



Socrates
Erasmus



Borrador de las Competencias de la Dietética en Europa y sus Indicadores de Ejercicio a alcanzar para la obtención del grado y ejercicio de la profesión de Dietista.

Red Temática de "Dieticians Improving Education and Training Standards in Europe" (DIETS) (Los Dietistas que mejoran los Niveles de Educación y Formación en Europa)

European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) (Federación Europea de las Asociaciones de Dietistas)

"The European Academic Standards and Practitioner Standards for Dietetics" (EDBS) (Los Criterios Académicos y Profesionales Europeos para la Dietética) ofrecen una guía para la Educación Superior (entre otros) sobre el trabajo del Dietista en Europa y los resultados educativos y de aprendizaje esperados.

Este Marco de Competencia contempla el nivel ó línea de fondo de los conocimientos, habilidades, comprensión y competencia de un Dietista al ser aprobado en Europa. Los Indicadores de Rendimiento (PIs) describen las formas en las que los Dietistas pueden demostrar que trabajan al nivel de competencia logrado conseguido al ser aprobados. Los "PIs" sólo sirven como guía. Puede que las Instituciones de Educación Superior, trabajando conjuntamente con sus colegas dietistas, en la práctica, quieran adoptar y modificar los "PIs" de acuerdo con sus necesidades.

Es posible que algunos Estados Miembros deseen establecer sus criterios de competencia a un nivel más alto para el momento en el que sus Dietistas entren en la plantilla. Las competencias en esta consulta están establecidas en un nivel mínimo, de umbral ó básico.

Los "EDBS" reflejan los cuatro papeles identificados para la mayoría de los Dietistas trabajando en Europa. Las competencias de texto negro representan aquellas que todos los Dietistas deben conseguir, no importa donde van a practicar. Las competencias con códigos de color reflejan la identificación sistemática de aquellos papeles identificados por los "EDBS".

La Dietética en General – texto en negro – la base para todos los Dietistas al aprobar y en ambientes laborales.

Especial para la Dietética Clínica – **identificado por el texto en rojo**

Especial para la Dietética Comunitaria ó de la Salud Pública – **identificado por el texto en verde**

Especial para la Dietética Administrativa – **identificado por el texto en azul**

El Grupo que trabaja en la Educación y la Práctica (**EPG**) de la Red Temática DIETS utilizó como referencia el proceso del desarrollo de la competencia adoptado por "TUNING". Se presentan las competencias como Genéricas y Especiales para la Dietética.

El **EPG** estudio muchos otros marcos de competencia dietética facilitados por Dietistas que han valorado y contribuido al desarrollo de estos comentarios sobre la competencia.

Lea cada una de las siguientes competencias y apunte su opinión sobre lo apropiado de cada una para describir lo que debe saber hacer en el momento de aprobar y entrar en la profesión

1	2	3	4	1 = totalmente de acuerdo 2 = parcialmente de acuerdo 3 = parcialmente en desacuerdo 4 = totalmente en desacuerdo	País donde usted trabaja:
o	o	o	o		

1.0 Genérico:

En este nivel el Dietista debería saber:

					Competencia	Indicador de Rendimiento		
1	2	3	4	o	o	o	1.1 Analizar y sintetizar la salud en general y asuntos sociales.	<ul style="list-style-type: none"> • Como mínimo, identifica y registra los mínimos datos médicos, bioquímicos sociales y ambientales necesarios para planificar una gestión nutricional. • Utiliza una variedad de fuentes para obtener datos médicos, sociales, bioquímicos, económicos y ambientales, teniendo en cuenta los asuntos éticos. • Tiene conocimientos sobre las herramientas varias de chequeo para los individuos y los grupos. • Sabe seleccionar la herramienta de chequeo apropiada para utilizar con un cliente en particular.
1	2	3	4	o	o	o	1.2 Reflexionar y aplicar sus conocimientos básicos en la práctica y tener habilidades especiales para solucionar problemas y tomar decisiones.	<ul style="list-style-type: none"> • Valora las conclusiones de prácticas basadas en pruebas para determinar la fiabilidad y credibilidad de la información. • Determina la aplicabilidad de las conclusiones de prácticas basadas en la investigación/pruebas actuales para el entorno de la práctica. • Recoge y analiza la información relevante con relación a un tema identificado. • Desarrolla y analiza posibles soluciones para resolver el tema identificado. • Implementa la mejor solución para resolver el tema identificado. • Valora el éxito de la solución y, en caso necesario, implementa más acciones. • Concluye unos cálculos exactos relacionados con la práctica. Estos pueden incluir

