





PROPUESTA DE CÓDIGO ÉTICO  
EN LA PROFESIÓN DE NUTRICIÓN  
HUMANA Y DIETÉTICA

Pròhom Edicions

Colecció: ETHOS RAMON LLULL



**Universitat Ramon Llull**

PROPUESTA DE CÓDIGO ÉTICO  
EN LA PROFESIÓN DE NUTRICIÓN  
HUMANA Y DIETÉTICA

Por

Clara Antúnez, Xavier Cardona, Júlia Farré,  
Isabel García-Jalón, Mercedes Muñoz,  
Antoni Nello, M. Paz de Peña,  
Maria Josep Rosselló, Emília Sánchez  
y Montserrat Tremoleda

© 2009 Clara Antúnez, Xavier Cardona, Júlia Farré,  
Isabel García-Jalón, Mercedes Muñoz, Antoni Nello,  
M. Paz de Peña, Maria Josep Rosselló,  
Emília Sánchez y Montserrat Tremoleda  
por la autoría de los textos

© 2009 Prohom Edicions i Serveis Culturals, S.L.  
Cabrils (Barcelona) por esta edición

ISBN: 978-84-935847-1-9

Depósito legal: B-26.624-2009

Producción: Càtedra Ethos. Universitat Ramon Llull

Coordinación: Emília Sánchez

Coordinación de la colección: Francesc Torralba y Cristian Palazzi

Maquetación y diseño de la cubierta: Joan Cavaller

1ª edición: julio 2009

All Rights Reserved

Todos los derechos reservados

## Índice

Lluís Serra i Majem. Presentación .....	9
Introducción .....	13

### Parte I

#### La profesión de nutrición humana y dietética: pasado, presente y futuro

Isabel García-Jalón, M. Paz de Peña y Mercedes Muñoz. Historia de los estudios universitarios de nutrición humana y dietética en España.....	17
Grupo de investigación. Situación de la nutrición huma- na y dietética como profesión .....	35
Grupo de investigación. Un mundo cambiante para los nutricionistas-dietistas .....	45
Grupo de investigación. Perfil profesional.....	51

### Parte II

#### La responsabilidad profesional de los nutricionistas- dietistas: una propuesta de código deontológico

Antoni Nello. Hacia un código deontológico unificado del nutricionista-dietista .....	71
Grupo de investigación. Propuesta de código ético del nutricionista-dietista.....	89



## PRESENTACIÓN

Me complace presentar un documento excelente fruto del trabajo de un grupo de expertos, vinculados a Blanquerna Salud de la Universidad Ramon Llull, que propone un Código de Conducta para nutricionistas-dietistas a la vez que revisa de forma exhaustiva el perfil, las competencias y la formación de estos profesionales en nuestro país.

En España, la profesión del nutricionista o dietista toma un relieve y una dimensión mayor con la adaptación de los estudios al Plan de Bolonia convirtiendo en un título de grado (o Graduado) lo que hasta ahora era una Diplomatura. Este hecho tiene una importancia capital pues abre la puerta de esta profesión al Doctorado, a la investigación y a la docencia, permitiendo que decida más y mejor por sí misma lo que puede y debe ser esta profesión, nueva en España, pero ya veterana en otros países de nuestro entorno.

Además, es un aspecto destacable, dado que la aparición reciente de una profesión inexistente hasta hace poco en el ámbito universitario español hace que tanto las competencias como el código de ética o buena conducta hayan de confluir paralelamente y en armonía con los de las profesiones clásicas que asumían históricamente las tareas de los graduados en nutrición humana y dietética: médicos, farmacéuticos, enfermeros, veterinarios y biólogos. Es importante y necesario que la reflexión y discusión sobre la profesión mencione estos aspectos. Como también lo es diferenciar profesionalmente un dietista de un nutricionista, pues en nuestro país la formación tiene más un perfil de dietista que de nutricionista.

El documento revisa de forma magnífica todo el proceso formativo en España y Cataluña, y en él se analizan las competencias en un escenario complejo protagonizado

por la transición de un modelo (alimentario/profesional) tradicional a un modelo moderno y global.

Del análisis de los códigos de ética publicados por la profesión se hace una propuesta completa y exhaustiva de un código ético del nutricionista-dietista basado en la responsabilidad, la profesionalidad, la solidaridad, el respeto, la cooperación y la legalidad; también se definen unos estándares de conducta profesional de buena práctica en nutrición humana y dietética perfectamente jerarquizados.

Bajo mi punto de vista, y de acuerdo con los estándares británicos<sup>1</sup>, las normas deben centrarse en la medida de lo posible en facilitar una guía a los dietistas registrados, basarse en principios muy aceptados, ser de aplicación tanto a profesionales relacionados con la investigación, la clínica y la educación como con la industria, y estar redactados en términos que permitan cambios futuros en las buenas prácticas, en la tecnología o en las leyes.

Pienso que sería interesante que los estándares de conducta, rendimiento y ética estuvieran formulados en segunda persona a fin de ser más incisivos y directos, incluyendo aspectos relacionados con el registro de información, la comunicación al paciente y la seguridad de la práctica. Es lógico pensar que los deberes expresados en un código de conducta tienen que servir al mismo tiempo de marco para el establecimiento de un código de disciplina profesional en el ámbito colegial y deben ir acompañados con una potenciación de la colegiación.

Personalmente, soy poco partidario de introducir deberes de conducta que promuevan un corporativismo excesivo, pues el respeto a los criterios y opiniones de otros profesionales puede entrar en conflicto con la defensa de una práctica basada en la mejor evidencia dispo-

---

<sup>1</sup> Health Professions Council. Standards of conduct and performance and ethics. London: Health Professions Council, 2008. Disponible en: <http://www.hpc-uk.org/aboutregistration/standards/standardsofconductperformanceandethics/>.

nible y la excelencia, y también en el auxilio a pacientes o usuarios.

También creo muy necesario, dado el problema existente en otras profesiones, incluir entre las normas de conducta una clara referencia a evitar los conflictos de intereses que se establecen con la industria o las entidades financiadoras que patrocinan una acción, una investigación o incluso una Asociación o Institución (como observamos de forma reiterada en algunas asociaciones profesionales). Es conveniente que estas relaciones se establezcan de acuerdo con los principios que emana el Private Sector Engagement Policy del Standing Committee of Nutrition de Naciones Unidas<sup>2</sup>, para evitar conflictos de intereses que, en el escenario actual de la nutrición y la dietética, se adivinan potencialmente relevantes.

Esta propuesta de Código Ético en la profesión de Nutrición Humana y Dietética es sin duda una apuesta tan valiente como necesaria en el contexto actual de estos profesionales en el Estado español y bajo el prisma de la Europa comunitaria. Sus autores han llevado a cabo un esfuerzo extraordinario que se hace patente en la riqueza y rigor de un documento propio de una Universidad como la Ramon Llull.

Estoy convencido de que este Código no sólo servirá para regular las normas de conducta de la profesión, sino también para ayudar a definir con mayor claridad el ámbito competencial y laboral de este importante profesional que, desafortunadamente, todavía no tiene bastante definidas sus funciones en contextos tan determinantes como el sistema sanitario, la función pública o el sector privado.

Esta iniciativa puede ser decisiva para que estos profesionales se integren más y mejor en la sociedad civil y en

---

<sup>2</sup> United Nations System Standing Committee on Nutrition. A Draft Proposal for Initiating SCN Private Sector Engagement. Disponible en: [http://www.unscn.org/Publications/html/Proposal\\_PrivateSectorEngagement12February2007.doc](http://www.unscn.org/Publications/html/Proposal_PrivateSectorEngagement12February2007.doc).

la propia función pública de las administraciones estatales, autonómicas y locales. Por el bien colectivo de la nutrición y de la salud, esperamos que así sea.

Lluís Serra i Majem

Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, y  
Presidente de la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación.

## INTRODUCCIÓN

En abril de 2007 se constituyó un grupo de investigación, formado por Clara Antúnez, Xavier Cardona, Júlia Farré, Maria Josep Rosselló, Emília Sánchez y Montserrat Tremoleda, con el objetivo de redactar un código ético de la profesión de nutrición humana y dietética, ya que no se disponía de ninguno en el Estado español. Cabe decir que la propuesta daba continuidad al trabajo de fin de carrera realizado por Clara Antúnez y Júlia Farré, exalumnas de la Escuela Universitaria de Enfermería, Fisioterapia y Nutrición Blanquerna (EUIFN) de la Universidad Ramon Llull (URL). El grupo contó con el apoyo y el asesoramiento del Dr. Antoni Nello.

Hay que destacar que un aspecto diferencial e innovador del proyecto era no limitar la propuesta solamente a un código ético, sino que se planteaba hacer una investigación más amplia en la que enmarcar dicho código.

La iniciativa se sometió, para su consideración como proyecto de investigación, a la Cátedra Ethos de la URL. En fecha 26 de junio de 2007, el Patronato de la Cátedra Ethos otorgó financiación al proyecto de investigación titulado Propuesta de código ético en la profesión de nutrición humana y dietética.

Este documento contiene el resultado final del trabajo llevado a cabo durante el último año y medio. Para la presentación, los contenidos se han dividido en dos partes. La primera parte presenta la situación de la profesión de nutricionista-dietista en nuestro mundo y se inicia con un artículo firmado por la Dra. García-Jalón y colaboradoras, de la Universidad de Navarra, la primera universidad del Estado español que obtuvo el reconocimiento de los estudios de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética. La segunda parte representa la propuesta de código ético

del nutricionista-dietista, propiamente dicha, como consecuencia de la labor de investigación realizada; está introducida por un artículo del Dr. Antoni Nello, profesor de la EUIFN Blanquerna y asesor del grupo. La propuesta de código deontológico se divide, a su vez, en dos capítulos: principios generales y estándares de conducta profesional.

La labor del grupo no quería finalizar con la entrega de este documento a la Cátedra Ethos. La información recogida y elaborada para el proyecto se ha transformado en una publicación dirigida, principalmente, a los nutricionistas-dietistas, a las asociaciones profesionales que los acogen y a las instituciones universitarias que forman a los futuros profesionales. Todo ello con el propósito de contribuir a la identificación de las características más relevantes de la conducta profesional y las responsabilidades propias de una profesión emergente como es la de nutricionista-dietista.

Barcelona, mayo de 2009

PARTE I

LA PROFESIÓN DE NUTRICIÓN HUMANA  
Y DIETÉTICA: PASADO, PRESENTE Y FUTURO



# HISTORIA DE LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA EN ESPAÑA

Dra. Isabel García-Jalón,  
Dra. M. Paz de Peña y Dra. Mercedes Muñoz  
Universidad de Navarra

## Antecedentes

Los estudios universitarios de Nutrición Humana y Dietética en España tienen, todavía, una corta historia debido, entre otras causas, a que la propia nutrición es una disciplina con pocos años de existencia si se la compara con otras ramas del saber como la química, las matemáticas, la física, etc.

La relación entre alimentación y salud fue puesta de manifiesto por primera vez en 1747 cuando James Lind<sup>1</sup> comprobó la eficacia de la ingesta de frutos cítricos en la curación del escorbuto, sin embargo fue el descubrimiento de las vitaminas y de los efectos de sus carencias, en los comienzos del siglo XX, lo que refrendó científicamente esta conexión. Los primeros estudios sobre patologías relacionadas con la dieta se referían a enfermedades carenciales provocadas por la ingesta insuficiente de algún nutriente.

El origen de los estudios de Nutrición y Dietética, y de la propia profesión de Nutricionista-Dietista, se remonta a las primeras décadas del siglo XX. Al principio, fueron enfermeras de Canadá, Estados Unidos y Reino Unido quienes emplearon la dieta como terapia. Se sabe de la presencia de dietistas en Canadá entre 1906 y 1908. También

---

<sup>1</sup> Carpenter, K. J. *The history of scurvy and vitamin C*. Cambridge University Press. New York. 1986.

en muchos casos, la búsqueda de dietistas se realizó entre las graduadas en Home Economics de prestigio reconocido en esos países. Inicialmente sus actividades se dirigían directamente a la mejora del estado de salud de los enfermos mediante regímenes adaptados, eficaces y satisfactorios desde el punto de vista sensorial, pero poco a poco se vieron implicadas en los Servicios de Alimentación y en su organización. A medida que los conocimientos y el trabajo aumentaban, se vio necesario constituir una profesión específica de Nutricionista-Dietista, que estuviera cualificada en esta rama de la sanidad. La formación que se daba dependía del centro hospitalario que la impartía y de sus específicas necesidades, aunque en todos ellos los contenidos fueron aumentando paulatinamente. En pocos años y con el imperativo de unificar criterios, establecer normas de formación, determinar el perfil profesional, proteger el trabajo, etc., se crearon las Asociaciones de Dietistas. En 1917 nació la Asociación Americana de Dietistas<sup>2</sup>, en 1935 la Canadiense<sup>3</sup> y en 1936 la Británica.<sup>4</sup>

Hoy en día estas asociaciones tienen un peso específico tal, que en estos países para ejercer la profesión, además de poseer el título universitario correspondiente, el candidato ha de estar registrado en la Asociación en la que sólo será admitido si demuestra una sólida preparación y una capacitación y experiencia práctica en centros seleccionados como idóneos por la propia asociación. Además, este registro debe ser revalidado cada cierto número de años. La exigencia de estas instituciones ha logrado profesionales de prestigio reconocido en todo el mundo y ha conseguido que la profesión esté bien valorada en la sociedad.

---

<sup>2</sup> Barber, M.I. *History of Dietetics, 1917-1959*. Pa. J. B. Lippincott Co Philadelphia, 1959.

<sup>3</sup> Carrod, S. "La fondation de l'Association canadienne des diététistes". *Revue de l'Ass. Canadienne des Diététistes*. 1985; 46: 248-251.

<sup>4</sup> Elliot, T. "The British Dietetic Association- 50 years on". *Human Nutrition*. 1986; 40A: 1-4.

En España, como en otros países, la necesidad de los profesionales de la Dietética se hizo evidente en primer lugar en el área hospitalaria, siendo también las enfermeras las primeras que se encargaron de cubrir ese vacío. En algunos casos, la formación en Dietética fue autodidacta utilizando, además de los conocimientos que les proporcionaba la observación y su experiencia diaria, la escasa bibliografía entonces disponible. Las que pudieron salieron a estudiar a otros países, principalmente a Francia<sup>5</sup>, con el propósito de recibir también alguna cualificación. Es el caso de los médicos y, sobre todo, enfermeras que realizaron estudios y obtuvieron diplomas en Dietética en la Universidad de Nancy.

Simultáneamente, en algunos hospitales se vio la necesidad de que existiera un servicio independiente de Nutrición Clínica y/o Dietética formado por médicos especialistas en Nutrición Clínica, dietistas y enfermeras. El Dr. Rojas Hidalgo de la Clínica Puerta de Hierro de Madrid puede considerarse pionero en esta demanda y artífice en ese hospital de la primera Unidad de Nutrición Hospitalaria<sup>6</sup>. La iniciativa del Dr. Rojas Hidalgo fue secundada por facultativos y centros hospitalarios<sup>7</sup>, y hoy día la mayoría de los grandes hospitales públicos cuentan con este servicio, si bien con denominación no unificada. Todavía, sin embargo, muchos hospitales o centros de menores dimensiones carecen de ese servicio.<sup>8</sup>

---

<sup>5</sup> Aranceta, J. "Homenaje al Profesor Gerard Debry". Rev. Esp. Nutr. Comunitaria, 11 (4), pp. 171-172. 2005.

<sup>6</sup> Rojas Hidalgo, E. *Nutrición Clínica. Contribución a la Dietética Hospitalaria*. Laboratorio Wander. Nutrición y Salud. Madrid. 1978.

<sup>7</sup> García Almansa A. "Planificación general de las unidades de nutrición clínica y dietética". En: *Primeras Jornadas Nacionales sobre Organización de la alimentación y Nutrición en el Hospital*. Hospital de la Princesa. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid. 1988.

Ordóñez, J., Rombeau J. L., Celaya, S., Ulibarri, I., Gutiérrez Morlote, J. (1991). "Equipo de nutrición. Unidades de soporte nutricional". *Nutrición hospitalaria*, 6 (3), pp. 323-339.

<sup>8</sup> León M., García Luna P. "Estudio de la Organización de la Asistencia en Nutrición Clínica y Dietética en los Hospitales Públicos Españoles en 1995".

El equipo de Puerta de Hierro abogaba ya en 1973 por la creación de estudios de Dietética de grado universitario medio, como algo imprescindible y de carácter urgente.<sup>9</sup>

Esta misma necesidad volvió a manifestarse tanto en el I Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición (La Toja, 1980)<sup>10</sup> en el que, junto a la presentación de esta profesión en España, se hicieron propuestas de formación a nivel adecuado a las demandas del año 2000, como en el I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética (Toledo 1991)<sup>11</sup>. Resultaría demasiado prolijo señalar las numerosas intervenciones en Congresos, los artículos en publicaciones especializadas, los artículos de prensa, etc. en los que se explicaba la necesidad de estudios universitarios en Nutrición y Dietética. De ellas se señalan algunas referencias para los lectores interesados.<sup>12</sup>

---

<sup>9</sup> Sastre A., Rojas Hidalgo, E. *Proyecto de Escuela de Dietética. Presentado a la Facultad de Medicina*. Universidad Autónoma de Madrid. 1973.

<sup>10</sup> Cervera, P. "Presentación de la Profesión de Dietistas en España y propuestas de formación a nivel adecuado a las demandas del año 2000". Actas del I Congreso de la Sociedad Española de Nutrición. La Toja. 1989.

<sup>11</sup> Muñoz, M., García-Jalón, I. "Una oferta de estudios necesaria: Dietética y Alimentación Humana". Actas del I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética. Toledo. 1991.

<sup>12</sup> García-Jalón, I. Ponencia: "Diplomatura de Dietética y Alimentación Humana. Mesa redonda sobre Enseñanza de la Nutrición". XIII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE). Barcelona. 1996.

—, Ponencia: "Perfil profesional del Dietista. Mesa Redonda sobre Estudios Universitarios de Dietética y Alimentación Humana". I Congreso Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA). Madrid. 1996.

