rosalba Pinto de Blanco

COMISIÓN DE EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Rosalba Pinto de Blanco	Presidenta – Representante de las Asociaciones de Nutricionistas Dietistas
Sonia Pertuz C.	Vicepresidenta – Representante de las Carreras de Nutrición y Dietética
Luz Angela Ochoa C.	Representante Ministro de Salud y Protección Social
Martha Constanza Liévano F.	Representante de las Carreras de Nutrición y Dietética



**COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

LEY 273 DE 1997

**ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE DIETISTAS Y NUTRICIONISTAS – ACODIN-
JUNTA DIRECTIVA NACIONAL**

Cargo	Nombre
Presidenta	Graciela Barriga
Vicepresidenta	Edith Bilbao
Secretaria	Lucía Correa de Ruíz
Tesorera	Rocío Puerto S
Vocal	Maritza Oliveros
Vocal	Amparo Fernández
Vocal	Melida Contreras
Fiscal	Martha Lucia Lemos

**ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE FACULTADES DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA - ACOFANUD**

Consejo de Directores de los Programas de Nutrición y Dietética

Directores de Programa	Universidad
Berta Gaviria Gómez	Universidad de Antioquia
Liliana Margarita Morales	Universidad del Atlántico
Gloria Prada	Universidad Industrial de Santander
Estela Carrascal	Universidad Metropolitana
Sonia Liliana Pertuz C.	Universidad Nacional de Colombia
Elsy Victoria Rueda	Universidad de Pamplona
Martha Constanza Lievano F.	Pontificia Universidad Javeriana
Yolanda Vargas Bennett	Universidad del Sinú



PERFIL Y COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL NUTRICIONISTA - DIETISTA EN COLOMBIA -2013

Contenido

	Pag
Introducción	7
1. Objetivos	9
2. Metodología	9
3. Formación del profesional nutricionista dietista en Colombia y marco legal.	11
3.1. Antecedentes nacionales y latinoamericanos de la formación del nutricionista dietista en Colombia.	11
3.2. Marco legal de la formación y del ejercicio profesional del nutricionista dietista.	16
4. Situación actual de la formación del nutricionista dietista y perfil profesional.	19
4.1. Situación actual de la oferta de programas de educación superior en nutrición y dietética	20
4.2. Perfil ocupacional del nutricionista dietista en Colombia.	24
5. Perfil profesional y competencias del nutricionista dietista en Colombia	26
5.1. Perfil profesional, deberes y competencias del nutricionista dietista	26
5.2. Antecedentes para definición de competencias	32
5.3. Competencias	34
5.3.1. Competencias transversales	34
5.3.2. Competencias específicas	42
5.3.2.1. Nutrición Humana	43
5.3.2.2. Ciencia y tecnología de alimentos	45
5.3.2.3. Gerencia de servicios de alimentación para colectividades	46



5.3.2.4. Nutrición clínica del adulto	48
5.3.2.5. Nutrición clínica pediátrica	49
5.3.2.6. Nutrición pública	52
5.3.2.7. Nutrición y deporte	54
5.3.2.8. Nutrición y mercadeo	56
6. Prospectiva del desempeño profesional del nutricionista dietista	57
7. Conclusiones	59
8. Recomendaciones	60
Listado de anexos	61
Anexo 1. Glosario de términos	62
Anexo 2. Competencias según ECAES 2003	63
Anexo 3. Proyecto Tuning. Lista de competencias genéricas para América Latina	65
Anexo 4. ACOFANUD. Competencias específicas del nutricionista dietista. Consenso de directoras de carrera - 2007	66
Anexo 5. ACOFANUD. Competencias específicas. Encuentro mesas de concertación. 01 - 2009	68
Anexo 6. ACOFANUD. Competencias específicas. Encuentro mesas de concertación. 02 - 2009	69
Bibliografía	70



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1993

	Pag
Tablas	
Nº 1. Nutricionistas Dietistas participantes en el diseño de competencias específicas por área de Desempeño.	10
Nº 2. Nutricionistas dietistas participantes en la construcción de la prospectiva del nutricionista dietista.	11
Nº 3. Creación de programas académicos de Nutrición y Dietética en Latinoamérica	12
Nº 4. Características de los programas académicos de nutrición y dietética en Colombia	21
Nº 5. Nutricionistas dietistas egresadas por Universidad. Colombia. 2013.	23
Nº 6. Número de nutricionistas dietistas con matrícula profesional. Colombia.	23
Nº 7. Competencias genéricas de acuerdo a grado de importancia. Consulta a académicos, estudiantes, graduados y empleadores. ACOFANUD Colombia 2008	33
Cuadros	
Nº 1. Propuesta unificada de competencias transversales: contexto, profesionalismo, ética y humanismo.	36
Nº 2. Competencias transversales en Nutrición y Dietética, propuesta de ACOFANUD, ACODIN y Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética	39



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 23 de 1978

Introducción

La formación del Nutricionista Dietista en Colombia se inició en la década de los 50 con la creación de la Escuela de Dietistas en la Pontificia Universidad Javeriana y hoy el país cuenta con trayectoria histórica de un poco más de sesenta años, en la formación de profesionales nutricionistas dietistas. A la fecha, existen diez programas de educación superior en Nutrición y Dietética en diferentes regiones del país.

Para la formación de los profesionales se tuvieron en cuenta las experiencias y directrices de organismos internacionales en particular de Latinoamérica, así como, la situación alimentaria y el estado nutricional de la población colombiana. Se definieron como áreas de formación: nutrición normal, dietoterapia del adulto y dietoterapia infantil, salud pública y administración de servicios de alimentación, áreas que posteriormente se ajustaron para dar respuesta a las necesidades del contexto y a la definición de las funciones que el profesional debía desempeñar en cada una de las áreas.

Al finalizar la década de los 90 se incursionó en el diseño de competencias por áreas de desempeño profesional hacia otros escenarios laborales, para permitir que el Nutricionista Dietista adquiriera un papel protagónico en diferentes grupos inter y multidisciplinarios. El avance del país en diversos sectores y el proceso de globalización e internacionalización de la educación superior, plantea la necesidad de ampliar, actualizar y socializar nuevos enfoques para la definición de competencias profesionales, acorde a los procesos y logros obtenidos por los programas de formación en Nutrición y Dietética y las asociaciones académicas, científicas y gremiales de la profesión.

En cumplimiento de la Ley 1164 de 2007 sobre Talento Humano en salud y la Ley de Salud 1438 del 2011 el Ministerio de Salud y Protección Social lidera el proceso de actualización de las competencias laborales de cada uno de los profesionales de la salud, trabajo que ha contado con la asesoría de expertos tanto de este organismo como de la Academia Nacional de Medicina.

En el año 2008, la Asociación Colombiana de Facultades de Medicina ASCOFAME, convocó a diferentes asociaciones académicas de profesionales del área de salud, entre ellas la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética - ACOFANUD, con el fin de participar en el diseño y elaboración de las especificaciones de una prueba de competencias comunes del área de salud para los nuevos exámenes de Estado ICFES-SABERPRO, utilizando la metodología de diseño de evaluaciones basados en la evidencia. Las dimensiones que se definieron para la evaluación fueron: ética y bioética, salud pública, investigación, administración y gestión.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1978

A su vez, la Comisión de Educación de la Academia Nacional de Medicina, asumió la gestión para la discusión de las competencias transversales de los profesionales de la salud con la participación de las diferentes disciplinas. Como parte de este trabajo las asociaciones académicas tuvieron la oportunidad de presentar las experiencias particulares de cada profesión y el grado de avance en la definición de competencias. Como resultado en el 2010 se presentó lo correspondiente a la profesión de Nutrición y Dietética en Colombia.

En el año 2013 se conformó la mesa trabajo para la revisión y actualización de las competencias del desempeño profesional del Nutricionista Dietista con la participación de la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética – ACOFANUD-, La Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas –ACODIN - y la Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética. El trabajo se realizó siguiendo los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Este documento contiene los aspectos relacionados con la formación del profesional en Nutrición y Dietética en Colombia, marco legal, situación de la oferta de programas de formación, desempeño profesional, definición de competencias transversales y específicas por áreas, y prospectiva del ejercicio profesional, conclusiones y recomendaciones.

Este trabajo continua siendo una herramienta para la orientación en la formación, el ejercicio y la gestión del talento humano en Nutrición y Dietética.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1993

1. Objetivos

1.1. Definir las competencias específicas del Nutricionista Dietista en cada una de las áreas del desempeño profesional para que el país cuente con un profesional idóneo, ético comprometido y en igualdad de condiciones laborales, que le permita participar en las soluciones relacionadas con la situación alimentaria y nutricional de los colombianos.

1.2. Plantear una reflexión sobre el futuro del ejercicio de la profesión de Nutrición y Dietética enmarcado en los cambios socioculturales, tecnológicos y científicos a nivel nacional e internacional.

2. Metodología

2.1. Organización del grupo de trabajo: la coordinación estuvo a cargo de la Nutricionista Dietista Jannet Arismendi J., Directora Ejecutiva de ACOFANUD quien citó a reuniones semanales con elaboración del acta respectiva. El grupo estuvo conformado por: Martha Liévano F., Jannet Arismendi J., Graciela Barriga M., Lucia Correa de Ruiz, Cecilia Helena Montoya M., Elsa Guzmán de Aristizábal y Rosalba Pinto de Blanco.

2.2. Socialización de la metodología, contenido a desarrollar y expectativas tanto del Ministerio de Salud y Protección Social como de la Academia Nacional de Medicina.

2.3. Revisión bibliográfica sobre los diferentes temas que conforman el texto, incluyendo los documentos suministrados por el equipo asesor del Ministerio y los elaborados y presentados en los años 2010 y 2011 a la Academia Nacional de Medicina sobre las competencias transversales del Nutricionista Dietista.

2.4. Diseño del plan de trabajo, el cual se ejecutó mediante la realización de reuniones semanales durante seis (6) meses.

2.5. Convocatoria de profesionales para la construcción de competencias específicas por área de desempeño: fueron convocados 32 nutricionistas dietistas entre docentes y profesionales en ejercicio activo de la profesión. Tabla 1.

2.6. Invitación a la construcción de la prospectiva del Nutricionista Dietista. Fueron convocados 12 profesionales. Tabla 2.

2.7. Realización de una encuesta para el estudio de aproximación al perfil ocupacional actual, bajo la coordinación de la Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética.



Tabla 1. Nutricionistas Dietistas participantes en el diseño de competencias específicas por área de desempeño

NOMBRE	ENTIDAD	AREA
Melier Vargas	Universidad Nacional de Colombia	Nutrición Humana
Fabiola Becerra		
Elsa Guzmán de Aristizábal	ACODIN Cundinamarca	
Pilar Barrera	Universidad Nacional de Colombia	Clínica Adultos
Lilia Lancheros		
Sandra Guevara	Universidad Nacional de Colombia	Clínica Pediátrica
Luz Nayibe Vargas	Pontificia Universidad Javeriana	Nutrición Pública
Gabriel Ayala	Asociación de egresados de nutrición y dietética de la Universidad Nacional ANDUN	
Cecilia Helena Montoya M.	ACODIN Cundinamarca	
Piedad Morales	Universidad Metropolitana	Gerencia en Servicios de Alimentación
Alba Lucia Rueda	Pontificia Universidad Javeriana	
Graciela Barriga M.	ACODIN Nacional	
Sonia Pertuz C.	Universidad Nacional de Colombia	Alimentos
Olga Cobos		
Martha Lucia Borrero	Pontificia Universidad Javeriana	
Diana Córdoba	Pontificia Universidad Javeriana	Nutrición y Deporte
Betty Yanneth González	Instituto Distrital de Recreación y Deporte IDRD	
Patricia Alvarado		
Claudia Diaz		
Paola Hoyos		
Ninosca Caiaffa		Nutrición y Deporte
Beatriz Gracia	ACODIN Sur Occidental	Investigación
Patricia López	ACODIN Sur Occidental	Mercadeo Nutricional
Jannet Arismendi	ACOFANUD	



Tabla 2. Nutricionistas Dietistas participantes en la construcción de la prospectiva del Nutricionista Dietista en Colombia

NOMBRE	ENTIDAD EN LA QUE LABORA	AREA
Liliana Jimenez	Danonne Research - Francia	Industria de Alimentos
Rocio Ortiz	Universidad de Alicante - España	Política Pública
Stella Tellez	Alimentos Spress	Gerencia Empresarial
Luz Enerieth Jaramillo	Organización Panamericana de Salud	Salud Pública
Sonia Liliana Pertuz C.	Universidad Nacional de Colombia	Alimentos
Aida Villamil	Consultora	Salud Pública
Martha Liévano	Pontificia Universidad Javeriana	Salud Pública

3. Formación del Profesional Nutricionista Dietista en Colombia y Marco Legal.

Este capítulo presenta los antecedentes nacionales y latinoamericanos que dieron las pautas para la formación del profesional Nutricionista Dietista en Colombia; la legislación y normatividad en educación superior, la organización y funcionamiento de los programas de formación en Nutrición y Dietética, así como, la legislación y normatividad en salud y seguridad social que han orientado el ejercicio de la profesión del Nutricionista Dietista.

3.1 Antecedentes nacionales y latinoamericanos de la formación del Nutricionista Dietista en Colombia.

En un comienzo, la formación de profesionales en Nutrición y Dietética en el contexto internacional latinoamericano, fue el resultado de la necesidad de contar con personal capacitado en dietética hospitalaria, con un enfoque principalmente terapéutico como personal de apoyo en la preparación y suministro de dietas para el tratamiento de diferentes enfermedades. La Dietética era considerada una rama complementaria a la Medicina y por eso su enfoque.

En 1933 se creó la primera Escuela de Dietistas, por el Doctor Pedro Escudero, adscrita a la Escuela de Medicina de la Universidad en Buenos Aires, Argentina. En distintos países de



Sur y Centroamérica se crearon otros programas, denominándose escuelas o facultades de Nutrición o Dietética según su orientación.

Tabla 3. Creación de programas académicos de Nutrición y Dietética en Latinoamérica.

País	Año de creación
Argentina	1933
Brasil	Finales 30s
Chile	1939
México	1943
Perú	1947
Venezuela	1950
Colombia	1952
Guatemala	1966
Bolivia	1970
Ecuador	1972

Fuente: Presentación Academia Nacional de Medicina. Referentes para la formación, ejercicio profesional y competencias del Nutricionista Dietista. Elsa Guzmán de Aristizábal. 2010.

La formación de profesionales en Dietética en Colombia comienza por iniciativa del Médico Mario Sánchez Medina con el apoyo inicial de sus hermanas Elena Sánchez y Margarita Sánchez de Trip, quién adelantó sus estudios en la Escuela de Dietética de la Argentina con el Doctor Pedro Escudero y al regresar al país asumió el liderazgo para dirigir la Escuela de Dietética en la Pontificia Universidad Javeriana en el año 1952, con un plan de estudios de tres años de duración orientado hacia la dietoterapia. A sus egresados se les otorgó el título de dietistas.

