

**Estándares
europeos
para
la formación y
actuación profesional
en materia de
Dietética**

**Recopilados por la Federación Europea de
Asociaciones de Dietistas (EFAD)**

JUNIO 2005

Definición del concepto «benchmark»

El término «benchmark» (parámetro de referencia), de procedencia inglesa, etimológicamente proviene del establecimiento de una marca («mark») en una mesa de trabajo («working bench») para las mediciones. Dicha marca también podía establecerse en una roca o una pared rocosa que se utilizaba por los peritos como un punto de inicio para las mediciones. Así pues, se trataba de un punto fijo o de un punto de referencia para las comparaciones. Hoy en día, la palabra «benchmarking» (evaluación comparativa) se utiliza para hacer referencia al proceso comparativo.

Índice

Prefacio (a cargo del Presidente de la EFAD)

1.0	Introducción	4
	Antecedentes	4
	Desarrollo de la Declaración europea para el establecimiento de estándares de referencia en el ámbito de la dietética	5
	Objetivos	7
	Usuarios	8
	Situación actual	8
	Agradecimientos	9
2.0	Alcance y naturaleza de la dietética en el contexto europeo	10
	• El dietista administrativo	11
	• El dietista clínico	11
	• El dietista comunitario o de salud pública	11
3.0	La dietética como materia y disciplina	13
	A El dietista como profesional sanitario titulado: expectativas por parte de la profesión, contratación y público	15
	B Principios y conceptos inherentes a la profesión de dietista que se aplican para garantizar el mantenimiento o mejora de la salud y el bienestar.	17
	C Conocimientos, nociones y habilidades que resultan esenciales para conseguir una práctica segura, eficaz e informada de la dietética.	19
4.0	Programas educativos, docencia, aprendizaje y evaluación	27
5.0	Los estándares para el componente práctico	29
6.0	Estándares académicos y profesionales básicos	30
	Glosario	33
	Las descripciones de “Dublín” (2004)	37
	Referencias	39
	Miembros de grupo de evaluación comparativa en materia de dietética	40
	Anexos	41

PREFACIO

Los Dietistas que trabajan en Europa tienen muy presente la salud nutricional de la población europea. Trabajan conjuntamente con profesionales de la salud y otras personas para conseguir este objetivo. Los dietistas trabajan para que una alimentación y nutrición adecuada sea una realidad para las personas de Europa. Ha sido un placer para mí formar parte de este equipo y de la red de contactos. Uno de los objetivos de la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD) es estimular unos estándares altos de trabajo profesional y capacidad para este objetivo y para su práctica. El trabajo conjunto de los 24 Asociaciones miembros ha reconocido que en el espíritu de convergencia y el compartir el ejercicio mejor la EFAD tiene un papel en promover no solamente los estándares de la formación sino también el mantener estos estándares.

La Declaración de Bolonia de Junio 1999 reclamó un ámbito de Educación Superior Europea que fuera coherente, compatible y competitivo por el año 2010. Además en la Convención en Salamanca del Marzo 2001, las Universidades Europeas declararon que “las Instituciones de Educación Superior europeas reconocen que sus alumnos necesitan y piden calificaciones que pueden utilizar eficazmente para sus estudios y profesiones por toda Europa.... y confirman su voluntad en organizarse para este objetivo dentro del marco de autonomía”.

Las Asociaciones miembros de EFAD también se comprometieron en Roskilde en 2003 a definir las prioridades para la convergencia de la educación y la práctica de los dietistas en Europa. Se acordó establecer una declaración de Estándares Europeas para la Dietética. Me satisface comunicar que ahora al cabo de 2 años se ha formulado esta Declaración que ha sido aceptada por todos los miembros de la EFAD. Como dietistas trabajaremos hacia la implementación de estos Estándares en todos los estados miembros para promocionar la salud mediante la buena nutrición en todo Europa.

Irene C. I. Mackay, FBDA
Presidente Honoraria
Federación Europea de Asociaciones de Dietistas.

Estándares académicos y profesionales en materia de dietética

1.0 Introducción a la Declaración europea para el establecimiento de parámetros de referencia en el ámbito de la dietética («*European Dietetic Benchmark Statement*»)

1.1 Antecedentes

La Declaración de Bolonia de 1999 de los Ministros europeos de educación instauró el objetivo común de crear un Espacio Europeo de Educación Superior y supuso un compromiso de reforma para promover la convergencia entre los sistemas nacionales de educación superior.

Entre los objetivos de la Declaración de Bolonia, cabe destacar los siguientes:

- Adoptar un sistema fácilmente legible y comparable de titulaciones, para facilitar la convalidación académica y profesional de las carreras y permitir el uso de los títulos, competencias y habilidades en todo el Espacio Europeo de Educación Superior.
- Reestructurar el sistema educativo basado, fundamentalmente, en dos ciclos principales, niveles de licenciatura y master, en función de los objetivos docentes, competencias y perfiles (ver Iniciativa Conjunta para la Calidad 2004).
- Establecer un sistema de créditos para permitir la transferencia de créditos y el acceso (ver Sistema Europeo de Créditos Transferibles)
- Fomentar la movilidad de los estudiantes y el personal académico y administrativo.
- Garantizar de calidad para asegurar un buen nivel de calidad y el desarrollo de criterios y metodologías comparables.
- Crear módulos y enseñanzas y el desarrollo curricular con una dimensión europea.

La dietética es una profesión reconocida cuyo núcleo común consiste en la aplicación de la ciencia de la nutrición a la alimentación y la educación de colectivos y personas en materia de salud y enfermedad. No obstante, la práctica de la dietética en Europa es diversa y ha evolucionado en función de la demanda y de las necesidades específicas de los usuarios de cada país. La declaración de estándares Europeos ha sido desarrollada para considerar las necesidades dentro del contexto Europeo.

La primera titulación profesional obtenida en cualquier país representa la culminación de un plan de estudios que permite el uso del título de Dietista y el ejercicio de esta actividad como profesional independiente. Las titulaciones están reguladas nacionalmente en la mayoría de los países, pero no son comparables en toda Europa y la titulación sólo está protegida en una minoría de países.

La Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD), constituida por las asociaciones de dietistas de los países que integran el Consejo de Europa, pretende fomentar el desarrollo de la dietética como profesión y su evolución científica y profesional para favorecer los intereses comunes de las Asociaciones miembros. La EFAD ha elaborado varios informes relacionados con la formación y/o el trabajo de los Dietistas en los estados miembros de la EFAD (1986, 1987, 1990, 1991, 1996, 1999, 2003) que resaltan la variedad de formaciones que conducen al título de dietista y la diversidad del trabajo que desempeñan los dietistas.

La aplicación de los objetivos de la Declaración de Bolonia a la educación dietética resulta coherente con los objetivos de la EFAD y refuerza la necesidad de desarrollar estándares comunes para toda Europa. Disponer de titulaciones comparables sería beneficioso para el mercado laboral europeo y permitiría que los dietistas estudiaran y trabajaran con más facilidad en cualquier lugar de la Unión Europea. Sin embargo, se reconoce que una formación de especialización puede ser necesaria también para conseguir empleo en los estados miembros para un dietista especializado que sea distinto de la especialización de aquel en que busca empleo.

1.2 Desarrollo de la Declaración europea para el establecimiento de estándares de referencia en el ámbito de la dietética

La primera declaración para el establecimiento de estándares de referencia (benchmark) en el ámbito de la dietética se desarrolló en el Reino Unido por un grupo de especialistas procedentes de instituciones de educación superior, proveedores de servicios y organismos profesionales y reguladores. Esta declaración supuso el primer intento de explicitar por escrito las características académicas generales y los estándares de la profesión dietética en el Reino Unido. El trabajo se realizó bajo el auspicio de la Agencia de Garantía de Calidad (QAA) y se publicó en julio del 2001.

Durante la Asamblea que se celebró en septiembre del 2003 en Dinamarca, los delegados de la EFAD participaron en un taller para valorar la conveniencia y viabilidad de establecer una declaración europea sobre parámetros de referencia en el ámbito de la dietética. Los delegados de las 18 asociaciones miembros convinieron que las prioridades para armonizar el sistema educativo y la práctica de la profesión dietética en Europa deberían ser las siguientes:

1. Pactar una descripción del papel del dietista que trabaja en Europa.
2. Definir una calificación mínima al primer ciclo de “bachelor”, utilizando parámetros de referencia muy definidos, formando parte del Sistema de Transferencia de Créditos Europeos.
3. Acordar una Declaración Europea para el establecimiento de estándares de referencia en el ámbito de la dietética (*European Dietetic Benchmark Statement*), incluyendo un patrón de referencia sobre la realización de prácticas, para la educación y formación de los dietistas en Europa.