					conversiones imperiales/métricas, necesidades de nutrientes para clientes, la composición nutritiva de alimentos, recetas, consumos dietéticos, costos de alimentos/precios de venta, preparación de presupuestos.
1	2	3	4	1.3 Utilizar tecnologías actuales, conocimientos de la informática y de la gestión de información para reportar y buscar información.	<ul style="list-style-type: none"> • Determina el propósito y los objetivos de las actividades de recogida de información. • Desarrolla planes y recoge información precisa, comprensiva y relevante. <i>Esto puede incluir: entrevistas a clientes, grupos de enfoque, reuniones.</i> • Establece confianza y relación de comunicación con los demás para facilitar el proceso de recogida de información. • Establece planes basados en el resultado de las actividades de recogida de información. • Documenta y mantiene la información de acuerdo con las pautas establecidas. • Guarda una documentación precisa, clara, concisa y oportuna de los servicios profesionales. • Aplica la tecnología actual a la práctica. <i>Esto puede incluir: software, multimedia, difusiones por la Web, e-mail, mensajes instantáneos, transferencias de archivos, conferencias por video, sistemas de búsqueda electrónica.</i> •
	0	0	0		
1	2	3	4	1.4 Aplicar principios legales y éticos a la gestión de información.	<ul style="list-style-type: none"> • Cumple con la legislación y las políticas establecidas en la gestión de información. <i>Esto puede incluir: la libertad de informar y la protección de la privacidad, de información personal y de información médica.</i> • Respeta la confidencialidad y seguridad de la información durante los procesos de recogida, almacenamiento, uso, difusión y destrucción. • Protege la integridad, la fiabilidad y la autenticidad de los registros.
	0	0	0		
1	2	3	4	1.5 Tener habilidades básicas de investigación, incluyendo las de criticar y aplicar las conclusiones de investigaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Estudia la práctica de forma periódica. • Valora la investigación y otras pruebas y demuestra cómo éstas sirven para su propia práctica.
	0	0	0		
1	2	3	4	1.6 Ser competente en el diseño de la investigación.	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra conocimientos de métodos utilizados a menudo en la investigación de asistencia médica. Demuestra un enfoque lógico y sistemático al solucionar problemas.
	0	0	0		
1	2	3	4	1.7 Tener buenos conocimientos del inglés para actualizarse en el grueso de los conocimientos de la profesión.	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza documentos en inglés en la práctica dietética.
	0	0	0		
1	2	3	4	1.8 Tener habilidades especiales para la comunicación interpersonal, tanto oral como escrita, con profesionales y usuarios del servicio, en trabajos de grupo y en trabajos de equipo interdisciplinarios con profesionales médicos y de servicios sociales.	<ul style="list-style-type: none"> • Elige los métodos adecuados para comunicarse. <i>Estos pueden incluir "cara a cara", por teléfono, en reuniones de grupo, por escrito / memorándum, por e-mail.</i> • Identifica y trata barreras en la comunicación. <i>Esto puede incluir: temas de alfabetismo, asuntos culturales, falta de comprensión, interrupciones, distracciones físicas, miedo.</i> • Adopta un estilo de comunicación que cumple con las necesidades y el nivel de
	0	0	0		

		<p>comprensión de individuos y grupos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliza habilidades de comunicación verbal efectivas. • Escribe de forma clara, concisa y profesional de una manera técnica y gramáticamente correcta. • Produce material didáctico que sea relevante y sensible al nivel de comprensión del grupo ó individuo al que se pretende dirigirlo. • Facilita las comunicaciones bilaterales. • Utiliza técnicas de escucha activas. <i>Estas pueden incluir: animar, aclarar, repetir/parafrasear, reflexionar, resumir, validar.</i> • Interpreta y responde a comunicaciones no verbales. <ul style="list-style-type: none"> • Aplica principios de colaboración y negociación en trabajo en equipo. <i>Los equipos pueden tratarse de: clientes, cuidadores, agencias, otros profesionales, personal.</i> • Incorpora los conocimientos, experiencia y habilidades personales de los miembros en procesos de equipo. • Colabora con los miembros del equipo para determinar objetivos. • Adopta un enfoque personal a los miembros de equipos y a situaciones. • Trabajo con los miembros de equipo para identificar y resolver conflictos. • Contribuye a la toma de decisiones del equipo. • Asume la responsabilidad para terminar trabajos asignados. 								
<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </table>	1	2	3	4		0	0	0	<p>1.9 Seguir el código nacional/internacional de conducta y de ética, y apreciar la diversidad individua y las diferencias multiculturales a través de conocimientos de culturas y costumbres de otros países.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Practica según la legislación y normativa profesionales. <i>Esto puede incluir: la profesión médica, la protección de alguien que esté bajo cuidados, la protección de información médica, la libertad de la información y la protección de la privacidad.</i> • Practica de acuerdo con los criterios profesionales, pautas y códigos de prácticas. <i>Estos pueden incluir: los criterios de prácticas, códigos de ética, programas continuos de competencia.</i> • Ofrece servicios que estén dentro del alcance de la práctica y la competencia personal. • Acepta personalmente la responsabilidad por sus acciones y decisiones.
1	2	3	4							
	0	0	0							