Cervera, P. "Perfil profesional del dietista-nutricionista". Revista Rol de Enfermería, 142. pp. 70-74. 1992.

García-Jalón I., Muñoz M. "La dietética en el hospital. Primeras escuelas universitarias de dietistas". Todo Hospital, 119. pp. 35-44. 1995

—, 1998. "Estudios Universitarios en Dietética y Alimentación Humana. Una necesidad". Alimentación, Nutrición y Salud, 5. N° 1, pp 15-20.

Como respuesta a la demanda de personas cualificadas en dietética, se iniciaron en el curso 1983/84 los estudios de “Técnico Especialista en Dietética”, de formación profesional FP2. Con esta titulación, creada a nivel experimental, fueron saliendo promociones en distintas zonas de la geografía española hasta 1995. En esa fecha el Ministerio de Educación y Ciencia estableció el título de “Técnico Superior en Dietética” (RD 536/1995 y 548/1995. BOE núm. 131, de 2 de junio de 1995)<sup>13</sup> de nivel no universitario pero que suponía un significativo avance en la cualificación de los técnicos en dietética, si bien su diseño formativo no cubría todas las necesidades planteadas ya por la sociedad. Como en otros países de nuestro ámbito, era conveniente una preparación científica más amplia y profunda para abarcar los objetivos profesionales necesarios.

### Inicio de los estudios universitarios en nutrición humana y dietética en España

Así las cosas, hasta las últimas décadas del siglo XX España era prácticamente el único país de Europa que carecía de titulaciones universitarias específicas en el ámbito de la Nutrición, los Alimentos y la Dieta. Naturalmente en distintas carreras como Farmacia, Veterinaria, e Ingeniería agrícola, y en otras, como Enfermería y Medicina aunque en menor proporción, se estudiaban disciplinas como Nutrición, Bromatología, Tecnología de los alimentos, Microbiología de los alimentos, etc. (algunas como asignaturas obligatorias y en muchos casos como optativas), orientadas a proporcionar la formación específica de las citadas carreras.

---

<sup>13</sup> Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el Título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas. BOE. núm. 131, de 2 de junio de 1995. Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al Título de Técnico superior en Dietética. BOE. núm. 131, de 2 de junio de 1995.

Un hito significativo en el tema que nos ocupa, por la posibilidad que ofrecía de ampliar las titulaciones universitarias existentes en España, fue la Ley Orgánica de Reforma Universitaria (LRU) de 25 de agosto de 1983 (11/1983, BOE de 1 de septiembre de 1983)<sup>14</sup>. Al Consejo de Universidades le correspondió el estudio de los posibles cambios en las titulaciones existentes así como el de la conveniencia de crear nuevas titulaciones. El citado órgano tras extensos y prolongados estudios propuso la creación de dos nuevas titulaciones en el ámbito de los alimentos y la alimentación, la de “Ciencia y Tecnología de Alimentos” y la de “Dietética y Alimentación Humana”. Aunque indudablemente coincidían en los contenidos de algunas disciplinas, diferían en muchas otras, ya que la orientación básica de cada una de ellas era del todo dispar: mientras la primera ofrecía un carácter marcadamente tecnológico y una orientación hacia la industria alimentaria, Dietética y Alimentación Humana era una carrera del área sanitaria, centrada en el cuidado nutricional de la persona.

La Licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos fue aprobada como titulación de segundo ciclo y publicadas sus directrices generales en 1990 (RD 1463/1990 de 20 de noviembre)<sup>15</sup>. Sin embargo, la Diplomatura de Dietética y Alimentación Humana, que también había sido propuesta por el Pleno del Consejo de Universidades en sesión celebrada el 29-30 de marzo de 1989 y cuyas directrices generales habían sido enviadas para su aprobación y posterior publicación en forma de Real Decreto, no llegó a ser refrendada por el Gobierno en esa fecha.

---

<sup>14</sup> Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria. BOE núm. 209, de 1 de septiembre de 1983.

<sup>15</sup> Real Decreto 1463/1990, de 20 de noviembre, por el que se establece el título universitario oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y las directrices generales propias de los planes de estudio conducentes a la obtención de aquel. BOE. núm. 278, de 20 de noviembre de 1990.

Dada la entidad del Consejo de Universidades y la demanda social de dietistas-nutricionistas con formación universitaria, algunas universidades españolas optaron por iniciar estos estudios como títulos propios con la convicción de que su oficialidad, es decir, la aprobación por el Consejo de Ministros y posterior publicación en el Boletín Oficial del Estado, era una cuestión de trámite. En concreto, la Universidad del País Vasco, en el campus de Vitoria, inició estos estudios en octubre de 1988, la Universidad de Navarra en 1989, y el CESNID (Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica), adscrito a la Universidad de Barcelona, en 1993.

Sin embargo, contra todo lo previsible, la aprobación oficial de estos estudios no tuvo lugar hasta el 15 de abril de 1998 cuando se publica en el BOE el Real Decreto 433/1998, de 20 de marzo, por el que se establece el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél.<sup>16</sup> Las directrices aprobadas eran básicamente iguales a las propuestas en 1989, aunque adaptadas al sistema de créditos, sin embargo se había producido una modificación significativa en la denominación de la titulación, ahora Nutrición Humana y Dietética en lugar de Dietética y Alimentación Humana.

Las tres Universidades anteriormente citadas, que impartían la carrera con Título propio, prepararon inmediatamente sus planes de estudios para presentarlos al Ministerio de Educación para su aprobación. La Universidad de Navarra fue la primera Universidad española que obtuvo el recono-

---

<sup>16</sup> Real Decreto 433/1998, de 20 de marzo, por el que se establece el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudio conducentes a la obtención de aquél. BOE. núm. 90 de 15 de abril de 1998.

Corrección de Erratas del Real Decreto 433/1998, de 20 de marzo, por el que se establece el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudio conducentes a la obtención de aquél. BOE. núm. 110, de 8 de mayo de 1998.

cimiento de los estudios conducentes para la obtención del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética mediante el RD 2595/1998, de 4 de diciembre, (BOE núm. 312, de 30 de diciembre de 1998)<sup>17</sup> a la que siguieron la Universidad del País Vasco (Resolución de 15 de diciembre de 1998, BOE núm. 17, de 20 de enero de 1999)<sup>18</sup>, el CESNID adscrito a la Universidad de Barcelona (RD 1832/1999 de 3 de diciembre, BOE. núm. 305, de 22 de diciembre de 1999)<sup>19</sup>, y el resto de Universidades, de acuerdo con la tabla siguiente:

Relación de Universidades españolas que en mayo de 2008 tienen aprobado el plan de estudios para la obtención del título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

Universidad	BOE
Universidad de Navarra	BOE n. 312, de 30 de diciembre de 1998 (RD 2595/1998, de 4 de diciembre). Modificación del título: BOE n. 188, de 8 de agosto de 2005 (Resolución de 2 de junio).
Universidad del País Vasco	BOE n. 17, de 20 de enero de 1999 (Resolución de 15 de diciembre).

<sup>17</sup> Real Decreto 2595/1998, de 4 de diciembre, por el que se reconocen a efectos civiles los estudios conducentes a la obtención del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Navarra. BOE. núm. 312, de 30 de diciembre de 1998.

<sup>18</sup> Resolución de 15 de diciembre de 1998 de la Universidad del País Vasco por la que se ordena la publicación de la homologación del plan de estudios conducentes a la titulación de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, a impartir en la Facultad de Farmacia de Vitoria-Gasteiz de esta Universidad. BOE. núm. 17, de 20 de enero de 1999.

<sup>19</sup> Real Decreto 1832/1999, de 3 de diciembre, por el que se homologa el título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética del Centro de Enseñanza Superior de Nutrición y Dietética (CESNID) adscrito a la Universidad de Barcelona. BOE. núm. 305, de 22 de diciembre de 1999.

CESNID, adscrito a la Universidad de Barcelona	BOE n. 305, de 22 de diciembre de 1999 (RD 1832/1999 de 3 de diciembre).
Universidad de Vic	BOE n. 306, de 23 de diciembre de 1999 (RD 1834/1999, de 3 de diciembre).
Universidad San Pablo-CEU	BOE n. 156, de 30 de junio de 2000 (RD 1121/2000, de 16 de junio).
Universidad Alfonso X el Sabio	BOE n. 174, de 21 de julio de 2000 (RD 1277/2000, de 30 de junio).
Universidad Católica San Antonio de Murcia	BOE n. 56, de 6 de marzo de 2000 (RD 235/2000, de 18 de febrero). Modificación del plan de estudios: BOE n. 192, de 10 de agosto de 2004 (Resolución de 26 de julio).
Universidad Complutense de Madrid	BOE n. 170, de 17 de julio de 2001 (Resolución de 18 de junio).
Universidad Autónoma de Madrid	BOE n. 171, de 18 de julio de 2001 (Resolución de 14 de junio).
Universidad de Zaragoza	BOE n. 282, de 24 de noviembre de 2001 (Resolución de 29 de octubre).
Universidad de Alicante	BOE n. 291, de 5 de diciembre de 2001 (Resolución de 15 de noviembre).
Universidad de Valencia	BOE n. 42, de 18 de febrero de 2002 (Resolución de 30 de enero).
Universidad de Valladolid	BOE n. 271, de 12 de noviembre de 2002 (Resolución de 28 de octubre). Homologación del título: BOE n. 50, de 27 de febrero de 2003 (RD 171/2003, de 14 de febrero).

<p>Universidad Rovira i Virgili</p>	<p>BOE n. 16, de 18 de enero de 2003 (Resolución de 23 de diciembre de 2002). Homologación del título: BOE n. 88, de 12 de abril de 2003 (RD 371/2003, de 28 de marzo). Modificaciones del plan de estudios: BOE n. 77, de 30 de marzo de 2004 (Resolución de 22 de febrero de 2004); BOE n. 17, de 20 de enero de 2005 (Resolución de 22 de noviembre de 2004).</p>
<p>Universidad de Granada</p>	<p>BOE n. 49, de 36 de febrero de 2003 (Resolución de 29 de enero de 2003). Homologación del título: BOE n. 71, de 23 de marzo de 2004 (RD 359/2004, de 5 de marzo).</p>
<p>Universidad Ramon Llull</p>	<p>BOE n. 254, de 23 de octubre de 2003 (Resolución de 29 de septiembre de 2003). Homologación del título: BOE n. 44, de 20 de febrero de 2004 (RD 214/2004, de 6 de febrero).</p>
<p>Universidad Pablo de Olavide</p>	<p>BOE n. 247, de 13 de octubre de 2004 (Resolución de 24 de septiembre de 2004). Corrección de errores: BOE n. 277, de 17 de noviembre de 2004 (Resolución de 22 de octubre de 2004). Homologación del título: BOE n. 119, de 19 de mayo de 2005 (RD 485/2005, de 4 de mayo).</p>
<p>Universidad Cardenal Herrera-CEU</p>	<p>Homologación del título: BOE n. 29, de 3 de febrero de 2006 (Resolución de 29 de diciembre de 2005). Publicación del plan de estudios: BOE n. 89, de 14 de abril de 2006 (Resolución de 27 de marzo de 2006).</p>

Universidad de Lérida	Homologación del título: BOE n. 133, de 4 de junio de 2007 (Resolución de 18 de mayo de 2007). Publicación del plan de estudios: BOE n. 94, de 18 de abril de 2008 (Resolución de 27 de marzo de 2008).
-----------------------	---

Han transcurrido casi diez años y son dieciocho las universidades españolas que actualmente imparten esta titulación (la Universidad Cardenal Herrera-CEU, aunque tiene reconocida la titulación, a fecha de hoy no la ha puesto en marcha), lo que demuestra el interés que suscita entre los potenciales universitarios y en la propia sociedad.

### Hacia el Espacio Europeo de Educación Superior

La construcción del Espacio Europeo de Educación Superior<sup>20</sup> se inicia con la Declaración de La Sorbona (1998) en la que participaron Francia, Alemania, Italia y Reino Unido, y que se consolida y amplía con la Declaración de Bolonia (1999), que fue suscrita por 29 Estados europeos: no sólo los países de la Unión Europea, sino también países del Espacio Europeo de Libre Comercio y países del este y centro de Europa.

La Declaración de Bolonia sienta las bases para la construcción de un Espacio Europeo de Educación Superior, organizado conforme a ciertos principios (calidad, movilidad, diversidad, competitividad, transparencia) y orientado hacia la consecución entre otros de dos objetivos estratégicos: el incremento del empleo en la Unión Europea y la conversión del sistema Europeo de Formación Superior en un polo de atracción para estudiantes y profesores de otras partes del mundo.

---

<sup>20</sup> Ministerio de Ciencia e Innovación. Espacio Europeo de Educación Superior. <http://www.micinn.es/universidades/eees/index.html>

En la Declaración de Bolonia, los ministros europeos de educación instan a los estados miembros de la Unión Europea a desarrollar e implantar en sus países las siguientes actuaciones:

1. Adoptar un sistema de titulaciones comprensible y comparable para promover las oportunidades de trabajo y la competitividad internacional de los sistemas educativos superiores europeos mediante, entre otros mecanismos, la introducción de un suplemento europeo al título.
2. Establecer un sistema de titulaciones basado en dos niveles principales. La titulación del primer nivel será pertinente para el mercado de trabajo europeo, ofreciendo un nivel de cualificación apropiado. El segundo nivel, que requerirá haber superado el primero, ha de conducir a titulaciones de posgrado, tipo máster y/o doctorado.
3. Establecer un sistema común de créditos para fomentar la comparabilidad de los estudios y promover la movilidad de los estudiantes y titulados.
4. Fomentar la movilidad con especial atención al acceso a los estudios de otras universidades europeas y a las diferentes oportunidades de formación y servicios relacionados.
5. Impulsar la cooperación europea para garantizar la calidad y para desarrollar unos criterios y unas metodologías educativas comparables.
6. Promover la dimensión europea de la educación superior y en particular, el desarrollo curricular, la cooperación institucional, esquemas de movilidad y programas integrados de estudios, de formación y de investigación.

La Declaración de Bolonia establece además un plazo hasta 2010 para la realización del Espacio Europeo de Educación Superior. En España, la aplicación de los acuerdos derivados de la Declaración de Bolonia se ha visto reflejada en diversas disposiciones reglamentarias:

1. La Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (BOE de 24 de diciembre de 2001)<sup>21</sup>, establece el marco normativo para la integración del sistema universitario español en el Espacio Europeo de Educación Superior. Su desarrollo se viene realizando a través de Reales Decretos como los que se señalan a continuación.
2. El Real Decreto 1044/2003, de 1 de agosto, por el que se establece el procedimiento para la expedición por las universidades del Suplemento Europeo al Título (BOE de 11 de septiembre de 2003).<sup>22</sup>
3. El Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional (BOE de 18 de septiembre de 2003)<sup>23</sup>.
4. El Real Decreto 55/2005, de 21 de enero, por el que se establece la estructura de las enseñanzas universitarias y se regulan los estudios universitarios oficiales de Grado (BOE de 25 de enero de 2005)<sup>24</sup> modificado por el RD 1509/2005<sup>25</sup>.

---

<sup>21</sup> Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades. BOE. núm. 307, de 24 de diciembre de 2001.

<sup>22</sup> Real Decreto 1044/2003, de 1 de agosto, por el que se establece el procedimiento para la expedición por las universidades del Suplemento Europeo al Título. BOE núm. 218, de 11 de septiembre de 2003.

<sup>23</sup> Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. BOE núm. 224, de 18 de septiembre de 2003.

<sup>24</sup> Real Decreto 55/2005, de 21 de enero, por el que se establece la estructura de las enseñanzas universitarias y se regulan los estudios universitarios oficiales de Grado. BOE núm. 21, de 25 de enero de 2005.

<sup>25</sup> Real Decreto 1509/2005, de 16 de diciembre, por el que se modifican el Real Decreto 55/2005, de 21 de enero, por el que se establece la estructura de las enseñanzas universitarias y se regulan los estudios universitarios oficiales de grado y el Real Decreto 56/2005, de 21 de enero, por el que se regulan los estudios universitarios oficiales de posgrado. BOE núm. 303, de 20 de diciembre de 2005.

5. El Real Decreto 56/2005, de 21 de enero, por el que se regulan los estudios universitarios oficiales de posgrado (BOE de 25 de enero de 2005)<sup>26</sup> modificado por el RD 189/2007<sup>27</sup>.
6. El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales (BOE de 30 de octubre de 2007)<sup>28</sup>, en el que, entre otros aspectos se señala que los planes de estudio correspondientes al grado deberán tener 240 ECTS.

Durante el periodo de tiempo que va desde la aprobación del título universitario de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética en 1998 hasta la actualidad se han dado profundos cambios en la Legislación universitaria y, por consiguiente, en la misma universidad española, que afectarán a la formación de los futuros dietistas-nutricionistas. Entre otros aspectos, hay que destacar la Orden CIN/730/2009 de 18 de marzo, por la cual se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habilitan para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista (BOE de 26 marzo de 2009)<sup>29</sup> y en la que se establece:

---

<sup>26</sup> Real Decreto 56/2005, de 21 de enero, por el que se regulan los estudios universitarios oficiales de posgrado. BOE núm. 21, de 25 de enero de 2005.

<sup>27</sup> Real Decreto 189/2007, de 9 de febrero, por el que se modifican determinadas disposiciones del Real Decreto 56/2005, de 21 de enero, por el que se regulan los estudios universitarios oficiales de posgrado. BOE núm. 36, de 10 de febrero de 2007.

<sup>28</sup> Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. BOE núm. 260, de 30 de octubre de 2007.

<sup>29</sup> Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habilitan para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. (BOE núm. 73, de 26 de marzo de 2009).

- a) La denominación del título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética necesario para ejercer la profesión de Dietista-Nutricionista.
- b) Las competencias que los estudiantes han de adquirir durante la realización de los estudios, de manera que estén capacitados para desarrollar la profesión con competencia.
- c) La planificación de las enseñanzas, que deberán desarrollarse a lo largo de 4 años (240 ECTS) e incluir unos determinados módulos que aseguren la formación sólida y específica de estos profesionales.