4. Establecer un patrón de referencia para los profesores de dietética
5. Pactar una terminología común mediante la definición de los términos técnicos utilizados en la disciplina.
6. Crear un registro nacional de dietistas para proteger la calificación de «dietista».
7. Sopesar el establecimiento de un Colegio Europeo de Dietistas.

En Febrero de 2004 se reunió un grupo de trabajo en Dusseldorf con el objetivo de proseguir el trabajo iniciado, y se acordó que la declaración sobre parámetros de referencia en el ámbito de la dietética debería introducir recomendaciones para que los programas de estudios se centraran en las competencias necesarias para ejercer como dietista en lugar de un plan de estudios limitado de asignaturas. Todo ello sin olvidar la tendencia actual de la Unión Europea hacia la convergencia y la libre circulación. El documento se basó en el documento de la QAA (2001), adaptado para reflejar el trabajo de los dietistas en Europa. La declaración europea para el establecimiento de parámetros de referencia en el ámbito de la fisioterapia (*The European physiotherapy benchmark statement*, 2003) se utilizó también como referencia. Se creó un borrador de documento para que pudieran consultarlo todas las Asociaciones miembro y los Centros de Educación Superior implicados en la educación dietética que fue distribuido en Julio 2004 para su discusión y comentarios.

Se reunió de nuevo el grupo de trabajo en Septiembre 2004 para considerar la respuesta, antes de la reunión General de la EFAD en Burdeos. Hubo poco tiempo y el número de respuestas insuficiente para considerarse representativas. Sin embargo, existió suficiente acuerdo con las prioridades que fueron establecidos en Dinamarca para recomendar a los delegados de EFAD que el orden de trabajo siguiera como la declarada, adjuntando las prioridades 2 y 3 con la declaración de estándares como el nivel definido del primer ciclo de “bachelor”.

Se celebró otro grupo de trabajo en Burdeos para pulir y desarrollar la declaración. Los delegados acordaron que para que EFAD tuviera un mandato claro para proceder, deberían recibir respuestas de todas las Asociaciones y del 50% de los Centros de Enseñanza Superior. Se estimó que era necesario un nivel alto de acuerdo, especialmente para el estándar que establece la declaración, ya que inicialmente en algunos países no logran este nivel. Por lo que se extendió el tiempo de consulta del primer borrador para dar la posibilidad de las Asociaciones y centros de Enseñanza para responder. Las Asociaciones se comprometieron a traducir la Declaración en su propio idioma.

Se envió un segundo borrador de la Declaración sobre los estándares de la Dietética Europea a todas las Asociaciones de la EFAD para su consenso con los centros de Enseñanza Superior. La ratificación y aceptación de la Declaración tuvo lugar en la Asamblea General en Ginebra en Junio 2005.

1.3 Objetivos de los parámetros de referencia en el ámbito de la dietética

La declaración de estándares de referencia se utiliza por varios motivos;

- Proporcionan una manera de describir la naturaleza y las características de los programas de estudios y la formación en el ámbito de la dietética.
- A la vez, recogen las expectativas generales en cuanto a las competencias para la concesión de calificaciones según el nivel adquirido, y articulan las características y capacidades que deberían poder demostrar los que poseen dicha titulación.
- Suponen una fuente externa de referencia fundamental a la hora de diseñar y desarrollar nuevos programas educativos sobre titulaciones de dietética.
- Brindan una orientación general para articular las competencias asociadas con el programa pero sin especificar un plan de estudios detallado.
- Permiten revisar y evaluar los objetivos especificados en un programa con referencia a las expectativas generales acordadas dentro de los estándares
- Las declaraciones de estándares permiten variedad y flexibilidad en el diseño de los programas e impulsan la innovación dentro de un marco conceptual general consensuado.
- También brindan apoyo en la búsqueda de una garantía de calidad interna, puesto que permiten que las competencias para un programa específico se revisen y evalúen teniendo en cuenta expectativas generales comunes sobre los estándares a seguir.
- La declaración europea para el establecimiento de estándares de referencia en el ámbito de la dietética constituye una de las fuentes de información externas que pueden aplicarse para la revisión académica y la elaboración de juicios sobre si se ha alcanzado o no el umbral mínimo de aptitud de evaluación propia de las instituciones.
- Se facilita un amplio abanico de datos objetivos para que los revisores establezcan juicios basados en la evidencia en lugar de una mera lista de control.

La declaración de estándares debe utilizarse por los revisores en conjunto, teniendo en cuenta la documentación de los responsables de la regulación de la profesión así como las propias Instituciones y su propio documento de evaluación. Proporcionará una evidencia amplia para llegar a juicios reflexionados de los revisores en vez de una mera lista de control.

Se ha escrito la declaración para establecer el nivel mínimo necesario para la calificación de un dietista en cualquier país de los países miembros de EFAD. Se incluyen indicaciones que suplementan declaraciones básicas o mínimas y forman el umbral para las áreas de especialización dentro de la Dietética.

Los dietistas que trabajan en Europa ejercen en muchos idiomas y con culturas de alimentación diferentes. Se reconoce que cuando se utilice la declaración de estándares, el nivel mínimo se alcance dentro del contexto donde se estudió. Los dietistas que cambian de países donde las culturas e idiomas son diferentes necesitarán efectuar los cambios apropiados en su práctica de la profesión.

1.4 Usuarios de la Declaración Europea de Estándares para la Dietética.

La declaración puede utilizarse en la planificación y el desarrollo curricular así como la garantía interna y externa de calidad y de estándares establecidos por organizaciones nacionales, gobiernos, autoridades educativas y sanitarias, educadores dietéticos y a todos los que estén interesados en la formación.

Dicha declaración puede servir también para informar a dietistas, gestores, proveedores de servicios y al personal sanitario sobre el nivel de características y habilidades de los dietistas para acceder a la profesión. Los usuarios del servicio (ver glosario) deben encontrar una utilidad de los estándares para los atributos y habilidades que pueden esperar de los dietistas que presentan sus servicios.

1.5 Situación actual

La declaración no establece un plan de estudios nacional o europeo para la formación que conducen al título de dietista pero propone un marco mínimo en el cual se debe establecer el currículo. Reconoce que los requisitos de las autoridades profesionales y reguladoras deben incorporarse al diseño de los programas de estudio. Su objetivo es fomentar la cooperación entre las instituciones de educación superior y los proveedores de servicios en el diseño y planificación de los planes de estudio. Para ello, es fundamental establecer unos estándares mínimos que combinen elementos académicos y profesionales y establezcan un umbral mínimo que deberán incorporar las instituciones de educación superior para conceder las titulaciones. Es importante destacar que, siempre que sea necesario, se revisará dicha declaración para reflejar los progresos de la disciplina y las experiencias de las instituciones, las revisiones académicas, los proveedores de servicios y todas aquellas personas que trabajan en este sector en Europa.

La Declaración en estos momentos, tiene carácter de consejo, pero ha sido aceptada por EFAD (en nombre de todas las Asociaciones miembros) que representa el estándar que debe ser alcanzado por los dietistas en su formación y calificación y que debe ser mantenido durante su formación profesional continuada. Para promocionar los estándares dietéticos y calidad de servicio, la

EFAD trabajará para armonizar la formación de la dietética en el ámbito Europeo para que los dietistas puedan trabajar y moverse libremente entre las autoridades reguladoras en Europa.

Agradecimientos

La EFAD quiere manifestar su agradecimiento a la Agencia de Garantía de Calidad (*Quality Assurance Agency*), de Gloucester, Reino Unido, por habernos permitido utilizar como base para este documento la Declaración para el establecimiento de estándares de referencia en el ámbito de la dietética (*Benchmark Statement for Dietetics*).

2.0 Alcance y naturaleza de la dietética en el contexto europeo

El trabajo de los dietistas, tanto en Europa como en el resto del mundo, consiste en supervisar el uso de los alimentos para garantizar y promover una buena salud entre todos los grupos de edad. Los dietistas proporcionan consejos sobre el uso de alimentos para tratar enfermedades y mejorar la salud. Su cometido es promover los hábitos de alimentación saludables de la población proporcionando asesoramiento sobre políticas alimentario-nutricionales trabajando en la nutrición comunitaria.

La dietética se basa en la ciencia de la nutrición. Incorpora el conocimiento de la composición de los alimentos, la naturaleza de los nutrientes y su metabolismo en el organismo, las necesidades nutricionales de las personas en las diferentes etapas vitales, los efectos de la alimentación en la salud y el modo en el que pueden utilizarse los alimentos para fomentar la salud en personas y grupos y reducir el riesgo de enfermedades. Se trata de una disciplina muy amplia, cuyas bases comprenden desde las ciencias naturales y clínicas hasta las ciencias sociales.

Los dietistas desempeñan una función concreta, mediante sus conocimientos y habilidades específicas, en la aplicación terapéutica de la ciencia de la nutrición. Sin embargo, cada vez se les exige que desarrollen conocimientos y habilidades más especializados para trabajar en áreas afines.