<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </table>	1	2	3	4		0	0	0	<p>1.10 Tener la capacidad de de dedicarse a toda una vida de aprendizaje.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reflexiona sobre su propia práctica actual y la valora. • Evalúa la calidad de servicios facilitados e identifica las oportunidades para mejorarlos. • Reconoce las limitaciones de los requisitos de la práctica y de su propio nivel de competencia. • Identifica las metas de la competencia profesional. • Desarrolla planes para cumplir con las metas de la competencia profesional.
1	2	3	4							
	0	0	0							
<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </table>	1	2	3	4		0	0	0	<p>1.11 Aplicar procedimientos para asegurar la calidad de la Dietética.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra la práctica de dietética mejorada utilizando un ciclo de planificación, acción, comprobación y actuación (identificar un problema, desarrollar un plan para mejorarlo, implementarlo, valorarlo, desarrollar un plan nuevo para mejorar, etc.).
1	2	3	4							
	0	0	0							

2.0 Conocimientos de la Dietética En este nivel el Dietista debería saber:				
Competencia				Indicador de Rendimiento
1	2	3	4	<p>2.1 Sintetizar de forma crítica e integrar los conocimientos relevantes de una gama de disciplinas que sostienen el arte y la ciencia de la práctica de la Dietética, especialmente la relación compleja entre la persona y el medioambiente (estos conocimientos se relacionan con los fundamentos teóricos de su profesión y la práctica de la misma).</p>
	0	0	0	
1	2	3	4	<p>2.2 Utilizar conocimientos dietéticos para justificar su práctica a través del debate y la discusión, dando razones y/o pruebas.</p>
	0	0	0	

3.0 Proceso dietético y razonamiento profesional En este punto el Dietista debería saber:				
Competencia				Indicador de Rendimiento
1	2	3	4	<p>3.1 Satisfacer las necesidades de clientes que se encuentran en situaciones complejas relacionadas con la salud, situaciones sociales y el medioambiente. Los clientes pueden ser individuos, grupos, organizaciones ó poblaciones.</p>
	0	0	0	
<ul style="list-style-type: none"> • Explica los conceptos teóricos que sostienen la Dietética, especialmente la relación entre las personas, la salud y los alimentos. • Sintetiza y aplica los conocimientos relevantes de las ciencias biológicas, médicas, humanas, psicológicas, sociales, tecnológicas y nutricionales, junto con las teorías de la Dietética. • Analiza las complejidades al aplicar las teorías formales y las pruebas de la investigación relacionadas con la Dietética en el contexto de una sociedad que está cambiando. • Participa, e influye a otros, en un debate racional y razonado sobre la nutrición humana y la Dietética. • Selecciona un método adecuado y un nivel de detalle para evaluar la ingestión de alimentos y nutrientes que son importantes para los problemas ó necesidades del cliente, tal y como se haya identificado por referencia, por el cliente, por su historial ó por datos epidemiológicos. • Reconoce las influencias culturales y religiosas sobre la selección de alimentos. • Forma una opinión sobre el impacto potencial de factores sociales y medioambientales en la gestión nutricional. • Integra los datos de evaluación para dar prioridades en la planificación nutricional, incluyendo ajustes relevantes en el estilo de vida. • Puede adaptar métodos de comunicación para satisfacer las necesidades del cliente/grupo objetivo/audiencia. • Crea un ambiente que conduce a una orientación efectiva. Permite que el cliente/cuidadores/familia ofrezca sus aportaciones y aclare las preocupaciones ó temas e identifique las barreras a la conformidad y voluntad de cambiar. • Negocia las metas y estrategias orientadas al cliente. • Facilita información y responde a las preocupaciones del cliente. • Valora el proceso y resultados de las sesiones orientativas. • Aplica en la práctica conocimientos de las necesidades nutricionales a lo largo del ciclo de la vida. 				

1	2	3	4
	0	0	0

3.2 Implementar el proceso Dietético, incluyendo el chequeo, la evaluación, la identificación de las necesidades, la formulación de objetivos, la planificación, la implementación de intervenciones y la valoración de los resultados, para facilitarle al cliente su elección.