En este contexto, desde los inicios de la titulación universitaria en España, y al igual que en otros países, las asociaciones y colegios profesionales y las universidades, cada uno en su ámbito de actuación específico, han colaborado muy estrechamente para el desarrollo de la profesión. No se puede olvidar que, como ya se ha señalado con anterioridad, la creación de esta titulación universitaria surgió por la demanda de los profesionales, en este caso, los dietistas-nutricionistas, en la sociedad.

Entre las actividades desarrolladas de forma conjunta cabe destacar la Conferencia de Consenso constituida por Representantes de las Universidades Españolas que impartían la Titulación en Nutrición Humana y Dietética y la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas en 2003 que dio lugar al documento sobre el perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética.<sup>30</sup> Este documento, juntamente con la Ley 44/2003 de Ordenación de las Profesiones Sanitarias

---

<sup>30</sup> Conferencia de Consenso constituida por Representantes de las Universidades Españolas que imparten la Titulación (en Nutrición Humana y Dietética) y la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas. (2003). Perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética.

(BOE de 22 de noviembre de 2003)<sup>31</sup> -que define a los dietistas-nutricionistas como los diplomados universitarios en Nutrición Humana y Dietética que desarrollen actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública - y el documento “Estándares Europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética”<sup>32</sup>, publicado por la EFAD (Federación Europea de Asociaciones de Dietistas) en junio de 2005 han sido los documentos básicos para el establecimiento de las competencias profesionales de los dietistas-nutricionistas.

Por otro lado, ante la necesidad de actuar de forma coordinada en el desarrollo de la formación de los dietistas-nutricionistas se constituyó el 26 de octubre de 2005 la Conferencia Española de Decanos de Facultad y Directores de Centros que imparten la titulación universitaria en Nutrición Humana y Dietética. Entre sus finalidades figura en sus estatutos<sup>33</sup> la representación colegiada y la defensa de los intereses comunes de las Facultades y Centros; el fomento de la actividad científica en los diversos campos de la Nutrición Humana y Dietética; la participación en iniciativas, tanto en el contexto nacional como internacional, que apoyen el desarrollo de políticas científicas que promuevan y fomenten la investigación básica y aplicada en el ámbito de la Nutrición Humana y Dietética; la promoción de acciones que mejoren la enseñanza de la Nutrición Humana y Dietética en la educación secundaria y el acceso

---

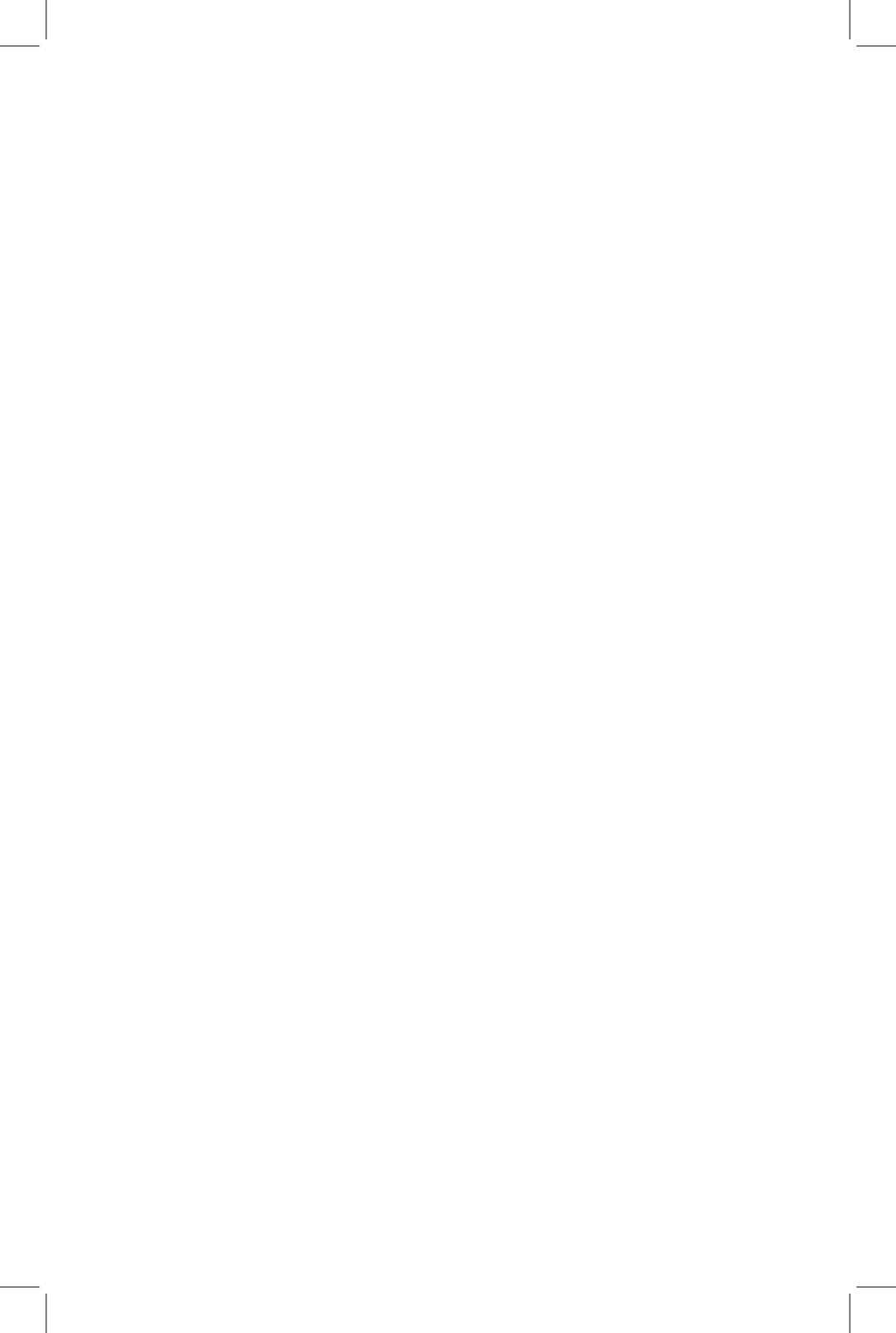
<sup>31</sup> Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias. BOE. núm. 280 del 22 de noviembre de 2003.

<sup>32</sup> EFAD (Federación Europea de Asociaciones de Dietistas). Estándares Europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética. 2005. <http://www.efad.org/>

<sup>33</sup> Estatutos de la Conferencia Española de Decanos de Facultad y Directores de Centros que imparten la titulación universitaria en Nutrición Humana y Dietética. 2005.

de los alumnos a cursar la titulación superior de Nutrición Humana y Dietética; y el intercambio de información, la promoción de estudios e informes y la elaboración de recomendaciones, que redunden en el progreso y mejor conocimiento social de las enseñanzas de Nutrición Humana y Dietética.

En este sentido, cada una de las Universidades españolas y la Conferencia Española de Decanos de Facultad y Directores de Centros se enfrentan actualmente con un gran reto: el establecimiento de los planes de estudio de grado que conduzcan a la formación de los futuros dietistas-nutricionistas, que sean buenos profesionales en los distintos ámbitos de su ejercicio, capaces de competir en un entorno europeo. Además, deberán atender a las demandas de los graduados en cuanto a su especialización a través de los programas oficiales de máster, la formación avanzada en investigación mediante el doctorado, y la formación continua a lo largo de la vida. Y, todo ello, bajo sistemas de calidad que, además de asegurar la formación del alumno, faciliten una transparencia total a los propios alumnos, a sus familias y a toda la sociedad.



# SITUACIÓN DE LA NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA COMO PROFESIÓN

Grupo de investigación

## 1. Asociaciones y Colegios

Fue durante los años 80 cuando empezaron a reunirse profesionales de la Nutrición y la Dietética para formar una asociación donde poder acudir y crear propuestas de mejora en su ámbito. Este paso fue importante para empezar a ganarse un lugar en la sociedad.

El año 1987 se formó la Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas con el afán de poderse registrar y ser aceptada por la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD). Este paso permitió que el año 1988 la asociación quedara registrada con el nombre de “Asociación de Profesionales Pro-Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas”, como asociación nacional.

El año 1997, definitivamente, se creó la asociación con el nombre de “Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN)”, con número de registro 83.287 de la Secretaría General Técnica del Ministerio del Interior, para poder agrupar a todos los profesionales de la nutrición humana y dietética, con la finalidad de conseguir equiparar el nivel de formación y de profesión al europeo. La Asociación también permitiría definir las funciones de todos los nutricionistas-dietistas en todos los ámbitos laborales. Pretendía promover el reciclaje y la formación continua de los profesionales, fomentando actividades y congresos y difundíendolos a todos los asociados.

El ámbito de actuación se extiende por todo el territorio español. Algunas comunidades autónomas disponen de una asociación propia que centra su atención en las ne-

cesidades que tiene la profesión en su territorio. Todos los socios de las diferentes autonomías son también socios de la AEDN, esto permite que puedan beneficiarse de todos los servicios que ofrecen ambas asociaciones.

La asociación de la Comunidad Autónoma de Madrid dejó de formar parte de la AEDN porque no quería compartir los datos de sus asociados con la base de datos de la AEDN, por esta razón se acordó que trabajaran independientemente. Además, los asociados de Madrid no pueden formar parte de la AEDN.

### 1.1. Pacto de Barcelona

La AEDN junto con todas las Asociaciones autonómicas creó el Pacto de Barcelona, el año 2004. Este pacto compromete a todas las asociaciones a trabajar y velar por la profesión y por los intereses de todo nutricionista-dietista. También pretende que haya una actitud de colaboración entre las 15 asociaciones que la integran. La Asociación Española apoya las otras asociaciones para promover la formación de colegios profesionales.

El Pacto de Barcelona permite que exista una unión estatal de las asociaciones en Nutrición Humana y Dietética.

### 1.2. Dificultades

Los trámites y gestiones que se tienen que llevar a cabo para la formación de un colegio son pesadas y costosas; surgen problemas a distintos niveles. Problemas dentro de las asociaciones por falta de afluencia de profesionales asociados, ya que están a la espera de que exista el colegio para formar parte de él, limitaciones económicas que impiden agilizar los trámites, problemas con los organismos oficiales que comportan trámites burocráticos muy lentos, cambios de gobierno que dificultan la fluidez de las gestio-

nes iniciadas en otras candidaturas... Estos aspectos, entre otros, provocan demoras en la aceptación de la constitución de colegios profesionales.

Nos encontramos frente a la paradoja donde queda reflejada la necesidad de que la Nutrición Humana y Dietética se consolide como una profesión con todas las características para poder ofrecer un servicio riguroso y de calidad para la sociedad. Cada vez nuestra sociedad es más vulnerable para todo lo que se refiere a la alimentación y nutrición debido al desconocimiento y al exceso de información.

Por otro lado, muchos organismos públicos y/o privados interfieren en fomentar la aceptación de la Nutrición Humana y Dietética como una profesión indispensable y de calidad. Por ejemplo, dejando que otros profesionales realicen las tareas del nutricionista-dietista, infravalorando las tareas con sueldos inadecuados o impidiendo una correcta práctica profesional por motivos empresariales.

Una profesión adopta esta consideración cuando dispone de un colegio profesional, donde todos sus miembros tiene que estar colegiados y disponen, también, de un código ético-deontológico como guía para una buena praxis profesional. Todo colegio permite facilitar un apoyo global a todos sus miembros en cualquier ámbito donde ejerzan.

Sin colegio tiene poco o ningún sentido disponer de un código ético-deontológico, porque no tiene ningún aval legal. Se tiene que actuar conjuntamente, el colegio será el impulsor principal del código en todos los profesionales.

Antes de pretender que la sociedad acepte y comprenda que la profesión del nutricionista-dietista es rigurosa, es necesario que los propios profesionales sean conscientes de la importancia y exclusividad de sus tareas. Los nutricionistas-dietistas, durante los estudios, deberían recibir una formación bioética y de deontología profesional para poder ser conscientes de su magnitud. Así, todos los nutricionistas-dietistas podrían transmitir este mensaje y orientar a la profesión emergente hacia la misma dirección.

Si todos los nutricionistas del Estado Español reúnen

fuerzas para conseguir el reconocimiento que se merece la profesión será más sencilla la implantación de colegios en todas las comunidades autónomas.

### 1.3. Organización actual

En España hay 11 asociaciones de nutricionistas-dietistas autonómicas y 3 colegios profesionales vinculados a la AEDN de acuerdo con la tabla siguiente (datos del 2007):

Colegios
Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra-Nafarroako Dietista-Nutrizionisten Elkargo Oficiala CO-DINNA / NADNEO
Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de las Islas Baleares CODNIB
Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Aragón
Asociaciones
Asociación de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana ADDECOVA
Associació Catalana de Dietistes-Nutricionistes ACDN
Asociación de Dietistas-Nutricionistas de Castilla y León ANDDECyL
Asociación de Dietistas-Nutricionistas Diplomados de la Rioja ADDLAR
Asociación de Diplomados en Dietética y Nutrición de Euskadi / Euskadiko Giza Elikaduran eta Dietetikan Diplomatuaren Elkarteak ADDENE / EGEDDE
Asociación de Dietistas-Nutricionistas de Castilla la Mancha ADDICAM
Asociación de Dietistas Diplomados de Canarias ADDECAN

Asociación de Diplomados Universitarios en Nutrición Humana y Dietética de Andalucía ADUNDA
Asociación de Dietistas-Nutricionistas del Principado de Asturias ADDEPA
Asociación de Dietistas-Nutricionistas de Cantabria ADI-CAN
Asociación Profesional de Diplomados en Nutrición Humana y Dietética de Murcia NUTRIMUR

Después de unos años donde las asociaciones, española y autonómicas, han sido el punto de referencia, aparece la necesidad de formar colegios profesionales. Estos actúan con personalidad jurídica propia velando, garantizando y defendiendo la profesión y los intereses profesionales de las personas colegiadas. Representan un paso más frente al ámbito de actuación de las asociaciones, y por lo tanto éstas son sustituidas por los colegios.

El primero fue el colegio de la Comunidad de Navarra en junio de 2004, el segundo fue aprobado en marzo de 2007 en las Islas Baleares y el tercero en formarse ha sido el de la comunidad de Aragón en diciembre de 2007.

Debido al interés creciente por la creación de Colegios Profesionales a partir de las asociaciones de las distintas comunidades autónomas, también se están redactando los estatutos para terminar formando el Consejo General de Dietistas-Nutricionistas de España.

Se tendrá que resolver el conflicto existente entre la AEDN y la Asociación de dietistas-nutricionistas de Madrid porque, de no ser así, no podrán formar su colegio y la AEDN no podrá establecer el Consejo General.

Durante el curso 2008-2009 se imparte la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética en 18 centros universitarios del Estado español de acuerdo con la tabla siguiente (datos del curso académico 2008-2009):

Comunidad	Universidad
Andalucía	Universidad de Granada
	Universidad Pablo de Olavide Sevilla
Aragón	Universidad de Zaragoza
Castilla y León	Universidad de Valladolid
Cataluña	Universidad de Barcelona (CESNID)
	Universidad de Lérida
	Universidad Ramon Llull (Blanquerna)
	Universidad Rovira i Virgili
	Universidad de Vic
País Vasco / Euskadi	Universidad del País Vasco
Comunidad de Madrid	Universidad Alfonso X el Sabio
	Universidad Autónoma de Madrid
	Universidad CEU San Pablo
	Universidad Complutense
Murcia	Universidad Católica San Antonio
Navarra	Universidad de Navarra
Comunidad Valenciana	Universidad de Alicante
	Universidad de Valencia

## Bibliografía

- Associació Catalana de Dietistes-Nutricionistes (ACDN). [Internet]. Barcelona. [consulta: 13 julio 2008]. Disponible en: <<http://www.acdn.cat/>>.
- Asociación de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana (ADDECOVA). [Internet]. Valencia. [consulta: 13 julio 2008]. Disponible en: <<http://www.addecova.es/>>.
- Asociación de Diplomados en Dietética y Nutrición de Euskadi (ADDENE). [Internet]. Bilbao. [consulta: 13 julio 2008]. Disponible en: <<http://www.addene.blogspot.com/>>.
- Asociación de Diplomados Universitarios de Nutrición Humana y Dietética de Andalucía (ADUNDA). [Internet]. Sevilla. [consulta: 13 julio 2008]. Disponible en: <<http://www.adunda.org/tema.asp>>.
- Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas [Internet]. Barcelona: marzo de 2006 [consulta: 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://www.aedn.es/>>.
- Association des Diététiciens de Langue Francaise [Internet]. París: Association des diététiciens de langue française; [Consulta 28 octubre 2006]. Disponible en: <<http://www.adlf.org>>.
- Association Nationale des Diététiciens du Luxembourg. ...*Vivez bien en mangeant mieux...* [en línea]. Luxembourg: B.P. 62 L-7201 Walferdange Grand-Duché <<http://www.andl.lu>>.
- Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Aragón (CODNA). [Internet]. Zaragoza. [consulta: 11 julio 2008]. Disponible en: <<http://www.adyna.es/masters.php>>.
- Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de les Illes Balears (CODNIB) [Internet]. Palma de Mallorca. [consulta: 11 julio 2008]. Disponible en: <<http://www.codnib.es/>>.

- Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra (CODINNA). [Internet]. Pamplona. [consulta: 8 julio 2008]. Disponible en: <<http://www.codinna-nadneo.com/>>.
- College of Dietitians British Columbia. Schedule B. CDBC *Standards of Practice and Indicators*, enero 2007. 4 páginas. Qac06/SOP/final int Jan 3 07(Bd).
- Dietecon, Dietética Consultores [Internet]. Pamplona: Universidades españolas que imparten la diplomatura de nutrición humana y dietética juntamente con la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas, Dietecon (dietética consultores); febrero 2003 [consulta 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://www.dietecon.org/other/pdf/PerfilCompetencias.pdf>>.
- Dietitians of Canada-Les Diététistes du Canada. *Code of Ethics for the Dietetic Profession in Canada*, Canadá: última revisión 1996. 1 página.
- European Federation of the Association of Dietitians (EFAD). [Internet]. Copenhagen. [consulta: 20 septiembre 2008]. Disponible en: <<http://www.efad.org>>.
- New Zealand Dietitians Board; New Zealand Dietetic Association (NZDA). *Code of Ethics for Dietitians*, New Zealand: diciembre 2003. 12 páginas.
- Nova Scotia Dietetic Association. *Code of ethics for Professional dietitians*, Nova Scotia: 2006. 8 páginas.
- Nutrition University and College. [Internet]. [consulta: 14 septiembre 2008]. Disponible en: <[http://www.arbor.com.com/frame/n\\_uni\\_europe.htm#Uni\\_Europe](http://www.arbor.com.com/frame/n_uni_europe.htm#Uni_Europe)>.
- Real Decreto 433/1998, de 20 de marzo, por el que se establece el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquel. Ministerio de Educación y cultura. Boletín Oficial del Estado núm. 90, (15-4-1998).
- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. Ministerio de Educación y Ciencia. Boletín Oficial del Estado núm. 260, (30-10-2007).