La EFAD ha aceptado, en principio, la definición de la ICDA (Confederación Internacional de Asociaciones de Dietistas) el papel de Dietista:

- **Un dietista es una persona con una calificación en Nutrición y Dietética, reconocida por una autoridad nacional. El dietista aplica la ciencia de nutrición a la alimentación y educación de grupos de personas e individuos en la salud y en la enfermedad.**
- **El ejercicio de la dietética puede ejercerse en diversos ámbitos y el dietista puede asumir diferentes funciones en su práctica.**

En Europa los dietistas trabajan en 3 ámbitos principales.

Puede ser muy específico como el dietista administrativa en Suecia o más genérico como en el Reino Unido. Esta Declaración de estándares indica las tres áreas de especialización, reconocidas por la EFAD, que se pueden encontrar y forman parte del ejercicio de la dietética en Europa. Son:

Dietista administrativo:¹ se trata de un dietista cuyo trabajo incide especialmente en la gestión de la restauración colectiva, que se encarga de proporcionar alimentos de calidad y adecuados nutricionalmente a personas o colectivos, tanto en condiciones de salud como de enfermedad, en el marco de una institución o comunidad.

Dietista clínico:² se trata de un dietista que se encarga de planificar, formar, supervisar y evaluar un plan de alimentación diseñado clínicamente para que el cliente o paciente recupere la salud nutricional y funcional. Los dietistas clínicos trabajan en la Asistencia Primaria así como en instituciones y Centros hospitalarios.

Dietista comunitario o de salud pública:³ se trata de un dietista que está directamente involucrado en la promoción de la salud y prevención de la enfermedad mediante el establecimiento de políticas que conduzcan al fomento de buenos hábitos alimentarios entre personas y grupos, para mejorar o mantener una nutrición saludable y reducir el riesgo de contraer enfermedades vinculadas a la alimentación.

Todos los dietistas, con independencia de su especialidad, interpretan y comunican sus conocimientos nutricionales a grupos y personas. Los profesionales dietéticos recaban información sobre los hábitos alimentarios de clientes individuales y grupos; interpretan, traducen y evalúan críticamente la información sobre las necesidades nutricionales, y de los estudios de distintas disciplinas para proporcionar recomendaciones prácticas sobre el consumo de alimentos y otros recursos asociados. Los dietistas deben desempeñar su profesión en un escenario complejo que conlleva limitaciones legales, éticas y de responsabilidad, ya sea en la Sanidad Pública, la práctica privada, la industria, la administración local, el sistema educativo o la investigación. Para llegar a ser un dietista titulado, los estudiantes deben cursar estudios universitarios de primer ciclo (Bachelor), normalmente en un Centro de Educación Superior, el cual consiste de un mínimo de 210 Créditos o su equivalente (ver sección 4.0), por ejemplo una formación de primer ciclo/bachelor o del segundo ciclo/programa de postgrado.

La titulación debe contener elementos académicos y de prácticas ya que esta Declaración de estándares proporciona orientación sobre ambos aspectos.

¹ Las características especiales del dietista administrativo están resaltadas en azul en el texto

² Las características específicas del dietista clínico están resaltadas en rojo en el texto

³ Las características del dietista comunitario o sanitario están resaltadas en verde en el texto

Así pues, el estudio de la carrera de nutrición y dietética conlleva los siguientes principios:

- La aplicación de la ciencia de la nutrición a personas y grupos, trasladando conceptos y principios teóricos a un tratamiento dietético aplicado relevante y a la modificación de la dieta;
- La adquisición de las habilidades y destrezas educativas necesarias para capacitar a la población a controlar la elección de su alimentación teniendo en cuenta la salud;
- La integración de aquellos conceptos teóricos procedentes de las ciencias sociales, económicas, clínicas y biológicas que puedan aplicarse a los servicios alimentarios y a los hábitos nutricionales;
- La capacidad de valorar, aconsejar y capacitar a individuos y personas para que lleven a cabo una alimentación más adecuada y segura;
- El desarrollo de habilidades interpersonales fundamentales y de expresión para conseguir una comunicación eficaz en distintos medios de comunicación y para acceder a un amplio abanico de personas y grupos
- La capacidad de abogar tanto para individuos y grupos como para la propia profesión.
- Desarrollar las habilidades de trabajar en equipo y de colaborar con otros
- El mantenimiento y la mejora de la salud, ya sea mediante el tratamiento de enfermedades a través de una dieta o mediante el fomento de una buena alimentación y estilo de vida (según corresponda)
- La reflexión crítica, la autoevaluación y el compromiso a utilizar la investigación para evaluar y mejorar la práctica de la dietética.

3.0 La dietética como materia y disciplina

La dietética es una materia interdisciplinaria y aplicada, cuyo objetivo es la aplicación de la ciencia nutricional al tratamiento de enfermedades, así como la promoción de la salud de personas y grupos. Se ocupa básicamente de asegurar que las personas obtengan los nutrientes adecuados de los alimentos que ingieren. La dietética requiere la integración de varias ciencias sociales y naturales para que los dietistas puedan educar y capacitar a las personas y grupos para mejorar su alimentación y su salud.

La manipulación de los alimentos seleccionados por las personas puede modificar la aportación de nutrientes, y de este modo corregir desequilibrios metabólicos o mantener y mejorar la salud. La dietética se ocupa de la nutrición de personas sanas y enfermas desde la asistencia primaria hasta la asistencia terciaria en los servicios sanitarios especializados. Los profesionales de la dietética deben saber utilizar sus habilidades, conocimientos y experiencias interpersonales en otros ámbitos como la industria (especialmente la industria alimentaria y la farmacéutica), la investigación y el desarrollo primario, la educación, la administración local, los medios de comunicación y la consulta privada.

El núcleo de la dietética es la ciencia de la nutrición, que investiga el modo en el que el cuerpo se nutre y los efectos de la aportación de nutrientes en las funciones del organismo sano y enfermo, la repercusión de la dieta sobre el metabolismo y la interacción de los genes y los nutrientes. La nutrición comunitaria se centra en el fomento de la salud mediante la alimentación y la prevención primaria de las enfermedades de origen alimentario de la población, mientras que la dietética clínica requiere una comprensión de las personas y de cómo pueden conseguirse cambios que repercutan en los resultados del tratamiento terapéutico. Por tanto, la dietética es básicamente la manipulación de la alimentación o dieta para mejorar la salud. Requiere capacidad de reflexión, razonamiento clínico y sistemático y un enfoque orientado a solucionar problemas, así como la capacidad de comprender las circunstancias individuales, como la edad, el sexo, la posición socioeconómica, el estado de salud o enfermedad, los hábitos alimentarios y el estilo de vida, para valorar el estado nutricional y formular consejos adecuados sobre alimentación o hábitos alimentarios.

Sólo pueden ejercer como dietistas las personas que hayan cursado unos estudios o una formación reconocida. Los requisitos de adecuación para ejercer y la posibilidad de reconocer el ejercicio profesional normalmente están controlado por un Organismo Regulador (OR). Este OR asume la responsabilidad de la práctica de la dietética con seguridad mediante la publicación de un código de conducta y fija también los criterios del plan de estudios de dietética. La OR y la institución de educación superior (IOS) comparten la responsabilidad de garantizar que todos los titulados que accedan a la titulación profesional reúnan los requisitos adecuados para ello.

La dietética se deriva principalmente de la ciencia de la nutrición y de las materias clínicas, con inclusión de la dietoterapia, basándose en ciencias de la vida que incluyen la bioquímica, la psicología, la inmunología, la microbiología, la genética, la farmacología, y la ciencia de la alimentación. Antes de registrarse, el estudiante ha cursado estudios de apoyo en psicología, sociología, comunicación, educación y promoción de la salud. El estudio de estas asignaturas permite que los dietistas tengan un enfoque integrador de la dietética y la comuniquen de modo eficaz con una perspectiva interdisciplinaria. La epidemiología, la gestión, los estudios sobre alimentación, catering, las tecnologías de la información y la estadística completan las principales áreas de estudio. También se fomenta el desarrollo reflexivo de cada profesional para que explote su potencial de evolución profesional continuada, mediante el estudio de métodos de investigación, la literatura especializada en la materia, la ética y las prácticas de formación clínica.

Las instituciones de educación superior de dietética ofrecen dos niveles en el marco de titulaciones de Educación Superior. El primer ciclo de formación es el más habitual para obtener la calificación en Dietética. Sin embargo, es posible para personas con una titulación en Bachelor (normalmente en las ciencias humanas) pasar a un programa de segundo ciclo (postgrado), que ha sido diseñado e impartido correctamente y así conseguir calificación y registración en Dietética. Ambas rutas incluyen un período obligatorio de prácticas en su estructura.