En América Latina, la década del sesenta fue propicia para la generalización de la formación del recurso humano en Nutrición y Dietética, sin embargo, no fue suficiente para satisfacer la creciente demanda del profesional por parte de los servicios de salud pública. Por esta razón en 1965, la Organización Panamericana de la Salud -OPS- realizó el estudio de necesidades y recursos de personal profesional de Nutrición y Dietética en los servicios de salud de los países latinoamericanos y en 1966 organizó en Caracas, “*La Primera Conferencia sobre adiestramiento de Nutricionistas Dietistas de salud pública*”.⁽¹⁾ En ésta, se esbozaron las responsabilidades del futuro profesional, orientadas a la atención dietética institucional y de comunidad abierta, con responsabilidades y tareas tales como: administrar servicios de alimentación, elaborar dietas a pacientes, adiestrar a la comunidad e investigar los problemas de alimentación y nutrición.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 DE 1978

En esta oportunidad el Nutricionista Dietista fue definido como *“la persona calificada por formación y experiencia para actuar en los servicios de salud pública y atención médica institucional como parte esencial en el mejoramiento de la nutrición humana y mantenimiento del más alto grado de salud”*.

Esta conferencia y los estudios desarrollados a nivel del país dieron las pautas para que la Escuela de Dietistas de la Pontificia Universidad Javeriana fortaleciera la formación en contenidos de Salud Pública para responder a las necesidades del contexto y ampliara a cuatro años el plan de estudios. Se crearon en el país, en esa década los programas académicos de Nutrición y Dietética en las Universidades: Atlántico en 1966, Industrial de Santander en 1968, Nacional de Colombia en 1965 y Antioquia en 1967. Todas las universidades otorgaban el título de Licenciadas en Nutrición y Dietética.

Dado el creciente número de nutricionistas dietistas se creó el 14 de Mayo de 1963, la Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas, ACODIN, con la misión de impulsar el desarrollo de valores humanos, profesionales y gremiales del Nutricionista Dietista, para lograr excelencia en la atención del individuo y su entorno familiar, social y cultural en la promoción, prevención y rehabilitación del estado nutricional de la población colombiana.

Esta asociación ha venido participando activamente en la formulación de las normas relacionadas con el ejercicio profesional y en abril de 1999 elaboró el Código de Bioética ⁽²⁾, el cual fue acogido por la comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética para su aplicación en forma regular. En casos de no cumplimiento se aplican las directrices del Régimen Disciplinario contenidas en el mismo.

En 1973, la OPS, patrocinó en Sao Paulo-Brasil, la Segunda Conferencia sobre adiestramiento de Nutricionistas Dietistas de salud pública ⁽³⁾ en la cual se reconoció que el Nutricionista Dietista debe ser integrante de un equipo en diferentes niveles de los sectores público, privado, en educación, agricultura, industria, comercio, economía y administración, ampliando sus funciones a: planificación de dietas y atención dietaria para individuos y colectividades sanas y enfermas; docencia a nivel universitario en pregrado y postgrado de escuelas de Nutrición y Dietética y otras carreras de la salud; docencia y adiestramiento de personal profesional y auxiliar; investigación en el campo hospitalario, en nutrición aplicada y docencia; asesoría y consultoría.

Como resultado de esta Segunda Conferencia, se creó en el mismo año -1973- la Comisión de Estudios sobre Programas Académicos en Nutrición y Dietética en América Latina-CEPANDAL, la cual se encargaría de definir y elaborar normas que en los planes de estudio, facilitarían el diseño de los contenidos mínimos, del componente práctico, de las necesidades de recursos humanos y materiales, de las instalaciones físicas, así como los criterios para la selección de docentes.

En ese mismo año, se realizó en Colombia, la Primera Reunión de la CEPANDAL ⁽⁴⁾, la que ratificando la naturaleza multidisciplinaria de la problemática nutricional, recomendó la



formulación de un plan de estudios que estimulara en el estudiante la permanencia en la profesión y generara una actitud profesional efectiva hacia la solución de la problemática alimentaria y nutricional.

Un plan de estudios con objetivos educativos definidos, organización de las asignaturas por áreas, con requisitos y correquisitos, intensidad horaria y valoración en créditos. Se propusieron además normas relacionadas con la metodología que se debería utilizar en las diferentes asignaturas y en el desarrollo de las prácticas supervisadas y criterios de evaluación.

Las áreas que se definieron fueron: ciencias básicas, ciencias sociales y económicas, educación, salud pública, nutrición y alimentación y un área multidisciplinaria. Se recomendó que los semestres tuvieran una duración entre 16 y 17 semanas. Se definió que la metodología debería contemplar una secuencia lógica siguiendo una complejidad creciente a fin de que el estudiante pudieran adquirir un acervo cultural suficiente y las destrezas necesarias para fomentar el libre intercambio de ideas y favorecer el desarrollo de una aptitud para el análisis de los problemas y la búsqueda de soluciones lógicas.

El plan de estudios debía ofrecer, además de los cursos teórico- prácticos, un período suficiente para que el estudiante desarrollara funciones inherentes a su profesión para adquirir seguridad y habilidades en su desempeño, con un concepto claro de su función en la sociedad y su contribución a la solución de los problemas alimentarios y nutricionales. Se hicieron además otras recomendaciones con relación a la evaluación periódica del plan de estudios en coherencia con las necesidades del contexto y los campos de desempeño del profesional.

En 1973, el Ministerio de Salud Pública, con el liderazgo de las nutricionistas Beatriz Eugenia Ortiz y Cecilia Helena Montoya, realizó el primer estudio sobre el recurso humano en Nutrición y Dietética en Colombia ⁽⁵⁾, cuando sólo se contaba con 432 profesionales. Se obtuvo información sobre la distribución de los egresados por Universidad, así como, las principales instituciones empleadoras que mostró que el mayor porcentaje, 43.9% estaban vinculadas al ICBF, un 31 % a hospitales y clínicas y un 13% en las universidades en programas de pregrado.

En 1974 en Washington, la Segunda Reunión de la CEPANDAL ⁽⁶⁾, concretó la política de formación y capacitación de personal en nutrición, con los siguientes objetivos, entre otros: establecer las necesidades actuales y futuras del recurso humano en Nutrición y Dietética e incrementar la formación y capacitación de personal especializado en número suficiente para atender las necesidades de los programas, así como elevar su calidad científica. En esa reunión se definieron las políticas de formación y capacitación de personal en Nutrición, las normas para las prácticas integrales supervisadas en Nutrición aplicada y en Dietética institucional que incluía definición, objetivos, áreas de práctica y organización.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1978

En este mismo año se crea el Programa de Nutrición y Dietética en la Universidad Metropolitana de Barranquilla, con un plan de estudios, duración y título profesional, similar a los existentes.

En 1977, en Brasilia, se llevó a cabo la Tercera Reunión de la CEPANDAL ⁽⁷⁾, en la cual se recomendó a las escuelas, investigar el mercado de trabajo actual y futuro con funciones y competencias, con el fin de readecuar los planes de estudio. El propósito de esta reunión fue unificar criterios para la evaluación de las prácticas en los programas académicos de Nutrición y Dietética. Se recomendó a los países participantes, la organización de asociaciones nacionales de programas académicos de Nutrición y Dietética en cada país como primer paso para la organización de una Federación Latinoamericana de Escuelas de Nutrición y Dietética.

En Colombia se realizaron cinco Encuentros Nacionales de directoras de Carreras de Nutrición y Dietética ⁽⁸⁾: en Bogotá 1973; en Medellín 1975; en Bogotá 1978; en Medellín 1980 y en Bogotá 1984. Estas reuniones fueron promovidas por la OPS/OMS, Ministerio de Salud y el Instituto Colombiano de Fomento de la Educación Superior, ICFES, con el fin de analizar los currículos académicos de los programas y las estrategias de coordinación y cooperación interinstitucionales, confirmándose en todos ellos la necesidad de promover la creación de la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética, con el fin apoyar la consolidación y desarrollo de los programas de formación universitaria existentes en el país.

Una de las conclusiones de las reuniones de directoras de Carreras de Nutrición y Dietética, desarrolladas en Colombia, hizo relación a las diferentes tendencias en la preparación del Nutricionista Dietista, las que respondían al perfil profesional definido por cada Programa Académico y a las características de la Universidad que ofrece el programa, diferencias que se ven reflejadas en el número de semestres, horas totales, créditos, tipo de asignaturas y particularmente en la orientación que se da a las prácticas profesionales. En este último aspecto, se encuentra un amplio rango, que va desde el énfasis en una sola área, hasta una práctica integrada. Sin embargo, la mayoría de las carreras en América Latina, dividen la práctica en dos semestres académicos, uno dedicado a Nutrición Comunitaria o Salud Pública y el otro, para la práctica conjunta de Clínica y Administración de Servicios de Alimentación.

A partir de estas reuniones se hicieron varios intentos de creación de una asociación de programas académicos. Sólo en 1987 se firmó el acta de constitución y en 1989 se obtuvo la personería jurídica de la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición, ACOFANUD, Organización académica de carácter privado, sin ánimo de lucro, dedicada a realizar y promover actividades que contribuyan a la excelencia en la formación del profesional Nutricionista Dietista y al progreso de la enseñanza en Alimentación y Nutrición.⁹⁾



En la Cuarta Reunión de CEPANDAL, realizada en 1991, en Puerto Rico,⁽¹⁰⁾ como parte de las recomendaciones y conclusiones de esta reunión, cita el compromiso de elaborar un plan estratégico de desarrollo integral para la siguiente década que tuviera como eje la evaluación sistemática de los currículos, para adecuarlos a las necesidades del país y que incluyera como mínimo la selección de metodologías del proceso enseñanza aprendizaje, que favorecieran la participación, el análisis crítico y la capacidad creativa de los estudiantes para enfrentar y resolver problemas; la participación de las instituciones prestadoras de servicios, que aseguren una integración docente-asistencial temprana; acciones de educación continua y permanente para docentes y profesionales de los servicios, sobre educación y especialidades en alimentación y nutrición; líneas prioritarias de investigación y acciones para fomentar la producción y publicación de trabajos científicos.

En la década del noventa se fundó la Escuela de Nutrición y Dietética en la Universidad Católica de Manizales en 1991, que funcionó hasta el 2004. En la primera década del 2000 se crearon los Programas de Nutrición y Dietética en la Universidad de Pamplona en 2001 y en la Universidad del Sinú en 2008. En la segunda década se han creado dos programas, uno en la Universidad Mariana de Pasto el 7 de Mayo de 2012, otro recientemente aprobado en abril de 2013 en la Escuela Nacional de Deporte de Cali.

En la actualidad funcionan diez programas de pregrado en Nutrición y Dietética en Colombia. **Tabla 4**

3.2 Marco legal de la formación y del ejercicio profesional del Nutricionista Dietista.

Para dar respuesta a las necesidades académicas y laborales en aspectos relacionados con el ejercicio de la profesión de Nutrición y Dietética y teniendo en cuenta los avances del país, es importante revisar la normatividad que a través del tiempo el Estado Colombiano ha formulado, con el fin de enmarcar en ellas, el quehacer del profesional.

A continuación se mencionan las normas más relevantes que enmarcan la formación y el desempeño laboral del profesional en Nutrición y Dietética.

El Congreso de Colombia, por la Ley 73 de 1979.⁽¹¹⁾ Reglamentó el ejercicio de la profesión de Nutrición y Dietética la cual la define así en su artículo 1:

“Para los efectos legales, se entiende por ejercicio de la profesión de Nutrición y Dietética:

1. La aplicación del conocimiento científico de la nutrición en la alimentación humana, empleando conocimientos, métodos, técnicas y procedimientos necesarios para contribuir a la promoción, prevención, conservación; tratamiento, recuperación y rehabilitación de la nutrición del individuo y la comunidad, y



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1978

2. La participación del profesional en un equipo interdisciplinario que diagnostique la situación nutricional y alimentaria del individuo y la comunidad, para planear, organizar, dirigir, ejecutar, evaluar, controlar, coordinar y asesorar programas de nutrición en los sectores de desarrollo del país, a diferentes niveles, con el objeto de mejorar el estado nutricional y contribuir al bienestar de la población”

En la fase inicial de formación de profesionales en Nutrición y Dietética, unas pocas promociones recibieron el título de Dietistas y posteriormente, por casi 15 años, el título que se otorgó fue el de Licenciadas en Nutrición y Dietética. A partir de la expedición del Decreto 80 de 1980,⁽¹²⁾ por el cual se organiza el sistema de educación postsecundaria, se adoptó la estructuración del currículo en campos de formación: social y humanístico, fundamentación científica e investigativa y formación profesional, y a partir de él se otorga el título de Nutricionista Dietista.

En 1981 el Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior ICFES mediante el Acuerdo N°12⁽¹³⁾, adoptó los requisitos mínimos para la formación profesional y funcionamiento de los programas académicos y definió al Nutricionista Dietista como el profesional con formación universitaria, “Que estudia e investiga la ciencia de la nutrición y los alimentos, la interpreta y aplica en todos los niveles de atención del Sistema de Salud y de los demás sectores del desarrollo económico del país, comprometidos con el mejoramiento del estado nutricional del individuo y de la comunidad.” En esta legislación, además se establecieron las funciones que el profesional puede cumplir en áreas laborales específicas: asistencial, educativa, investigativa y administrativa.

En 1992 se organiza el servicio público de educación superior en todo el territorio nacional a través de la Ley 30⁽¹⁴⁾. Orienta a las universidades al diseño de currículos, que a través de modelos pedagógicos adecuados, favorezcan las acciones de investigación, docencia y extensión y propone que se desarrollen procesos de autoevaluación y revisión de los programas académicos para lograr la excelencia en la calidad de la educación y la formación integral de los futuros profesionales.

A partir de la promulgación de la Ley 30, en forma paulatina los programas académicos de Nutrición y Dietética implementaron los procesos de registro calificado y de autoevaluación con miras a la acreditación de alta calidad, procesos que han fortalecido los proyectos educativos institucionales y los propios de los programas académicos, para desarrollar planes de mejoramiento con altos estándares de calidad académica en los tres ejes misionales; docencia, investigación y servicio. En el caso de los programas académicos de Nutrición y Dietética actualmente tres están con registro calificado vigente otorgado por el Ministerio de Educación Nacional y cuatro han adelantado los procesos de acreditación y renovación de acreditación de alta calidad, con el Centro Nacional de Acreditación – CNA-.