- Sociedad Española de Nutrición. [Internet]. [consulta: 14 septiembre 2008]. Disponible en: <<http://www.sennutricion.org/>>.
- The Nutrition Society [Internet]. Cambridge: *The nutrition society, nutrition profession*; 2006 [consulta: 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://www.nutritionssociety.org/index.asp?nsm=15>>.
- Universidad Alfonso X el Sabio. [Internet]. Madrid. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <[http://www.uax.es/oferta\\_docente/titulaciones/nhd/](http://www.uax.es/oferta_docente/titulaciones/nhd/)>.
- Universidad Autónoma de Madrid.[Internet]. Madrid. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <[http://www.uam.es/estudios/titulaciones/diplomaturas/ciencias/nutricion\\_humana\\_dietetica.html](http://www.uam.es/estudios/titulaciones/diplomaturas/ciencias/nutricion_humana_dietetica.html)>.
- Universidad Católica San Antonio de Murcia. [Internet]. Murcia. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <<http://www.ucam.edu/titulaciones/nutricion/presentacion.html>>.
- Universidad CEU San Pablo. [Internet]. Madrid. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <<http://www.uspceu.es/pdf/oferta-academica/diplomatura-nutricion-humana-y-dietetica-universidad-ceu-san-pablo.pdf>>.
- Universidad Complutense de Madrid. [Internet]. Madrid. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <<http://www.ucm.es/centros/webs/fmed/index.php?tp=Organizaci%C3%B3n&a=organiza&d=393.php>>.
- Universidad de Granada [Internet]. Granada. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <[http://www.ugr.es/ugr/index.php?page=estudios/titulaciones/fichas/nutricion\\_humana\\_dietetica](http://www.ugr.es/ugr/index.php?page=estudios/titulaciones/fichas/nutricion_humana_dietetica)>.
- Universidad del País Vasco. [Internet]. Álava. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <<http://www.farmazia.ehu.es/p046-9173/es/>>.
- Universidad de Navarra. [Internet]. Pamplona. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <[http://www.unav.es/farmacia/titulo\\_nutricion.html](http://www.unav.es/farmacia/titulo_nutricion.html)>.

- Universidad de Valladolid. [Internet]. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <[http://www.uva.es/consultas/asignaturas.php?codigo\\_plan=305&ano\\_academico=0708](http://www.uva.es/consultas/asignaturas.php?codigo_plan=305&ano_academico=0708)>.
- Universidad de Zaragoza. [Internet]. Zaragoza. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <[http://ebro3.unizar.es:8080/acad/FMPro?-DB=w\\_titulaciones.fp5&-lay=cgi&-format=titulacion.htm&-error=error2.htm&id\\_titulacion=105&-Find](http://ebro3.unizar.es:8080/acad/FMPro?-DB=w_titulaciones.fp5&-lay=cgi&-format=titulacion.htm&-error=error2.htm&id_titulacion=105&-Find)>.
- Universidad Pablo Olavide Sevilla. [Internet]. Sevilla. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <<http://www.upo.es/fcex/contenido?pag=/portal/fcex/titulaciones/nhd/nhd&vE=>>>.
- Universitat d'Alacant. [Internet]. Alacant. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <<http://cv1.cpd.ua.es/webCv/ConsPlanesEstudio/cvAsignaturas.asp?wCodEst=B352&Lengua=V>>.
- Universitat de Barcelona (CESNID). [Internet]. Barcelona. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <<http://www.cesnid.es/catala/doc/act.htm>>.
- Universitat de Lleida. [Internet]. Lleida. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <[www.medicina.udl.cat](http://www.medicina.udl.cat)>.
- Universidad de Valencia. [Internet]. Valencia. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <<http://www.uv.es/dise/estudi/plans/480b.html>>.
- Universitat de Vic. [Internet]. Vic. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <<http://www.uvic.cat/eucs/estudis/nutridiet/ca/inici.html>>.
- Universitat Ramon Llull. Blanquerna. [Internet]. Barcelona. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <<http://www.blanquerna.url.edu/inici.asp?id=euf.dietetica.plaestudis>>.
- Universitat Rovira i Virgili. [Internet]. Reus. [consulta: 10 junio 2008]. Disponible en: <[http://www.urv.net/estudis/1er\\_i\\_2n\\_cicle/es\\_nutricio.html](http://www.urv.net/estudis/1er_i_2n_cicle/es_nutricio.html)>.
- World Health Organization Regional Office for Europe. [Internet]. [consulta: 20 septiembre 2008]. Disponible en: <<http://www.euro.who.int/Nutrition>>.

## UN MUNDO CAMBIANTE PARA LOS NUTRICIONISTAS-DIETISTAS

### Grupo de investigación

En los últimos dos siglos se ha avanzado muchísimo en cuanto a la salud de las personas. También se ha progresado en la organización social y el comportamiento de los individuos (cada vez más conscientes de su salud), factores que están estrechamente relacionados con los riesgos para la salud y las enfermedades. Esta situación y los cambios asociados hacen que la salud de una determinada población no se pueda caracterizar de manera unívoca.

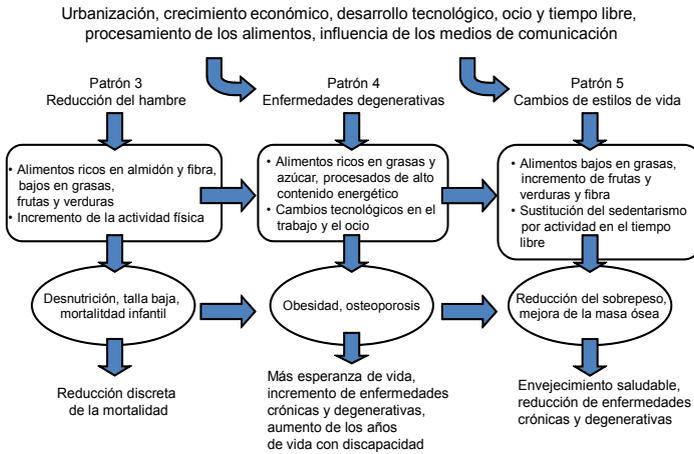
Las diferentes sociedades presentan niveles de desarrollo económico e industrial heterogéneos y sus resultados en salud tienen valores desiguales. La salud y la enfermedad varían de un país a otro e, incluso, no se distribuyen de manera regular en un mismo territorio. Este reparto heterogéneo se debe a unos factores no modificables, como la carga genética, el sexo o la edad, que influyen sobre la salud de una manera fija, es decir, que no se puede cambiar. Por otro lado, existen factores modificables, entre los que se encuentran la alimentación, la actividad física, el tabaquismo, el consumo de alcohol y drogas o el comportamiento sexual, que están vinculados al estilo de vida del individuo. Además de estos factores determinantes de la salud y la enfermedad, hay factores socioeconómicos (educación, pobreza, desempleo, marginación social) y factores medioambientales (contaminación atmosférica, calidad del agua, condiciones de la vivienda) que, en función de la situación geográfica o política y también de las etapas de la vida, pueden ser fijos o modificables.

Los notables cambios demográficos y epidemiológicos que muestran las diferentes sociedades no se producen ni

al mismo ritmo ni con la misma intensidad en todas ellas; así, se puede ver desde la caída de la fertilidad al aumento de la esperanza de vida, pasando por la disminución de las enfermedades infecciosas clásicas, el incremento de las enfermedades crónicas y degenerativas y la aparición de nuevos agentes infecciosos, hasta la expansión de las tecnologías (especialmente de las de la información y la comunicación) y la extensión del llamado estilo de vida occidental propios de la globalización. Estas alteraciones o transiciones se observan especialmente en países que han experimentado un crecimiento económico importante y acelerado que, a su vez, ha conllevado cambios sociales.

Uno de los ámbitos que más ilustra las transiciones en los patrones de vida y conducta es la alimentación. El concepto de *transición nutricional* se centra en los cambios considerables en los patrones dietéticos y de actividad física, especialmente en su estructura y composición general. Estos cambios quedan reflejados en las variaciones en la estatura media de las personas, la constitución corporal y la morbilidad, todas ellas como resultado de la nutrición. Además, las alteraciones en la dieta y la actividad se acompañan de cambios en el estado de salud, en la demografía y en las condiciones socioeconómicas. La transición nutricional y sus efectos sobre la salud se han observado, especialmente, durante los últimos quince o veinte años del siglo XX y se pueden resumir en el siguiente esquema:

### Estadios de la transición nutricional



Adaptado de: Popkin BM. Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases. *Am J Clin Nutr.* 2006; 84:289-98.

Los desequilibrios energéticos y los correspondientes niveles de obesidad se están incrementando de manera bastante rápida. Globalmente, el mundo se está desplazando desde un período dietético en el que los países ricos están dominados por un patrón de enfermedades degenerativas hacia otro donde se quieren reducir estos problemas de salud y favorecer el envejecimiento saludable, mientras que los países pobres todavía están bajo los efectos catastróficos del hambre y de las enfermedades infecciosas. Con todo, en los llamados países pobres, con recursos limitados o en vías de desarrollo conviven ahora, curiosamente, la desnutrición y el sobrepeso o la obesidad, así como las enfermedades asociadas a estos problemas de salud. La situación descrita es consecuencia de haber pasado (las personas o grupos sociales que han podido hacerlo) de una dieta poco calórica, basada

en productos vegetales, a una alimentación rica en calorías, con alimentos energéticos y de origen animal, y baja en fibra, sin que se haya modificado su escasa actividad física. El sobrepeso y la obesidad están presentes, pues, en todos los países independientemente de su nivel de riqueza y en todas las poblaciones sean urbanas o rurales, aunque parecen concentrarse más en las personas pobres. Una vez más se confirma que la pobreza es el primer factor de riesgo de enfermedad y, también, de muerte.

Desde el punto de vista de la nutrición y la salud pública, estos cambios en la dieta pueden llegar a considerarse negativos; sin embargo, la transición ha comportado, también, una dieta más variada y agradable. Esta situación paradójica y compleja al mismo tiempo hace difícil, para mucha gente, captar los aspectos negativos de la transición nutricional. Desde la prehistoria, el hombre ha intentado, por un lado, reducir esfuerzos en el trabajo y el hogar y, por otro, conseguir unos alimentos más sabrosos y placenteros. Las grasas y el azúcar son dos de los elementos más preferidos de la dieta en términos de gusto y satisfacción para el paladar pero, de alguna manera, son poco saludables cuando se consumen en exceso.

La influencia del entorno social a la hora de escoger los alimentos que configuran la dieta de las personas obedece a diferentes aspectos. El hecho de disponer de pocos recursos económicos y el precio de determinados alimentos, como las frutas y las verduras, podrían explicar la tendencia a consumir alimentos más baratos que, muchas veces, son también más ricos en grasas, es decir, más calóricos. Una decisión de este tipo se ve favorecida por la amplia oferta de estos productos y la facilidad para obtenerlos, tanto en los supermercados como en los llamados restaurantes de comida rápida, por no citar su sabor agradable y el atractivo que representan para llevar a cabo lo que algunos autores han descrito como “rituales de la occidentalización” (consumir algunos de estos productos junto con bebidas edulcoradas mientras se mira la televisión en casa o se ve

una película en el cine). Por otro lado, las tradiciones de venta y compra de productos frescos en los mercados y las técnicas culinarias clásicas para prepararlos se están perdiendo fruto de la modernización que conlleva, entre otros cambios, una disponibilidad de tiempo menor (más acusada por la incorporación generalizada de la mujer al mundo laboral), un mejor acceso a la tecnología (frigoríficos y congeladores) y un cambio en la demanda (más alimentos procesados y seguros).

Los nutricionistas-dietistas, así como otros profesionales, deben dirigir su trabajo a la mejora de la salud y la calidad de vida de los ciudadanos mediante la promoción de una alimentación equilibrada que contribuya a proteger la salud y prevenir la enfermedad. Esto significa que, entre otras tareas, deben diseñar dietas variadas e incentivadoras que generen adeptos y ayuden a la prevención de la obesidad, la diabetes tipo 2, la hipertensión arterial y otros aspectos del síndrome metabólico, tan frecuentes en nuestros días, así como de aquellos tipos de cáncer relacionados con una alimentación poco saludable. Todo ello sin olvidar los consejos para reducir las cargas laborales físicas y favorecer el ejercicio y la actividad.

El tipo de alimentación que se escoge seguir es un estilo de vida y, como tal, una decisión individual que está mediatizada por componentes culturales, sociales, económicos y éticos. En nuestra sociedad, donde la valoración positiva de la salud y la percepción del cuerpo tienen que competir con mensajes poco saludables e incluso erróneos sobre la alimentación, los profesionales de la nutrición y la dietética tienen un papel importante y un espacio que deben saber llenar. Como buenos profesionales, han de ser respetuosos ante las preferencias y la selección de alimentos que configuran la dieta de determinadas personas porque, a buen seguro, son el reflejo de una cultura y una situación conductual muy particular. Sin embargo, si son consultados o tienen posibilidad de hacerlo, es necesario que faciliten todos los elementos formativos y documen-

tales para que la decisión sobre la dieta sea informada, es decir, el individuo conozca los beneficios y los riesgos que para su salud tiene el consumo de determinados alimentos y, con este conocimiento, decida libremente.

### Bibliografía

- Beaglehole R., Bonita B., Horton R., Adams O., McKee M. *Public health in the new era: improving health through collective action*. Lancet. 2004; 363:2084-6.
- García-Closas R., Berenguer A., González C.A. *Changes in food supply in Mediterranean countries from 1961 to 2001*. Public Health Nutr. 2006; 9:661-2.
- Moreno L.A., Sarría A., Popkin B. M. *The nutrition transition in Spain: a European Mediterranean country*. Eur J Clin Nutr. 2002; 56: 992-1003.
- Popkin B. M. *An overview on the nutrition transition and its health implications: the Bellagio meeting*. Public Health Nutr. 2002; 5:93-103.
- , *Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases*. Am J Clin Nutr. 2006; 84:289-98.

## PERFIL PROFESIONAL

### Grupo de investigación

En nuestra actual sociedad, nos hallamos ante una situación de constantes y rápidos cambios en los estilos de vida, como consecuencia de la creciente industrialización, la urbanización, el desarrollo económico y la globalización del mercado, entre otros factores que están provocando un patente impacto en el régimen alimentario de la población.

La evolución socioeconómica ha tenido algunas consecuencias negativas como la práctica de dietas inadecuadas y poco programadas y también un descenso de la actividad física, con el correspondiente incremento de las enfermedades relacionadas con la dieta alimentaria.

A nivel mundial, nos encontramos con la paradoja de que una gran parte de la población padece los efectos de una alimentación claramente insuficiente, mientras que otra parte consume un exceso de alimentos o practica dietas desequilibradas. En este contexto, la figura del nutricionista-dietista adquiere una gran relevancia por el hecho de que su tarea es coordinar y educar con el objetivo de corregir, dirigir y promover los cambios de hábitos necesarios en la alimentación de los individuos, los grupos sociales y las comunidades.

La nutrición proporciona los elementos básicos para crecer, desarrollarse, posibilitar la regeneración celular e incrementar la inmunidad. Además, capacita y facilita en los individuos la habilidad para moverse, pensar, trabajar y conseguir toda la potencialidad como personas y como sociedad. Por tanto, el perfil del nutricionista-dietista es actualmente del máximo interés.

Desde la perspectiva de la ciencia, el nutricionista-dietista debe integrarse plenamente en los equipos de salud, interviniendo en las diversas etapas de la investigación

científica, colaborando en desarrollar nuevas perspectivas y puntos de vista propios de la profesión, lo cual repercute positivamente en la sociedad, ya que la educación y la prevención en la alimentación son ya imprescindibles. Todo ello reclama profesionales altamente cualificados que sólo se pueden lograr con estudios específicos sobre la Nutrición Humana y la Dietética.

Actualmente disponemos de una gran oferta de alimentos en diversas preparaciones y presentaciones. Considerando también la complejidad de factores y condicionantes que afectan a la nutrición de las personas, es vital el *rol* del profesional nutricionista-dietista porque, tal como su titulación específica, la Nutrición Humana y la Dietética abarcan aspectos científicos y humanistas.

El concepto *nutrición* se refiere a todas las sustancias que deben ser aportadas por la alimentación para cubrir las necesidades del ser humano en cada etapa y momento de su vida. Estas necesidades varían en cada individuo según sus características personales, su actividad física y su estado de salud.

En Nutrición se trabaja con cantidades mensurables por lo cual es la parte más científica de la alimentación. La *Dietética*, palabra que proviene del griego *diaita*, significa la importancia de contar con una planificación para mantener la armonía de un sistema, considerando todos sus ámbitos, amplía el concepto de nutrición y contempla una infinidad de aspectos que hacen posible y agradable la alimentación de cada ser humano estimando todas sus complejas peculiaridades personales y culturales.

## Competencias

Entendemos por *competencias* el conjunto de conocimientos, actitudes y habilidades necesarias para capacitar al profesional en la toma de decisiones óptimas en el ámbito de su trabajo, lo que le sitúa en un alto nivel de exigencia en cada momento y circunstancia. Esta definición implica la capacidad de poner en práctica los conocimientos, actitu-

des y habilidades propias de la profesión de nutricionista-dietista, al servicio de la prevención y resolución de problemas alimentarios y del mantenimiento de la salud.