A El dietista como profesional sanitario titulado: expectativas por parte de la profesión, contratación y público

A1 Autonomía profesional y responsabilidad del dietista

El dietista debería ser capaz de:

- Mantener los estándares y requisitos en el ejercicio profesional como dietista;
- Demostrar que es consciente del papel que desempeñan los Organismos Reguladores y Profesionales de dietética (específicos de cada país)
- Demostrar que ha comprendido el compromiso moral y el código ético de la profesión de dietista en su país y en Europa;
- Demostrar que ha comprendido la necesidad del desarrollo profesional continuado para mantener un papel dietético creíble y profesional.

A2 Relaciones profesionales

El dietista debería ser capaz de:

- Demostrar que es consciente del papel del dietista en los servicios de asistencia sanitaria;
- Elaborar informes precisos para las personas adecuadas, incluyendo notas en historias clínicas y redacción de informes;
- Colaborar con colegas e instarlos a participar, tomar parte e investigar en todas las áreas de la práctica de la dietética;
- Compartir los resultados de la evaluación y la investigación con dietistas y con otros profesionales;
- Empezar y mantener interacciones eficaces con agencias externas relevantes incluyendo otros profesionales sanitarios;
- Tener en cuenta la situación moral y legal de los demás para comprender la manera de satisfacer las necesidades relacionadas con la elección de alimentos y con el suministro de alimentos;
- Utilizar habilidades interpersonales para mostrar respeto por los demás;
- Utilizar y gestionar personal de apoyo de un modo eficaz y eficiente.

A3 Habilidades personales y profesionales del dietista

El dietista debería ser capaz de:

- Mostrar confianza en la prestación de un servicio dietético de calidad de modo explícito y basado en la evidencia
- Ejercer su profesión de un modo no discriminatorio, digno, y que reconozca los derechos y la autonomía de cada persona;
- Demostrar que es consciente de que su conocimiento y experiencia es limitado y saber dónde buscar consejo y orientación;
- Demostrar que ha comprendido la necesidad de incidir y participar en las actividades que permitan que todas las personas y grupos efectúen elecciones alimentarias apropiadas y seguras;
- Identificar estrategias que puedan utilizarse para influir en las elecciones alimentarias de las personas y dentro de una comunidad determinada;
- Demostrar que ha comprendido los métodos utilizados para evaluar el desempeño personal individual y como parte de un equipo;

- Trazar un plan para su propio desarrollo profesional que incluya métodos para actualizar continuamente sus conocimientos y la práctica de la dietética;
- Ser un recurso en el área de la nutrición y la dietética en cuanto al desarrollo de material educativo adecuado y materiales formativos;
- Ser consciente de su papel y ámbito de influencia en la organización, para prestar el servicio dietético del modo más eficaz posible;
- Ser capaz de afrontar los cambios, la incertidumbre y el estrés
- Trabajar como miembro de un equipo y mostrar capacidad de liderazgo ;
- Gestionar el tiempo propio, los recursos y las personas para abordar los cometidos de un modo eficaz y cumplir los plazos;
- Cooperar y colaborar con otras personas, y demostrar aptitudes de negociación y conciliación;

A4 Contexto profesional y laboral de la práctica de la dietética

El dietista debería ser capaz de:

- Comprender el papel del servicio de dietética dentro de una organización y la función que desempeña su jefe o responsable, y los niveles de responsabilidad de otros colegas dietistas para conseguir un servicio de calidad;
- Estar familiarizado con las políticas gubernamentales de prestación de asistencia sanitaria puesto que inciden en el servicio dietético;
- Ser consciente de las pautas financieras, empresariales, de planificación, de licitación y contratación, de calidad, de auditoría y de control;
- Conocer la legislación actual en materia de salud y seguridad para integrarla en la práctica dietética;
- Conocer los asuntos relacionados con las políticas de nutrición para la salud pública;
- Desempeñar un papel activo en la educación sanitaria y en los programas de promoción de la salud;
- Estar familiarizado con los sistemas actuales de asistencia sanitaria, educación y ciencias sociales;
- Estar familiarizado con los servicios comunitarios y de catering disponibles y con la legislación gubernamental aplicable en materia de suministro de alimentos;
- Comprender el papel del dietista como asesor y su influencia positiva y amplia en el entorno social, comercial y político para modificar los factores que repercuten en el comportamiento alimentario, y las pautas de alimentación nacionales y locales;
- Valorar el alcance amplio y enriquecedor de la investigación y la actividad académica en el contexto profesional y sanitario.

B Principios y conceptos inherentes a la profesión de dietista que se aplican para garantizar el mantenimiento o mejora de la salud y el bienestar.

B1 Valoración del cliente/ paciente y del usuario

El dietista debería ser capaz de:

- Recabar datos médicos, nutricionales (antropométricos, bioquímicos), sociales, culturales, económicos y personales así como detalles sobre el consumo de alimentos, organizarlos y evaluar toda la información relevante antes de ofrecer la respuesta dietética más adecuada;
- Ser consciente de los factores sociales y culturales que conforman el estilo de vida de cada persona y que pueden afectar la interacción entre el cliente o clientes y el dietista;
- Utilizar sus conocimientos dietéticos como base para valorar la información recabada de modo cuantitativo y cualitativo, por ejemplo las necesidades percibidas de la persona o grupo en función de sus circunstancias y actitudes;
- Asignar prioridades a la información obtenida para establecer unos objetivos dietéticos adecuados;
- Registrar toda la información necesaria con precisión y de conformidad para respaldar su valoración dietética profesional de acuerdo con los estándares Establecidos y con las normas o códigos profesionales de conducta.

B2 Aplicación de la práctica de la dietética

El dietista debería ser capaz de:

- Formular consejos dietéticos prácticos y ofrecer recursos mediante la interpretación, análisis y evaluación crítica de la información procedente de las diferentes disciplinas que constituyen la base de conocimientos de la dietética;
- Convertir la teoría nutricional, médica y social en consejos dietéticos prácticos acerca de los alimentos, la comida y la bebida de individuos y grupos en el ámbito sanitario;
- Planificar menús para individuos sanos y modificarlos para enfermos y personas sanas de todas las edades y de todos los grupos culturales sin olvidar nunca las circunstancias personales y las dificultades económicas de cada caso;
- Integrar los programas de educación sanitaria como parte del programa sanitario global;
- Utilizar un conocimiento detallado de las teorías actuales acerca de la nutrición humana y la dietética para desarrollar estrategias que respalden una puesta en práctica segura;
- Aplicar conocimientos y habilidades adecuadas a la promoción de la salud nutricional y el manejo de la enfermedad;
- Planear, diseñar y revisar programas nutricionales para personas y grupos;
- Elaborar un plan para conseguir cualquier objetivo pactado, teniendo en cuenta la participación de la familia, los profesionales sanitarios y el resto de instituciones, como por ejemplo las comidas escolares y los servicios sociales;

- Establecer un calendario para revisar los logros de individuos y grupos y replantearse las prioridades en función de esta revisión;
- Aplicar las nociones de sociología y psicología para apoyar y motivar a las personas e instarlas a cambiar sus comportamientos alimentarios;
- Llevar a cabo actividades educativas que permitan que otras personas puedan ejercer una influencia en el comportamiento dietético de personas y grupos;
- Utilizar las habilidades educativas y comunicativas, junto con los conocimientos de todos los factores que determinan las opciones alimentarias, para proporcionar consejos nutricionales y dietéticos a individuos y grupos.
- Utilizar la tecnología informática para identificar información y acceder a ella, registrar y gestionar los datos de los clientes y procesar y analizar los resultados de la investigación;
- Tratar la información con arreglo a los requisitos legales y éticos.
- Planificar y trabajar en colaboración con individuos y grupos.

B3 Evaluación de la práctica dietética

El profesional titulado debería ser capaz de:

- Monitorizar y evaluar los efectos del tratamiento dietético y las intervenciones en el ámbito de la nutrición;
- Saber realizar una auditoría simple, interpretar los resultados y relacionarlos con el ejercicio de la dietética;
- Utilizar la investigación de las disciplinas relevantes como una habilidad de evaluación en el trabajo diario para la mejora del conocimiento y práctica de la profesión;
- Evaluar continuamente la práctica dietética;
- Evaluar las intervenciones dietéticas en el marco de la prestación global del servicio;
- Reflexionar sobre las experiencias dietéticas y demostrar dicha reflexión en la práctica;
- Aplicar los conocimientos dietéticos de modo que no pongan en peligro la salud o la seguridad de una persona o colectivo;
- Utilizar los resultados de la investigación en el ámbito de la nutrición y la dietética para respaldar una práctica dietética basada en las evidencias
- Reconocer los límites de su propia práctica dietética.