Otras normativas fueron adaptadas por los programas académicos como: Ley 115 de febrero 8 de 1994⁽¹⁵⁾, por la cual se expide la Ley General de Educación; Decreto 917 de



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1978

mayo 22 de 2001⁽¹⁶⁾, por medio del cual se establecen los estándares de calidad en programas académicos del área de la salud; Decreto 808 de abril 25 de 2002⁽¹⁷⁾, por el cual se establece el crédito académico como mecanismo de evaluación de calidad, transferencia estudiantil y cooperación interinstitucional; Decreto 1781 junio 26 de 2003⁽¹⁸⁾, por el cual se reglamentan los exámenes de estado de calidad de la educación superior, ECAES, de los estudiantes de los programas académicos de pregrado; el Decreto 2566 de septiembre 10 de 2003⁽¹⁹⁾, por el cual se establecen las condiciones de calidad y demás requisitos para el ofrecimiento y desarrollo de programas académicos de Educación Superior; Ley 1324 del 13 de Julio de 2009⁽²⁰⁾, por la cual se fijan parámetros y criterios para organizar el sistema de evaluación de resultados de la calidad de la educación, se dictan normas para el fomento de una cultura de la evaluación, en procura de facilitar la inspección y vigilancia del Estado y se transforma el ICFES.

La Ley 1164 de octubre de 2007⁽²¹⁾, por la cual se dictan disposiciones en materia del Talento Humano en Salud, Hace énfasis en la importancia de mejorar tanto la calidad de los programas académicos, estableciendo las características de la formación, como la calidad del desempeño de todos los profesionales de la salud y define los incentivos para promover la calidad del mismo

En materia de Salud, la nueva concepción de la Seguridad social prevista en la Constitución Política de Colombia de 1991⁽²¹⁾ como un derecho colectivo, un derecho fundamental y un derecho irrenunciable, llegó a la restructuración total, legal, administrativa, laboral y financiera del servicio público de salud en el país.

Para el ejercicio de la profesión de Nutrición y Dietética se tuvieron en cuenta las leyes 60⁽²²⁾ y 100 de 1993⁽²³⁾, la Ley 715 de 2001⁽²⁴⁾ y la Ley 1438 de 2011⁽²⁵⁾ Por la cual se el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones.

Esta Ley modifica varios artículos de la Ley 1164 entre ellos el artículo 13 de la Ley 1164. *De la pertinencia y calidad en la formación del talento humano en salud* y define: “Las instituciones y programas de formación del Talento Humano en Salud buscarán el desarrollo de perfiles y competencias que respondan a las características y necesidades en salud de la población colombiana, a los estándares aceptados internacionalmente y a los requerimientos del Sistema General de Seguridad Social en Salud, fundados en la ética, calidad, pertinencia y responsabilidad social. Le corresponde al Ministerio de la Protección Social desarrollar los mecanismos para definir y actualizar las competencias de cada profesión atendiendo las recomendaciones del Consejo Nacional de Talento Humano en Salud.

Los programas que requieran adelantar prácticas formativas en servicios asistenciales deberán contar con escenarios de prácticas conformados en el marco de la relación docencia servicio. Esta relación se sustentará en un proyecto educativo de largo plazo



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 23 de 1978

compartido entre una institución educativa y una entidad prestadora de servicios, que integrará las actividades asistenciales, académicas, docentes y de investigación.”

También modifica el artículo 26 de la Ley 1164 relacionado con Autorregulación profesional, lo define como, *Acto propio de los profesionales de la salud*: Es el conjunto de acciones orientadas a la atención integral de salud, aplicadas por el profesional autorizado legalmente para ejercerlas. El acto profesional se caracteriza por la autonomía profesional y la relación entre el profesional de la salud y el usuario. Esta relación de asistencia en salud genera una obligación de medio, basada en la competencia profesional. Los profesionales de la salud tienen la responsabilidad permanente de la autorregulación.

Cada profesión debe tomar a su cargo la tarea de regular concertadamente la conducta y actividades profesionales de sus pares sobre la base de:

- a) El ejercicio profesional responsable, ético y competente, para mayor beneficio de los usuarios.
- b) La pertinencia clínica y uso racional de tecnologías, dada la necesidad de la racionalización del gasto en salud, en la medida que los recursos son bienes limitados y de beneficio social.
- c) En el contexto de la autonomía se buscará prestar los servicios médicos que requieran los usuarios, aplicando la autorregulación, en el marco de las disposiciones legales.
- d) No debe permitirse el uso inadecuado de tecnologías médicas que limite o impida el acceso a los servicios a quienes los requieran.
- e) Las actividades profesionales y la conducta de los profesionales de la salud debe estar dentro de los límites de los Códigos de Ética Profesional vigentes.

Las asociaciones científicas deben alentar a los profesionales a adoptar conductas éticas para mayor beneficio de sus pacientes.

La Ley 1438 define en el Artículo 105. *Autonomía profesional*. Entiéndase por autonomía de los profesionales de la salud, la garantía que el profesional de la salud pueda emitir con toda libertad su opinión profesional con respecto a la atención y tratamiento de sus pacientes con calidad, aplicando las normas, principios y valores que regulan el ejercicio de su profesión.

4. Situación actual de la formación del nutricionista dietista y perfil profesional.

Colombia cuenta con una experiencia de sesenta años en la formación de profesionales en Nutrición y Dietética, en instituciones de educación superior con reconocida trayectoria y prestigio nacional



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1978

4.1 Situación actual de la oferta de programas académicos de Nutrición y Dietética.

Existen en el país diez programas académicos de pregrado en Nutrición y Dietética, cinco se ofrecen en universidades públicas: Antioquia, Atlántico, Industrial de Santander, Nacional de Colombia y Pamplona, cuatro en universidades privadas: Pontificia Universidad Javeriana, Metropolitana, Sinú y Mariana. Uno, recientemente aprobado en la Escuela Nacional de deporte. **Tabla 4**

Se encuentran ubicados en ciudades capitales: dos en Bogotá, (Javeriana y Nacional de Colombia), tres en la región Caribe (Atlántico, Metropolitana y Sinú) y un programa en cada una de los departamentos de Antioquia, Santander del Sur, Santander del Norte, Nariño y Valle del Cauca.

Los programas académicos de formación pertenecen: cinco a Facultades de Salud o Ciencias de la Salud en las Universidades Industrial de Santander, Pamplona, Sinú, Mariana y Escuela Nacional de Deporte del Valle del Cauca. Tres funcionan como carreras adscritas a Facultades: de Ciencias, Medicina y de Nutrición y Dietética. Uno de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidades de Antioquia, uno como Programa dependiente de la rectoría de la Universidad Metropolitana.

Todos los programas otorgan el título de Nutricionista Dietista con una duración de estudios que oscila entre 8 a 10 semestres. La mayoría, seis programas, tienen una duración de 10 semestres, la Nacional de Colombia con 9 semestres y el de la Metropolitana y Escuela Nacional de Deporte con 8 semestres. Los créditos de acuerdo a la normatividad en educación superior oscilan entre 153 y 180 créditos.

Los planes de estudio contemplan un alto porcentaje de créditos de asignaturas obligatorias que varían de acuerdo a las políticas institucionales y un menor porcentaje de créditos de asignaturas de libre elección que pueden denominarse, electivas, o de contexto, o complementarias, o de profundización, dependiendo también de la universidad. Esta distribución de créditos imprime una característica importante de flexibilidad curricular que le permite al estudiante tener la autonomía para optar por rutas curriculares de su propia elección.

Además, todos los programas exigen un examen que demuestre el manejo del inglés como segunda lengua.

Los programas de las universidades de Antioquia, Industrial de Santander, Nacional de Colombia y Pontificia Javeriana han adelantado los procesos de acreditación y renovación de alta calidad ante el Consejo Nacional de Acreditación y han obtenido el reconocimiento respectivo por el Ministerio de Educación Superior. Los programas de las universidades de



Atlántico, Metropolitana, Mariana, Pamplona, Sinú y Escuela Nacional de Deporte tienen su registro calificado vigente.

El resumen de las características de los programas puede verse en la siguiente tabla.

Tabla N° 4 Características de los programas académicos de Nutrición y Dietética en Colombia.

Universidad	Denominación del Programa	Fecha de Creación	Dependencia a la que pertenece	Duración Semestres	Créditos Académicos	Normatividad vigente MEN
Antioquia	Programa de Nutrición y Dietética	1967	Escuela de Nutrición y Dietética	Diez (10)	169 Todos obligatorios	Renovación acreditación de alta calidad Resolución 4015/2010. Ocho (8) años
Atlántico	Programa de Nutrición y Dietética	Acuerdo N° 044 del 26 de diciembre de 1966	Facultad de Nutrición y Dietética	Diez (10)	170 154 Obligatorios 16 Electivos	Registro calificado. Resolución No 2536 de mayo 30 del 2006
Escuela Nacional del Deporte	Programa de Nutrición y Dietética	2013	Facultad de Salud y Rehabilitación	Ocho (8)	153 143 Obligatorios 10 Electivos	Registro calificado N° 3267/2013 Siete (7) años
Industrial de Santander	Carrera de Nutrición y Dietética	Acuerdo N° 087 de Octubre de 1968	Facultad de Salud. Escuela de Nutrición y Dietética	Diez (10)	196 192 Obligatorios 4 Electivos	Renovación acreditación de alta calidad Resolución 8136/2007 Siete (7) años.
Mariana	Programa de Nutrición y Dietética	2012	Facultad de Ciencias de la Salud	Nueve (9)	148 104 Obligatorios 44 Electivos	Registro calificado. Resolución 4667/2012 Siete (7) años



Universidad	Denominación del Programa	Fecha de Creación	Dependencia a la que pertenece	Duración Semestres	Créditos Académicos	Normatividad vigente MEN
Metropoli - tana	Programa de Nutrición y Dietética	1975	Rectoría	Ocho (8)	160 144 Obligatorios 16 Electivos	Registro calificado Resolución 6527/2007 Siete (7) años
Nacional de Colombia	Carrera de Nutrición y Dietética	Acuerdo N° 07 del 28 de enero de 1965	Facultad de Medicina	Nueve (9)	158 126 Obligatorios 32 Electivos	Renovación acreditación alta calidad Resolución 6801/2011 Cuatro (4) años
Pamplona	Carrera de Nutrición y Dietética	2001	Facultad de Salud	Diez (10)	163 153 Obligatorios 10 Electivos	Registro calificado Resolución 4305/2013 Siete (7) años
Pontificia Universi - dad Javeriana	Carrera de Nutrición y Dietética	1952	Facultad de Ciencias	Diez (10)	180 en total 126 obligatorios 54 electivos	Renovación acreditación Resolución 9910/2012 Seis (6) años
Sinú	Programa de Nutrición y Dietética	2005	Facultad de Ciencias de la Salud. Escuela de Nutrición y Dietética	Diez (10)	177 162 Obligatorios 15 Electivos	Registro calificado Resolución 13177/2012 Siete (7) años

Fuente: Condensado Ficha Técnica. Programas Académicos de Nutrición y Dietética. ACOFANUD. 03/ 2013

En abril de 2013 el país contaba con 8.905 nutricionistas dietistas. Del total de profesionales, el 36,5% se han formado en los dos programas de Bogotá, el 30% en la región Caribe y el 20% en Medellín. El porcentaje restante en Bucaramanga, Pamplona y Manizales, como puede apreciarse en la tabla 5.



Tabla 5. Nutricionistas Dietistas egresados por Universidad. Colombia, 2013

Universidad	Fecha de inicio	Numero de egresados	Porcentaje
Antioquia	1965	1744	19,6
Atlántico	1955	1873	21,0
*Católica de Manizales	1991	213	2,4
Industrial de Santander	1963	780	8,8
Metropolitana	1975	767	8,6
Nacional de Colombia	1965	1776	19,9
Pamplona	2000	235	2,6
Pontificia U. Javeriana	1952	1475	16,6
Sinú	2005	42	0,5
TOTAL		8905	100.0

*Este programa se cerró en 2004.

Fuente: Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética. Abril de 2013.

Como se mencionó anteriormente el ejercicio de la profesión en Colombia está reglamentado por la Ley 73 de 1979 y como lo estipula la Ley, la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética en Colombia es el ente encargado de expedir la matrícula profesional, requisito indispensable para el ejercicio de la profesión. En la tabla 6 se puede observar que sólo aproximadamente el 50% de los profesionales cuentan con matrícula profesional y hay 28 nutricionistas dietistas formadas en universidades extranjeras.

Tabla 6. Nutricionistas Dietistas con matricula profesional. Colombia – 2013

Universidad	Total de egresados	Con Matricula Profesional	% en relación con egresados de su Universidad.
Antioquia	1744	879	50,4
Atlántico	1873	887	47,36
*Católica de Manizales	213	129	60,56
Industrial de Santander	780	338	43,33
Metropolitana	767	355	46,28
Nacional de Colombia	1776	1058	59,57
Pamplona	235	121	51,49
Pontificia Javeriana	1475	651	44,14
Sinú	42	29	69,05
U. extranjeras		28	
Total		4475	

* Este programa se cerró en 2004.

Fuente: Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética. Abril de 2013.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1978

4.2 Perfil ocupacional del Nutricionista Dietista en Colombia.

Como parte del Estudio del recurso humano del Nutricionista Dietista en Colombia ⁽²⁷⁾ realizado por ACODIN en 1988, se obtuvo información sobre los sectores en los que se desempeñaba el Nutricionista Dietista y las principales funciones establecidas por áreas de desempeño.

En 1991 la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética ACOFANUD realizó la actualización del perfil ocupacional del Nutricionista Dietista en Colombia.

El estudio más reciente 2002, fue realizado por la Universidad de Antioquia, y estudia las características ocupacionales del Nutricionista Dietista y satisfacción con la profesión, de los egresados de las universidades de Antioquia, Nacional e Industrial de Santander. La Universidad Javeriana con la misma metodología y especificaciones técnicas de la Universidad de Antioquia, elaboró el estudio solo para el conjunto de egresadas de la Javeriana.

Los tres estudios realizados, con un intervalo entre el primero de ACODIN, 1985, y el segundo de ACOFANUD, 1991, de seis años y entre éste y los más recientes de la Universidad de Antioquia y Javeriana de diez años, tienen la ventaja de contemplar casi las mismas variables, lo que permite hacer un análisis comparativo entre las mismas y efectivamente poder visualizar los cambios más significativos desde el punto de vista cualitativo, aclarando, que este análisis no se realiza desde el punto de vista estadístico pues son muestras diferentes, en el caso de las últimas, no representativas y obtenidas con distintas metodologías⁽⁹⁾. Ver anexo 2. Sin embargo, se presentaron las siguientes tendencias en el perfil ocupacional de este profesional:

- a) Es una profesión abierta a la formación de hombres y mujeres con un mayor número de egresados del género femenino.
- b) Aumento de profesionales que realizan estudios de formación avanzada, con énfasis en las áreas de administración o gerencia, en salud y en educación.
- c) Como en otras disciplinas del área de la salud se cuenta con profesionales insatisfechos que no ejercen la profesión y orientan su actividad laboral al mercadeo y ventas y otras actividades ya que el sistema de salud actual no ofrece buena remuneración.
- d) Se encuentra en aumento el grado de satisfacción de profesionales con el ejercicio de su profesión
- e) El sector salud es el área en el que el Nutricionista Dietista más se desempeña, la tendencia de su participación como empleador ha disminuido, pues ha aumentado el desempeño de estos profesionales en los sectores de industria alimentaria y nutrición pública.
- f) Se aprecia un aumento en la oferta de empleos en instituciones pertenecientes a la industria de alimentos y farmacéutica, y en entidades del estado como gobernaciones,



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1978

alcaldías y sector educativo. En la muestra de 2002 ya no aparece el sector agricultura como empleador.