Asumir las competencias propias de esta profesión adquiere una mayor importancia en el proceso de adaptación a las propuestas de Bolonia, es decir, al Espacio Europeo de Educación Superior que establece criterios y mecanismos para facilitar la adopción de un sistema comparable de titulaciones universitarias, objetivos comunes y refuerzo de todo aquello que sea necesario para que las universidades sean más atractivas y competitivas internacionalmente. Uno de los criterios y valores fundamentales en este proceso de Bolonia, es la promoción de la calidad y la excelencia como valores inseparables de la educación superior europea. Se ha de conseguir esta calidad y excelencia en la formación que el profesional nutricionista-dietista adquiera durante sus estudios en la universidad, con el fin de obtener el título de grado.

## COMPETENCIAS ACTITUDINALES

(Cómo se debe ser y actuar)

- a. Competencias instrumentales. El nutricionista-dietista debe mostrar y demostrar:
  1. Capacidad de análisis y síntesis.
  2. Capacidad de organización y planificación.
  3. Capacidad de comunicación oral y escrita.
  4. Conocimientos de informática relacionados con el ámbito de estudio.
  5. Capacidad de gestión de la información.
  6. Capacidad para la resolución de problemas.
  7. Capacidad de tomar decisiones.
- b. Competencias personales. El nutricionista-dietista debe mostrar y actuar con:
  1. Compromiso ético.
  2. Capacidad de trabajo en equipos intradisciplinarios.

3. Capacidad de trabajo en equipos interdisciplinarios.
4. Habilidades en las relaciones interpersonales.
5. Razonamiento crítico.
6. Capacidad de trabajo en un contexto internacional.
7. Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.

c. Competencias sistémicas. El nutricionista-dietista debe demostrar y actuar con:

1. Capacidad de aprendizaje autónomo.
2. Motivación para la calidad.
3. Adaptación a las nuevas situaciones.
4. Creatividad.
5. Iniciativa y espíritu emprendedor.
6. Liderazgo.
7. Conocimiento de otras culturas y otras costumbres.
8. Sensibilidad y respeto a temas medioambientales.
9. Actitud abierta a las nuevas tecnologías.
10. Actitud de superación y formación continua.

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES (Genéricas)

a. Competencias disciplinarias (saber) y profesionales (saber hacer). El nutricionista-dietista debe ser capaz de demostrar y desarrollar las siguientes competencias:

1. Conocer las bases químicas, bioquímicas y biológicas de la aplicación a la nutrición humana y dietética.
2. Conocer la estructura y función del cuerpo humano, desde el nivel molecular hasta el organismo completo, en las diferentes etapas de la vida.

3. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humanas.
4. Conocer la estadística aplicada a las ciencias de la salud.
5. Conocer las bases psicológicas y los factores que inciden en el comportamiento humano.
6. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
7. Conocer las técnicas de la comunicación.
8. Comunicarse de manera efectiva en forma oral y escrita con los destinatarios, los profesionales de la salud o de la industria y de los medios de comunicación.
9. Conocer, valorar críticamente, saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, la dietética y la alimentación, las formas de vida y los aspectos sanitarios.
10. Conocer las tecnologías de la información y la comunicación, especialmente las relacionadas con los ámbitos de la nutrición, la alimentación, la dietética, las formas de vida, y los aspectos sanitarios y socioculturales.
11. Saber aplicar los instrumentos básicos en Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) utilizadas en el campo de la nutrición.
12. Conocer la informática aplicada a las ciencias de la salud.
13. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimentarios.
14. Conocer la composición química de los alimentos, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y gastronómicas, y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

15. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
16. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial.
17. Saber utilizar e interpretar las tablas y bases de datos de la composición de los alimentos.
18. Conocer la Microbiología, la Parasitología y la Toxicología de los alimentos.
19. Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos.
20. Elaborar, aplicar y mantener prácticas correctas de higiene y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
21. Evaluar, controlar y gestionar la higiene y la seguridad alimentarias en los servicios de alimentación y restauración colectiva, aplicando la legislación vigente.
22. Participar en el diseño, organización y gestión de los diversos servicios de alimentación.
23. Coordinar y realizar la formación de manipuladores de alimentos, participando en la formación continua, en temas de calidad y seguridad alimentarias.
24. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
25. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de trazabilidad en la cadena alimentaria.
26. Conocer los aspectos relacionados con la economía y la empresa alimentaria. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario y sus ingredientes.
27. Controlar y gestionar los sistemas de distribución y/o emplatado, asegurando así la calidad en todos los aspectos.

28. Asesorar científicamente y técnicamente en relación a los productos alimentarios, su desarrollo, el etiquetaje, la comunicación y el marketing, de acuerdo con las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente. Evaluar el cumplimiento de estas recomendaciones.
29. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
30. Conocer los nutrientes, sus funciones y la utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional.
31. Conocer, evaluar y detectar a tiempo las desviaciones por exceso o por defecto, cuantitativas y cualitativas del equilibrio nutricional.
32. Elaborar e interpretar una historia dietética en personas sanas y personas enfermas.
33. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital para individuos y colectividades.
34. Aplicar el consejo dietético para fomentar y mantener hábitos alimentarios y estilos de vida saludables.
35. Aplicar los conocimientos de la nutrición a la elaboración de dietas y menús saludables para individuos y colectividades.
36. Realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de personas y/o grupos, tanto de los sanos (en todas las situaciones fisiológicas), como de los aquejados por enfermedades.
37. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético.
38. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
39. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.

40. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
41. Identificar los problemas nutricionales y dietéticos del destinatario, los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
42. Interpretar una historia clínica y comprender y utilizar la terminología utilizada en las ciencias de la salud.
43. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para personas y/o grupos.
44. Conocer la organización hospitalaria y el servicio de alimentación.
45. Comprender la participación del nutricionista-dietista en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
46. Conocer las diferentes técnicas y productos básicos y específicos de soporte nutricional.
47. Desarrollar e implantar planes de transición nutricional.
48. Comunicar e informar con rigor científico, claridad y ética profesional.
49. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas sanitarias.
50. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición, en diversas áreas.
51. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de la salud nutricional.
52. Diseñar, intervenir y llevar a término programas de educación y de formación en nutrición y dietética.

53. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional.
54. Identificar los factores que influyen en la nutrición de las personas y de los diversos grupos de población.
55. Utilizar el método científico, crítico, analítico y reflexivo en la búsqueda de nuevos conocimientos que favorezcan la comprensión y la solución de problemas alimentario-nutricionales y también los referentes a la profesión.
56. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios de personas y diversos grupos de población.
57. Dar atención dietoterapéutica y orientación alimentario-nutricional a pacientes de ambulatorios y pacientes hospitalizados.
58. Planificar el seguimiento y los controles necesarios a las personas atendidas.
59. Evaluar la terapia nutricional.
60. Conocer los principios y fundamentos de Bioética y Deontología y su aplicación metodológica.
61. Conocer los límites legales y éticos de la práctica profesional.
62. Comprender y dominar la lengua inglesa a nivel oral y escrito.

### Ámbitos de actividad profesional

La Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD), la Asociación Española de Dietistas Nutricionistas (AEDN), la Conferencia Española de Decanos y Directores de centros en los que se imparte la titulación de Nutrición Humana y Dietética, consideran que la formación de los profesionales nutricionistas-dietistas debe capacitarlos para actuar en tres ámbitos: Administrativo o de gestión, Clínico y Comunitario o de Salud pública:

1. **Nutricionista-Dietista administrativo o de gestión**  
Su trabajo incide especialmente en la gestión de la restauración colectiva y asume la tarea de proporcionar alimentos de calidad y nutricionalmente adecuados a personas y colectivos que se hallan en condición de enfermedad o de salud, en el marco de una institución o comunidad.
2. **Nutricionista-Dietista clínico**  
Su función es planificar, formar, supervisar y evaluar un plan alimentario diseñado clínicamente, para que el destinatario recupere su estado de salud nutricional y funcional. Los nutricionistas-dietistas clínicos trabajan en la Atención Primaria y en instituciones y centros hospitalarios.
3. **Nutricionista-Dietista comunitario o de salud pública**  
Trabaja directamente implicado en la promoción de la salud y en la prevención de las enfermedades, estableciendo estrategias orientadas a fomentar buenos hábitos alimentarios en las personas o grupos, con el fin de mejorar y mantener una nutrición saludable y reducir el riesgo de padecer enfermedades vinculadas a la alimentación.

Los objetivos del profesional nutricionista-dietista se concretan en los siguientes ámbitos de actuación:

a) **Ámbito clínico:**

El nutricionista-dietista está capacitado para incidir en la alimentación de individuos o grupos en estado de salud o de enfermedad, considerando sus necesidades fisiológicas o patológicas, sus referencias personales, socioeconómicas, culturales y religiosas.

Los nutricionistas-dietistas se integran en una unidad de nutrición clínica en el sistema sanitario público y privado. Trabajan en equipo multidisciplinario con los médicos, enfermeras, terapeutas y personal auxiliar, para favorecer un óptimo estado de salud y colaborar en la recuperación del paciente, a corto o largo plazo.

La alimentación es actualmente el factor modificable más importante que incide en las enfermedades crónicas y constantemente se va confirmando la evidencia científica que justifica el hecho de que las alteraciones y variaciones en la dieta provocan importantes efectos, positivos o negativos, en la salud a lo largo de todo el ciclo vital.

Los factores dietéticos no influyen únicamente en la salud actual de las personas, sino que pueden determinar si desarrollarán en un futuro, enfermedades como el cáncer, trastornos cardiovasculares y diabetes. Por tanto, la promoción y priorización de hábitos alimentarios más saludables y la reducción de la obesidad, convergirían en importantes beneficios sanitarios, tal como indica la Organización Mundial de la Salud (OMS).

El hecho de que los enfermos de los centros hospitalarios y de los centros de atención primaria reciban una orientación alimentaria correcta de acuerdo con su patología, es competencia de los equipos formados por médicos especialistas y nutricionistas-dietistas. Las nuevas exigencias que conlleva la relevancia de la nutrición en la recuperación de la salud y el bienestar, potencian la necesidad de contar con estos profesionales en todos los centros sanitarios.

La OMS especifica cinco áreas concretas de trabajo para el nutricionista-dietista en el marco de las instituciones hospitalarias y de atención primaria:

1. Planificación y atención dietética para individuos y grupos de personas sanas y personas enfermas.
2. Administración de programas de Nutrición y Dietética: planificación, organización, dirección, evaluación.
3. Enseñanza y formación en las áreas de Nutrición y Dietética en las escuelas de enfermería, fisioterapia, medicinas alternativas y también para el personal auxiliar.
4. Investigación nutricional en el ámbito hospitalario.
5. Servicios de consulta especializados en Nutrición y Dietética

De las citadas áreas de trabajo se pueden especificar las principales estrategias que ha de considerar el nutricionista-dietista en su trabajo en el ámbito clínico:

#### Estrategias de promoción de la salud

- Colaborar en las acciones comunitarias y en las políticas de salud públicas.
- Intervenir en todas las comisiones y programas de soporte nutricional.

#### Estrategias de prevención de las enfermedades

- Aportar valoración nutricional y consejo a las personas con riesgo de padecer diversas enfermedades: hiperlipemias, diabetes, sobrepeso, anorexia, etc. y en las diferentes etapas de la vida: infancia, adolescencia, embarazo, lactancia, menopausia y edad avanzada. Seleccionar los alimentos adecuados a su situación y elaborar dietas personalizadas y menús orientativos.
- Diseñar protocolos para la evaluación del estado nutricional de las personas atendidas.
- Elaborar material educativo que contengan consejos generales sobre la alimentación saludable, menús, recetas culinarias, etc.
- Controlar el servicio de restauración del centro hospitalario, para mantener la calidad nutricional y gastronómica de la oferta alimentaria para los enfermos ingresados, para el personal sanitario y para los acompañantes de los enfermos que hacen uso de este servicio.

#### Estrategias de tratamiento

- Calcular las necesidades nutricionales de la persona atendida en función de su situación clínica, (enfermedad, intervención, medicación...) y proporcionar la adecuada prescripción nutricional en dietas personalizadas.

- Planificar los controles posteriores a su hospitalización en función de la evolución de su estado de salud y el resultado de la dieta asignada.
- Participar con el equipo médico en la indicación del soporte nutricional artificial, cuando corresponda: fórmula, vía de acceso (enteral o parental) y técnica de administración.
- Facilitar información y consejo a las personas atendidas y a sus familiares, sobre los trastornos alimentarios y sus consecuencias.
- Alertar sobre el control del peso a las personas que ya sobrepasen el peso idóneo.

#### Estrategias de rehabilitación o de ayuda

- Dar el soporte nutricional a las personas en situación de riesgo: discapacitados, pacientes con disfagia, pacientes con medicación paliativa, pacientes con trastornos de la inmunidad.
- Cabe destacar que la existencia de los departamentos de dietética de los centros sanitarios y la valoración de la necesidad del trabajo de los profesionales nutricionistas-dietistas, dependen de la implicación y soporte del equipo médico.

#### b) *Ámbito comunitario y de salud pública*

Este ámbito se circunscribe a instituciones públicas y privadas con el objetivo general de promocionar la alimentación saludable a nivel individual o colectivo, contribuyendo así a la educación nutricional de la población.

El nutricionista-dietista participará en estudios epidemiológicos, en programas de intervención en materia de alimentación y nutrición y también en programas de políticas alimentarias y nutricionales con el fin de promocionar la salud y prevenir la enfermedad.

Estas actividades profesionales tienen lugar en:

- Centros hospitalarios y de atención primaria.
- Centros escolares y universitarios.

- Asociaciones de padres.
- Centros cívicos.
- Instituciones geriátricas.
- Centros penitenciarios y de acogida.
- Centros de integración social.
- Asociaciones culturales.
- Asociaciones de enfermos de diversas patologías.
- Comedores sociales.
- Cáterings.

Las principales funciones que realizan los nutricionistas-dietistas son:

- Proponer y participar en estudios dirigidos a conocer el estado nutricional de una población determinada.
- Elaborar los cuestionarios y preparar a los encuestadores.
- Participar en el análisis de los resultados y de las recomendaciones que se deriven en el campo de la dietética.
- Educar y promocionar los principios de la Nutrición.
- Organizar cursos sobre Nutrición, Alimentación y Dietética.
- Diseñar y realizar acciones informativas y formativas.
- Elaborar guías alimentarias.
- Participar en la redacción de recomendaciones alimentarias y dietéticas destinadas a diversos sectores de la población.
- Planificar políticas alimentarias en el marco de la promoción de la salud.
- Participar en el diseño de políticas alimentarias del país, comunidad autónoma, localidad, etc.
- Intervenir en programas de orientación alimentaria en países en vías de desarrollo, colaborando en diversas instituciones y ONGs.

c) **Ámbito de educación y docencia**

El ámbito de la docencia incluye todas las funciones que tienen por objetivo formar y educar a diferentes sectores de la población en los principios de la Nutrición, la Alimentación o la Dietética.

- Intervenir en la formación reglamentada de diferentes niveles del sistema educativo, presentando temas adecuados al nivel de preparación de los estudiantes: ESO, Bachillerato, Formación profesional, Estudios universitarios.
- Organizar cursos, seminarios, talleres, conferencias y charlas sobre temas alimentarios de interés para los diversos sectores.
- Actuar como profesores en la formación específica de los estudiantes de Nutrición Humana y Dietética, y en otros estudios de profesiones de la salud.
- Preparar material gráfico, audiovisual y textos como soporte a la docencia.
- Publicar libros, trabajos y documentos sobre experiencias que puedan ser de interés para los profesionales y estudiantes de Nutrición Humana y Dietética y para otros profesionales de la salud.

d) **Ámbito industrial. Tecnología de los alimentos**

Los nutricionistas-dietistas trabajan en este ámbito en laboratorios e industrias que elaboran alimentos. Su principal función es asesorar en la creación de nuevos productos en lo referente a la composición nutricional y en la presentación informativa del alimento en el mercado. Las funciones específicas de este ámbito son:

- Valorar las características nutricionales y organolépticas de los productos que se elaboren.
- Asesorar en el contenido nutricional del etiquetaje.
- Elaborar informes técnicos sobre los nuevos productos.
- Evaluar y controlar la calidad del producto.
- Gestionar la seguridad alimentaria.

- Asesorar para que la información que llega al consumidor sea completa y correcta, preparando el correspondiente soporte informativo.

e) **Ámbito de restauración colectiva y social**

Este ámbito se concreta en los servicios de restauración colectiva con el objetivo de conseguir la calidad y salubridad de los alimentos que se presentan y valorar el equilibrio nutricional de la oferta alimentaria, participando en la organización de servicios de alimentación y coordinando la formación continua en temas de calidad y seguridad, especialmente en la formación de manipuladores de alimentos. Las funciones principales en este ámbito son:

- Proponer pautas alimentarias saludables.
- Planificar menús y dietas específicas para diversos colectivos.
- Analizar y evaluar posibles riesgos alimentarios.
- Controlar la calidad de los productos durante todo el proceso de cocción, preparación y presentación.
- Supervisar los sistemas de distribución y emplatado
- Formar al personal que manipula los alimentos en los principios de la alimentación saludable, técnicas culinarias y dietética.

f) **Ámbito de investigación**

El nutricionista-dietista que se dedica a este ámbito, potencia la investigación en el área de la nutrición y de la dietética, en el contexto de la salud y la enfermedad. Será, por tanto, capaz de analizar y procesar la información existente, diseñar estudios científicos sobre alimentación, nutrición y salud, y participar en procesos de innovación y desarrollo. Generalmente actúa en equipos multidisciplinares. Estas actividades tienen lugar en:

- Centros de investigación nutricional.
- Centros clínicos.
- Universidades.
- Industrias alimentarias.

- Industrias farmacéuticas.
- Ámbitos de restauración colectiva y hostelería.
- Centros deportivos.

g) *Ámbito de comunicación*

El nutricionista-dietista también actúa en los medios de comunicación realizando un trabajo de difusión y divulgación de los principios de la nutrición y de la alimentación saludable, con el objetivo de que el sector de la población a la que se dirige logre un estado nutricional correcto mediante una adecuada elección alimentaria. Este trabajo tiene lugar en las cadenas de televisión, en la radiodifusión, en la prensa y en los portales digitales.