- Define los problemas/diagnósticos de nutrición como preludeo de la gestión de planificación.
- Elige la herramienta adecuada para el chequeo a utilizar en un paciente en particular, tipo de paciente ó grupo.
- Elige y aplica la metodología alimenticia apropiada para recoger información sobre las ingestiones de alimentos y nutrientes retrospectivas, actuales y futuras.
- Es capaz de calcular la ingestión de nutrientes mediante tablas de composiciones alimenticias y paquetes de software para compararlas con las Cantidades Dietéticas Recomendadas (CDR) ó con las necesidades calculadas.
- Puede evaluar cualitativamente la ingestión dietética comparando la ingestión de alimentos con un sistema de orientación de alimentos, como son las pautas alimenticias nacionales, la pirámide alimenticia ó el modelo plato.
- Considera las co-morbosidades en el desarrollo del plan de cuidados nutricionales.
- Explica de forma resumida un plan que incluye los objetivos y régimen alimenticio a corto y largo plazos, según el diagnóstico, y un sistema de seguimiento y revisión.
- Formula planes de comidas y regimenes alimenticios que concuerdan con la nutrición individual y metas dietéticas dentro del alcance del servicio de alimentación del hospital y/ó del ambiente comunitario ó del hogar.
- Traduce los consejos dietéticos ó nutricionales en productos alimenticios de acuerdo con las tendencias actualmente aceptadas y con opiniones y pautas científicas, y da información que sea adecuada para los conocimientos y cultura del cliente.
- Prepare al cliente para que siga los consejos dietéticos utilizando técnicas de comunicación y motivación adaptadas al mismo.
- Informa al personal ó cliente/paciente de estas necesidades.
- Coordina y modifica las actividades de cuidados nutricionales entre los cuidadores.
- Implementa las estrategias de valoración identificadas en el plan de cuidados nutricionales y fija escalas de tiempo en las que se deben conseguir.
- Recoge datos a lo largo del proceso de cuidados para que el progreso pueda ser seguido.
- Modifica el plan de cuidados nutricionales según necesidades.
- Se asegura del seguimiento del cliente, según necesidades.
- Mantiene registros claros y concisos de todas las facetas del proceso de cuidados nutricionales. Estos incluyen registros en archivos oficiales de acuerdo con las políticas locales sobre la terminología y las abreviaciones.
- Formula instrucciones inequívocas para otros miembros del personal involucrados en ofrecer cuidados nutricionales.
- Mantiene las estadísticas, datos sobre la actividad y más información en línea con las políticas profesionales y laborales.
- Evalúa el progreso del cliente en la consecución de los resultados previstos.
- Valora la eficacia del plan de cuidados nutricionales en la consecución de los resultados previstos.

1	2	3	4
	0	0	0

3.3 Implementar las teorías y los modelos, así como los análisis nutricionales y de actividades para integrar el razonamiento relacionado con el proceso dietético según las necesidades del cliente. (Esto sirve como pauta para elegir y facilita la mejor práctica posible para individuos y grupos).

- Utiliza de forma efectiva un razonamiento profesional y ético a lo largo del proceso dietético y/o la intervención.
- Incorpora las conclusiones con otros datos relevantes tales como son datos de evaluación, y llega a conclusiones reconocidas profesionalmente como correctas para el asunto nutricional en cuestión.
- Documenta un resumen del proceso y de los resultados como base para la planificación,
- Interpreta con precisión los datos bioquímicos y antropométricos en comparación con niveles relevantes a los asuntos nutricionales.
- Revisa la documentación disponible sobre problemas surgidos.
- Determina objetivos realistas para la gestión ó intervención nutricional consultando al cliente/cuidadores/familia/grupo y otros miembros del equipo médico según convenga.
- Planifica menús y planes de comidas que se ajustan a las necesidades del consumidor, a los requisitos nutricionales y a las características estéticas de los alimentos.
- Aplica a la práctica conocimientos de ciencias alimentarias y técnicas básicas de preparación de alimentos.
- Aplica a la práctica conocimientos de la normativa sobre la calidad de alimentos y la seguridad alimentaria.
- Identifica maneras en las que se pueden conseguir los objetivos, teniendo en cuenta el efecto de la enfermedad en las necesidades/objetivos nutricionales.
- Selecciona la mejor estrategia en cuanto a la viabilidad, la efectividad y los beneficios para el individuo, el grupo, la organización y/o la población.

Específicamente para la Dietética Clínica

<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> </table>	1	2	3	4		0	0	0	<p>3.4 Hacer un diagnóstico relacionado con la dietética ó la nutrición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hace un diagnóstico de tipo dietético basado en el análisis e interpretación de los datos clínicos recogidos. • Supervisa la evaluación nutricional de pacientes/clientes individuales con condiciones médicas. • Incorpora la patofisiología en las recomendaciones de la terapia nutricional médica.
1	2	3	4							
	0	0	0							
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> </table>	1	2	3	4		0	0	0	<p>3.5 Tratar y aconsejar a un cliente/paciente que utiliza productos especiales modificados de forma dietética ó nutricional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Participa en la determinación de la fórmula y vía de alimentación adecuadas para clientes. <i>Estas pueden incluir: vía oral, enteral ó parenteral.</i> • Participa en el cuidado de pacientes/clientes que requieren aparatos adaptativos de alimentación, por ejemplo, tenedores y cucharas especiales. • Supervisa el desarrollo e implementación de planes de alimentación desde que el paciente esté ingresado hasta que esté en su hogar. • Discute con el cliente los métodos posibles de tratamiento dietético y sus consecuencias. • Establece y acuerda con el cliente los objetivos nutricionales. • Valora los tratamientos con el cliente, evalúa su efectividad y termina con un informe a la autoridad de derivación. • Registra los datos del cliente en un expediente de cuidados y lo gestiona para asumir la responsabilidad, una calidad mejorada y posibles propósitos de investigación. • Diseña un protocolo ó pautas para tratar un problema nutricional, utilizando un diseño basado en pruebas para mejorar cuidados dietéticos y nutricionales.
1	2	3	4							
	0	0	0							

Específicamente para la Dietética de la Salud Pública

1	2	3	4
	0	0	0

3.6 Desarrollar e implementar estrategias sencillas para fomentar alternativas alimenticias seguras y saludables para individuos y grupos de poblaciones.