C Conocimientos, nociones y habilidades que resultan esenciales para conseguir una práctica segura, eficaz e informada de la dietética

C 1 El dietista debería ser capaz de demostrar una comprensión sistemática de los aspectos claves que conforman las diferentes disciplinas en las que se basa la dietética, (escrito en negro)

Para recibir la titulación de:

Dietista Clínico, debería mostrar unos conocimientos detallados de aquellos aspectos escritos en **rojo**

Dietista administrativo, debería mostrar unos conocimientos detallados de aquellos aspectos escritos en **azul**

Dietista de Salud Pública, debería mostrar unos conocimientos detallados de aquellos aspectos escritos en **verde**

Las disciplinas deberían incluir:

Bioquímica

- La química de los procesos del ser vivo, incluyendo una comprensión integrada de las ciencias de la célula y moleculares.
- Conocer los procesos químicos de los procesos vitales incluyendo una comprensión integrada de las ciencias moleculares y celulares;
- Conocer las vías metabólicas y el papel de los nutrientes y otros constituyentes de los alimentos en la química del cuerpo humano;
- Comprender la base celular y molecular de las enfermedades y de las complicaciones metabólicas que se producen en trastornos clínicos comunes como por ejemplo la diabetes, la hiperlipidemia y la obesidad.

Medicina clínica

- Tener un sólido conocimiento médico, comprensión de la terminología médica y de la clasificación de enfermedades;
- Saber detectar la diferencia entre la etiología y los factores de riesgo;
- Saber cómo se analiza a los pacientes para conseguir un diagnóstico, y estar al corriente de los tipos más comunes de tratamiento y manejo de pacientes.
- **Comprender en profundidad los métodos de investigación de los pacientes para efectuar un diagnóstico, las terapias más comunes y el manejo de los pacientes.**

Dietética

- Comprender la justificación lógica que subyace tras la modificación del consumo de alimentos y nutrientes y cómo pueden aplicarse dichas modificaciones a la prevención de las enfermedades o a su tratamiento;
- Conocer las técnicas utilizadas para evaluar la ingesta de alimentos, calcular los nutrientes relevantes, y saber interpretar los resultados y las limitaciones de los datos para calcular los requisitos nutritivos;
- Saber modificar la dieta de las personas con distintos hábitos alimentarios, orígenes culturales y circunstancias socioeconómicas, siendo consciente de que la biodisponibilidad nutricional repercute en la consecución de las necesidades nutricionales;
- Demostrar que conoce los peligros de la manipulación dietética y saber gestionar las consecuencias para las personas;
- Conocer la variedad y uso de alimentos, incluso los que pueden clasificarse como fármacos y productos de venta con receta y que se utilizan en la alimentación enteral/parenteral;
- Saber utilizar la modificación de la dieta para el diagnóstico y la investigación.

Catering y restauración colectiva

- Conocer las distintas formas de producción, distribución y servicios alimentarios;
- Percatarse de la influencia de los recursos de catering en la planificación del menú, como por ejemplo el equipo, los recursos humanos, el presupuesto y la disponibilidad de productos, así como su repercusión en la calidad y sostenibilidad de los servicios alimentarios para cumplir los estándares nutricionales.
- Comprender los sistemas de control de calidad
- **Tener una comprensión en profundidad de la producción, distribución y sistemas de servicio**

Habilidades gastronómicas

- Tener conocimientos gastronómicos, y estar al corriente de nuevos métodos de preparación y presentación de los alimentos para asegurar que se cumplen los requisitos nutritivos.

Higiene y alimentación

- Conocer procedimientos seguros para la manipulación y elaboración de alimentos;
- Tener conocimiento básico de la legislación y procedimientos relativos a la higiene y manipulación de alimentos (ej. APPCC.)

- **Conocer exhaustivamente la legislación actual y los procedimientos relativos a la higiene y la manipulación de alimentos, por ejemplo el sistema APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).**

Educación y comunicación

- Conocer los métodos de comunicación formales e informales
- Conocer y comprender las habilidades educativas verbales y no verbales e identificar la necesidad de utilizar habilidades interpersonales para fomentar una participación activa de todos los usuarios;
- Ser consciente de la importancia de la cultura, la edad, el origen étnico, el sexo, las creencias religiosas y la clase socioeconómica y saber incorporar cambios para abordar posibles barreras como por ejemplo las discapacidades físicas o de aprendizaje;
- Saber, comprender y utilizar adecuadamente las distintas técnicas educativas incluyendo estrategias de la promoción de la salud.

Investigación

- Comprender los principios de la investigación científica, la estadística, la práctica factual y la epidemiología así como la necesidad de que los dietistas participen en la auditoria, investigación y evaluación de la práctica;
- Entender las tecnologías modernas y aplicarlas a la práctica diaria, por ejemplo la tecnología informática y el uso de Internet con fines educativos.

Salud pública/ promoción de la salud

- Saber promover la elección de una dieta saludable entre personas, grupos y comunidades, y desempeñar tareas de concienciación sobre el vínculo existente entre la nutrición y la salud a autoridades locales, escuelas, servicios a la juventud, etc;
- Saber utilizar los estudios descriptivos y analíticos para examinar la relación entre la nutrición y la salud y estar familiarizado con los aspectos demográficos, sociales y económicos de la vida en el contexto local y también en el contexto europeo, y de su repercusión en la salud;
- Comprender a nivel básico la política de salud pública a nivel nacional y europeo
- **Llegar a entender el papel del dietista en la promoción, la valoración de las necesidades, la planificación, gestión, coordinación y evaluación del componente alimentario-nutricional en las políticas de salud pública.**
- **Conocer los aspectos económicos, sociales y psicológicos de los iniciativas de nutrición y promoción de la salud**

Farmacología

- Comprender la farmacología clínica para conocer la base de interacción entre fármacos y nutrientes, el uso de nutrientes como agentes farmacológicos y la utilización de tratamientos con fármacos cuando sea pertinente;
- **Conocer los nombres, funciones y contraindicaciones de los fármacos utilizados en el tratamiento de enfermedades en las cuales el dietista constituye un miembro clave del equipo clínico.**

Inmunología

- Estar al corriente de los principios de la inmunología y del papel que desempeñan en la etiología de las enfermedades;
- **Conocer el efecto de los nutrientes en la respuesta inmunológica y saber aconsejar, como dietista, sobre el uso adecuado de estos agentes.**

Genética

- Comprender los principios de la genética y el papel que desempeñan en la etiología de las enfermedades;
- **Saber utilizar el perfil genético de una persona para poder adecuar consejos sobre la alimentación de un modo más eficaz.**

Sociología y política social

- Conocer el papel de los alimentos y la comida en el contexto social y la sociología de la salud y la enfermedad;
- Comprender los conceptos de estatus social, papeles sociales, redes sociales y movilidad social, especialmente en lo que concierne a la salud y la sanidad, así como el concepto de socialización y su aplicación a las distintas etapas del ciclo vital;
- **Ser consciente del uso de sistemas de clasificación, clase social, problemas sociales, políticas sociales y disponibilidad de servicios comunitarios en lo relativo a patrones de salud, desigualdades sanitarias y comportamientos saludables.**

Profesionalidad en la dietética

- Conocer los límites legales y éticos y el alcance profesional y personal de la práctica dietética;
- Contraer la obligación de actualizar los conocimientos y ser consciente de la necesidad de un autoaprendizaje continuado durante toda la carrera profesional.

Administración

- Tener una comprensión básica de presupuestar y comprar, los sistemas necesarios para cumplir los requisitos legales, acuerdos locales y estándares de calidad.
- **Saber presupuestar y comprar en acorde con los acuerdos legales y locales para cumplir los estándares nutricionales y de calidad**
- **Saber incorporar las leyes, contratos y estándares de calidad para conseguir los objetivos marcados en los presupuestos y compras;**
- **Saber documentar el uso de recursos.**

Ciencias de la alimentación

- Conocer la composición química de los alimentos y la nutrición que representa cada comida o alimento;
- Estar al corriente de los cambios que se operan en los nutrientes de los alimentos según su producción, procesado, distribución y manera de servirlos;
- Conocer el etiquetado de alimentos, la regulación y legislación en materia de alimentación, los usos de los distintos tipos de aditivos alimentarios y los métodos de conservación de alimentos.