Bibliografía

- American Dietetic Association: Foundation knowledge and skills and competency requirements for entry-level dietitians. 2008.
- ANECA. *Libro blanco del Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética* [en línea] 2005. URL disponible en: [http://www.aneca.es/activin/docs/libroblanco\\_jun05\\_nutricion.pdf](http://www.aneca.es/activin/docs/libroblanco_jun05_nutricion.pdf)
- College of Dietitians of British Columbia: Introduction to essential competencies for dietetic practice. 2006.
- Documento de consenso sobre las “competencias académicas del Dietista-Nutricionista” elaborado por Conferencia Española de Decanos y Directores de centros que imparten la titulación de Nutrición Humana y Dietética, con la participación de 14 Universidades. 2008.
- Dietetic competencies and their performance indicators “Thematic Network Dietitians Improving Education and Training in Europe” (DIETS). European Federation of Dietetic Associations (EFAD). 2008.

- El dietista-nutricionista en Atención Primaria de Salud. Grupo de Revisión y Posicionamiento de la GREP - AED - N. 2005.
- Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética recopilados por la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD) 2005. [http://www.efad.org/Reports/EFAD\\_BenchmarkJune2005\\_E.pdf](http://www.efad.org/Reports/EFAD_BenchmarkJune2005_E.pdf).
- González J., Wagenaar R., eds. *Tuning educational structures in Europa: informe final*. Bilbao: Universidad de Deusto: Universidad de Groningen. 2003.
- La Red Temática DIETS - financiada por el Programa ERASMUS 3 - Dietitians Improving the Education and Training Standards ([www.thematicnetworkdietetics.eu.everyone](http://www.thematicnetworkdietetics.eu.everyone)).
- Ley 44/2003, de 21 de noviembre de ordenamiento de las profesiones sanitarias (Boletín Oficial del Estado, núm. 280, de 22.11.2003).
- Quality Assurance Agency for Higher Education, UK: Benchmark statements for dietetics. 2001.
- Real Decreto 1393/2007, de 29/10/07 por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales (BOE nº 260, del 30 octubre 2007).
- Resolución ResAP (2003)3, sobre Alimentación y Atención Nutricional en Hospitales, aprobada por el Comité de Ministros del Consejo de Europa el 12/11/03.
- Seigneur B., Seguy D. "Place du diététicien dans l'équipe de soutien nutritionnel: Evolution d'une profession". Cahiers de Nutrition et Diététique - Société Française de Nutrition; Vol 40 nº 2 Avril 2005.

PARTE II

LA RESPONSABILIDAD PROFESIONAL  
DE LOS NUTRICIONISTAS-DIETISTAS:  
UNA PROPUESTA  
DE CÓDIGO DEONTOLÓGICO



# HACIA UN CÓDIGO DEONTOLÓGICO UNIFICADO DEL NUTRICIONISTA-DIETISTA

Dr. Antoni Nello  
EUIFN Blanquerna, Universidad Ramon Llull

El fenómeno humano de la alimentación, su importancia, su peculiaridad y los retos que hoy plantea a la salud de un mundo globalizado

La importancia y la necesidad de la alimentación en la vida humana son indiscutibles. La alimentación forma parte de las operaciones básicas que permiten la subsistencia misma del ser humano, como respirar, o como dormir... Y con ello, la alimentación no distingue especialmente al género humano del resto de los seres vivos, los animales en especial. La búsqueda y absorción de los alimentos forma parte inseparable del misterio de la vida y de su desarrollo normalizado, siendo su carencia un decisivo factor de destrucción y de muerte.

Ya sólo con estas sencillas observaciones podemos afirmar algo a la vez muy simple y sin embargo cada vez más urgente en un mundo global y en revolución vertiginosa: la alimentación es un factor esencial de la salud humana, al igual que la alimentación adecuada, en el sentido más amplio, garantizará el idóneo proceso vital del resto de los seres vivos y preservará la salud del planeta. Así pues, la alimentación es una de las coordinadas insoslayables que se debe contemplar y por la que se debe velar para construir una vida saludable en un mundo globalizado.

Lo que ya empieza a ser específicamente humano es el largo proceso que ha llevado al hombre no sólo a buscar alimentos sino también a cultivarlos, a producirlos; no sólo a absorberlos sino también a prepararlos, a elaborarlos, a coci-

narlos y a consumirlos de una manera más o menos sofisticada. Podemos afirmar que la producción de los alimentos, su preparación y su consumo, forman parte significativa del largo y complejo proceso de humanización que ha culminado con la aparición del hombre inteligente en el mundo.

Partiendo del azar y de la necesidad, ley de evolución que concierne a todas las especies y que presupone la fáctica adecuación de los seres a la realidad cambiante para subsistir, el hombre añade, poco a poco, un nuevo factor evolutivo, su genio, que se va desvelando y desarrollando hasta convertirse en una inteligencia creadora y en una libertad planificadora que le constituirán en señor de la realidad.

Observamos como el género humano, a diferencia del resto de seres vivos, ha pasado, a lo largo de los años, de los siglos, de los milenios, de una alimentación de subsistencia, de estricta supervivencia, a una alimentación sofisticada, elaborada, que no sólo procura lo necesario para vivir sino que además, y casi sobre todo, proporciona satisfacción. Ya no se trata sólo de comer para vivir sino de incorporar la comida a la red de los aspectos que componen el arte de vivir humanamente, el arte de vivir bien, y que expresan su voluntad y capacidad como ser humano. El hombre pasa de depender pasivamente de los alimentos a ser su señor, productor, cultivador, elaborador y sofisticado consumidor, haciendo de ellos, así, un uso verdaderamente humano. Sólo el hombre siembra y recoge, cocina los alimentos, elabora platos complejos combinando varios alimentos, organiza la ingestión de los alimentos de manera pautada, socializada y culturalizada. Así, por ejemplo, comer se ha convertido en un hecho humano con toda una ceremonia envolvente, desde poner la mesa y comer sentados y con cubiertos, hasta convertir la comida compartida en motivo de fiesta y de convivencia. Y la gastronomía se convierte en un arte, primero un arte casero que se traspasa de generación en generación, para convertirse, poco a poco y cada vez más, en un arte socializado que se convierte en oficio y profesión.

Los animales comen cuando tienen hambre y comen

lo que encuentran: responden a una mágica combinatoria de percepción y de instinto. Los hombres comen planificadamente, tanto en lo referente al cuándo como al qué y al cómo: responden no sólo a la experiencia perceptiva y al hábito instintivo sino que añaden, por encima de ellos pero sin suprimirlos, el genio de la inteligencia creadora y el espíritu de la libertad organizadora.

La alimentación se convierte en un aspecto relevante de lo que llamamos *humanización*, al mismo tiempo que va generando un saber específico y una praxis profesionalizadora.

Consecuentemente, la alimentación aparece como uno de los aspectos sanitarios que muestran el paso de una concepción elemental, casi pasiva, de salud, a una concepción desarrollada que entiende la salud como algo que hay que obtener y que es necesario garantizar desde una acción positiva y responsable. Marca también, con tantos otros aspectos del vivir humano, el paso de una sabiduría popular, fruto de la experiencia adquirida en la transmisión intergeneracional, sabiduría nada despreciable pero hoy insuficiente, a una sabiduría académica, propia de expertos que, en el ámbito alimentario, indican y promueven cada vez más y mejor que es lo que nos conviene comer, en la triple función de subsistencia, de satisfacción sensorial y de garantía de salud.

Pero hablar de alimentación y de su relación con la salud, hoy más que nunca, significa constatar las enormes desigualdades alimentarias que se dan en nuestro planeta supuestamente desarrollado y humanizado. Paradójicamente hemos utilizado la sofisticación alimentaria como síntoma de la evolución humana que de la simple supervivencia pasa al bienestar, de la dependencia de la naturaleza a su control y dominio, mostrando con ello la grandeza del hombre en el escenario de los seres vivos. De hecho, sin embargo, esto no ha sido exactamente así para todos y la grandeza humana se ha desarrollado de manera enormemente satisfactoria para unos mientras otros han quedado, y quedan aún, casi excluidos. El hecho es que esta espiral de desarrollo no ha sido conducida por un principio de ecuanimidad según el cual

toda la humanidad encuentre su bienestar alimentario como satisfacción de su humanidad y ayuda a su estado sanitario. Desde siempre, y hoy somos especialmente conscientes de ello, de manera que no podemos hacernos los sordos, las desigualdades alimentarias han sido importantes: mientras unos estaban satisfechos, otros, muchos otros, apenas podían subsistir con recursos muy básicos y relativamente poco sofisticados. Más aún, hoy es noticia el exceso en la mesa de unos, del que son muestra escandalosa los abundantes restos de alimentos que se tiran a la basura, mientras la mesa de otros es escasa y el fantasma del hambre planea sobre pueblos y naciones enteros.

Desde esta perspectiva hay que decir que la indiscutible importancia de la alimentación como fenómeno humano y humanizador, se convierte en la urgencia de un replanteamiento para satisfacer sanamente, como si de un retorno a los orígenes de los tiempos se tratara, la más profunda necesidad alimentaria de la humanidad entera. La existencia de la FAO, la organización creada en 1945 por las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, entidad discutible en sus resultados pero indiscutible en su significatividad, es una prueba patente. En su interior, la creación de la Comisión del Codex Alimentarius, conjuntamente con la OMS, la Organización Mundial de la Salud, para formular normas alimentarias, es una concreción relevante aunque socialmente bastante desconocida e incluso discutida.

Así, el fenómeno humano de la alimentación, como ocurre con tantos otros fenómenos humanos, se convierte en un signo de contradicción, de la inherente contradicción del hombre que domina el mundo pero excluye de su goce a muchos otros seres humanos. La sofisticación de la cocina acomodada convive con la escandalosa precariedad alimentaria de un número relevante de la población mundial. Y eso requiere un llamamiento a la responsabilidad que nos lleve hacia una mejor distribución de los recursos alimentarios para garantizar una vida humana en salud y la propia salud de la humanidad.

La profesión del nutricionista-dietista como respuesta contemporánea al fenómeno de la alimentación humana y a su exigencia de salud

En este contexto, asumiendo la importancia de la alimentación humana y de toda la complejidad que se manifiesta en ella en relación a la mejora de la calidad de vida y de la salud de los ciudadanos, pero recogiendo también el reto de responder a una adecuada y suficiente alimentación para toda la humanidad, queremos presentar no sólo la profesión del dietista-nutricionista sino también, y sobre todo, sus exigencias éticas como manifestación concreta de su responsabilidad social en el ejercicio profesional.

La profesión del nutricionista-dietista es ciertamente nueva, casi emergente en su especificidad, pero sus funciones han formado parte y han sido asumidas desde siempre por las ciencias de la salud. Ya en nuestro trasfondo cultural, en la medicina griega, impregnada de filosofía, encontramos la atención a la alimentación como rasgo notable de la praxis sanitaria y de los consejos de buena salud. Y esto es así en todas las culturas, de manera más o menos desarrollada, bajo forma de consejos o de prohibiciones, de forma científica o pre-científica, religiosa o civil. La atención a una adecuada alimentación forma parte del patrimonio cultural de la humanidad.<sup>1</sup>

Lo que es nuevo, pues, es la especificación de la profesión de dietista-nutricionista en el ámbito sanitario. Una novedad que responde a la necesidad de diversificar la actuación sanitaria, mucho más allá, a estas alturas, de la exclusiva respuesta técnica a la patología orgánica manifiesta, para adentrarse en todos los ámbitos de las funciones básicas de la vida humana y en todos los aspectos de su ade-

---

<sup>1</sup> Citemos como significativa la obra antropológica de Marvin Harris (1927-2001) que, independientemente del debate que pueda generar su peculiar perspectiva, desarrolló estudios muy interesantes sobre la cultura alimentaria en diversos estadios y espacios del desarrollo de la humanidad.

cuado funcionamiento, ya desde la prevención y no sólo centrada en la intervención.

En cuanto a la alimentación humana, este proceso de especialización se ha materializado, en el mundo sanitario, pero no sólo en él sino también en el mundo empresarial, o en el mundo político, en la necesidad de profundizar en la elaboración, mercantilización, distribución, asesoramiento, cuidado y reconducción de la alimentación para que sirva a una vida humana saludable.

El proceso de especialización propio del mundo sanitario y la creciente toma de conciencia de la importancia de una sabia alimentación como fuente y garantía de buena salud han llevado, ya en el siglo XX, y de manera escalonada en varios países del mundo más desarrollado, a la aparición de la profesión del nutricionista-dietista, así como a su particular formación universitaria.<sup>2</sup>

Así pues, la atención a la alimentación, desde un punto de vista sanitario, no es nueva. Es nueva, en cambio, la aparición de una profesión específica que quiere recoger y afrontar, desde todos los puntos de vista, el fenómeno humano de la alimentación para responder a la necesidad, cada vez más sentida, de una adecuada y sana alimentación para todos. El nutricionista-dietista nos quiere ayudar no sólo a comer sino a comer sano, a comer lo que nos conviene en las diversas fases y escenarios de nuestra vida, sin impedirnos el disfrute humano de la comida. La comida del niño que debe crecer y la comida del hombre adulto que ha de favorecerles una vida sana, o la comida adecuada de la persona mayor que quiere mantener el mejor y el mayor tiempo posible un buen estado de salud. Pero también la comida adecuada a las personas enfermas, o la comida de los colectivos peculiares. También la garantía de calidad de los alimentos básicos que configuran la cesta de

---

<sup>2</sup> Recordemos el capítulo “Historia de los estudios universitarios de Nutrición Humana y Dietética en España” de Isabel García-Jalón, M. Paz de Peña y Mercedes Muñoz que forma parte de este mismo libro.

la compra doméstica... Todo esto y más se convierte en el dominio propio del nutricionista-dietista.

La aparición de la profesión del nutricionista-dietista en el ámbito estrictamente sanitario se diversificará rápidamente, como líneas de intervención, en el amplio abanico de aspectos que están implicados en el fenómeno alimentario: tecnologías de elaboración de los alimentos, administración de servicios de alimentación, intervención clínica, atención comunitaria, investigación, educación y generación de cultura alimentaria.<sup>3</sup> Y a buen seguro aparecerán otros aspectos en los que habrá que contar con la presencia del nutricionista-dietista para garantizar un buen servicio a las personas y a la sociedad entera en orden a la adecuada alimentación.

La aparición de una profesión representa, siempre, una toma de conciencia colectiva de la importancia de un fenómeno humano y de la necesidad de darle adecuada respuesta. Normalmente lo nuevo no es el fenómeno, sino la voluntad social de asumir explícitamente, específicamente y satisfactoriamente su vivencia humana, individual y colectiva. Es, siempre, un signo de madurez al evidenciar y subrayar lo que era implícito, y quizá como un apéndice de otros saberes y trabajos, para llevarlo al nivel de lo explícito que reclama especialización y una atención particular.

La aparición de la profesión del nutricionista-dietista representa, pues, como la aparición de otras profesiones, un momento de madurez social en su voluntad colectiva de hacer la vida más humana en todos sus ámbitos relevantes. Evidencia y subraya lo que ya sabíamos, la importancia de una buena alimentación para la salud de la vida humana, haciendo de ello un saber específico y una tarea precisa, una profesión.

---

<sup>3</sup> También de este aspecto se ha hablado en el capítulo “Perfil profesional del nutricionista-dietista” del presente libro.

## El nutricionista-dietista y la responsabilidad profesional expresada en los códigos deontológicos

La aparición de una profesión supone, también, la toma de conciencia social de la importancia y relevancia de un trabajo que no puede ser realizado de cualquier manera, precisamente porque responde a lo que la sociedad considera y asume como necesidad básica de las personas y del conjunto mismo de la sociedad. Este es el punto de partida de la responsabilidad profesional y, por tanto, de la ética profesional.

La profesión expresa precisamente una responsabilidad en la prestación de un servicio que la sociedad necesita y que no puede satisfacer adecuadamente si no es, precisamente, a través de los profesionales. El profesional es aquel que dispone de los conocimientos y las técnicas propias de su ámbito de actuación. Conocimientos y técnicas que se aprenden en el proceso de formación reglada, proceso del que asume un protagonismo decisivo la universidad, y que se acreditan mediante la oportuna titulación, reconocimiento académico y al mismo tiempo social, de la capacidad de la persona para ejercer una determinada profesión y prestar así su servicio a las personas y a la sociedad.

La aparición de los estudios propios de nutrición humana y dietética materializan socialmente este hecho en el ámbito de la alimentación humana.

La capacitación profesionalizadora genera, simultáneamente, una fiabilidad y un prestigio. La fiabilidad se refiere a la confianza que el ciudadano, y la sociedad en general, depositan en el profesional: porque está titulado, es decir adecuadamente formado, se espera del profesional un correcto y eficaz ejercicio de su prestación de servicio. El prestigio, por su parte, supone el reconocimiento social, desde el ámbito más cercano, desde la misma familia y el entorno de los amigos, hasta el conjunto de toda la sociedad, que valora peculiarmente a aquellos que tienen una titulación que les acredita para llevar a cabo unas tareas que

no todo el mundo puede hacer pero que todo el mundo, un día u otro, podrá necesitar. Fiabilidad y prestigio están en función de la sentida necesidad social de la profesión y esto, en cuanto al nutricionista-dietista, es hoy cada vez más evidente: dietas de adelgazamiento, respuesta a los problemas de obesidad infantil, alimentación adecuada para gente de edad avanzada o para enfermos específicos, concienciación a propósito de la comida basura... cuestiones que cada día son más recurrentes y socialmente significativas.

Los cuatro elementos característicos de la profesión, conocimientos y técnicas, fiabilidad y prestigio, son variables, dinámicos, en constante proceso de movilidad. Los conocimientos y las técnicas, gracias a la investigación, cambian, evolucionan, mejoran. El profesional está llamado, si quiere responder a su calidad de profesional, a ir asumiendo los nuevos conocimientos y las nuevas técnicas en la medida en que son científicamente contrastados y socialmente aceptados: hablamos, hoy inexcusablemente, de formación continua. También la fiabilidad y el prestigio varían: la percepción social de la calidad del ejercicio profesional genera mayor o menor confianza y, con ella, mayor o menor prestigio. El profesional, especialmente de manera colegiada, está llamado a garantizar el buen ejercicio profesional precisamente para asegurar y mantener la confianza que los ciudadanos deben tener en la prestación de servicios específicos y, de esta manera, mantener alto el listón del prestigio profesional.