- Comprende la legislación, la normativa, las normas y pautas y cómo se aplican a la práctica. *Estas pueden incluir la Normativa sobre Alimentos y Drogas, la Normativa sobre el Etiquetado en Nutrición, Ingestiones Dietéticas de Referencia, la Normativa sobre la Salud y la Seguridad, el Sistema de Información sobre Materiales Peligrosos en el Trabajo (WHMIS), el Comité de Compensación de los Trabajadores (WCB), etc.*
- Demuestra sus conocimientos sobre alimentos, alimentos según culturas/religiones, pautas y modas alimentarias en poblaciones.
- Comunica a otros el papel, el alcance de la práctica y áreas de competencia del Dietista.
- Comprende de qué forma la salud pública y sistemas de asistencia sanitaria ofrecen servicios sanitarios comunitarios y a poblaciones.
- Identifica los papeles y responsabilidades individuales, de organizaciones públicas ó privadas y gubernamentales dentro de la salud pública y de los sistemas de asistencia médica.
- Demuestra cómo se aplican conocimientos de la seguridad alimentaria en las prestaciones de servicios sanitarios en comunidades y poblaciones. *Esto puede incluir: la sostenibilidad, elementos de justicia social.*
- Sabe aplicar en el desarrollo de servicios sanitarios en comunidades y poblaciones los principios de ciencias de comportamiento, de ciencias sociales, de la bioestadística, de la epidemiología y de la salud pública medioambiental
- Demuestra cómo fomentar la salud nutricional y la prevención de enfermedades en la comunidad.
- Sabe participar en el desarrollo de políticas nutricionales y alimentarias y en su valoración, basadas en las necesidades sanitarias de comunidades y poblaciones.
- Comprende de qué manera el desarrollo de políticas y procesos pueden afectar los alimentos, la seguridad alimentaria y la nutrición en comunidades y poblaciones.
- Sabe cómo colaborar con socios y partes interesadas de comunidades para fomentar su salud y la de la población.
- Sabe cómo desarrollar e implementar estrategias para la prevención y la gestión de enfermedades.
- Consulta con, y facilita información nutricional dentro de la comunidad. *Esto puede incluir individuos, grupos, escuelas, agencias, funcionarios de los servicios sociales, empresas y lugares de trabajo.*
- Identifica factores determinantes de salud y su influencia sobre el estado de salud de la comunidad y la población.
- Sabe explicar como evaluar la salud nutricional y el estado funcional de comunidades y poblaciones.
- Sabe establecer objetivos para programas de nutrición y alimentos basados en comunidades/servicios en colaboración con socios de comunidades. *Esto puede incluir: individuos, grupos, escuelas, agencias, funcionarios de los servicios sociales, empresas y lugares de trabajo.*

		<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los recursos disponibles para el desarrollo de programas/servicios de nutrición y alimentos. • Elige estrategias para hacer frente a las necesidades para programas/servicios de alimentos y nutrición basados en comunidades. • Entrega programas/servicios de nutrición sencillos para satisfacer las necesidades identificadas de comunidades y poblaciones. • Identifica y sabe implementar estrategias para llegar a individuos y poblaciones que no tienen acceso a los servicios comunitarios. • Valora la efectividad de programas/servicios de nutrición y alimentos basados en comunidades y recomienda mejoras en los mismos.
--	--	---

• Específicamente para la Dietética Administrativa

<table border="1" style="float: left; margin-right: 10px;"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px; text-align: center;">1</td> <td style="width: 20px; height: 20px; text-align: center;">2</td> <td style="width: 20px; height: 20px; text-align: center;">3</td> <td style="width: 20px; height: 20px; text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px; text-align: center;">0</td> <td style="width: 20px; height: 20px; text-align: center;">0</td> <td style="width: 20px; height: 20px; text-align: center;">0</td> <td style="width: 20px; height: 20px; text-align: center;">0</td> </tr> </table>	1	2	3	4	0	0	0	0	<p>3.7 Integrar el razonamiento dietético con la provisión de servicios alimenticios. (Esto sirve de guía para la selección e implementación de teorías y modelos, el análisis y síntesis nutricional y de actividades, para facilitar la mejor práctica posible para servicios de alimentación para individuos, grupos y organizaciones).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Planifica e implementa menús originales que se ajustan a las necesidades del consumidor, y a los requisitos nutricionales, las características estéticas de alimentos, el equipo disponible, el nivel de habilidades del personal y las restricciones presupuestarias. • Valora los menús basados en criterios establecidos. • Participa en la valoración sensorial aplicada de los productos alimenticios y nutricionales. • Valora los productos basados en criterios establecidos en cuanto a la aceptación del cliente, el contenido nutricional, el costo y la calidad. • Coordina la compra, recepción, almacenamiento y entrega de alimentos, bebidas, bienes consumibles y equipos. • Gestiona la producción de productos que satisfacen los niveles de calidad establecidos. <i>Esto puede incluir: recetas estandarizadas, fórmulas, productos de régimen especiales.</i> • Gestiona la distribución y servicio de alimentos, asegurando precisión, calidad y control de raciones. • Desarrolla e implementa programas de seguridad alimentaria y de higiene de acuerdo con la normativa gubernamental. • Desarrolla e implementa programas sobre la seguridad de los empleados y la prevención de accidentes de acuerdo con la normativa gubernamental.
1	2	3	4							
0	0	0	0							