- g) El tipo de vinculación laboral, ya sea por contrato indefinido, por término definido o por prestación de servicios continúa con una tendencia similar en los tres periodos de análisis.
- h) Aumento de profesionales desempeñando cargos en campos de administración y gerencia. Además, se reportan cargos denominados “ventas”.

En febrero del 2013, La Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética, adelantó un estudio de aproximación tendiente a conocer en qué áreas del desempeño se encuentran laborando los profesionales, si están vinculados a empresas públicas o privadas y su ubicación en cada una de las regiones del país. Este acercamiento se realizó teniendo en cuenta que en la actualidad no existe ningún estudio reciente que permita identificar el perfil ocupacional del Nutricionista Dietista en sus diferentes campos de acción.

Para tal efecto se construyó un instrumento, tipo encuesta, que se remitió por vía electrónica a 4.344 nutricionistas dietistas que se encuentran en la base de profesionales que han tramitado su tarjeta profesional. Del total de encuestas enviadas se obtuvo respuesta de ochocientos sesenta y seis profesionales (866) equivalentes al 20%. A continuación se describen los principales hallazgos:

a) Características de la población encuestada.

De los profesionales encuestados el 7,3% (62) son del género masculino y 92,7% (804) del género femenino. En su mayoría desarrollan su ejercicio profesional en el sector privado y en la ciudad de Bogotá o en capitales principales del país.

b) Áreas y lugares de desempeño profesional

El área de desempeño reportada por el mayor número de profesionales es nutrición pública 369 (43%), seguida por nutrición clínica 257 (30%). Las áreas en que menos profesionales se desempeñan son actividad física y comercial, con 8 y 5 profesionales respectivamente, que equivale menos del 1%. El área de investigación fue reportada por 10 profesionales quienes adelantan actividades con una universidad estatal, sin embargo, esta área del desempeño se encuentra en crecimiento en el país.

Donde más se concentran los profesionales es en Bogotá D.C. con el 27% (236) seguido por el departamento de Antioquia con el 21% (180) En los departamentos de Boyacá, Chocó y Guajira hay más número de nutricionistas trabajando en los municipios o ciudades pequeñas que en el resto de los departamentos del país. Laboran menos de cinco (5) profesionales en los departamentos de Amazonas, Caquetá, Chocó, Guaviare, San Andrés y Vaupés.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 DE 1978

No se obtuvo respuesta de los profesionales ubicados en los departamentos de Guainía, Putumayo y Vichada.

c) **Carácter de la vinculación.**

De los ochocientos veintiocho (828) profesionales activos y residentes en el país, el 60% cuatrocientos noventa y ocho (498) están vinculados a la empresa privada o de alimentos, laboratorios, clínicas, entre otros. En el sector público se vinculan a instituciones como el ICBF, Secretarías Distritales, Universidades y Hospitales.

5. Perfil profesional y Competencias del Nutricionista Dietista en Colombia.

Según la academia Colombiana de Medicina se entiende por perfil profesional para el talento humano en salud: “El conjunto de rasgos, aptitudes, valores, motivaciones y comportamientos que identifican a un profesional. Sintetiza los dominios y las competencias que debe poseer y demostrar un profesional.”

5.1 Perfil profesional, deberes y competencias del Nutricionista Dietista.

El perfil profesional del Nutricionista Dietista, fue definido por ACODIN en el Código de Bioética en el año 1996. (2) Este código es la normatividad vigente para el desempeño profesional.

A continuación se transcribe textualmente lo concerniente al perfil profesional

“El Nutricionista Dietista es un profesional con formación universitaria, actitud científica, crítica y analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo que:

Estudia, investiga y aplica la ciencia de los alimentos y la nutrición en la alimentación del ser humano Desarrolla, evalúa y participa en programas y servicios de alimentación y nutrición, con base en el análisis de los factores condicionantes de la problemática alimentaria y nutricional Contribuye al logro de una mejor calidad de vida de la población mediante la promoción de un adecuado estado de salud y nutrición, así como la prevención y tratamiento de las enfermedades relacionadas con alimentación y nutrición.

Los campos de acción en que se desempeña el Nutricionista Dietista en forma individual y como

Integrante del equipo interdisciplinario son: Nutrición normal y clínica, nutrición comunitaria,

Servicios de alimentos, agroalimentario e industrial en los cuales se involucran las funciones

Relacionadas con investigación, educación y asesoría. En ocasiones la educación es considerada



Como campo de acción, en el caso de los profesionales que se desempeñan en el sistema de Educación formal en sus diferentes niveles y modalidades.

En el campo de la Nutrición Normal y Clínica, el profesional desempeña sus funciones en consultorios, instituciones de salud, de educación, gimnasios, centros de estética, de deporte y clubes recreativos.

En este campo el profesional

☐ *Brinda atención nutricional a individuos sanos o enfermos y a colectividades mediante el Diagnóstico del estado nutricional, la elaboración, planeación y evaluación del plan dietario*

☐ *Orienta al individuo y a la familia sobre el plan dietario y formas de preparación de los alimentos.*

☐ *Planea, desarrolla y evalúa contenidos de educación alimentaria para individuos y colectividades y diseña, elabora y evalúa material educativo*

☐ *Asesora a profesionales con relación a la atención alimentaria y nutricional de individuos sanos o enfermos*

☐ *Realiza y publica investigaciones en nutrición normal y clínica*

☐ *Participa en Programas de atención especial a pacientes con Soporte enteral y parenteral:*

Unidad renal, unidad coronaria, VIH y todos aquellos que establezca la entidad prestadora del servicio. Incluye: Valoración nutricional, manejo diario y monitoreo dietario, suplementación por vía oral o Régimen Dietético Especial a pacientes que así lo requieran.

En el campo de la Nutrición Comunitaria, el profesional desempeña funciones en instituciones y organizaciones públicas y privadas que desarrollan acciones relacionadas con la promoción de la salud y la nutrición, con la prevención, diagnóstico, tratamiento y recuperación de problemas nutricionales del individuo y la comunidad.

En este campo

☐ *Contribuye para que los sistemas culturales, ingresos y educación sean más sensibles a las necesidades nutricionales de la población*

☐ *Desarrolla su acción en equipos multidisciplinarios*

☐ *Asume liderazgo para diagnosticar la situación alimentaria y nutricional de las comunidades y desarrollar planes y programas acordes con la situación de cada comunidad*

☐ *Participa en la definición de políticas y en el proceso de planeación, ejecución y evaluación de programas de alimentación y nutrición*

☐ *Participa, realiza y publica investigaciones básicas y aplicadas en el campo de la nutrición comunitaria*

☐ *Planea, desarrolla y evalúa programas de educación alimentaria y nutricional para grupos y comunidad en general; diseña, elabora y evalúa material educativo*

☐ *Realiza coordinación intra e interinstitucional para la planeación, desarrollo y evaluación de programas de alimentación y nutrición en instituciones y comunidades.*



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1978

En el campo de Servicio de Alimentos, (hoy servicio de alimentación) el Nutricionista Dietista realiza sus funciones en instituciones públicas y privadas que cuentan con servicios de alimentación como hospitales, clínicas, cafeterías industriales, restaurantes, hoteles, colegios, jardines infantiles y guarderías entre otros.

En éste campo, con base en las necesidades nutricionales de los usuarios

- ☐ *Participa y colabora en la elaboración de pliego de condiciones para licitaciones de contratación de servicios de alimentación.*
- ☐ *Planea, desarrolla, controla y evalúa servicios de alimentación, manteniendo alta calidad, saneamiento, higiene y seguridad en la producción de comidas*
- ☐ *Planifica los menús para los servicios y establece la estandarización de recetas y su actualización permanente*
- ☐ *Planifica, desarrolla y evalúa nuevas preparaciones con alimentos comunes y supervisa al personal en la preparación, para conservar su valor nutritivo*
- ☐ *Participa en el diseño de la planta física para los servicios de alimentación, laboratorios de experimentación con alimentos y bodegas de almacenamiento.*
- ☐ *Establece especificaciones para la adquisición de alimentos, materiales y equipos y controla las solicitudes de los pedidos concernientes*
- ☐ *Establece necesidades y características del personal del servicio de alimentación*
- ☐ *Realiza investigaciones operacionales en relación con la eficiencia y calidad del servicio de alimentos.*

En el campo Agroalimentario e industrial, el Nutricionista Dietista se desempeña en todo el proceso del alimento, desde la producción, transporte, almacenamiento y comercialización, hasta el procesamiento industrial del mismo. El Nutricionista se desempeña en instituciones del sector agropecuario, industrias de alimentos y laboratorios farmacéuticos con línea nutricional.

Desarrolla las siguientes actividades

- ☐ *Contribuye a orientar las decisiones sobre prioridades de producción, comercialización e industrialización de alimentos de acuerdo con las necesidades nutricionales de la población*
- ☐ *Investiga y aplica técnicas para el enriquecimiento y transformación de alimentos que contribuyan a subsanar los problemas nutricionales de la población*
- ☐ *Investiga el efecto de los métodos utilizados en el manejo y procesamiento de alimentos y las modificaciones en el valor nutritivo de los mismos*
- ☐ *Planifica, desarrolla, evalúa y coordina nitra, interinstitucional e intersectorialmente planes y programas en alimentación y nutrición para el sector agroindustrial*
- ☐ *Asesora el proceso de transformación de alimentos, desde la selección hasta su distribución*
- ☐ *Interviene en el análisis sensorial de alimentos comunes y de productos alimenticios industrializados*



- ☐ *Participa en el diseño y formulación de nuevos alimentos que contribuyan al éxito de la atención nutricional en casos específicos*
- ☐ *Participa en el diseño de etiquetas y control de calidad de alimentos industrializados, así como en el proceso de promoción y comercialización de los mismos*
- ☐ *Realiza educación alimentaria y nutricional a profesionales, personal en servicio y usuarios de productos nutricionales.*

Son deberes del Nutricionista Dietista.

El hombre es una unidad social, psíquica y somática, sometido a variadas influencias externas; el Nutricionista Dietista debe estudiar y considerar al paciente como persona que es, en relación con su entorno, con el fin de conocer sus características ambientales, diagnosticar su estado de nutrición y adoptar las medidas tendientes a su conservación y recuperación, aplicando principios científicos, metodológicos y bioéticos que garanticen los intereses de la ciencia, los derechos de la persona, para protegerla del sufrimiento y mantener su integridad física, mental, social y moral. Así es posible garantizar el cumplimiento de uno de los derechos fundamentales de todo ser humano sin distinción de raza, ideología y condición socioeconómica como es el goce del grado máximo de salud, bienestar y calidad de vida.

En este sentido los deberes del profesional en Nutrición y Dietética se derivan de los diferentes elementos del proceso de atención, los cuales se ejercen en el siguiente marco deontológico.

3. 1. Deberes con el país

- ☐ *Colocar al servicio del país los conocimientos y experiencias adquiridos*
- ☐ *Prestar sus servicios profesionales a poblaciones y comunidades de mayor riesgo de problemas alimentarios y nutricionales*
- ☐ *Participar en la planeación, desarrollo y evaluación de programas tendientes a mejorar o solucionar la problemática alimentaria y nutricional del país*
- ☐ *Ofrecer su colaboración para prestar servicios en caso de calamidad pública como epidemias, desastres naturales y accidentes entre otros.*

3. 2. Deberes con la profesión

- ☐ *Cumplir con todos los requisitos exigidos por la Ley 73 de 1979 que reglamenta el ejercicio de la profesión de Nutrición y Dietética.*
- ☐ *Estar actualizado sobre los avances de la ciencia de la nutrición y de los alimentos y aplicarlos en el desempeño profesional*
- ☐ *Aceptar las responsabilidades que sus acciones generen*
- ☐ *Denunciar la práctica ilegal de la profesión*



- ☐ *Ejercer la profesión cuando se requieran sus servicios en condiciones que garanticen la calidad de la atención*
- ☐ *Ejercer la profesión con honradez, seriedad y lealtad de manera que dignifique y enaltezca la profesión y los intereses sociales*
- ☐ *Divulgar las investigaciones y trabajos técnicos*
- ☐ *Dar a conocer sus servicios avalándolos con los títulos obtenidos y la experiencia profesional*
- ☐ *Avalar solamente productos, documentos y publicidad que reúnan las características científicas y técnicas requeridas en cada caso*
- ☐ *Recordar siempre que el título profesional es personal e intransferible*
- ☐ *Asumir la ejecución de las funciones propias de la profesión sin permitir su delegación*
- ☐ *Exigir remuneración justa por su trabajo, lo cual constituye un medio normal de subsistencia, siendo para su propio beneficio y nunca para terceros que pretendan explotarlo comercial y políticamente. No obstante, no debe participar en competencia desleal de precios para conquistar una labor profesional*
- ☐ *Abstenerse de ofrecer y recibir comisiones para obtener trabajo profesional o crear situaciones de privilegio.*

3. 3. Deberes con los pacientes y la comunidad

- ☐ *Atender a todas las personas que soliciten sus servicios en iguales condiciones de efectividad y objetividad*
- ☐ *Aplicar un procedimiento metodológico que garantice adecuada atención nutricional y prescripción del tratamiento correspondiente*
- ☐ *Abstenerse de exigir exámenes injustificados y de ordenar tratamientos innecesarios*
- ☐ *Prescribir tratamientos científicamente aprobados y que no atenten contra la salud de quienes lo reciben*
- ☐ *Informar y apoyar al paciente sobre el tratamiento prescrito, circunstancias que tengan que ver con el buen resultado del mismo y evitar todo comentario que despierte su preocupación injustificada*
- ☐ *Evitar pronósticos del desarrollo del tratamiento sin estar fundamentado*
- ☐ *Diligenciar con responsabilidad y ética la historia alimentaria – nutricional, la cual es un documento destinado a describir el estado de nutrición y el tratamiento prescrito. El texto debe ser claro, preciso y ceñido estrictamente a la verdad*
- ☐ *Tener presente que la información suministrada por el paciente constituye secreto profesional*
- ☐ *Demostrar en el trabajo con comunidad, respeto por sus valores, lealtad y discreción en los comentarios sobre acontecimientos del mismo*
- ☐ *Procurar que todo trabajo que se realice con comunidad redunde en beneficio de la misma*
- ☐ *Informar claramente a la comunidad, sobre los objetivos y las implicaciones de las investigaciones que se lleven a cabo en la misma y contar con su autorización o aprobación.*



- ☐ Utilizar los resultados de las investigaciones realizadas en comunidades en acciones tendientes a solucionar la problemática encontrada
- ☐ Tener siempre presente que la información suministrada por la comunidad debe ser considerada como confidencial
- ☐ Sufragar institucional o personalmente los costos de investigación y no permitir que sean costeados por la comunidad objeto de la misma
- ☐ Evitar despertar expectativas sobre beneficios no posibles en el trabajo con comunidad, éste implica cumplimiento, responsabilidad y respeto.