Estos elementos distintivos de la profesión, y propios por derecho propio de la profesión de nutricionista-dietista, aunque en estado germinal, aún muy joven, ya hablan de responsabilidad. Quiere decir que el profesional debe garantizar una calidad en el ejercicio de su tarea. Calidad genérica, responder a las necesidades de la ciudadanía y de la sociedad en general desde su peculiar vertiente operativa, la alimentación humana en nuestro caso, y calidad específica, garantizar el cumplimiento de determinadas ca-

racterísticas en el ejercicio profesional que no sólo respondan eficazmente a las necesidades de las personas sino que además, y esto es cada día más exigible, respeten sus derechos como personas, dibujando así el mapa de validación del correcto ejercicio profesional en la relación con quien recibe la prestación.

Después de todo lo que ya hemos dicho a propósito del trabajo del nutricionista-dietista, de su emergencia y funcionalidad en el marco de las profesiones, especialmente de las profesiones sanitarias, al servicio de una sana alimentación humana, es evidente que este trabajo alcanza las características propias de la profesión y por lo tanto, y al mismo tiempo, asume las responsabilidades que le son inherentes. Esta entidad de profesión es la que normalmente quieren expresar los códigos deontológicos de cada uno de los colectivos profesionales: son la garantía social del buen ejercicio profesional al explicitar lo que el ciudadano y la sociedad en general pueden y deben esperar de un determinado sector profesional.

Desde el juramento hipocrático del siglo V a. de C., que concernía a los médicos, y de manera especial a lo largo del siglo XX con el estallido de la socialización de las profesiones, la presencia de un código deontológico ha marcado un momento de dignidad y de grandeza, a la vez que de funcionalidad y reconocimiento social, de una profesión. Muchas son las profesiones que en los últimos años del siglo XX han elaborado su código deontológico, la carta magna del ejercicio profesional. No podía ser de otra manera en relación al nutricionista-dietista, profesión específica, nueva, casi emergente, que en estos primeros años del siglo XXI ha visto aparecer una ingente proliferación de códigos deontológicos en varios países.<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> Muchos son los códigos deontológicos de la profesión del nutricionista-dietista que existen. Desde el *Code of Ethics for the Dietetic Profession in Canada* de 1996 hasta *Ethics and Standards: the underpinnings of quality of professional practice* de la International Confederation of Dietetic Association (ICDA) de 2007, pasando, entre otros, por

Todos ellos son peculiares. Y sin embargo tienen muchas cosas en común. Recoger las peculiaridades, pero caminar hacia un código común, es lo que ya desde ahora presidirá nuestra propuesta. Pero quede constancia del reconocimiento positivo de esta reciente proliferación para hacer ver la creciente relevancia y responsabilización social de la profesión del nutricionista-dietista en la sociedad, a pesar de su obvia ausencia en los países más desfavorecidos.

### Las funciones y los límites de los códigos deontológicos

Antes de adentrarnos en el mundo de los códigos deontológicos que existen a propósito de la profesión de nutricionista-dietista, será bueno señalar que los códigos deontológicos, todos, tienen una funcionalidad múltiple que los hace ricos en significatividad social, pero también unas limitaciones que les son inherentes y que, sin invalidarlos, marcan su precariedad.

El código deontológico de una profesión expresa un momento de madurez de ésta en la medida en que pone en marcha y socializa unas pautas para la buena conducta profesional. Refleja una seria reflexión del colectivo profesional a propósito de lo que ofrece a la ciudadanía y a la sociedad. Así podemos decir, muy sintéticamente, que el código deontológico formula públicamente el sentido, la utilidad y los criterios de actuación de un determinado sector profesional. A la vez, sin embargo, tiene una funcionalidad interna al mismo colectivo profesional al dar un marco de referencia y unos criterios de discernimiento

---

el *Code of Ethics for the Profession of Dietetics* de la American Dietetic Association de 1999, el *Código de ética profesional del nutriólogo* de Méjico, también de 1999, el *Code of Ethics* del New Zealand Dietitians Board de 2003, el *Code of Ethics for Clinical Dietitians* de Suecia de 2007, incluso el *Code of Ethics* de la Malaysian Dietitians' Association de 2005 o el *Code of Professional Conduct for Dietitians* del Council for the Professions Complementary to Medicine de Malta de 2006.

para la buena praxis profesional, así como al constituirse, a la vez, en norma obligatoria de conducta y en instrumento de seguridad para el buen profesional que sigue sus pautas.

Pero la presencia del código deontológico no es un elemento que dé por cerrada la cuestión de la responsabilidad del ejercicio profesional. De hecho los códigos deontológicos son limitados, de unas limitaciones no invalidantes pero sí ubicativas de su verdadero alcance y de la manera como deben ser interpretados.

Tres son las limitaciones más significativas. La primera es su fragilidad en relación a un contexto, el de la actuación profesional, que está marcado por nuevos descubrimientos científicos y técnicos, por nuevos escenarios sociales, por nuevas sensibilidades éticas, por nuevas situaciones concretas en las que no se había prestado suficiente atención o que no se habían podido prever. Todo código deontológico está sometido al tiempo, caduca. Hay que revisarlo, releerlo y reformarlo. Y eso no se puede a cada momento, pero tampoco se puede aplazar indefinidamente.

Por otro lado, los códigos deontológicos, especialmente en nuestro mundo global donde las distancias se han hecho tan y tan pequeñas, sufren de una desarmonía que hay que aceptar, pero en la que no nos podemos complacer. Quiere decir que a pesar de aspectos genéricos comunes, algunos códigos deontológicos, en determinados países, contemplarán determinadas prácticas que en otros serán consideradas irresponsables. Esto dificulta la movilidad de los profesionales y puede hacer creer al ciudadano atento que lo bueno en un lugar puede dejar de serlo en otro. En realidad debemos decir que todo código deontológico expresa el momento reflexivo de una determinada corporación profesional así como de una determinada y concreta sociedad. Hay que caminar hacia una percepción universal del ejercicio profesional, pero no hay que hacerlo en detrimento de particularidades y de momentos históricos que pueden ser y deben ser respetados.

Finalmente, el código deontológico, como todo código

normativo, siempre tendrá la limitación de un cierto minimalismo al exigir de los profesionales determinadas conductas sin poder exigir, formalmente, determinadas actitudes: éstas no son irrelevantes, pero no pueden ser constatadas ni contrastadas y, por tanto, se mantienen en el ámbito del fuero interno del ejercicio de cada profesional. Es deseable, exigible, que un profesional crea en la funcionalidad social de su profesión, que la estime, pero eso no es codificable en forma de exigencia cuyo cumplimiento puede ser constatado y contrastado, y su incumplimiento penalizado.

Grandeza y limitación de todo código deontológico que, a nuestro entender, hay que asumir al abordar su redacción o su interpretación. Esto vale también, claro está, para cualquier código deontológico del profesional de la nutrición humana y de la dietética.

Los denominadores comunes de los códigos deontológicos y los diferenciales específicos de cada profesión

Hoy existen un número considerable de códigos deontológicos. Diferentes, como son diferentes las profesiones de las que expresan la responsabilidad social. Pero también similares, con muchos aspectos comunes, compartidos, con una clara dinámica de mutua inspiración y enriquecimiento. Antes de entrar en aspectos concretos del código deontológico del nutricionista-dietista, quisiéramos explicitar esta apreciación para que nos sirva de guía en la lectura actual de los códigos deontológicos existentes y en la propuesta de un nuevo código unificado.

La inmensa mayoría de los códigos deontológicos están presididos por grandes principios que tienen que ver con la finalidad misma de la profesión así como con los ejes de su adecuado ejercicio. Sobre estos principios hay debate, pero podemos afirmar que, hoy por hoy, y siempre en clave de una legítima dinamicidad que hace que el pensamiento deontológico pueda mejorar, e incluso cambiar, estos gran-

des principios son cuatro: beneficencia, no maleficencia, autonomía y justicia.<sup>5</sup> En síntesis, expresan la exigencia de que el ejercicio profesional se dirija efectivamente y eficazmente a responder a la necesidad de quien recibe la prestación, en cualquier caso sin perjudicarlo, respetando su voluntad y garantizando la no discriminación de personas en el servicio que se ofrece, así como la disponibilidad para que este servicio llegue a todas las personas.

De una manera u otra, en un momento u otro de los códigos deontológicos, estos principios están expresados, aunque ciertamente con el tono y los contenidos propios de cada una de las profesiones. Creemos que el código deontológico del nutricionista-dietista debe tenerlos en cuenta, recogiendo así el poso común de las profesiones que se perciben como prestación responsable de un servicio necesario a la ciudadanía y a la sociedad.

Otros principios, de alguna manera más procedimentales y más concretos, también están presentes, a menudo, en la mayoría de los códigos deontológicos. Hablamos del cumplimiento de la confidencialidad, de la exigencia de veracidad y del compromiso de fidelidad que deben vincular al profesional con el ciudadano al que dirige su prestación. Confidencialidad que genera la necesaria confianza en el receptor del servicio profesional que debe comunicar información más o menos íntima. Veracidad que pide una comunicación sincera también por parte del profesional

---

<sup>5</sup> Nos vinculamos a la propuesta de Beauchamp, T.L., Childress, J. F. en su reconocida obra *Principles of Biomedical Ethics*, Oxford University Press, 1979, a pesar de que hay que citar las posteriores ediciones que amplían las reflexiones y responden a cuestionamientos y críticas. Nos inclinamos por esta propuesta por dos motivos. Primero, porque la bioética representa y manifiesta la vanguardia de las reflexiones éticas en el mundo sanitario, y también hoy en el mundo profesional, dadas las peculiaridades de la biomedicina que afronta los más relevantes retos científicos y destrezas técnicas en el mundo de la salud. Y en segundo lugar, porque a pesar del importante debate que ha generado la obra de estos autores, sigue siendo el punto de referencia inevitable de la ética profesional, especialmente, claro está, en el ámbito sanitario.

hacia un receptor de servicios que no es, ni quiere ser, estricto sujeto pasivo. Fidelidad que garantiza la certeza de que el receptor de los servicios no será abandonado en aquellas prestaciones que necesita y que él mismo no sabe o no puede administrarse.

Más allá de los oportunos debates y matizaciones que se pueden hacer a estas reglas de conducta profesional, pensamos que también el código deontológico del nutricionista-dietista debe recogerlas, a su manera y desde sus peculiaridades, en el respeto de las personas y colectivos a los que dirige su trabajo y a fin de garantizar una calidad socialmente exigible.

Pero debemos añadir, finalmente, que cada profesión se inscribe en un terreno de intervención y de actuación que tiene, y es bueno y normal que así sea, su particular originalidad. Tiene que ver precisamente con lo que distingue a una profesión de otra, incluso en ámbitos de actuación profesional en las que las fronteras no están siempre bien delimitadas, incluso donde esta delimitación es a veces conflictiva, fuente de debate y de pugna interprofesional. Pensamos, en el ámbito sanitario, en la dificultad para dibujar las fronteras precisas entre la medicina, con todas sus múltiples especializaciones, la enfermería, la fisioterapia, la farmacia, la psicología o la labor del nutricionista-dietista. A pesar del debate, siempre enriquecedor, y sobre todo iluminador, sobre la dificultad de establecer fronteras y la necesidad de dibujar interdisciplinidades, es bueno que cada profesión se aplique a profundizar en lo que le es propio y, consecuentemente, en las exigencias de un ejercicio responsable de la profesión que se derivan de ello.

Hacia un código ético unificado de la profesión de nutricionista-dietista

Con todas las premisas que hemos expresado, queremos ahora adentrarnos específicamente en lo que es el ob-

jeto directo de estas reflexiones y su resultado concreto: la elaboración de un código deontológico del nutricionista-dietista.

Lo primero que debemos decir es que no partimos de cero. Hay, como hemos notado antes, una rica muestra de códigos deontológicos de la profesión de nutricionista-dietista que atraviesa la ancha geografía mundial, aunque a menudo recludas en el escenario del primer mundo acomodado. Incluso constatamos múltiples esfuerzos de comunicación entre colegios profesionales de territorios diversos y propuestas de código deontológico común. No podemos ni queremos menospreciarlos ni quitarles su valor.

Debemos añadir, rápidamente, nuestra percepción de que nos encontramos en un momento en el que confluyen diversos elementos que indican la oportunidad de nuestro objetivo, en Cataluña, en España y, lo decimos con sencillez, a nivel europeo y a nivel mundial. Se dan acontecimientos que convergen en el diseño de un escenario favorable para la elaboración de un código deontológico del nutricionista-dietista que concierna a un amplio número de países.

Por un lado la convergencia europea en cuanto a los estudios universitarios y, concretamente, los estudios de Nutrición Humana y Dietética. En junio de 2005 la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD) presentó un documento importante, los estándares europeos para la formación y la actuación profesional del nutricionista-dietista.<sup>6</sup>

Ello quiere decir que la formación de estos profesionales en Europa seguirá un mismo patrón y querrá alcanzar unos mismos objetivos competenciales que facilitará una paritaria calificación y la libre circulación de los profesionales en el mercado del trabajo profesional europeo. Estamos así ante una ocasión inmejorable para cristalizar esta

---

<sup>6</sup> Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética recopilados por la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD) - 2005.

querida homologación hacia la homogeneización de los profesionales con el establecimiento de un código deontológico único y extensible a todos los países de la Comunidad Económica Europea.

Por otro lado, la aparición reciente, en 2007, de un excelente código deontológico promovido por la Confederación Internacional de las Asociaciones de Dietistas (ICDA).<sup>7</sup> Este código, que creemos mejorable, representa un momento de madurez profesional muy importante porque significa no sólo el establecimiento, a amplia escala geográfica, de una red de profesionales de la nutrición humana y dietética sino también, y sobre todo, la capacidad de entenderse en cuanto a las características y responsabilidades propias de la profesión.

Dos elementos que nos llevan a plantear una mejora pero en la confluencia de lo que ya existe. Una mejora que quiere aportar, humildemente, un trasfondo ético más compacto asumiendo explícitamente los grandes principios comunes a la mayoría de los códigos deontológicos profesionales, formulados en su expresión más convencional pero concretados en la actuación del profesional de la nutrición humana y dietética. Y una mejora que represente un esfuerzo por avanzar en la identificación de los trazos más relevantes de la conducta profesional en sus diversos ámbitos de actuación en términos de responsabilización. Creemos que no aportamos un salto cualitativo en relación a lo que ya existe. Pero creemos también que el esfuerzo de elaboración de este código que presentamos puede servir, abierto a todo debate y a toda réplica, a la ulterior profundización de una profesión emergente que debe irse consolidando en el reconocimiento social, reconocimiento que se obtiene en el esfuerzo reflexivo a propósito de lo que propone la profesión a la sociedad, su noble, útil y

---

<sup>7</sup> *Ethics and Standards: The underpinnings of quality professional practice. A discussion Paper for Action*, The Board of Directors – International Confederation of Dietetic Associations (ICDA) - 2007.

necesaria finalidad, así como en la explicitación de su responsabilización colegial que garantiza a la sociedad y a la ciudadanía un servicio de calidad científica y técnica, pero también de seriedad ética.

De hecho, hemos optado por seguir el esquema del documento del ICDA que distingue, como lo hacen ya muchos otros códigos deontológicos de otras profesiones, entre principios éticos y estándares de buena conducta profesional. Lo hemos hecho desde la interdisciplinariedad, congregando a estudiosos de la ética, y de la ética profesional, pero también profesionales del sector y docentes universitarios de la joven titulación de Nutrición Humana y Dietética en Cataluña y en España. Nos parece el camino a seguir: recoger el esfuerzo desarrollado, generar diálogo interdisciplinario y ser arriesgadamente propositivos en la mejora de los contenidos que expresan la responsabilidad ética de la profesión. Ojalá nuestro trabajo ayude en el recorrido necesario y deseable de la implantación social de la profesión de nutricionista-dietista, en la conciencia y la certeza de su indispensable funcionalidad para el bienestar de la humanidad en el ámbito de la alimentación.

# PROPUESTA DE CÓDIGO ÉTICO DEL NUTRICIONISTA-DIETISTA

Grupo de investigación

## PRINCIPIOS GENERALES

### 1. Responsabilidad

1. El profesional de la nutrición humana y la dietética dirigirá su labor profesional al servicio de la salud en el ámbito de la alimentación según los estándares de buena salud tipificados internacionalmente.
2. Respetará siempre el principio de beneficencia, buscando el máximo bien de las personas o comunidades para que alcancen la más plena salud alimentaria, participando así, desde su especificidad, en la promoción y mantenimiento de la salud integral y en el acompañamiento y curación de las enfermedades.
- 3 No generará, en cualquier caso, daños excesivos o irreversibles de ningún tipo a aquellos a quienes dirige su trabajo, más allá de las molestias estrictamente necesarias para afrontar eficazmente las diversas situaciones sanitarias a las que haga frente.

### 2. Profesionalidad

1. El profesional de la nutrición humana y la dietética garantizará siempre su competencia profesional no sólo con la formación básica y reglada, sino también con la actualización de sus conocimientos y destrezas, frutos de la investigación y de la experiencia socializada, en un proceso sistemático de formación continuada.
2. Procurará la difusión digna de la profesión, de sus objetivos y competencias, y de su peculiar participación en la atención sanitaria estructurada, a través de todos los medios a su alcance.

3. Acreditará siempre su cualificación profesional así como su función específica en los diversos ámbitos de actuación, ya sean comunitarios o de salud pública, clínicos o de la administración y gestión de servicios alimentarios.
  4. Luchará contra el intrusismo profesional denunciando a los estamentos pertinentes la práctica no cualificada de las tareas que le son propias.
3. Solidaridad
1. El profesional de la nutrición humana y la dietética dedicará sus esfuerzos y trabajos al servicio de la alimentación humana como condición de posibilidad y elemento insoslayable para la consecución de los más altos niveles de salud de la población mundial.
  2. Respetará el principio de justicia, no marginando por ningún motivo ni a personas ni a comunidades humanas en su ejercicio profesional y participando en la lucha por un acceso generalizado de las personas y los pueblos a una alimentación suficiente y sana.
  3. Denunciará, especialmente, con espíritu crítico y constructivo, los excesos del consumo alimentario del primer mundo frente a las carencias alimentarias de anchas franjas de la población mundial.
4. Respeto
1. El profesional de la nutrición humana y la dietética respetará la autonomía de aquellos a quienes dirige su trabajo en un esfuerzo de comunicación y de acompañamiento en la toma de decisiones sanitarias en el ámbito de la alimentación.
  2. Mantendrá en secreto toda la información que reciba del paciente, y sólo la podrá utilizar con fines docentes o de investigación manteniendo siempre en el anonimato los datos personales.
  3. Preservará la confidencialidad, incluso en caso de fallecimiento del paciente.