Gestión y liderazgo

- Tener conocimientos de los factores a considerar para dirigir, gestionar y trabajar con éxito con distintos individuos y grupos.
- Ser consciente de la necesidad de establecer y mantener relaciones profesionales como profesional independiente y como miembro de un equipo;
- Aplicar la capacidad de liderazgo para crear un buen entorno de trabajo.
- **Conocer en detalle los principios de gestión y liderazgo**

Marketing

- Saber promocionar la importancia de la nutrición para un buen estado de salud;
- Saber hacer marketing y promover la necesidad de un dietista cualificado
- **Conocer las estrategias de marketing para promocionar la necesidad de un dietista calificado para asesorar y prestar un servicio de nutrición y alimentación.**

Nutrición

- Comprender los principios que rigen la nutrición humana, los requisitos nutritivos y los mecanismos a través de los cuales la nutrición contribuye a mantener una buena salud;
- Saber cuáles son los métodos disponibles para monitorizar el estado nutricional, la ingesta de alimentos y sus limitaciones;

- Entender la repercusión de los nutrientes en los mecanismos celulares y en la expresión genética o nutrigenómica;
- **Comprender los factores que determinan la selección de alimentos en Europa y la relación entre el ejercicio físico, los factores ambientales y el desarrollo de enfermedades.**

Microbiología

- Aplicar factores clave de microbiología a la salud humana, las enfermedades y las ciencias de la alimentación y elaboración de alimentos;
- Comprender la microbiología clínica adecuada para la práctica dietética, los microorganismos que se asocian más a menudo con la infección y contagio de todos los grupos de la población y las estrategias para reducir el riesgo de toxi-infecciones alimentarias.

Fisiología

- Conocer las funciones del cuerpo humano en condiciones de salud, especialmente en lo relativo a los aspectos importantes para un dietista, como los órganos viscerales y el sistema cardiovascular y endocrino;
- Estar al corriente de la fisiología de los sistemas del cuerpo humano y de su estructura (a escala celular), puesto que ello conduce a un conocimiento especializado del proceso de la enfermedad que resulta fundamental para el dietista.

Psicología

- Conocer el comportamiento humano, así como la influencia de la personalidad, las dinámicas de grupos, las teorías de motivación y el cambio de conductas para integrarlos en el consejo alimentario-nutricional;
- Ser consciente de los modelos de creencias sobre temas de salud y comprender el comportamiento y los factores que determinan la salud;
- Comprender la dimensión psicológica del hambre, la saciedad y la selección de alimentos y estar familiarizado con los aspectos psicológicos de las conductas alimentarias normales y anómalas que pueden conducir a trastornos definidos clínicamente.

C2 Habilidades

Capacidad de autorreflexión sobre el alcance y las limitaciones de:

- El papel profesional que desempeña el dietista, y el mantenimiento de unos estándares y requisitos para la titulación de los especialistas en dietética;
- La supervisión y evaluación de los efectos del servicio dietético. El especialista debe conocer la teoría y la base de la práctica reflexiva como un mecanismo para mantener y mejorar su ejercicio profesional;
- La reflexión sobre la acción y la reflexión durante la acción. El dietista debe demostrar su comprensión de como ambos procesos pueden ayudar a mejorar en su ejercicio profesional.

Capacidad de recabar y evaluar datos e información procedentes de una gran variedad de fuentes y extraer conclusiones razonadas o formular juicios sopesados especialmente en lo referente a:

- La concienciación sobre los problemas relacionados con la nutrición en Europa y en el mundo;
- La comprensión de los principios y la integración del conocimiento adquirido en fisiología, la nutrición a la bioquímica;
- La manera de utilizar la modificación de la alimentación en el diagnóstico y la investigación;
- Las técnicas utilizadas para evaluar el estado nutricional de las personas y grupos como por ejemplo la antropometría, las pruebas bioquímicas y los estudios sobre alimentación;
- La comprensión básica de las técnicas estadísticas que se utilizan en la nutrición y la dietética;

Capacidad de identificar, investigar, analizar y formular soluciones a los problemas, incluyendo la capacidad de basarse en técnicas analíticas establecidas si procede, especialmente en lo que concierne a:

- La asimilación y evaluación de nuevos conceptos; la instauración y fomento de cambios en la práctica.
- Emprender un proyecto práctico importante, demostrando un enfoque crítico y centrado en la investigación, que de lugar a ideas originales.

Acumulación de experiencia en varias habilidades y procedimientos que resultan fundamentales para la práctica de la dietética, como por ejemplo:

- La justificación lógica que subyace tras la modificación de la ingesta de nutrientes y la manera de aplicar dichas modificaciones a la prevención de las enfermedades o a su tratamiento;
- Conocer cómo y por qué debe modificarse la ingesta de nutrientes específicos para el tratamiento de dichas enfermedades y cómo brindar consejos prácticos a los clientes que proceden de distintos orígenes económicos y sociales para conseguir dicha modificación;
- El modo de enriquecer y modificar las pautas de alimentación;
- El conocimiento de los tipos de productos alimenticios que están disponibles (y se pueden recetar) y cuándo y cómo utilizarlos;

- Familiarización en la prestación de servicios de dietética;
- Saber cómo evaluar e interpretar los datos médicos y bioquímicos relevantes;
- Conocer cómo elaborar recetas estándar, y también recetas modificadas con productos específicamente utilizados en dietas terapéuticas, por ejemplo harina sin gluten;
- Una profunda comprensión de los métodos para conseguir un estado nutricional óptimo en todas las fases de la enfermedad;
- Conocimiento sobre el tipo de intervención necesaria para que cada paciente siga una pauta de alimentación saludable teniendo en cuenta las limitaciones económicas o de otro tipo;
- La comprensión de los orígenes, los cambios y los patrones de alimentación actuales de los distintos sectores de la población.

Capacidad de recabar e interpretar datos para brindar una información cualitativa, y más concretamente:

- Conocer la base teórica y práctica del uso de pruebas bioquímicas en la detección y el manejo de enfermedades en los pacientes;
- Saber utilizar los cambios en los hábitos alimentarios para el diagnóstico y la investigación.

Habilidades comunicativas y otras habilidades interpersonales necesarias para una actuación eficaz, entre las cuales cabe destacar:

- La familiarización con los distintos métodos y estilos de comunicación que se utilizan al interactuar con el personal sanitario, los clientes y los trabajadores de catering, y la capacidad de adecuar la manera de comunicarse a los colegas y al público general;
- El uso de habilidades comunicativas para establecer relaciones de trabajo y desarrollar estrategias para hacer frente a la presión;
- La capacidad de identificar los obstáculos a la comunicación, y la manera de solventarlos;
- La capacidad de escoger los métodos de comunicación más adecuados para cada situación
- Conocer, comprender y utilizar adecuadamente una variedad de técnicas de educación.

Familiarización con el uso de la tecnología para lograr una práctica dietética más eficaz, especialmente en lo referente a:

- Conocimiento como usuario de los métodos utilizados con más frecuencia en la investigación sobre nutrición y capacidad de evaluar los artículos de investigación de un modo crítico;
- Buen manejo de procesadores de texto y análisis estadísticos, y nociones sobre cómo crear bases de datos y hojas de cálculo;
- Buen uso de la tecnología de la información en la comunicación con colegas (por ejemplo mediante correo electrónico), la búsqueda de información y la utilización de la informática en la docencia;
- Dominio de los programas de análisis nutricional para analizar los registros de consumo de alimentos o recetas.

4.0 Programas educativos, docencia, aprendizaje y evaluación

4.1 Comentarios generales

Las decisiones acerca de las estrategias y métodos de enseñanza, aprendizaje y evaluación deben determinarlas las propias instituciones, pero deberían complementar las competencias asociadas con los programas de las profesiones sanitarias. El objetivo de la presente declaración no es promulgar un enfoque o un conjunto de enfoques en detrimento de los demás. Lo que pretende esta declaración de estándares es promover una perspectiva integradora en la aplicación de la teoría y la práctica, y destacar la importancia del diseño de oportunidades de aprendizaje que faciliten la adquisición de aptitudes profesionales. Por supuesto, es necesario establecer pautas de evaluación que garanticen que estas aptitudes se adquieren y valoran para cumplir los estándares establecidos. Para capacitar a los estudiantes para la carrera profesional, es fundamental brindarles cursos que combinen el estudio académico con el aprendizaje basado en la práctica, y de este modo sentar las bases para un desarrollo profesional duradero y un aprendizaje continuado que garantizará las mejores prácticas profesionales y el mantenimiento de los estándares profesionales.

4.2 Sistema Europeo de Transferencia de Créditos (ECTS)

El ECTS es el sistema europeo de transferencia de créditos en el ámbito de la educación superior de grado y postgrado. El ECTS se ha desarrollado en la UE para mejorar las equivalencias y el reconocimiento de estudios realizados en otros países, y la transferencia de créditos entre diversos países o en el mismo país.

El sistema de calificaciones del ECTS muestra el volumen de trabajo realizado en un período de tiempo en unos estudios determinados. Las propuestas de la carga de trabajo fueran elaboradas en el Proyecto Tuning (2003), que tuvo el apoyo de la Comisión Europea en el Marco del Programa Sócrates, o sea que en Europa la carga de trabajo media total por año de los estudiantes y es aproximadamente 1.500 horas durante unas 25 semanas. Esto equivale a aproximadamente 25 horas de trabajo estudiantil por un crédito. 60 créditos ECTS corresponden a un curso académico de una formación a tiempo completo del primer ciclo (25 semanas) o 75 ECTS cuando la enseñanza dura más de 45 semanas. El proyecto Tuning diferencia la carga de trabajo de una hora de clase teórica de una hora de clase de práctica. En el momento de escribir, los niveles de estudio dentro del primer ciclo todavía no se han caracterizado.