3. 4. Deberes con las Instituciones

- ☐ Cumplir a cabalidad sus deberes profesionales y administrativos, así como el horario de trabajo y demás compromisos adquiridos con la institución donde presta sus servicios
- ☐ Abstenerse de percibir honorarios de los pacientes que atiende en esas instituciones
- ☐ Privarse de aprovechar su vinculación con una institución para inducir al paciente a que utilice sus servicios en el ejercicio privado
- ☐ Velar por el uso racional de los recursos y equipos de la institución, destinados a la atención alimentaria y nutricional
- ☐ Ser leales con la institución al emitir conceptos con relación al manejo profesional, administrativo, de personal y otros aspectos
- ☐ Respetar el lugar de trabajo y el personal que labora dentro de la institución
- ☐ Inhibirse de desempeñar cargos remunerados en los cuales sus horarios sean coincidentes o colindantes
- ☐ Abstenerse de emplear las instalaciones, equipos y recursos propios de la entidad donde presta sus servicios para hacer consulta o trabajos privados.

3. 5. Deberes con los colegas

- ☐ Ser honesto, leal y solidario con los colegas y demás integrantes del equipo de trabajo, teniendo presente que el mutuo respeto constituye el fundamento esencial de las relaciones interpersonales
- ☐ Justificar suficientemente la desaprobación, en forma verbal o de cualquier otra manera, las actuaciones de sus colegas
- ☐ Abstenerse de plagiar o apropiarse de investigaciones o trabajos de otros profesionales
- ☐ Negarse a conceptuar pericialmente su propio trabajo
- ☐ Negarse a aceptar un cargo desempeñado por otro colega que haya sido destituido sin causa justificada, salvo que se trate de uno de dirección o confianza.

3. 6. Deberes con los subalternos

- ☐ Ofrecer un trato digno y justo respetando su integridad y sus derechos
- ☐ Cumplir las normas legales e institucionales en relación con la contratación de servicios y manejo de personal
- ☐ Capacitar y estimular el buen desempeño de los subalternos.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1978

3. 7. *Deberes con las asociaciones*

- ☐ *Mantener afiliación con las Asociaciones de carácter científico o gremial y contribuir al reconocimiento, superación y enaltecimiento de la profesión*
- ☐ *Cumplir con las normas y estatutos de las Asociaciones a que esté afiliado y participar activamente en sus actividades*
- ☐ *Motivar a otros profesionales para su afiliación a las Asociaciones*
- ☐ *Ser solidario y leal con las Asociaciones y apoyarlas permanentemente.*

5.2 Antecedentes para definición de competencias

En el marco de la realización de los ECAES en 2003, ACOFANUD y ACODIN coordinaron un trabajo con directivos y docentes de los programas académicos para definir las competencias en forma consensuada, como eje orientador para los profesores que participarían en la construcción de preguntas de estos exámenes que se aplicarían a los estudiantes de los últimos dos semestres de los programas académicos.

Se definieron las competencias por áreas de formación del profesional Nutricionista Dietista. Ver Anexo. 3

- Nutrición Humana
- Nutrición Clínica
- Alimentos y servicios de alimentación: Ciencia de alimentos y Administración de servicios de alimentación.
- Nutrición en salud Pública.
- Transversales: educación, investigación y administración.

Posteriormente, ACOFANUD en el marco del proyecto Tuning, América Latina, de 2006 hasta 2010 participó con un grupo de sinergia y logró desarrollar una línea de trabajo relacionada con la identificación de las competencias genéricas en Nutrición y Dietética e identificación y validación de las competencias específicas.

El proyecto Tuning América Latina tuvo como objetivos:

- Contribuir al desarrollo de titulaciones fácilmente comparables y comprensibles en una forma articulada en toda América Latina.
- Desarrollar perfiles profesionales en términos de competencias genéricas y relativas a cada área de estudios
- Crear puentes entre las universidades y otras entidades apropiadas y calificadas para producir convergencia en las áreas de las disciplinas.

De las 27 competencias genéricas definidas por Tuning, (Anexo 4) ACOFANUD, coordinó la aplicación de una encuesta, en los programas académicos vinculados a la asociación, a 157 académicos, 387 graduados, 455 estudiantes y 114 empleadores y de los resultados



obtenidos se resumen las competencias genéricas en las que hubo consenso como las más importantes por cada una de las categorías de los actores encuestados, así como, las cinco competencias genéricas que consideraron menos importantes.

Tabla. 7 Competencias genéricas de acuerdo a grado de importancia. Consulta a Académicos, estudiantes, graduados y empleadores. ACOFANUD Colombia 2007.

Competencias genéricas más importantes.	Competencias genéricas menos importantes
Compromiso con la calidad.	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Compromiso ético.	Compromiso con la preservación del medio ambiente.
Capacidad de aplicar conocimientos en la práctica.	Habilidad para trabajar en contextos internacionales.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente	Habilidad en el uso de tecnologías de la información y la comunicación.
Conocimiento sobre el área de estudio ó profesión.	Capacidad de organización y planificación del tiempo.

Fuente: ACOFANUD informe final. Consulta resultados competencias genéricas del Nutricionista Dietista. Proyecto Tuning. Noviembre 2007. Bogotá, Colombia.

Terminada la fase de consulta de las competencias genéricas continuó el proceso de definición de las competencias específicas para Nutrición y Dietética. En primera instancia el Consejo de directores propuso un listado de 21 competencias específicas, (Anexo 5) las cuales posteriormente fueron revisadas y ajustadas en mesas de concertación por áreas de formación, con la participación de directivos y docentes de los programas afiliados a

ACOFANUD, en dos encuentros (2009), para llegar a la definición de las competencias específicas. Ver anexos 6 y 7.

Desde 2010 para dar cumplimiento a la normatividad vigente, el Ministerio de Salud y Protección Social en asocio con la Academia Nacional de Medicina, adelanta junto con los gremios profesionales de salud, la revisión, actualización y definición en algunos casos, de nuevas competencias laborales, las cuales las ha agrupado en específicas y transversales.

Para el caso de Nutrición y Dietética, la Comisión de Talento Humano de esta profesión en la cual participa la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética, ACOFANUD, Asociación Colombiana de Nutricionistas Dietistas, ACODIN, COMISIÓN DE EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA con el apoyo de otras asociaciones y profesionales adelantó una consulta para redefinir estas competencias con base a la documentación recibida y solicitada por la Academia Nacional de Medicina.



5.3 Competencias

Las competencias expresan las capacidades y actuaciones idóneas (conocimientos, destrezas, actitudes y aptitudes), de un profesional para su desempeño en un contexto social determinado en escenarios reales.

Para el presente documento, se dividen en dos categorías: *competencias transversales* y *competencias específicas*, las cuales se adquieren en el escenario académico (las valida y evalúa el Ministerio de Educación Nacional y el ICFES). Los criterios de desempeño se evalúan en los escenarios de trabajo.

5.3.1 Competencias Transversales

Las competencias transversales representan el factor común entre profesiones y permiten la integración entre las disciplinas. Se relacionan con los desempeños concretos en un escenario de prestación de servicios de salud, facultan al profesional para su ejercicio profesional en una organización. Para efectos de este trabajo se presentan en dos grupos: grupo 1: contexto, profesionalismo, ética y humanismo; el grupo 2 comprende: gestión, investigación, educación, asesoría y consultoría.



COMPETENCIAS TRANSVERSALES



Grupo 1: Contexto, profesionalismo, ética y humanismo.

Corresponde a una propuesta construida a partir de los aportes de Odontología, Medicina, Nutrición y Dietética, Terapia Respiratoria, Instrumentación Quirúrgica y Trabajo Social, de acuerdo a las especificaciones de la Academia Nacional de Medicina y el Ministerio de la Protección Social.



Cuadro 1. Propuesta unificada de competencias transversales: contexto, profesionalismo, ética y humanismo

Competencia	Criterios de desempeño
<u>Contexto:</u> Actuar profesionalmente en coherencia con las necesidades de la población colombiana, según las características y objetivos del Sistema de Salud y en cumplimiento de los principios que rigen el desempeño del profesional.	• 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. • Reconocer las características de la prestación de los servicios de salud frente al Sistema de Salud de vigente. • 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. • Proponer cambios que impacten de manera positiva la calidad de vida de individuos y colectividades. • Utilizar métodos y tecnologías basados en la evidencia, socialmente aceptables y al alcance de los individuos y colectividades.
<u>Profesionalismo.</u> Es el rol que le corresponde asumir como profesional de manera individual, interprofesional e interdisciplinar, con las personas, la familia y la comunidad, con	• Ejercer con pertinencia clínica y uso racional de las tecnologías, para beneficio de las personas y la sociedad en general. • 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



Competencia	Criterios de desempeño
sujeción a los principios fundamentales de la ciencia, la ética y la bioética, en el marco político y legal vigentes, así como en favor de sus derechos y prerrogativas de autonomía y auto-regulación para su desarrollo y el de la profesión	formación y desarrollo profesional. • 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. • 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. • 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. • Trabajar como parte del equipo de salud y atender las necesidades de la comunidad, armonizando sus conocimientos técnicos con las características de la población
<u>Ética y humanismo</u> Desempeñarse con compromiso y responsabilidad ética y social, en el marco del cuidado de la vida y la dignidad del ser humano, de los derechos humanos, de las características socio-culturales y económicas, individuales y colectivas, para actuar en consecuencia desde su profesionalismo y autodeterminación, en cumplimiento de las normas, principios y valores que regulan el ejercicio de la profesión.	• 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. • 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. • Ejercer la profesión de acuerdo con su perfil y competencias, optimizando el trabajo interprofesional e interdisciplinario, siempre desde el



Competencia	Criterios de desempeño
	propósito de lograr el beneficio del individuo y de la comunidad. • 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. • Manejar eficientemente la información, según principios éticos, bioéticos, técnicos y legales vigentes. • 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.

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social – 2013

Grupo 2. Gestión, investigación, educación, asesoría y consultoría.

A continuación se presentan las competencias transversales agrupadas bajo las dimensiones de: gestión, investigación, educación, asesoría y consultoría. Corresponde a una propuesta construida por la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética, ACOFANUD, Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas, ACODIN, y la Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética, oficializadas ante la Academia Nacional de Medicina en 2011.



Cuadro 2. Competencias transversales en Nutrición y Dietética, propuesta de ACOFANUD, ACODIN y Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética.

Competencias	Criterios de desempeño
<u>Gestión:</u> Aplicar herramientas de las ciencias administrativas en la práctica profesional con eficiencia para lograr resultados que incidan en la organización y gestión de los procesos que se llevan a cabo con el individuo, la familia y la comunidad.	• Interactuar con quienes tienen la responsabilidad de ejecutar acciones que resuelven situaciones relacionadas con la seguridad alimentaria y la salud. • 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. • 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. • Ajustar el funcionamiento, la logística, los sistemas de higiene y seguridad y prevención de riesgos para establecer los indicadores de gestión de la calidad. • Evaluar las funciones asignadas al equipo de trabajo. • Participar en las acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad en escenarios colectivos e individuales según el contexto. • Controlar la ejecución de los recursos económicos, físicos, técnicos y tecnológicos asignados al equipo del trabajo.
	• Liderar procesos de investigación en salud, alimentación y Nutrición. • Ejecutar procesos de investigación con el



Competencias	Criterios de desempeño
<u>Investigación.</u> Aplicar el proceso de investigación en temas relacionados con salud, alimentación y nutrición.	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. • Utilizar los resultados de las investigaciones en acciones tendientes a solucionar la problemática encontrada. • Incentivar la conformación de semilleros de investigación. • Publicar los resultados generados en los procesos investigativos en publicaciones científicas de reconocimiento académico y otros medios de comunicación.
<u>Educación.</u> Planear políticas, programas y proyectos de educación alimentaria y nutricional que incidan en la modificación de estilos de vida para prevenir la enfermedad, recuperar y mantener un adecuado estado de salud y nutrición	• Identificar las necesidades de Educación Alimentaria y Nutricional con base en el perfil epidemiológico de la comunidad. • Definir el plan educativo a desarrollar en coordinación con el equipo interdisciplinario. • Diseñar el material didáctico, de acuerdo con las características específicas de la población y hacer la evaluación y ajustes necesarios. • Construir el conocimiento en temas de alimentación y nutrición con cada grupo de población y retroalimentar al equipo de trabajo. • Controlar la ejecución de los recursos económicos, físicos, técnicos y tecnológicos asignados al equipo de trabajo, de acuerdo con las normas vigentes. • Actualizar los conocimientos del equipo interdisciplinario, teniendo en cuenta las modalidades de formación establecidas por la academia y los avances científicos y tecnológicos.
	• Identificar la capacidad de ejecución de las



Competencias	Criterios de desempeño
<u>Asesoría y consultoría.</u> Aplicar los conocimientos científicos y herramientas administrativas y técnicas con eficiencia y eficacia que incidan en la organización y gestión de los procesos que se llevan a cabo con instituciones y comunidad	propuestas de asesorías o consultorías a la luz del marco legal. • 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 • Desarrollar proyectos que cumplan con el plan de calidad de la empresa teniendo en cuenta los lineamientos éticos del profesional en salud • Planear el programa de ejecución de la asesoría. • Aplicar las normas técnicas vigentes sobre el tema específico en alimentación y nutrición. • Sistematizar los resultados obtenidos en las asesorías y consultorías y con previa autorización divulgarlos en diferentes medios: académicos, de comunicación y en instituciones. • Controlar la ejecución de los recursos económicos, físicos, técnicos y tecnológicos asignados al equipo del trabajo, de acuerdo con las normas vigentes.
<u>Salud Pública.</u> Liderar equipos multidisciplinarios, en el diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional de las comunidades para desarrollar planes y programas acordes con la situación de cada comunidad	• Participar en la definición de las políticas públicas y en el proceso de planeación, ejecución y evaluación de programas de soberanía alimentaria y nutricional. • Participar en proyectos de investigaciones de seguridad alimentaria y nutricional de la población colombiana. • Asesorar la elaboración, seguimiento y evaluación de políticas, planes, programas y proyectos relacionados con alimentación, nutrición y salud • Estudiar las propuestas a la luz del marco legal técnico y operativo para identificar la viabilidad de ejecución de las mismas • Realizar y coordinar intra e



Competencias	Criterios de desempeño
<u>...Salud Pública.</u> Liderar equipos multidisciplinarios, en el diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional de las comunidades para desarrollar planes y programas acordes con la situación de cada comunidad	institucionalmente la planeación desarrollo y evaluación de programas de alimentación y nutrición en instituciones y comunidades • 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. • 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.