4.0 Relaciones profesionales y asociaciones				
En este punto el Dietista debe saber:				
Competencia				Indicador de rendimiento
1	2	3	4	<p>4.1 Establecer y mantener una relación con el cliente, que es la base de la práctica. Aplicar prácticas centradas en el cliente y, en particular, respetar las diferencias individuales y su influencia en los hábitos alimenticios y de estilo de vida, y conocer las expectativas del cliente.</p>
0	0	0	0	
1	2	3	4	<p>4.2 Crear asociaciones y ofrecer consultas y consejos relacionados con el régimen y el estilo de vida.</p>
0	0	0	0	
1	2	3	4	<p>4.3 Identifica y gestiona dilemas éticos que surgen en las relaciones profesionales.</p>
0	0	0	0	

5.0 Autonomía y Responsabilidad Profesionales					
En este punto el Dietista debe saber:					
Competencia				Indicador de rendimiento	
1	2	3	4	5.1 Practicar de acuerdo con las políticas, normativas y códigos de ética nacionales e internacionales para los Dietistas, según corresponda.	<ul style="list-style-type: none"> Cumple con las políticas y procedimientos locales/regionales/nacionales/Europeos, con los niveles profesionales y con las normas de los empleadores. Practica de forma ética, respetando a los clientes y teniendo en cuenta los códigos de conducta profesionales para los Dietistas.
	0	0	0		
1	2	3	4	5.2 Planificar, ejecutar y registrar el trabajo de forma efectiva y eficaz de acuerdo con los procedimientos establecidos para llevar a cabo el servicio.	<ul style="list-style-type: none"> Se adapta a situaciones inesperadas y volúmenes de trabajo que fluctúan priorizando los mismos. Prepara, mantiene y revisa la documentación del proceso dietético.
	0	0	0		
1	2	3	4	5.3 Trabajar dentro de las limitaciones de sus propios conocimientos y habilidades, y derivar ó recibir derivaciones de otros profesionales, según corresponda.	<ul style="list-style-type: none"> Sabe reconocer cuando hay asuntos fuera del alcance de su competencia, y deriva a individuos para consultar. Aboga por clientes dentro del equipo multidisciplinario. Coordina e incorpora cuidados para asegurar una calidad y continuidad de los mismos.
	0	0	0		
1	2	3	4	5.4 Ser proactivo/a al identificar oportunidades para aprender, y dedicarse a un proceso de aprendizaje y desarrollo profesional para toda la vida.	<ul style="list-style-type: none"> Está abierto a participar en la iniciación, a que le enseñen y a que le supervisen. Se dedica a actividades para adquirir nuevos conocimientos, habilidades y comportamientos para cumplir con objetivos de competencia profesional. Se puede observar cómo aplica nuevos conocimientos, habilidades y comportamientos a practicar, y demuestra su aprendizaje continuo y por vida para mejorar su propia práctica dietética. Se puede observar cómo aplica la investigación/conclusiones basadas en pruebas para mejorar su práctica.
	0	0	0		
1	2	3	4	5.5 Aceptar la responsabilidad personal de acciones y decisiones.	<ul style="list-style-type: none"> Demuestra confianza en la autogestión, en la autoconciencia en sus conocimientos de sus propias limitaciones como Dietista.
	0	0	0		

6.0 Aptitudes académicas El Dietista que trabaja a este nivel debería saber:				
Competencia				Indicador de rendimiento
1	2	3	4	<p>6.1 Aprender y enseñar a través de estudios y trabajos académicos ó el aprendizaje basado en la práctica.</p>
	0	0	0	
<ul style="list-style-type: none"> • Contribuye a la mejoría de la calidad de la profesión poniendo a la disposición de otros sus conocimientos, habilidades y experiencias. • Utiliza los materiales y habilidades de la comunicación apropiados para impartir cursos sobre la Dietética y otras disciplinas relevantes. • Valora el proceso de educación con colegas y estudiantes para evaluar la calidad de la educación dietética. • Introduce nuevos métodos en los estudios académicos ó en el aprendizaje adquirido en la práctica para mejorar la educación del Dietista. 				