La EFAD recomienda que los planes del primer ciclo de estudio de los dietistas europeos (de todo tipo) tengan una duración de por lo menos 210 créditos ECTS, lo que equivale a tres años y medio de estudio, desglosados tal y como se establece a continuación:

La parte teórica tiene una duración de 180 créditos ECTS, que corresponden a dos años y medio o tres años de teoría.

La parte práctica tiene una duración de 30 créditos ECTS, que corresponden a medio año o tres cuartos de año de prácticas.

EFAD recomienda que el segundo ciclo de educación de dietistas Europeos (de todas las especializaciones) contenga un mínimo de 90 ECTS, que incluyan 30 derivados de la práctica.

5. 0. Los estándares para el componente práctico.

5.1 Comentarios Generales.

La parte práctica del primer o segundo ciclo es una parte esencial de cualquier calificación para la “registración” como dietista. Este componente permite demostrar la aplicación de la teoría en el ámbito práctico. La naturaleza aplicada de la dietética implica que los estudiantes deben demostrar una capacidad para asumir los mínimos estándares básicos, tanto en la parte teórica (ubicada en el campus) como en la aplicación práctica (centro externo de prácticas).

Los dietistas trabajan en distintas situaciones con una diversidad de individuos y grupos y es esencial que demuestren sus capacidades dietéticas en estas circunstancias. El componente práctico permitirá demostrar los conocimientos, habilidades y actitudes de la asignatura y disciplina de la dietética, tal como se indica en la sección 3 (A, B y C) y que para llegar a estos estándares indicados en 6.0 (ver a continuación).

5.2 Especificación para la aplicación de la dietética.

Para llegar a los estándares de ejercicio, la componente práctica debe cumplir esta especificación. El componente práctico debe tener lugar en un mínimo de dos escenarios:

- a) donde los individuos o grupos están sanos ej. escuelas, lugares de trabajo
- b) donde los individuos o grupos están enfermos ej. clínicas, hospitales

Los individuos o grupos representarán un rango de edades, condiciones patológicas, necesidades especiales y culturas. Cuando se requiere una especialización particular en el primer o segundo ciclo de estudio, puede ser necesario y deseable ampliar el rango de experiencias de prácticas.

6.0 Estándares académicos y profesionales básicos.

A continuación se establece el estándar mínimo que deberá demostrar el estudiante para titularse. Además si se incorpora una especialización tanto en las titulaciones de primer como de segundo ciclo, el punto indicado en color se refiere al nivel mínimo requerido para asumir aquella especialización. Conseguir el estándar debe cumplir los requisitos regulatorios determinados por los Organismos Profesionales o Regulatorios en los estados miembros.

6.1	Ejercicio profesional en el ámbito de la dietética El dietista deberá ser capaz de: <ul style="list-style-type: none">• Reconocer el potencial y las limitaciones de la dietética como una disciplina basada en la práctica de conformidad con los límites legales y éticos vigentes en el país en el que ejerza como dietista;• Incorporar su conocimiento de los temas éticos y del Código profesional de conducta (específico para cada país) a sus propias intervenciones en cada situación;• Demostrar su capacidad de actualizar continuamente su conocimiento y práctica para hacer frente a cualquier cambio y ajustarse a los conocimientos sobre nutrición vigentes en cada momento;• Desempeñar las actividades profesionales asociadas con la dietética con autonomía, en procesos como por ejemplo la valoración, planificación, ejecución y evaluación de las intervenciones más seguras en materia de dietética;• Orientar y dirigir el trabajo de otras personas y encargarse de utilizar adecuadamente los recursos;• Trabajar de modo eficaz como profesional reflexivo y elaborar juicios en los que prime el conocimiento de asuntos clave en el ámbito de la dietética ;• Aceptar responsabilidades de un modo profesional y reflexivo, mediante relaciones con colegas y con expertos y asesoramiento siempre que sea necesario, para determinar y conseguir los resultados personales y de grupo;• Demostrar un conocimiento adecuado del lugar de trabajo dentro del contexto del ejercicio profesional de la dietética;• Demostrar una comprensión crítica de la organización de la promoción de la salud y la educación sanitaria, y conocer especialmente el papel de las bases teóricas de las intervenciones dietéticas en la salud pública;• Reconocer la importancia de la investigación y la actividad académica y erudita, y participar en la evolución del conocimiento que constituye la base de la profesión dietética.
------------	---

6.2 Aplicación de principios y conceptos

El dietista debería ser capaz de:

- Seleccionar y utilizar técnicas de análisis y evaluación adecuadas en el ámbito de la nutrición y la dietética;
- Evaluar los factores sociales, culturales, financieros y personales así como la información médica y nutricional para diseñar una respuesta justificada y razonable a cada problema dietético;
- Concebir una intervención dietética para diversos casos terapéuticos, con arreglo a las pautas dietéticas establecidas, algunas de las cuales deberán ser punteras en el área de la disciplina;
- Demostrar que es capaz de asesorar, con mucha autonomía y grandes dotes de comunicación, a personas o a cuidadores sobre las elecciones de alimentos que resultarán eficaces clínicamente;
- Modificar las pautas alimentarias o la ingesta de alimentos de un modo que pueda registrarse y monitorizarse con toda garantía de un ejercicio de la dietética seguro.
- Evaluar críticamente los nuevos conceptos, argumentos y datos procedentes de una gran variedad de teorías actuales e investigar las disciplinas relevantes para utilizar dicha información para el análisis de los nuevos problemas de la práctica dietética;
- Ser creativo a la hora de resolver problemas, a menudo emprendidos junto con colegas con más experiencia o en grupos de expertos, en los que las evaluaciones se basan en información y datos limitados;
- Comunicarse eficazmente con los expertos, con el personal y con los colegas de más experiencia, incluyendo los que están especializados en un área concreta;
- Ser consciente de las limitaciones y ser capaz de buscar consejos para mejorar el rendimiento personal y las interacciones con los demás.

6.3**Conocimiento y comprensión personal**

El dietista debería ser capaz de:

- Mostrar una comprensión sistemática e integrada de las áreas clave de estudio tal y como se establece en el punto C;
- Obtener datos de diversas fuentes tal y como se establece en el punto C para resolver problemas y diseñar estrategias para la intervención dietética;
- Recurrir a su conocimiento acerca de los métodos de investigación introducidos en el punto C para evaluar críticamente el material publicado sobre nutrición, dietética y disciplinas afines;
- Transmitir la información, ideas, problemas y soluciones sobre la alimentación y la salud de diversas formas, para que resulten adecuadas a personas y colectivos expertos y no expertos;
- Hacer valoraciones a partir de su conocimiento de cuestiones claves en materia de dietética y demostrar responsabilidad en la consecución de resultados personales y de grupo;
- Dominar el uso de la tecnología para analizar el contenido nutricional de las dietas y pautas de alimentación, llevar a cabo trabajos de investigación y ofrecer educación sanitaria sobre nutrición y dietética;
- Describir las limitaciones de las herramientas de valoración nutricional y las ingestas diarias recomendadas.

GLOSARIO

Asesoramiento

La documentación de información relacionada con la condición de un paciente, tomando en cuenta todos los factores relevantes en su contexto, que son necesarios para hacer un diagnóstico clínico y un plan de cuidados.

Declaración de estándares “Benchmark”

Se define como una iniciativa bajo la autoridad de la Agencia de Seguridad de la Calidad para describir la naturaleza y características de los programas de educación superior en una asignatura específica, al mismo tiempo que definiendo las expectativas de los estándares para otorgar unas calificaciones a un nivel específico y articulando los atributos y capacidades que aquellas personas que obtienen esta calificación deben poder demostrar.

Basado en el Campus

La parte teórica del programa.

Pensamiento clínico

Las ideas críticas y de análisis asociados con el proceso de efectuar una decisión clínica.

Códigos de práctica

Se podrían establecer estos códigos por la profesión de la dietética o que sean incorporados en la reglamentación o leyes nacionales. Incluyen reglas de ética y principios que forman una parte obligatoria del ejercicio profesional.

La formación continuada profesional

El proceso por el cual los profesionales actualicen y aumenten sus conocimientos, habilidades y capacidad a fin de asegurar su competencia a ejercer actualizada. El proceso es sistemático y continuado.

Reflexión crítica

Implica explorar las razones y se aproxima a los conceptos y presunciones subyacentes. La exploración se basa en la evaluación del contexto y toma en cuenta las influencias sociales, personales y históricas en el ámbito profesional.

Descripciones de Dublín (2004)

Se reproducen al final del glosario.

