

III Congreso Nacional de Nutrición Clínica
Junio 21 – 25, 2005
La Habana, CUBA

***LA FORMACIÓN DE
RECURSOS HUMANOS EN
NUTRICIÓN***

Dra. Delia Plasencia Concepción
Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos

ANTECEDENTES

ANTES DE 1959: No existió la formación del personal especializado en Nutrición e Higiene de los Alimentos.

Se formaban dietistas en cursos de verano en la Universidad de La Habana.

A PARTIR DE 1965: Se comenzaron a formar los primeros especialistas en Nutrición e Higiene de los Alimentos en los antiguos países socialistas y México.

Se inicia la formación masiva y sistemática de personal de Dietética con cursos en: La Habana, Pinar del Río, Camagüey, Holguín y Santiago de Cuba.

EN 1970: Al comienzo de esta década se forman los primeros Técnicos en Higiene de los Alimentos en Hungría. Se obtuvieron becas en Alemania y Holanda para Higiene, Químicos y Nutriólogos.

EN 1971: Se inicia la formación en el país de especialistas en Nutrición e Higiene de los Alimentos por medio del Programa de la Residencia. A mediados de la década del 80 se discontinuó esta especialidad para integrarse a la Residencia de Higiene y Epidemiología de la Escuela de Salud Pública.

A PARTIR DE 1994: Maestrías de Nutrición.

A PARTIR DE 1998: Diplomados en Nutrición Humana y en Higiene de los Alimentos.

EN EL 2003: Licenciatura de Nutrición y Dietética.

SITUACIÓN ACTUAL DE LA FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN NUTRICIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- ❖ **Maestría de Nutrición en Salud Pública.**
- ❖ **Diplomado en Higiene de los Alimentos.**
- ❖ **Cursos Nacionales e Internacionales en Nutrición e Higiene de los Alimentos.**
- ❖ **Residencia de Higiene y Epidemiología. Escuela Nacional de Salud Pública. Solo 40 horas de Nutrición.**
- ❖ **Especialidad de Medicina General Integral. Incorpora temas relacionados con la Nutrición, pero no se desarrollan adecuadamente.**
- ❖ **Licenciatura en Nutrición y Dietética.**



FORMACIÓN DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

OBJETIVO DE LA PROFESIÓN

- **Trabajar por promover y preservar la salud del hombre en lo referente a los aspectos de la alimentación y nutrición.**
- **Dominar las bases científicas y técnicas en la aplicación de una alimentación adecuada atendiendo a las individualidades.**
- **Aplicar los conocimientos técnicos de avanzada en el procesamiento y conservación de los alimentos para garantizar su inocuidad .**

Objeto de trabajo

- **El hombre como individuo sano o enfermo en su interrelación con el entorno.**

PROBLEMAS INHERENTES AL OBJETO DE TRABAJO

- ✓ **Aplicación de técnicas para diagnóstico del estado nutricional del individuo.**
- ✓ **Este problema incluye aspectos antropométricos, psicosociales, estudios bioquímicos, encuestas dietéticas y programas automatizados para la evaluación del estado nutricional.**
- ✓ **Aplica técnicas y procedimientos para intervenciones alimentarias y nutricionales. Este aspecto incluye técnicas de aplicación de la dietoterapia, de acuerdo con la indicación médica a los pacientes.**
- ✓ **Prácticas correctas en la elaboración y conservación de alimentos y su relación con la salud.**
- ✓ **Aplica técnicas y procedimientos de vigilancia alimentaría y nutricional.**
- ✓ **Acciones y operaciones de vigilancia alimentaría y nutricional, controles de calidad asociados, auxilio de medios de computación y programas de aplicación.**

ESFERA DE ACTUACIÓN

- **Municipio, Áreas de Salud, Grupos Básicos de Trabajo.**
- **Hospitales en los diferentes perfiles de actuación, Clínicos Quirúrgicos, Maternos Infantiles, Pediátricos, Hogares: Maternos, de Ancianos, de Impedidos, CPHE, Dirección Sectorial de Salud.**
- **Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos y otros Institutos de investigaciones de la Salud, Hospitales Especializado.**
- **Centros Académicos de Pre-grado y Post-grado.**
- **Viceministerio de Asistencia Médica.**
- **Viceministerio de Higiene y Epidemiología.**

DISTINTOS NIVELES EN LA FORMACIÓN DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

❖ TÉCNICO BÁSICO

**❖ TÉCNICO MEDIO SUPERIOR EN NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA**

❖ LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

TECNICO BASICO

Funciones Técnicas

Realizar actividades de promoción y educación nutricional orientadas a:

- **La familia en la comunidad, a pacientes y acompañantes en las unidades asistenciales de salud y en otras instituciones de larga estadía.**

Aplicar encuestas dietéticas referidas a:

- **Hábitos Alimentarios en la Comunidad.**
- **Satisfacción del Servicio Dietético por parte de los pacientes y acompañantes en las Instituciones Asistenciales de Salud.**
- **Realizar, bajo supervisión, confección de menú aplicando procedimientos técnicos normados. Realizar cálculos de raciones.**
- **Realizar actividades educativas (bajo supervisión del tutor) sobre Alimentación en el hombre sano y uso de alimentos en la comunidad mediante los consultorios del Médico de Familia anexos al Hospital de ubicación.**

TÉCNICO MEDIO SUPERIOR

Funciones Técnicas

- Planificar y evaluar la alimentación de los pacientes ingresados y del personal que labora en instituciones de salud.
- Participar en los pases de visita al nivel de salas hospitalarias y realizar consultas externas de dietética en el hospital o en el área de salud.
- Integrarse a los equipos que forman los Grupos de Apoyo Nutricional (GAN), tanto a nivel de hospital, como en la atención primaria.
- Participar e integrar las actividades de Nutrición y Dietética con los equipos de salud a nivel de municipios, áreas de salud y grupos básicos.

TÉCNICO MEDIO SUPERIOR

Funciones Técnicas (cont.)

- **Participar con el médico en la evaluación dietética de los pacientes.**
- **Cumplir las orientaciones dietoterapéuticas del médico.**
- **Brindar consultas de orientación dietética.**
- **Participa en la Vigilancia Alimentaria y Nutricional.**
- **Orientar sobre educación nutricional a pacientes y familiares.**
- **Participa en el diagnóstico nutricional de la población. Realizar la evaluación nutricional.**

LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Funciones Técnicas

Todas las funciones y tareas desde el nivel Básico y Superior, además de las siguientes:

- Participar en los distintos programas de alimentación y nutrición que se desarrollan en el país.
- Brindar asesoría y control a los Sistemas de Vigilancia y Nutricional que se realizan a todos los niveles.
- Brindar asesoría alimentaria y nutricional a los organismos relacionados con la actividad de alimentación y nutrición.

ASPECTOS QUE PUEDEN LOGRARSE CON MAYOR CALIDAD SI SE CUENTA CON PERSONAL CAPACITADO EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

- ❑ Creación de Grupos de Apoyo Nutricional en diferentes instancias como Hospitales, Atención Primaria de Salud, Hogares Maternos, de Ancianos y Discapacitados y también de los Institutos de Investigación. Estos harían posible la cohesión de un grupo de trabajo que, en su interacción con los diferentes perfiles de servicio de la institución, contribuirá a la solución de la problemática.**
- ❑ Presencia en cada policlínico de al menos un profesional con conocimientos de Nutrición, lo cual contribuirá al diagnóstico de situaciones problemáticas en el campo de la Nutrición Comunitaria y a la intervención consecuente con vistas a su solución.**

❑ En cada Hospital con más de 200 camas, se debe disponer de personas que hayan cursado el Diplomado o Maestría en Nutrición, de Licenciados en Nutrición y Dietética, o en Enfermería con perfil de Nutrición, que posibiliten la integración de un Grupo de Apoyo Nutricional, capaz de diagnosticar la desnutrición intrahospitalaria, y de intervenir al respecto con vista a su eliminación o reducción.

❑ Asegurar la presencia de Dietistas y Licenciados en Nutrición y Dietética, en la proporción requerida, en todas aquellas unidades o instituciones que así lo requieran.

❑ Ejecución de programas de Nutrición y Alimentación, y de actividades y asesoría a otros organismos que lo requieran a nivel de los Centros Provinciales y Municipales de Higiene y Epidemiología.

PROPUESTAS PARA EL DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

- ❖ Continuar la impartición de la Maestría de Nutrición en Salud Pública, el Diplomado en Nutrición Humana, y el Diplomado en Higiene de los Alimentos.**
- ❖ Continuar la Preparación de Licenciados en Nutrición y Dietética perfeccionando el plan de preparación de los mismos.**
- ❖ Introducir en el plan de formación del profesional de la salud una disciplina que aborde de manera lógica y unitaria la problemática alimentario nutricional del individuo en el estado de salud y de enfermedad.**
- ❖ Crear un perfil de salida en Alimentación y Nutrición Humana en el estado de salud y de enfermedad en la Licenciatura de Enfermería, mediante una diferenciación teórico práctica al respecto, en el último semestre de la Licenciatura.**

PROPUESTAS PARA EL DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (cont.)

- ❖ **Crear un perfil de salida en Alimentación y Nutrición Humana en el estado de salud y de enfermedad en la Residencia de Higiene y Epidemiología, en el último año de la especialidad.**
- ❖ **Estructurar un sistema de capacitación, mediante cursos cortos de superación, para el personal técnico de la salud.**
- ❖ **Estructurar un sistema de capacitación mediante cursos a distancia y semipresenciales con o sin soporte computacional en el campo de la Alimentación y Nutrición Humana, en el contexto del desarrollo de la Universidad Virtual.**
- ❖ **Capacitar a los profesores de diferentes niveles de formación de profesionales y técnicos en el área de salud que corresponda impartir contenidos de Alimentación y Nutrición Humana.**

MUCHAS GRACIAS