7.0 La investigación y el desarrollo en la Dietética y su ciencia En este punto el Dietista debería saber:				
Competencia				Indicador de rendimiento
1	2	3	4	<p>7.1 Evaluar conclusiones de investigaciones y tener la capacidad de incorporar en la práctica la nutrición, la dietética, ciencias sociales y la investigación académica.</p>
	0	0	0	
1	2	3	4	<p>7.2 Buscar sistemáticamente información de una amplia variedad de fuentes relacionadas con la práctica de la dietética.</p>
	0	0	0	
1	2	3	4	<p>7.3 Demostrar que puede asumir la responsabilidad de proyectos sencillos de nutrición dentro de las áreas de salud, asistencia social y otras relacionadas.</p>
	0	0	0	
1	2	3	4	<p>7.4 Participar en proyectos de investigación relacionados con la dietética.</p>
	0	0	0	
<ul style="list-style-type: none"> • Interpreta, analiza y evalúa los hallazgos de la investigación. • Comprende, selecciona y defiende diseños y métodos de investigación que sean apropiados para la Dietética, teniendo en cuenta los aspectos éticos. • Demuestra aptitudes en la investigación independiente, el examen crítico e incorporación de literatura científica y otros datos relevantes. • Identifica la necesidad de investigar asuntos relacionados con la Dietética y/ó la ciencia nutricional, y formula preguntas relevantes sobre la investigación. • Es consciente de que las conclusiones válidas y relevantes sólo pueden ser aplicadas con recursos apropiados, válidos y fiables. • Emprende trabajos que contribuyen al desarrollo de la base de conocimientos sobre la Dietética y a la práctica de la misma. • Difunde las conclusiones de la investigación a las partes relevantes. 				

8.0 La gestión y promoción de la Dietética				
En este punto el Dietista debería saber:				
Competencia				Indicador de rendimiento
1	2	3	4	8.1 Promocionar de forma efectiva la necesidad de, y derecho a, la salud nutricional y alimentos seguros.
	0	0	0	
	<ul style="list-style-type: none"> Sabe colaborar con grupos y comunidades para promocionar la salud y bienestar de sus miembros. Facilita fuentes alimentarios accesibles y fomenta el acceso equitativo a los alimentos. 			
1	2	3	4	8.2 Trabajar para ofrecer oportunidades para que los clientes aprendan más sobre los alimentos y la nutrición para su propia salud y bienestar.
	0	0	0	
	<ul style="list-style-type: none"> Demuestra que puede aceptar un papel proactivo en el desarrollo, la mejoría y la promoción de la profesión de Dietética y de la organización profesional. 			
1	2	3	4	8.3 Demostrar que sabe determinar y priorizar servicios dietéticos relacionados con las necesidades de los clientes.
	0	0	0	
	<ul style="list-style-type: none"> Identifica la necesidad de cambios y los resultados deseados. Sabe evaluar la disposición, las implicaciones y los asuntos relacionados con cambios. Sabe desarrollar e implementar planes para conseguir los resultados deseados. Sabe valorar y revisar planes para conseguir los resultados deseados. Demuestra cómo determinar las prioridades para los servicios dietéticos. Sabe demostrar su dedicación en un proceso continuo de valoración y mejoría de la calidad de los servicios dietéticos (involucrando a clientes cuando corresponde) e informa a las partes interesadas relevantes de los resultados. 			
1	2	3	4	8.4 Asumir algo de supervisión de los estudiantes de Dietética, ayudantes, voluntarios y otros.
	0	0	0	
	<ul style="list-style-type: none"> Fomenta una cultura de aprendizaje. Contribuye a una cultura de comportamiento ético. Sabe dirigir y supervisar al personal involucrado en ofrecer los servicios. Demuestra que sabe adaptar el estilo de liderazgo a la situación. Sabe identificar y explicar cómo facilitar la resolución de un conflicto. Sabe delegar a otros dentro de su alcance laboral y su nivel de competencia. Planifica y celebra reuniones para conseguir los resultados deseados. 			
1	2	3	4	8.5 Comprender e implementar estrategias sencillas para promocionar la provisión de servicios dietéticos y sabe identificar los que saben tomar decisiones a nivel local con respeto a la salud nutricional.
	0	0	0	
	<ul style="list-style-type: none"> Evalúa la calidad de servicios ofrecida e identifica las oportunidades para mejorar. <i>Esto puede incluir auditorías de las mejorías de calidad, encuestas sobre la satisfacción de los clientes</i> Establece objetivos para mejorar la calidad de servicios ofrecidos Es capaz de dedicarse a la planificación de mejorías de la calidad y sabe implementar los planes. Identifica y evalúa posibles riesgos que pueden tener un impacto sobre la provisión de un servicio seguro y efectivo. <i>Puede incluir: desastres, pandemias, cambios en sistemas de seguros médicos</i> Sabe explicar cómo desarrollar, implementar y valorar planes para gestionar riesgos identificados y recomendar mejorías para los planes de gestión de riesgos. Sabe consultar a las partes interesadas y recoge datos relevantes a la política identificada / las necesidades de desarrollo del procedimiento. Es capaz de desarrollar políticas/procedimientos sencillos, claros y concisos. Sabe implementar políticas/procedimientos en planes, programas y servicios organizativos. 			