Sistema de crédito europeo transferible (ECTS)

Es el sistema Europeo para transferir créditos de la educación superior. Ha sido desarrollado dentro de UE para mejorar el reconocimiento y transferir el crédito de estudios y parte de los estudios obtenidos en otros países. El sistema también para ser utilizado para transferir créditos dentro de un mismo país. El sistema de puntos puede estimar el cargo de trabajo medido en el tiempo transcurrido.

Evaluación

La revisión y asesoramiento de la calidad del cuidado para identificar las áreas para mejorarla.

La práctica basada en la evidencia.

Es un compromiso para utilizar la mejor evidencia disponible para tomar una decisión informada que integra el juicio del profesional individual con la evidencia que se obtiene por una búsqueda sistemática.

Aptitud para ejercer

Un nivel de práctica que demuestra un nivel suficiente de conocimiento y comprensión. Habilidades y competencia, actitud y adherencia a un código de conducta del rol al que se compromete y un compromiso a mantener este nivel.

Instituto de Educación Superior

Un centro de enseñanza

Profesional independiente

Una persona que ejerce en su propio derecho

Inter-profesional

Dos o más profesionales de distintas disciplinas que trabajan junto de forma integrada que produce nuevas formas de trabajar juntos

Teorías de aprendizaje

Conceptos ya establecidos de como se puede promocionar el aprendizaje.

Formación continuada de toda la vida

El proceso constante de aprender y desarrollar que incorpora el desarrollo profesional continuado en el cual todos los individuos necesitan participar en tiempos de cambios rápidos.

Multidisciplinario

Una o más disciplinas que trabajan en colaboración

Nutrigenómica

El estudio de la manera en que los alimentos pueden interactuar con los genes específicos para aumentar el riesgo de enfermedad.

La práctica no discriminatoria

La práctica profesional en la cual los individuos, equipos y organizaciones intentan asegurar activamente que nadie (incluyendo pacientes, sus cuidadores, colegas o estudiantes) sufre un trato menos favorable que otros o que reciban el mismo trato, en circunstancias iguales o similares, en base de edad, color, creencia, convicciones criminales, cultura, discapacidad, etnia o origen nacional, genero, estado marital, condición médica, salud mental, nacionalidad, apariencia física, creencia política, raza, religión, responsabilidades para los dependientes, identidad sexual, orientación sexual o clase social.

Prácticas / prácticas de formación clínica.

Un periodo de formación que se lleva a cabo en el lugar de trabajo, que proporciona la oportunidad de traducir la teoría en práctica.

Resolución de problemas

Ejercicios y procesos que permiten los estudiantes examinar sus conocimientos existentes y planificar su formación con el fin de formular una solución a una cuestión que se le presente, la cual debe profundizar los conocimientos del estudiante, al mismo tiempo desarrollar sus habilidades conceptuales y de metodología con el fin de mejorar su aproximación al ejercicio profesional.

Autonomía profesional

El poder de hacer decisiones respecto el manejo del paciente/cliente en base de los propios conocimientos y habilidades profesionales.

Práctica reflexiva / ejercicio reflexivo

Reflexionar después del hecho. Frecuentemente implica pensar sobre una situación y comentarlo con un colega. Implica el auto conocimiento y debe ser orientado hacia la acción y conducir al cambio

Reflexión en acción

Ser consciente de lo que uno hace. Saber y hacer al mismo tiempo.

Recurso

El potencial o aspectos positivos personales o de una organización, ej. tiempo, dinero, equipamiento, personal, los conocimientos de especialista que tiene una persona, que pueden ser de ayuda o soporte para otros en tiempo de necesidad.

El aprendizaje autónomo

El aprendizaje independiente iniciado por el estudiante.

Herramienta

Instrumento o método

Usuario

Cualquier persona que recibe un servicio dietético - pacientes, clientes, el público, servicios de alimentación, industria alimentaria.

LAS DESCRIPCIONES DE "DUBLIN" (2004).

Competencias que se conceden a los estudiantes que indican que han terminado el primer ciclo:

- Haber demostrado conocimientos y comprensión en un campo de estudio que se construye a partir de su educación secundaria. Incluye la adquisición de conocimientos, con el soporte de libros de texto avanzados, en el punto más adelantado de su ámbito de estudio.
- Pueden aplicar su conocimiento y comprensión en una manera que indica una actitud profesional a su trabajo o vocación, y que han demostrado su competencia mediante proponer y sostener argumentos y la solución de problemas en su ámbito de estudio.
- Demostrar la capacidad y buscar e interpretar los datos relevantes (normalmente en su ámbito de estudio) para emitir juicio que incluye la reflexión sobre cuestiones relevantes sociales, científicos o éticos.
- Pueden comunicar información, ideas, problemas y soluciones en foros tanto de especialistas como los que no lo son.
- Haber desarrollado aquellas habilidades de aprender que son necesarios para continuar la formación continuada con un alto grado de autonomía.

Competencias que se conceden a los estudiantes que indican que han terminado el segundo ciclo:

- Haber demostrado conocimientos y comprensión que se basa y amplían aquellas que sean asociadas con un nivel de Bachelor y las cuales proporcionan la base u oportunidad para la originalidad en desarrollar o aplicar ideas, frecuentemente dentro del contexto de investigación.
- Pueden aplicar sus conocimientos y comprensión, y su capacidad en resolver problemas en ambientes nuevos o poco familiares dentro de un contexto amplio (o multidisciplinario) relacionado con su ámbito de estudio.
- Tener la capacidad de integrar el conocimiento y soportar la complejidad, y formular juicios a partir de la información incompleta o limitada, pero que incluye la reflexión sobre las responsabilidades sociales y éticas relacionadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- Pueden comunicar sus conclusiones, el conocimiento y razones que fundamentan los mismos a foros que son especialistas y los que no lo son de una manera clara y sin ambigüedades.

- Poseer las capacidades de aprender que les permite continuar la formación en una manera general autónoma o autodirigida.

Competencias que se conceden a los estudiantes que indican que han terminado el tercer ciclo:

- Haber demostrado una comprensión sistema de un campo de estudio y la adquisición de las habilidades y métodos de investigación asociados con este campo.
- Haber demostrado la capacidad de concebir, diseñar, implementar y adaptar un proceso sustancial de investigación con integridad sabia.
- Haber contribuido mediante investigación original que extiende la frontera de los conocimientos en desarrollar un cuerpo sustancial de trabajo, una parte del cual tiene el mérito de publicación revisada tanto nacional o internacional.
- Poseer la capacidad de comunicar con sus colegas profesionales, la comunidad científica y con la sociedad en general sobre sus áreas de especialidad.
- Cumplir la expectativa de poder promocionar, dentro de los contextos académicos y profesionales, el desarrollo tecnológico, social o cultural en una sociedad basada en los conocimientos.

Referencias

La Declaración de Bolonia:

<http://europa.eu.int/comm/education/policies/educ/bologna/bologna.pdf>

European Credit Transfer System; ECTS:

http://europa.eu.int/comm/education/programmes/socrates/ects_en.html

European Federation of the Associations of Dietitians; Articles; approved September 2003

European Federation of the Association of Dietitians; Education Programme and Work of Dietitians in the Member Countries of EDAD 2003

European Federation of the Associations of Dietitians; Education Programmes and Work of Dietitians in the Member States of EFAD 1999

European Federation of the Associations of Dietitians; the work of Dietitians in Europe 1996

European Federation of the Associations of Dietitians; Training Programmes for Dietitians in the Member States of EFAD 1991

European Federation of the Associations of Dietitians; The role and training of Dietitians in Europe 1988

European Federation of the Associations of Dietitians; The job field of Dietitians, now and in future 1986

European Region of the World Confederation for Physical Therapy; European Physiotherapy Benchmark Statement 2003

Joint Quality Initiative; Shared "Dublin" descriptors: October 2004 .

http://www.jointquality.org/content/ireland/Complete_set_Dublin_Descriptors_2004_1.31.doc

Towards the European Higher Education Area; European Ministers of Higher Education 1999.

Turning: Tuning Education structures in Europe (supported by the European Commission in the Framework of the Socrates Programme) a:

www.relin.deusto.es/TuningProject/index.htm o

www.let.rug.nl/TuningProject/index.htm

Quality Assurance Agency for Higher Education; Benchmark statements for Dietetics 2001

Miembros del grupo de evaluación comparativa (*benchmarking*) en materia de dietética

Profesora Anne de Looy (coordinadora) Birgit Josefson	The University of Plymouth, UK (Universidad de Plymouth, Reino Unido) The Swedish Dietetic Association (Asociación de dietistas de Suecia)
Carole Middleton	The British Dietetic Association (Asociación de dietistas de Gran Bretaña)
Ghita Parry	The Danish Dietetic Association (Asociación de dietistas de Dinamarca)
Kalliopi-Anna Poulia	The Hellenic Dietetic Association (Asociación de dietistas de Grecia)