5.3.2. Competencias específicas:

Se define como: lo que un profesional debe ser capaz de hacer, describe la capacidad para obtener resultados en un desempeño eficiente y con calidad. Además, expresa la capacidad y actuación de un dominio profesional en el desempeño de unos roles determinados en un contexto de salud.



El Nutricionista Dietista ha sido formado para desempeñarse en las siguientes áreas

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS



5.3.2.1 Nutrición Humana

Competencia	Criterio de desempeño
Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos durante el ciclo vital, (gestante hasta adulto mayor), con base en indicadores antropométricos,	• Entrevistar al individuo para el diligenciamiento de la historia alimentaria y nutricional previo análisis de su historia clínica. • Tomar las medidas antropométricas que le permitan determinar el Índice de Masa Corporal, IMC, estructura y composición en masa magra y tejido adiposo, entre otros. • Evaluar el estado general del individuo con el fin de corroborar la ausencia de signos físicos de deficiencias nutricionales.



Competencia	Criterio de desempeño
clínicos, bioquímicos y el consumo de alimentos, de acuerdo a directrices nacionales e internacionales.	• Identificar alteraciones o deficiencias subclínicas mediante la interpretación de los resultados de las pruebas bioquímicas. • Identificar el patrón de consumo y hábitos alimentarios, mediante la aplicación de la anamnesis alimentaria. • Evaluar el balance en el consumo de energía, macro y micronutrientes, así como la ingesta de los diferentes grupos de alimentos para orientar la educación alimentaria y nutricional • Integrar los datos obtenidos y con base en los parámetros nacionales e internacionales emitir el diagnóstico alimentario y nutricional • Remitir, si es necesario, a otro profesional de la salud.
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.	• Estimar los requerimientos y recomendaciones de energía y nutrientes del individuo. • Traducir las recomendaciones y requerimientos de energía y nutrientes en alimentos de acuerdo a guías alimentarias para la población colombiana. • Diseñar el plan alimentario y los mecanismos de seguimiento y control. • Impartir educación alimentaria y nutricional que garantice la comprensión por parte del individuo del plan alimentario a seguir. • Realizar consejería integral sobre estilos de vida saludable.



5.3.2.2 Ciencia y Tecnología de Alimentos

Competencia	Criterio de desempeño
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.	• Conocer al detalle las características biológicas, físico-químicas y nutricionales de los alimentos y sus modificaciones por almacenamiento, procesamiento y cocción. • Identificar los cambios en las sustancias nutritivas de los alimentos, al ser sometidos a los diferentes procesos en el hogar y la industria. • Conocer los procedimientos adecuados en la manipulación de los alimentos: alistamiento, cocción y almacenamiento. • Aplicar los lineamientos establecidos sobre la manipulación de alimentos para beneficio de individuos y colectividades. • Estimar los efectos de procesamiento del alimento sobre el valor nutricional y la calidad organoléptica. • Interpretar la legislación vigente sobre la cadena alimentaria.
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.	• Identificar los componentes bioactivos de los alimentos y su función en la salud. • Proponer los lineamientos en cuanto a composición, presentación y declaración de nutrientes y propiedades en salud de nuevos productos. • Proponer tamaños de referencia y porción de alimentos de diferente naturaleza. • Aplicar los aspectos relacionados con la legislación nacional e internacional que enmarca el desarrollo de alimentos tradicionales, funcionales, orgánicos y para regímenes especiales. • Elaborar etiquetado nutricional basados en la normatividad vigente y plantear aseveraciones de nutrientes y salud. • Fomentar el emprendimiento empresarial en el área de la alimentación y nutrición.



5.3.2.3 Gerencia de servicios de alimentación para colectividades

Competencia	Criterio de desempeño
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 el conocimiento científico técnico y administrativo para gerenciar el servicio de alimentación y ofrecer un producto final que satisfaga las necesidades nutricionales y gastronómicas de los usuarios • Adaptar la operación del servicio de alimentación para colectividades a la plataforma estratégica de la institución pública o privada. • Evaluar los resultados obtenidos en el diagnóstico del funcionamiento del servicio de alimentación teniendo en cuenta talento humano, los recursos: físicos, financieros y tecnológicos, para establecer sistemas de mejoramiento continuo. • Evaluar la calidad nutricional y sensorial de los menús ofrecidos en el servicio de alimentación para los diferentes grupos de edad, como respuesta a las particularidades de la población usuaria. • Evaluar el perfil higiénico sanitario del servicio de alimentación, acorde a la normatividad vigente de buenas prácticas de manufactura (BPM), tendiente a conservar la calidad nutricional, organoléptica e inocuidad de los alimentos. • Diseñar los indicadores que permitan el seguimiento y evaluación del desempeño y cumplimiento de la administración de los procesos, enmarcados en el sistema de gestión de la calidad. • Generar escenarios de trabajo interdisciplinario, inter e intrainstitucional con el fin de armonizar los conocimientos científicos técnicos y administrativos para el cumplimiento de los objetivos propuestos. • Coordinar estrategias de mercadeo innovación y desarrollo dirigidos al posicionamiento del



Competencia	Criterio de desempeño
	servicio de alimentación ante los usuarios, en la búsqueda de la rentabilidad del servicio. • Utilizar las tecnologías de informática y comunicación (TICs), como herramienta en beneficio del desempeño profesional y calidad en la prestación del servicio. • Acompañar al talento humano para potencializar sus fortalezas, en beneficio propio y de la organización. • Planear la alimentación para colectividades teniendo en cuenta la calidad nutricional y sensorial de los ciclos de menús a ofrecer. • Traducir en minuta patrón las recomendaciones de energía y de nutrientes en términos de alimentos, de porciones y tiempos de comida para ser suministrados en la alimentación a colectividades de acuerdo al ciclo vital. • Planificar los ciclos de menús normales y terapéuticos teniendo en cuenta las minutas patrón, las características socio-culturales económicos y religiosos del usuario y de la institución. • Establecer los lineamientos para el cumplimiento del proceso operativo del servicio de alimentación. • Desarrollar programas de capacitación en manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente. • Conocer la normatividad técnica vigente que se debe aplicar en un servicio de alimentación. • Establecer controles en los procesos mediante el monitoreo permanente, para optimizar la producción, y calidad de la alimentación.
Integrar los conocimientos de administración, alimentación y nutrición para planificar, gerenciar y crear soluciones gastronómicas para individuos hogares y grandes consumidores	• Establecer los procedimientos en el programa de estandarización de recetas, equipo y utensilios • Establecer los lineamientos del requerimiento de talento humano para la operación del servicio de alimentación. • Determinar las necesidades de planta física y equipos necesarios para una operación eficiente



Competencia	Criterio de desempeño
Impartir educación nutricional y alimentaria, con el fin de construir una política institucional de alimentación saludable.	• Impartir educación en alimentación saludable, técnica dietética y buenas prácticas de manufactura a los manipuladores de alimentos. • Desarrollar programas de educación alimentaria y nutricional a los usuarios del servicio de alimentación como estrategia para estimular hábitos de estilo de vida saludables.
Participar en procesos de licitación e interventoría en servicios de alimentación.	• Participar en la elaboración de procesos contractuales para el suministro de alimentación para colectividades, desde la elaboración de pliegos de condiciones, elaboración de propuestas hasta la evaluación de las mismas. • Ejercer funciones de planeación, ejecución, verificación y evaluación de la parte técnica, de los procesos licitatorios. • Realizar interventoría del contrato de suministro de alimentación, en los procesos contractuales.

5.3.2.4 Nutrición Clínica del adulto.

Competencia	Criterio de desempeño
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.	• Analizar la historia clínica e interpretar los resultados bioquímicos. • Tomar las medidas antropométricas para establecer la clasificación nutricional. • Identificar el patrón de consumo y los hábitos alimentarios, mediante la elaboración de la anamnesis alimentaria • Determinar el riesgo nutricional en individuos ambulatorios y hospitalizados • Emitir el respectivo diagnóstico nutricional.
Determinar el tratamiento nutricional indicado según el estado clínico y nutricional, aplicando criterios científicos, éticos y humanísticos.	• Definir el plan dietoterapéutico y/o el soporte nutricional enteral y/o parenteral indicado, aplicando la evidencia científica. • Interactuar de manera eficiente con el equipo de salud tratante, acorde con principios éticos y humanísticos. • Establecer una relación profesional-paciente de



	acompañamiento que garantice adherencia al tratamiento.
Efectuar el monitoreo del plan terapéutico (dietético y/o soporte nutricional) instaurado	• Monitorear diariamente el soporte nutricional y /o el plan dietoterapéutico. • Evaluar los resultados obtenidos con el plan dietoterapéutico o soporte nutricional prescrito. • Efectuar los ajustes necesarios para el logro de los objetivos terapéuticos propuestos.
Realizar consejería alimentaria y nutricional dirigida a pacientes y/o cuidadores en la atención hospitalaria y/o ambulatoria.	• Efectuar consejería alimentaria y nutricional a pacientes y familiares durante la hospitalización. • Elaborar y entregar el plan de alimentación o las recomendaciones alimentarias y nutricionales a pacientes que lo requieren. • Prescribir el plan dietoterapéutico indicado a pacientes ambulatorios. • Impartir educación alimentaria a grupos de pacientes específicos.

5.3.2.5 Nutrición Clínica Pediátrica

Competencia	Criterio de desempeño
Realizar atención a madres gestantes, lactantes, niños y adolescentes hospitalizados y ambulatorios.	• Identificar los patrones de referencia para la valoración de mujeres gestantes • Distinguir cómo realizar la valoración nutricional de mujeres gestantes adolescentes y adultas. • Realizar protocolos para la atención nutricional de mujeres gestantes con complicaciones. • Calcular los requerimientos de calorías y nutrientes para mujeres gestantes y lactantes con alguna patología. • Promover la lactancia materna desde la gestación, en el alojamiento conjunto y en consulta de crecimiento del lactante. • Conocer las técnicas para la extracción y conservación de la leche materna, así como para el manejo de las complicaciones de la lactancia materna relacionadas con la madre y



Prescribir plan dietoterapéutico y soporte nutricional enteral y parenteral

el niño.

- Establecer protocolos de la alimentación de los prematuros hospitalizados y en el programa canguro.
- Realizar la valoración nutricional e interpretar los indicadores para el diagnóstico nutricional de niños sanos, enfermos y con síndromes que afectan el crecimiento.
- Prescribir las pautas de alimentación complementaria para los lactantes hasta los 2 años e indicar la preparación de fórmulas infantiles en caso de que el niño no reciba leche materna.
- Calcular los requerimientos nutricionales, y prescribir planes de alimentación para los niños preescolares, escolares y adolescentes sanos, enfermos y con alteraciones del comportamiento alimentario.
- Establecer protocolos de manejo nutricional de acuerdo a las patologías de los niños.
- Realizar planes de alimentación especializados para el manejo intrahospitalario y manejo ambulatorio de niños enfermos y con patologías crónicas.
- Planear actividades educativas acorde a las necesidades y al grupo de individuos que atiende e implementarlas.
- Identificar los alimentos fuente de nutrientes, sus propiedades físicas y bioquímicas, para la prescripción de planes de alimentación normales y terapéuticos.
- Conocer las alteraciones fisiológicas y metabólicas en las enfermedades, para determinar el gasto energético del paciente y hacer los ajustes necesarios en la evolución.
- Planear la alimentación terapéutica para pacientes en períodos de tratamientos cortos y en enfermedades crónicas.
- Aplicar los principios de soporte enteral y parenteral, así como los protocolos y manejo según vías de suministro.
- Realizar seguimiento en la atención nutricional, valorar la tolerancia y adherencia al plan de alimentación, así como las modificaciones que



	amerita el soporte especializado.
Realizar atención en los programas ambulatorios dirigidos a promoción, prevención y tratamientos especializados en la atención de consulta externa	• Realizar el tamizaje o valoración de riesgo. • Identificar factores de riesgo socioeconómicos, disponibilidad, consumo y aprovechamiento. • Realizar la valoración nutricional y anamnesis alimentaria, para determinar las necesidades de calorías y nutrientes. • Interpretar datos bioquímicos y exámenes especializados como complemento de la valoración nutricional. • Reconocer cambios en el estado fisiológico y cuadro clínico en enfermedades de los niños. • Realizar promoción en estilos de vida saludable • Explicar el plan de alimentación y hacer educación nutricional • Remitir de ser necesario, a otro profesional de la salud.
Planear y desarrollar actividades en el proceso de cuidado nutricional en la atención de individuos enfermos	• Realizar tamizaje o valoración de riesgo • Analizar la historia clínica • Realizar valoración antropométrica e interpretar indicadores clínicos y bioquímicos. • Elaborar la anamnesis alimentaria y calcular las necesidades de calorías y nutrientes. • Desarrollar actividades para el cuidado nutricional relacionadas con la prescripción del plan de alimentación. • Participar como miembro activo en los grupos trabajo interdisciplinario • Conocer los principios del soporte especializado en nutrición enteral y parenteral, la prescripción de soluciones y el monitoreo. • Elaborar planes de alimentación según protocolos de manejo de patologías más prevalentes



5.3.2.6 Nutrición Pública

Competencia	Criterio de desempeño
Evaluar periódica y sistemáticamente los problemas relacionados con la alimentación y nutrición de la población, sus factores determinantes para buscar oportunidades de mejora.	• Diagnosticar el estado nutricional de grupos poblacionales con base en indicadores de acuerdo a directrices nacionales e internacionales. • Vigilar el estado nutricional y los factores de riesgo de los grupos por ciclo vital de acuerdo con directrices nacionales e internacionales. • Desarrollar el proceso metodológico para la selección, recolección, interpretación de la información. • Evaluar los hábitos alimentarios y las necesidades nutricionales específicas de diferentes grupos poblacionales. • Identificar los factores ambientales que puedan influir en el estado alimentario y nutricional de la población. • Analizar perfiles epidemiológicos relacionados con el estado alimentario y nutricional de las poblaciones. • Evaluar metodologías pedagógicas en alimentación y nutrición, disponibles para la población objeto. • Identificar talento humano, recursos físicos, económicos y tecnológicos, reconocer esfuerzos pasados para seleccionar y adoptar experiencias exitosas. • Socializar resultados obtenidos.
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.	• Establecer objetivos metas y prioridades, con base en necesidades alimentarias y nutricionales detectadas. • Identificar y/o proponer normas, reglamentos y directrices en pro del bienestar alimentario, nutricional y de salud en la población. • Diseñar e implementar planes, programas y proyectos de atención en salud con enfoque alimentario-nutricional en coordinación con el equipo de salud, teniendo en cuenta lineamientos nacionales e internacionales,



	normas de calidad, supervisión y gestión financiera. • Evaluar, adaptar y/o diseñar herramientas y tecnologías de información y comunicación que permitan el cumplimiento de los objetivos propuestos. • Propender por el derecho a una alimentación saludable. • Dirigir y/o apoyar procesos de investigación y documentarse científicamente para generar recomendaciones basadas en evidencia de calidad.
Implementar eficazmente estrategias y acciones alimentarias y nutricionales para cumplir con las metas acordadas.	• Asegurar el acceso a los programas de los grupos poblacionales del objeto de estudio y atención. • Promover la educación en alimentación y nutrición teniendo en cuenta las diferencias étnico- culturales del contexto. • Planificar y dirigir acciones en alimentación, nutrición y salud para la población en general, grupos vulnerables y de alto riesgo. • Coordinar los planes, programas y proyectos de alimentación, nutrición, salud y educación relacionadas con la promoción de estilos de vida saludable. • Asegurar que el personal profesional y técnico que participa en los programas y acciones cuente con los perfiles adecuados y desarrolle habilidades específicas para su implementación exitosa. • Adoptar estrategias coordinadas para influir en la comunidad, las organizaciones y los individuos que la componen. • Gestionar recursos fomentando la participación del sector público y privado.