9.0 Aptitudes empresariales y emprendedoras				
El Dietista que trabaja en este nivel deber saber:				
Competencia				Indicador de rendimiento
1	2	3	4	9.1 Participar en la valoración e implementación de planificaciones de mejoras de calidad continuas.
	o	o	o	
<ul style="list-style-type: none"> Sabe identificar y valorar riesgos potenciales a través del desarrollo e implementación de un plan para identificar consecuencias, riesgos nutricionales, malas interpretaciones de datos, etc. Sabe consultar a las partes interesadas para recoger datos relevantes a las necesidades identificadas del desarrollo de políticas/procedimientos. 				
1	2	3	4	9.2 Participar en el desarrollo de planificaciones empresariales ó operativas.
	o	o	o	
<ul style="list-style-type: none"> Participa en el desarrollo e implementación de la planificación de programas/servicios. Comprende cómo desarrollar y entregar programas/servicios de acuerdo con las metas y objetivos organizativos. Sabe explicar cómo asignar recursos humanos y financieros para conseguir las metas y objetivos organizativos. 				
1	2	3	4	9.3 Identificar como se pueden recoger y procesar datos financieros.
	o	o	o	
<ul style="list-style-type: none"> Sabe preparar informes basados en la recogida de datos financieros/operativos precisos. Sabe interpretar datos operativos limitados y estados financieros y conoce las implicaciones de gestionar programas y servicios dentro de un presupuesto. Explica cómo realizar análisis rentables, de costo-beneficio y de costo-utilidad para identificar las prioridades del presupuesto. Sabe participar in la codificación y facturación de servicios dietéticos/nutricionales para conseguir el reembolso por servicios de aseguradoras públicas ó privadas. Sabe informar de actividades de tal forma que un servicio dietético vale la pena a nivel financiero. 				
1	2	3	4	9.4 Comprender y llevar a cabo funciones sencillas de marketing.
	o	o	o	
<ul style="list-style-type: none"> Participa en la difusión de datos sobre la profesión de Dietética, alimentación y nutrición utilizando métodos de comunicación apropiados para el grupo objetivo. 				
1	2	3	4	9.5 Explicar el papel del Dietista en funciones de recursos humanos.
	o	o	o	
<ul style="list-style-type: none"> Conoce la necesidad de cumplir con las normativas gubernamentales, las políticas de recursos humanos y los convenios colectivos al dirigir a empleados. <i>Esto puede incluir: códigos estándares de empleo</i> Sabe explicar las necesidades de personal y cómo se determina la programación del mismo para cumplir con las necesidades de recursos humanos. Sabe desarrollar descripciones de tareas y los niveles de rendimiento. Conoce las estrategias de reclutamiento, selección y conservación del personal para satisfacer las necesidades de recursos humanos. Sabe explicar cómo desarrollar e implementar programas para cumplir con las necesidades de recursos humanos. <i>Esto puede incluir: orientación, formación,</i> 				

					<i>programas de ayuda para los empleados</i>
1	2	3	4	9.6 Comprender cómo la incorporación de recursos financieros, humanos, físicos y materiales pueden resultar en una provisión efectiva de un servicio dietético.	<ul style="list-style-type: none"> • Sabe preparar un presupuesto sencillo basado en prioridades identificadas. • Sabe explicar cómo un servicio dietético se puede ofrecer dentro de las asignaciones del presupuesto. • Discute cómo las políticas/procedimientos de recursos humanos y convenios colectivos permitirán que los demás rindan. <i>Esto puede incluir: empleados, internos de dietética, estudiantes, voluntarios, equipos</i> • Sabe cómo llevar a cabo valoraciones del rendimiento de los empleados. • Conoce el proceso disciplinario de acuerdo con los procedimientos establecidos. • Sabe interpretar variaciones sencillas del presupuesto y sugerir cómo un cambio de prioridades ó alguna otra estrategia para el servicio dietético puede corregir dichas variaciones.
	0	0	0		

Gracias por haber contestado las preguntas de este cuestionario.

Si logra pensar en algunas competencias que faltan, ó si tiene algún otro comentario, rogamos lo escriba abajo

ó lo envíe por e-mail a: network.manager@thematicnetworkdietetics.eu

Agradecimientos:

The European Federation of the Associations of Dietitians: European Academic and Practitioner Standards for Dietetics 2005

Dietitians Association of Australia: National Competency Standards for Entry-Level Dietitians

Health Professions Council: Standards of Proficiency for Dietitians 2007

College of Dietitians of British Columbia: Introduction to Essential Competencies for Dietetic Practice 2006

American Dietetic Association: Foundation Knowledge and Skills and Competency requirements for entry-level Dietitians

Quality Assurance Agency for Higher Education, UK: Benchmark Statements for Dietetics 2001

Irish Nutrition & Dietetic Institute: Standards for Professional Competency for Dietitians 2004