5.3.2.7 Nutrición y Deporte

Competencia	Criterio de desempeño
Diagnosticar el estado nutricional de individuos físicamente activos con base en indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y del consumo de alimentos.	• Analizar la historia clínica. • Diligenciar la historia alimentaria y nutricional e identificar el patrón de consumo y hábitos alimentarios • Tomar medidas antropométricas para determinar la composición corporal y el biotipo ideal para los diferentes tipos de deporte. (perfil completo ISAK) • Observar la presencia de signos físicos de deficiencias nutricionales. • Interpretar los resultados bioquímicos. • Interpretar los datos obtenidos con base en directrices nacionales e internacionales para obtener un diagnóstico de acuerdo a la categoría deportiva. • Detectar posibles riesgos de trastornos de la conducta alimentaria (Triada del atleta) • Identificar las enfermedades de distintas naturalezas que afectan al deportista: trastornos de la conducta alimentaria, amenorrea, deficiencia de hierro
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.	• Calcular las necesidades de energía y nutrientes para cada deportista. • Remitir, si es necesario, a un profesional de la salud. • Prescribir la hidratación adecuada del deportista.



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. Prescribir ayudas ergo- génicas nutricionales	• Realizar consejería integral en estilos de vida saludable. • Traducir las recomendaciones y requerimientos de energía y nutrientes en alimentos calculados para la modalidad deportiva. • Orientar el plan alimentario a seguir con acompañamiento periódico, ajustado a las necesidades específicas del deportista y al momento de la preparación física. • Determinar los suplementos y los complementos alimentarios y compuestos de ayuda ergogénica para deportistas. • Conocer las políticas de reglamentación para la prescripción de ayudas ergogénica nutricionales. • Analizar los casos específicos en que se recomienda ingerir sustancias ergogénica nutricionales. • Identificar las ayudas ergogénica nutricionales que no presentan riesgo para la salud, ni casos positivos de dopaje y que contribuyen a mejorar el rendimiento deportivo en las diferentes etapas del entrenamiento. • Orientar al deportista sobre las ayudas ergogénica nutricionales que puede consumir en función al estado de salud, nutricional y a la etapa de entrenamiento. • Prescribir las ayudas ergogénica nutricionales en forma segura y anexar el documento a la historia clínica del deportista.
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.	• Realizar talleres sobre la alimentación en la actividad física a los deportistas y a todos los responsables de su alimentación. • Desarrollar talleres sobre la correcta hidratación. • Orientar sobre los mitos alimentarios existentes entorno a cada una de las modalidades deportivas. • Ejecutar actividades de apoyo en campo donde se determinen y modifiquen hábitos alimenticios y de hidratación.
Trabajar de manera interdisciplinaria con las demás ciencias del deporte (	• Intercambiar información relevante del deportista, con los miembros de las otras ciencias del deporte.



medicina deportiva, fisioterapia, psicología deportiva y fisioterapia)	• Desarrollar actividades educativas de forma conjunta que propendan por la mejoría en el rendimiento físico del deportista. • Contribuir a lograr independencia nutricional del deportista en entrenamientos y competencias
---	---

5.3.2.8 Nutrición y Mercadeo.

Competencia	Criterio de desempeño
Apoyar los aspectos científicos, técnicos y nutricionales del portafolio de productos de la empresa de alimentos	• Revisar la evidencia científica y nutricional inherente a los beneficios de los productos. • Diseñar la caracterización del producto y su valor agregado sostenible y diferenciador en el mercado. • Asesorar al departamento de Mercadeo, e investigación y desarrollo de productos, sobre la elaboración del rotulado nutricional según normatividad vigente. • Responder a los medios de comunicación inquietudes nutricionales y de alimentación inherentes a los productos. • Coordinar programas de entrenamiento en alimentación y nutrición sobre el portafolio de productos dirigidos al personal del área comercial y de impulso. • Desarrollar consejería alimentaria y nutricional virtual a través de las redes sociales. • Diseñar alianzas estrategias para optimización de recursos. • Establecer una comunicación cercana con líderes de opinión, con el fin de mantener una base sólida de información direccionada a los consumidores fieles sobre el concepto del beneficio de los productos.
Formar parte del equipo de mercadeo profesional en la búsqueda de una comunicación asertiva hacia el consumidor	• Diseñar actividades de mercadeo-nutricional dirigidas al consumidor en general. • Negociar la participación de las marcas en eventos científicos, con conferencias y muestra comercial. • Asesorar al departamento de mercadeo o comercial sobre el requerimiento del material publicitario, como apoyo a la estrategia de imagen con actividades de impacto nutricional en poblaciones. • Participar con la industria de alimentos y



	farmacológica (suplementos, complementos, fórmulas de nutrición enteral y parenteral), en el desarrollo de investigaciones de mercado y creación de nuevos productos. • Participar activamente en el grupo interdisciplinario industria - estado que orienta políticas de gobierno que regulan a la industria de alimentos y aplicación e interpretación de las normas • Participar en la visita médica de la industria farmacéutica específicamente en la línea nutricional
Proponer el diseño de los contenidos del material educativo de los productos de la empresa	• Elaborar material nutricional para medios impresos revistas, periódicos, plegables, volantes y recetarios • Diseñar libretos para programas radiales o entrevistas en TV. con contenidos en alimentación y nutrición referente a los productos. • Elaborar conjuntamente con Mercadeo los manuales de impulso. • Coordinar conjuntamente con el área de Mercadeo el lanzamiento de productos dirigidos tanto a profesionales de la salud como a los consumidores. • Participar como conferencista a nivel nacional e internacional con temas científicos inherentes a los productos.

6. Prospectiva del desempeño profesional en nutrición y dietética.

La visión actual y los esfuerzos globales por parte de muchos gobiernos y organizaciones buscan conseguir un mundo libre del hambre y malnutrición, para que en él no haya impedimentos mayores que afecten el desarrollo humano. Para esto, se necesitan profesionales en el área de la alimentación y nutrición con habilidades y destrezas específicas que le permitan entender las nuevas tendencias en el perfil epidemiológico nacional y los desafíos que esto conlleva al relacionar los diferentes determinantes sociales que influyen en la alimentación.

Por lo tanto, el Nutricionista Dietista colombiano debe tener una formación integral con amplio conocimiento de su profesión, sentido analítico y ético que contribuya al mejoramiento de la soberanía alimentaria y nutricional de la población y de las condiciones de alimentación, nutrición y salud como derechos fundamentales, en el ámbito público y privado con criterios universales, éticos y políticos acordes con su función social y su compromiso con el país, que le permita enfrentar los desafíos que se dan día a día con los cambios estructurales de la sociedad, con la capacidad de interactuar e intercambiar con



otras disciplinas para la formulación de políticas públicas y de planificación alimentaria y nutricional en pro del bienestar de la población.

Esto requiere que el profesional en Nutrición y Dietética, además, de los conocimientos adquiridos y el manejo de las teorías que sustentan los enfoques epistemológicos propios de la profesión se caracterice por:

1. Tener capacidad de liderazgo y trabajo en equipo.
2. Contar con la competencia de una segunda lengua.
3. Ser líder en investigación tanto básica como aplicada.
4. Manejar las tecnologías de la comunicación, la formación, la divulgación, y de nuevas herramientas de planificación con enfoque de sostenibilidad.
5. Tener el conocimiento de los problemas alimentarios y nutricionales del país y en contextos diferentes al nacional y tener el criterio analítico para formular soluciones.
6. Liderar el desarrollo de programas de educación alimentaria y nutricional para el fomento de una alimentación saludable.
7. Aplicar los conocimientos de epidemiología nutricional, epigenética y nutrigenómica.
8. Ser innovador en nuevos campos como marketing, gastronomía, y coaching nutricional entre otros.
9. Manejar base de datos e información que le permita la actualización permanente.
10. Contar con espíritu emprendedor para creación de empresa privada.
11. Manejar sistemas de Gestión de la Calidad.
12. Tener compromiso y sentido de pertenencia con la profesión
13. Comprender la complejidad de los procesos económicos, políticos y sociales que están impactando en la salud, alimentación y nutrición de la población mundial.
14. Conceptualizar la teoría y su aplicación en la gestión de las políticas públicas en alimentación y nutrición y en todas las demás áreas del desempeño del profesional nutricionista dietista.
15. Tener conocimiento de las políticas de globalización e impacto en la salud medioambiental: sostenibilidad Social, Ambiental y Económica

Lo anterior se logra en la medida que la academia se comprometa a evolucionar con los cambios sociales, tecnológicos, políticos, económicos y culturales y propenda por una flexibilidad curricular que dé respuesta a las necesidades del país e igualmente rompa paradigmas y aplique técnicas que la pedagogía moderna ofrece.

El protagonismo que tiene el docente en este proceso, es fundamental para la formación integral del nutricionista dietista lo que exige que cumpla con requisitos adicionales a su titulación, como experiencia en el campo de desempeño, estudios de educación continua y post- grado y ética profesional entre otros.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 del 1979

7. Conclusiones

- Se observa una evolución positiva desde varios aspectos por la diversificación en las áreas de desempeño profesional lo cual ha generado reconocimiento nacional para ser parte fundamental de equipos de trabajo de organismos como ministerios, OMS, OPS, UNICEF, ICBF, entre otros
- Se cuenta con el respaldo legal para el ejercicio de la profesión: Ley 73 del 1979
- La demanda de profesionales hacia nuevos sectores como: la industria de alimentos, el deporte, asuntos regulatorios, mercadeo, investigación, política pública inciden en la reforma periódica del plan de estudios de los diferentes programas de Nutrición y Dietética.
- Todos los programas académicos están trabajando en la gestión del Sistema de Calidad de Educación Superior, del Ministerio de Educación Nacional para obtener y renovar la acreditación de los programas.
- El reconocimiento por parte del Ministerio de Salud y Protección Social del perfil y competencias profesionales del nutricionista dietista, permitirá la socialización y divulgación con el gremio y los empleadores, para lograr mejores condiciones laborales y salariales de los profesionales.
- Se evidencia la necesidad de ofrecer educación continua y formación de pos grado para cualificar el ejercicio profesional y ser más competitivos.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 DE 1978

8. Recomendaciones

- Reforzar los programas de educación continua con temas de acuerdo a las competencias profesionales.
- La academia debe ampliar la oferta de pos grados de acuerdo a las competencias profesionales.
- Dadas las competencias y campos de Trabajo es necesario actualizar el estudio integral del talento humano en Nutrición y Dietética a nivel nacional
- Actualizar el censo y caracterización del Nutricionista Dietista para establecer los lineamientos para la contratación.
- Tener un mapa de oferta y demanda según las regiones del país para de identificar los recursos económicos y de seguridad que garanticen el ejercicio del profesional Nutricionista Dietista.
- Actualizar el estudio del recurso humano del Nutricionista Dietista en Colombia en lo relacionado a características de los profesionales, oferta de programas académicos tanto de pregrado como de postgrado y perfil ocupacional y de desempeño.
- Socializar las competencias específicas propuestas en este proceso tanto con la academia como con profesionales en ejercicio de la profesión



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1978

LISTADO DE ANEXOS

1. Glosario de términos
2. Competencias según Ecaes 2003
3. Proyecto Tuning America Latina. Lista de competencias genéricas para américa latina
4. ACOFANUD. Competencias específicas del nutricionista dietista. Consejo de directoras de carrera 2007.
5. ACOFANUD. Competencias específicas. Encuentro mesas de concertación 01-2009.
6. ACOFANUD. Competencias específicas. Encuentro mesas de concertación 02-2009.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1978

Anexo 1.

GLOSARIO DE TÉRMINOS.

Competencia.

Capacidad compleja que integra conocimientos, potencialidades, habilidades, destrezas, prácticas y acciones que se manifiestan en el desempeño en situaciones concretas, en contextos específicas (saber hacer en forma pertinente). Las competencias se construyen, se desarrollan y evolucionan permanentemente. Posada Alvarez Rodolfo. Formación Superior basada en competencias: interdisciplinariedad y trabajo autónomo del estudiante. Revista Iberoamericana de Educación. Edición No.34. Abril de 2005.

Competencias específicas:

Definen lo que un profesional debe ser capaz de hacer. Además describe la capacidad para obtener resultados en un desempeño eficiente y con calidad. Expresan la capacidad y actuación de un dominio profesional, en el desempeño de unos roles determinados en un contexto de salud.

Competencias transversales

Representan el factor común entre profesiones y permiten la integración entre las disciplinas. Se relacionan con los desempeños concretos en un escenario de prestación de servicios de salud. Facultan al profesional para su desempeño personal y en una organización.

Criterios de desempeño

Representan la concreción particular del ejercicio profesional en relación con lo alcanzado en relación con las competencias que pueden ser verificables y medibles.

Perfil profesional.

Conjunto de rasgos, actitudes, valores, motivaciones y comportamiento que identifican al profesional de salud. Sintetiza los dominios y las competencias que debe poseer y demostrar un profesional de la salud.



Anexo 2.

COMPETENCIAS SEGÚN ECAES 2003.

Nutrición Normal.

- Evaluar y diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos con base en indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y de consumo de alimentos.
- Planear y evaluar la atención nutricional para individuos sanos durante el proceso vital humano teniendo en cuenta los requerimientos y recomendaciones nutricionales y sus características fisiológicas, socioculturales y económicas.

Nutrición Clínica.

- Evaluar y diagnosticar el estado nutricional del individuo enfermo hospitalizado y ambulatorio mediante la selección, aplicación e interpretación crítica de los indicadores pertinentes para definir el tipo de atención nutricional.
- Planear, monitorear y evaluar el tratamiento nutricional del individuo enfermo teniendo en cuenta el diagnóstico nutricional, las alteraciones bioquímicas y fisiológicas, sus requerimientos nutricionales, y, las características de los alimentos y productos de nutrición enteral y parenteral

Alimentos y Servicios de Alimentación.

- **Ciencias de los alimentos.**

Relacionar las características físico-químicas y composición nutricional de los alimentos y los cambios originados durante su procesamiento y conservación con el proceso de alimentación y nutrición del ser humano para orientar las intervenciones nutricionales.

- **Administración de servicios de alimentación.**

Administrar servicios de alimentación para colectividades sanas y enfermas, con base en las necesidades y expectativas del mercado, que asegure la calidad nutricional, sensorial e inocuidad de la alimentación suministrada, para contribuir al bienestar nutricional de la población.

Nutrición en Salud Pública.

- Describir y analizar la situación alimentaria y nutricional de la población y proponer acciones de intervención nutricional.
- Participar en el desarrollo de sistemas de vigilancia alimentaria y nutricional y seguridad alimentaria para grupos específicos y población en general.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1978

- Participar en grupos de carácter interdisciplinario e intersectorial, en el diseño, ejecución y evaluación de planes, programas y proyectos de alimentación y nutrición, para la solución de problemas alimentario nutricionales de la población

Competencias Transversales:

Como complemento de las competencias anteriormente enunciadas, se definieron tres competencias transversales, es decir que se deben considerar en las cuatro áreas de formación del nutricionista dietista, y que corresponden a:

- **Educación:** Planear, ejecutar y evaluar programas educativos en salud, alimentación y nutrición que contribuyan a la promoción de estilos de vida saludables en individuos y colectividades.
- **Investigación:** Interpretar y aplicar los fundamentos básicos de la investigación en alimentación y nutrición.
- **Administración:** Administrar planes programas y proyectos de alimentación y nutrición aplicando las políticas sociales, económicas y de salud, relacionadas con la situación alimentaria y nutricional en individuos, instituciones y colectividades.

Fuente: Presentación Academia Nacional de Medicina. Referentes para la formación, ejercicio profesional y competencias del Nutricionista Dietista. Bogotá, Colombia. Elsa Guzmán de Aristizabal. 2010.



Anexo 3.

PROYECTO TUNING. LISTA DE COMPETENCIAS GENÉRICAS PARA AMÉRICA LATINA.

Fuente: Presentación Academia Nacional de Medicina. Referentes para la formación, ejercicio profesional y competencias del Nutricionista Dietista. Bogotá, Colombia. Elsa Guzmán de Aristizábal. 2010.

1. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis
2. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
3. Capacidad para organizar y planificar el tiempo
4. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión
5. Responsabilidad social y compromiso ciudadano
6. Capacidad de comunicación oral y escrita
7. Capacidad de comunicación en un segundo idioma
8. Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación
9. Capacidad de investigación
10. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente
11. Habilidades para buscar, procesar y analizar información proveniente de fuentes diversas
12. Capacidad crítica y autocrítica
13. Capacidad para actuar en nuevas situaciones
14. Capacidad creativa
15. Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas
16. Capacidad para tomar decisiones
17. Capacidad de trabajo en equipo
18. Habilidades Interpersonales
19. Capacidad de motivar y conducir hacia metas comunes
20. Compromiso con la preservación del medio ambiente
21. Compromiso con su medio socio cultural
22. Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad
23. Habilidad para trabajar en contextos internacionales
24. Habilidades para trabajar en forma autónoma
25. Capacidad para formular y gestionar proyectos
26. Compromiso ético
27. Compromiso con la calidad.



Anexo 4.

ACOFANUD. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DEL NUTRICIONISTA DIETISTA. CONSEJO DE DIRECTORAS DE CARRERA. 2007

1. Capacidad para aplicar los conocimientos de las ciencias básicas en la intervención alimentaria y nutricional, del individuo y grupos poblacionales, en salud y enfermedad.
2. Habilidad para aplicar y evaluar las guías alimentarias que respondan a los requerimientos y recomendaciones nutricionales de los diferentes grupos poblacionales y al perfil epidemiológico,
3. Capacidad para evaluar y diagnosticar el estado nutricional y alimentario del individuo sano y enfermo y de grupos poblacionales.
4. Habilidad para diseñar, gestionar y evaluar planes y programas alimentarios y nutricionales en poblaciones y grupos específicos.
5. Capacidad para prescribir planes alimentarios y nutricionales, tanto para el individuo sano como para el individuo enfermo, considerando estilos de vida, cultura alimentaria y condiciones socioeconómicas.
6. Capacidad para proporcionar atención alimentaria y nutricional a individuos con diferentes niveles de actividad física y deportistas.
7. Capacidad para evaluar patrones de consumo alimentario en grupos específicos y poblaciones.
8. Capacidad para planificar, diseñar, prescribir y evaluar protocolos de tratamiento nutricional, de acuerdo con el diagnóstico nutricional y el estado de salud del paciente.
9. Habilidad para realizar consejería y educación alimentaria y nutricional a individuos y grupos específicos.
10. Capacidad para diseñar, implementar y evaluar estrategias de comunicación y educación dirigidas a la promoción de estilos de vida saludable.
11. Participar, como integrante de un equipo interdisciplinario, en la prescripción, monitoreo y evaluación del soporte nutricional.
12. Capacidad para diseñar y aplicar protocolos de manejo nutricional y alimentario para diferentes patologías.
13. Capacidad para aplicar los conocimientos sobre la minuta patrón y planificación de los ciclos de menús, para colectividades sanas y enfermas.
14. Habilidad para asesorar el diseño y planificación en los servicios de alimentación y nutrición.
15. Planificar, ejecutar y evaluar programas de capacitación, información y educación en alimentación, salud y nutrición.
16. Capacidad para desarrollar, monitorear y evaluar sistemas de calidad para promover la alimentación saludable de individuos, grupos y poblaciones.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 273 DE 1997

17. Habilidad para gerenciar programas, proyectos y servicios de alimentación, nutrición y salud.
18. Capacidad para participar en el diseño, interpretación y utilización del rotulado nutricional de los alimentos transformados.
19. Capacidad para analizar y aplicar información sobre la composición química y nutricional de los alimentos y los factores que afectan el valor nutritivo y la inocuidad.
20. Capacidad para planificar, diseñar y evaluar sistemas de vigilancia alimentaria y nutricional en grupos específicos y poblaciones.
21. Capacidad para interactuar con equipos interdisciplinarios en la formulación, implementación y evaluación de programas y proyectos en alimentación y nutrición

Fuente: Presentación Academia Nacional de Medicina. Referentes para la formación, ejercicio profesional y competencias del Nutricionista Dietista. Bogotá, Colombia. Elsa Guzmán de Aristizábal. 2010.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
LEY 73 de 1978

Anexo 5.

ACOFANUD. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS. ENCUENTRO MESAS DE CONCERTACIÓN 01-2009.

1. Capacidad para aplicar conocimientos de las ciencias básicas en la intervención alimentaria y nutricional, del individuo y grupos poblacionales, en salud y enfermedad.
2. Capacidad para evaluar y diagnosticar el estado nutricional y alimentario del individuo sano y enfermo y de grupos poblacionales.
3. Capacidad para prescribir planes alimentarios y nutricionales, tanto para el individuo sano como para el individuo enfermo, considerando estilos de vida, cultura alimentaria y condiciones socioeconómicas.
4. Habilidad para realizar consejería y educación alimentaria y nutricional a individuos y grupos específicos.
5. Participar, como integrante de un equipo interdisciplinario, en la prescripción, monitoreo y evaluación del soporte nutricional.
6. Capacidad para diseñar y aplicar protocolos de manejo nutricional y alimentario para diferentes patologías.
7. Capacidad para aplicar los conocimientos sobre la minuta patrón y planificación de los ciclos de menús, para colectividades sanas y enfermas.
8. Planificar, ejecutar y evaluar programas de capacitación, información y educación en alimentación, salud y nutrición
9. Capacidad para desarrollar, monitorear y evaluar sistemas de calidad para promover la alimentación saludable de individuos, grupos y poblaciones.
10. Habilidad para gerenciar programas, proyectos y servicios de alimentación, nutrición y salud.
11. Capacidad para participar en el diseño, interpretación y utilización del rotulado nutricional de los alimentos transformados
12. Capacidad para analizar y aplicar información sobre la composición química y nutricional de los alimentos y los factores que afectan el valor nutritivo y la inocuidad.
13. Capacidad para planificar, diseñar y evaluar sistemas de vigilancia alimentaria y nutricional en grupos específicos y poblaciones
14. Capacidad para interactuar con equipos interdisciplinarios en la formulación, implementación y evaluación de programas y proyectos en alimentación y nutrición.
15. Capacidad para actuar en el contexto de códigos éticos, normativos y legales de la profesión en Nutrición y Dietética

Fuente: Presentación Academia Nacional de Medicina. Referentes para la formación, ejercicio profesional y competencias del Nutricionista Dietista. Bogotá, Colombia. Elsa Guzmán de Aristizábal. 2010.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 23 de 1978

Anexo 6.

ACOFANUD. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS. ENCUENTRO MESAS DE CONCERTACIÓN 02-2009.

1. Capacidad para aplicar los conocimientos de las ciencias básicas y sociales en la intervención alimentaria y nutricional, del individuo y grupos poblacionales, en situaciones de salud y enfermedad.
2. Capacidad para evaluar y diagnosticar el estado nutricional y alimentario del individuo sano y enfermo y la situación nutricional de grupos poblacionales.
3. Capacidad para prescribir planes alimentarios y nutricionales, tanto para el individuo sano como para el individuo enfermo, considerando estilos de vida, cultura alimentaria y condiciones socioeconómicas.
4. Habilidad para realizar consejería y educación alimentaria y nutricional a individuos y grupos específicos.
5. Capacidad para aplicar los conocimientos sobre la minuta patrón y planificación de los ciclos de menús, para colectividades sanas y enfermas.
6. Capacidad para analizar y aplicar información sobre la composición química y nutricional de los alimentos y los factores que afectan el valor nutritivo y la inocuidad.
7. Capacidad para liderar, desarrollar y gestionar actividades de vigilancia alimentaria y nutricional en grupos específicos y poblaciones.
8. Capacidad para interactuar con equipos interdisciplinarios en la formulación, implementación y evaluación de programas y proyectos en alimentación y nutrición.
9. Capacidad para actuar en el contexto de códigos éticos, normativos y legales de la profesión en Nutrición y Dietética.

Fuente: Presentación Academia Nacional de Medicina. Referentes para la formación, ejercicio profesional y competencias del Nutricionista Dietista. Bogotá, Colombia. Elsa Guzmán de Aristizábal. 2010.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
LEY 73 DE 1979

BIBLIOGRAFÍA.

- (1) OPS/OMS. I Conferencia sobre adiestramientos de nutricionistas dietistas en salud Pública en América Latina. Publicación Científica No. 153. Venezuela. 1966.
- (2) García Ulloa, A., Carrasco de Gonzalez C. Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas, ACODIN. Código de Bioética. Bogotá, 1999.
- (3) OPS/OMS. II Conferencia sobre adiestramiento de nutricionistas dietistas en salud pública en América Latina. Sao Paulo, Brasil. 1973
- (4) OPS/OMS. I reunión de la Comisión de Estudios de Programas Académicos de Nutrición y Dietética en América Latina. Bogotá, Colombia. 1966.
- (5) República de Colombia. Ministerio de Salud. I Estudio del recurso humano en Nutrición y Dietética en Colombia. 1973.
- (6) OPS/OMS. II reunión de la Comisión de Estudios de Programas Académicos de Nutrición y Dietética en América Latina. Publicación Científica No. 340. Washington, Estados Unidos. 1974.
- (7) OPS/OMS. III reunión de la Comisión de Estudios de Programas Académicos de Nutrición y Dietética en América Latina. Brasilia, Brasil. 1977.
- (8) Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas, ACODIN. OPS/OMS. Estudio del recurso humano de nutricionistas dietistas en Colombia. Análisis de la oferta de nutricionistas dietistas en Colombia. 1980-1985.
- (9) Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética, ACOFANUD. Formación del recurso humano de Nutrición y Dietética. Bases para la formulación de políticas. 2004.
- (10) OPS/OMS. Iv Reunión de CEPANDAL. La formación actual del Nutricionista Dietista en América Latina y su proyección hacia el año 2000. Puerto Rico, 1991.
- (11) República de Colombia. Diario oficial 35447. Ley 73 de 1979. Por la cual se reglamenta el ejercicio de la profesión de Nutrición y Dietética. Bogotá.
- (12) República de Colombia. Decreto 80 de 1980. Por el cual se organiza el servicio de educación postsecundaria. Bogotá.
- (13) Instituto Colombiano de Fomento para la Educación Superior. ICFES. Acuerdo 12 de 1981. Por el cual se adoptan los requisitos mínimos para la formación profesional y funcionamiento de los programas académicos de Nutrición y Dietética. Bogotá. Colombia.
- (14) Colombia, Ministerio de Educación Nacional. Ley 30 de 1992- "Por la cual se organiza el Servicio Público de la Educación Superior. Bogotá.
- (15) Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Ley 115 de 1994. Por la cual se expide la Ley General de la Educación. Bogotá.
- (16) Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Decreto 917 de 2001. Por el cual se establecen los estándares de calidad en programas académicos del área de salud. Bogotá.



COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1979

- (17) Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Decreto 808 de 2002. Por el cual se establece el crédito académico como mecanismo de evaluación de la calidad, transferencia estudiantil y cooperación interinstitucional. Bogotá-
- (18) Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Decreto 1781 de 2003. Por el cual se reglamentan los exámenes de calidad de la educación superior. ECAES. Bogotá.
- (19) Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Decreto 2566 de 2003. Por el cual se establecen las condiciones de calidad y demás requisitos para el ofrecimiento y desarrollo de programas académicos de Educación Superior. Bogotá.
- (20) Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Ley 1324 de 2009. Por la cual se fijan parámetros y criterios para la organización del sistema de evaluación de resultados de la calidad de la educación. Bogotá.
- (21) Colombia. Ministerio de la Protección Social. Ley 1164 de 2007. Por la cual se dictan disposiciones en materia de talento humano en salud. Bogotá.
- (22) República de Colombia. Constitución Política de 1991. Bogotá.
- (23) República de Colombia. Ministerio de Salud. Ley 60 de 1993. Por la cual se definen normas orgánicas sobre la distribución de competencias. Bogotá.
- (24) República de Colombia. Ministerio de Salud. Ley 100 de 1993. Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones. Bogotá.
- (25) República de Colombia. Ley 715 de 2001. Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos. Bogotá.
- (26) República de Colombia. Ministerio de la Protección Social. Ley 1438 de 2001. Por la cual se reforma el Sistema general de Seguridad Social en Salud. Bogotá.
- (27) OPS/OMS. Formación Académica de nutricionistas dietistas en América Latina. Publicación Científica No.340. Washington, 1979.
- (28) CEPAL. Manual de prospectiva y decisión estratégica: bases teóricas e instrumentos para América latina y el Caribe
- (29) Patiño Díaz, Gustavo. (2005). Citas y referencias bibliográficas, Bogotá, Pontificia Universidad Javeriana