4. Podrá revelar el secreto con la máxima discreción posible a las personas que crea necesario, en los siguientes casos y en ninguno más
    - a) Cuando suponga de forma contrastada un bien para el paciente.
    - b) Si con el silencio se pusiera en peligro al paciente, su entorno, toda una colectividad o a las personas responsables del funcionamiento de la población.
    - c) Cuando se crea que si se declaran accidentes laborales, enfermedades profesionales u otros siniestros se evitarán daños semejantes.
    - d) Si ha habido algún tipo de maltrato o acto de violación a cualquier individuo.
    - e) Cuando sea injustamente perjudicado por el mantenimiento del secreto y el paciente sea el autor del perjuicio, pero sin perjudicar a terceras personas.
  5. Garantizará el servicio continuado a aquellos a los que dirija su atención a fin de darles la confianza de que serán acompañados en su proceso sanitario y derivando a los mismos hacia otro profesional en caso de una legítima causa que imposibilite la continuidad de la prestación profesional.
  6. Mostrará siempre su apertura a las diferencias y a la diversidad social, cultural, religiosa o moral, sin exclusión del cuestionamiento respetuoso hacia conductas y creencias que puedan vulnerar la adecuada y sana alimentación de personas y comunidades.
5. Cooperación
1. El profesional de la nutrición humana y la dietética se abrirá a la colaboración interdisciplinaria, tanto con otras profesiones sanitarias como con todas aquellas que se vean implicadas en la producción, gestión y distribución de los alimentos, ya sean empresariales o políticas, asegurando y preservando su específica competencia y finalidad.

2. Participará, de manera específica, en la construcción y buen funcionamiento de equipos integrales de salud.
  3. Garantizará su vinculación con el estamento profesional a través de la pertenencia a los correspondientes colegios o asociaciones profesionales que visualizan y gestionan socialmente el espíritu, las funciones y las expectativas de la profesión.
6. Legalidad
1. El profesional de la nutrición humana y la dietética deberá respetar, sin exclusión del debate oportuno, el estado de derecho del lugar donde ejerce su trabajo.
  2. Se comprometerá a cumplir las reglas y los estándares de conducta profesional que rijan el ejercicio en cada territorio específico, especialmente los que están contemplados en un código deontológico preciso.
  3. Si la actividad profesional de algún colega no respeta el Código Ético, lo comunicará obligatoriamente a la institución representativa de la profesión.
  4. Comunicará al estamento oportuno, colegio o asociación profesional, las situaciones conflictivas con las que se encuentre en el ejercicio de las tareas propias de la profesión, tanto para obtener ayuda en el discernimiento concreto como para enriquecer con la casuística las reflexiones deontológicas del colectivo profesional.
  5. Asumirá firmemente las decisiones de las instancias profesionales socialmente reconocidas y legalmente vinculantes que conciernan.
  6. Comunicará el procedimiento terapéutico con la información adecuada para que el paciente pueda implicarse libremente en la decisión a través de la aceptación mediante un consentimiento informado.

## ESTÁNDARES DE CONDUCTA PROFESIONAL.

Propuesta de estándares internacionales de buena práctica en Nutrición Humana y Dietética

### 1. Provisión de servicios y aplicación del conocimiento

El profesional de la nutrición humana y la dietética garantizará una correcta provisión o prestación de servicios así como la adecuada aplicación del conocimiento específico a través del cumplimiento de las acciones que se describen.

Art. 1.1. Ofrecerá unos servicios de alta calidad y coste-eficientes.

Art. 1.2. Velará para hacer terapias individualizadas y en persona. Tendrá que evitar que los tratamientos se hagan íntegramente a través de recursos interactivos. Podrá recorrer a medios electrónicos o a distancia para hacer recomendaciones o seguimientos del tratamiento dietético.

Art. 1.3. No derivará personas del centro o entidad donde ejerza a servicios privados, con propósitos únicamente lucrativos.

Art. 1.4. Hará posible que los seres humanos realicen su ciclo vital adaptando la terapia y respetando su edad, condición física o situación fisiológica en la que se encuentren.

Art. 1.5. No promocionará ni transmitirá falsas expectativas de curación ni tampoco generará falsas necesidades relacionadas con la salud.

Art. 1.6. Respetará los criterios de otros nutricionistas-dietistas frente a la persona atendida, aunque no los comparta, para no desprestigiar la profesión.

Art. 1.7. Mantendrá una relación de respeto y consideración mutua con otros nutricionistas-dietistas.

Art. 1.8. Será capaz de trabajar en un equipo interdisciplinario para ofrecer a las personas una mejor atención. Las relaciones que establezca con otros profesionales de la salud tendrán que basarse en el respeto recíproco. También conocerá sus responsabilidades y las limitaciones propias de cada profesión.

Art. 1.9. Las relaciones que se establezcan con otros profesionales de la salud tendrán que basarse en el respeto recíproco. Y ambas partes tendrán que reconocer las delimitaciones propias de cada profesión.

Art. 1.10. Ayudará, aconsejará o colaborará con el/la compañero/a que lo solicite, con sus conocimientos y le facilitará el acceso a los centros de estudio u otros servicios sanitarios para mejorar la atención de las personas.

Art. 1.11. Deberá tener un conocimiento adecuado y suficiente de la situación de la persona atendida y evitará dar informaciones indebidas, parciales y consejos contradictorios al destinatario o su familia.

Art. 1.12. Dentro de una misma pauta dietética, podrá introducir variaciones adaptadas a las necesidades del destinatario.

Art. 1.13. Una dieta restrictiva no se podrá realizar durante largos períodos de tiempo sin un control periódico y una evaluación global de la salud del paciente. En el caso que con la dieta aparezcan nuevos problemas de salud o persistan los que inicialmente se querían tratar, ésta tendrá que ser modificada.

## 2. Desarrollo de la práctica profesional y aplicación de la investigación

El profesional de la nutrición humana y la dietética garantizará el adecuado desarrollo de la práctica profesional así como la adecuada aplicación de la investigación a través del cumplimiento de las acciones que se describen.

Art. 2.1. La práctica profesional estará basada en la evidencia científica.

Art. 2.2. Deberá tener un conocimiento científico y profundo de los alimentos y de todo el proceso que comporta la nutrición humana.

Art. 2.3. El paciente tendrá el derecho de disponer de un documento donde queden reflejadas las dietas, pruebas, exploraciones que le haya realizado el nutricionista-dietista.

Art. 2.4. Será leal a la persona que atiende. La atención a las personas pasará por delante de cualquier beneficio del profesional.

Art. 2.5. Tendrá que informar al destinatario de todas las opciones terapéuticas en el ámbito nutricional y dietético sin que se sienta coaccionado por las convicciones personales del nutricionista-dietista.

Art. 2.6. Facilitará al paciente la naturaleza y el alcance del tratamiento, dándole la información adicional que solicite. El interlocutor será solamente la persona atendida si ésta lo solicita, exceptuando casos donde se detecte una disminución en la competencia.

Art. 2.7. Cuando se prescriba una dieta, hará un seguimiento hasta que la considere acabada según el propio criterio o según las indicaciones de los otros profesionales que estén al cargo. Si por motivos de fuerza mayor el profesional tuviera que abandonar el seguimiento de la dieta, se asegurará la continuación terapéutica a través de otro nutricionista-dietista.

Art 2.8. Interrumpirá cualquier investigación si durante su curso se detecta un riesgo para las personas implicadas o si éstas lo solicitan, garantizando su continuidad asistencial, si se precisa.

Art 2.9. Necesitará una cualificación adecuada para realizar cualquier tipo de investigación. No la llevará a cabo si no dispone de suficientes medios para hacerlo con seguridad y garantizando los derechos de las personas.

Art. 2.10. Generará, participará, interpretará y aplicará la investigación para realzar y desarrollar la práctica profesional.

Art. 2.11. No sacará a la luz resultados sensacionalistas o poco contrastados, no podrá exagerar su significado, ni tampoco falsificar o inventar datos. Será importante distinguir los resultados de un ensayo, de los que ya han estado científicamente validados.

Art. 2.12. Evitará apropiarse de los descubrimientos científicos o académicos de un/a compañero/a.

3. Comunicación de los conocimientos y destrezas propias de la profesión

El profesional de la nutrición humana y la dietética garantizará la adecuada comunicación de los conocimientos y destrezas propios de la profesión a través del cumplimiento de las acciones que se describen.

Art. 3.1. Educará e informará a cualquier individuo dentro del contexto profesional. Además siempre adecuará el lenguaje al nivel del destinatario.

Art. 3.2. Comunicará de manera efectiva el desarrollo de políticas y programas a través de la educación nutricional.

Art. 3.3. Comunicará, a la prensa y a los otros medios, la información sobre las actividades profesionales de manera verídica, prudente, mesurada y entendedora.

Art. 3.4. Para evitar confusiones, redactará y abreviará de forma clara y entendedora cualquier informe, documento o manual de dietas que sea de uso compartido entre diferentes profesionales.

Art. 3.5. Evitará hacer declaraciones fraudulentas, injustas o engañosas.

Art. 3.6. Transmitirá información únicamente de su competencia y sin adoptar una actitud exclusivamente publicitaria.

Art. 3.7. Protegerá a cualquier persona o comunidad cuando su salud y seguridad se vean amenazadas por prácticas poco honradas, incompetentes y/o ilegales.

Art. 3.8. No promoverá ni participará en la publicidad de alimentos o productos alimentarios, si ésta compromete la salud de los ciudadanos.

Art. 3.9. Informará a cualquier persona que haya decidido hacer una huelga de hambre de las consecuencias que ésta conlleva sobre su salud.

#### 4. Calidad de la práctica profesional

El profesional de la nutrición humana y la dietética garantizará la adecuada calidad de la práctica profesional a través del cumplimiento de las acciones que se describen.

Art. 4.1. Se presentará a los destinatarios con su nombre, su cualificación acreditable y su responsabilidad dentro del eventual equipo interdisciplinario de salud en el que desarrolle su labor.

Art. 4.2. Pedirá ayuda de compañeros más competentes si no se considera suficientemente capacitado o preparado para desarrollar su trabajo, sin dejar de lado incorporar nuevos conocimientos o nuevas técnicas para poder ejercer correctamente sus tareas.

Art. 4.3. Revisará y valorará sistemáticamente la calidad de su práctica profesional.

Art. 4.4. Se esforzará para mejorar los servicios y la práctica profesional en todo momento.

Art. 4.5. Mantendrá de forma continuada la competencia profesional para ejercer la profesión.

#### 5. Competencia y responsabilidad profesional

El profesional de la nutrición humana y la dietética garantizará la adecuada competencia continuada así como la adecuada responsabilidad profesional a través del cumplimiento de las acciones que se describen.

Art. 5.1. Garantizará la rendición de cuentas al público o la población de su práctica profesional.

Art. 5.2. Debido a la informatización de datos de la praxis profesional, tendrá mucho cuidado en el mantenimiento del secreto profesional.

Art. 5.3. Tendrá una actitud de superación y formación continuada para mantenerse actualizado, en un compromiso de competencia profesional.

Art. 5.4. Utilizará el método científico, crítico, analítico y reflexivo en la búsqueda de nuevos conocimientos que favorezcan la comprensión y la solución de problemas referentes a la profesión.

Art. 5.5. Considerará la deliberación en la toma de decisiones resultante de la aplicación de la nutrigenética y de la nutrigenómica.

Art. 5.6. Aceptará la responsabilidad de asegurar que la práctica profesional cumple los requerimientos legales.

## Bibliografía

- Abel i Fabre, Francesc. *Bioètica: Orígenes, presente y futuro*. Institut Borja de Bioètica i Fundació MAPFRE Medicina. Madrid: Editorial MAPFRE, S.A.; 2001.
- Alonso Bedate, C., Casado González, M., De Wachter, M., Douraki, T., D'souza, S., Duran i Lleida, J. A., López-Casanovas, G., Nogués i Carulla, R. M., Oriol Bosch, A., Viñas i Salas, J. *Progrés humà i responsabilitat social. La bioètica al segle XXI*. Girona: Edicions a petició S.L. Documenta Universitaria; novembre 2003 (Col·lecció Bíos).
- Araujo Yaselli, Marian. *Bioètica y nutrición en salud pública*. [Internet]. Venezuela: Universidad central de Venezuela, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición y Dietética, Cátedra de Educación y Comunicación, Centro Nacional de Bioética. [Consulta 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://www.providafamilia.org.br/doc.php?doc=doc70570>>.
- Association Nationale des Diététiciens du Luxembourg ... *Vivez bien en mangeant mieux...* [en línia]. Luxembourg: B.P. 62 L-7201 Walferdange Grand-Duché <<http://www.andl.lu>>.
- Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas [Internet]. Barcelona: marzo de 2006 [consulta: 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://www.aedn.es/>>.
- Association des Diététiciens de Langue Francaise [Internet]. París: Association des diététiciens de langue française; [Consulta 28 octubre 2006]. Disponible en: <<http://www.adlf.org>>.
- College of Dietitians British Columbia. Schedule B. CDBC *Standards of Practice and Indicators*, enero 2007. 4 páginas. Qac06/SOP/final int Jan 3 07(Bd).
- Comissió Nacional per a la Protecció d'Éssers Humans de l'Experimentació Biomèdica i de la Conducta. *Informe Belmont* [base de dades en línia]. Generalitat de Catalunya, departament de salut [Consulta 30 octubre 2006].

- Disponible en: <<http://www.gencat.net/salut/depsan/units/sanitat/html/ca/professionals/spbioe14.htm>>.
- Comisión del Código Deontológico del Consejo General de Colegio Oficiales de Farmacéuticos de España. *Código de Ética farmacéutica y deontología de la profesión farmacéutica* [Internet]. España: Comisión del Código Deontológico del Consejo General de Colegio Oficiales de Farmacéuticos de España, junio 2004 [consulta 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://www.andoc-biosanitario.org/Codigos/farmacia.htm>>.
- Consell de Col·legis de Metges de Catalunya. *Codi de deontologia* [Internet]. Barcelona: Assemblea de Metges de Catalunya; 2005 [Consulta 30 octubre 2006]. Disponible en: <[http://www.comb.cat/cat/comb/normativa/codi\\_deontologic/codi\\_final.pdf](http://www.comb.cat/cat/comb/normativa/codi_deontologic/codi_final.pdf)>.
- Dietitians of Canada-Les Diététistes du Canada. *Code of Ethics for the Dietetic Profession in Canada*, Canadá: última revisión 1996. 1 página.
- Dietecon, Dietética Consultores [Internet]. Pamplona: Universidades españolas que imparten la diplomatura de nutrición humana y dietética juntamente con la Asociación Española de dietistas-nutricionistas, Dietecon (dietética consultores); febrero 2003 [consulta 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://www.dietecon.org/other/pdf/PerfilCompetencias.pdf>>.
- Escola Universitària d'Infermeria, Fisioteràpia i Nutrició Blanquerna. Universitat Ramon Llull. *Codi Deontològic de Fisioteràpia* [Base de dades a internet]. Barcelona: intranet INFFIS; [Consulta 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://grups.blanquerna.url.edu/inffis/Fisioteràpia/CodiDeontologicFisioteràpia.htm>>.
- Escola Universitària d'Infermeria, Fisioteràpia i Nutrició Blanquerna. Universitat Ramon Llull. *Codi d'Ètica d'infermeria* [Base de dades a internet]. Barcelona: intranet INFFIS; [Consulta 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://grups.blanquerna.url.edu/inffis/Infermeria/CodiÈtica/CodiÈticaInfermeria.htm>>.

- Espejo Arias y Aurelio, M<sup>a</sup> Dolores. *Bioética en las ciencias de la salud*. Granada: asociación Alcalá, 2001.
- Etxeberría, Xavier. *Ética básica*. Bilbao: Universidad de Deusto; 1996.
- Federación Europea de Asociaciones de Dietistas [Internet]. Europa: Federación europea de asociaciones de dietistas; Junio 2005. [consulta 3 abril 2006]. Disponible en: <[http://www.efad.org/Reports/EFAD\\_BenchmarkJune2005\\_E.pdf](http://www.efad.org/Reports/EFAD_BenchmarkJune2005_E.pdf)>.
- Feito Grande, Lydia. *Estudios de bioética*. Madrid: Ed. Dykinson, S.L. Universidad Carlos III de Madrid y Instituto de derechos humanos “Bartolomé de las Casas”; 1997.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations [Internet]. FAO; 2006 [Consulta 30 octubre 2006]. Disponible en: <<http://www.fao.org>>.
- García Caliente, M<sup>a</sup> del Mar, editora. *Ética y salud*. XII Jornadas de salud pública y administración sanitaria. Escuela Andaluza de Salud Pública: Mayo 1997.
- Generalitat de Catalunya, Dep. Sanitat i Seguretat Social. *Carta de drets i deures dels ciutadans en relació amb la salut i l'atenció sanitària* [Internet]. Marzo 2002 [consulta 3 abril 2006]; [extensión 53 p.]. Disponible en: <<http://www.gencat.net/salut/depsan/units/sanitat/pdf/ass.pdf>> .
- Gracia, Diego. *Fundamentos de bioética*. Madrid: EUDEMA S.A., ediciones de la Universidad Complutense S.A.; 1989.
- Giralt Radigales, Jesús, dir.ed. *Diccionari de la llengua catalana*. 3<sup>a</sup> ed. Barcelona: Enciclopedia catalana; nov. 1993.
- González, A. M. *Claves éticas para la bioética*. [Internet]. Bioeticaweb; 2001 [actualitzat 2006; accés 3 abril 2006]. Disponible en: <[http://www.bioeticaweb.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=23&Itemid=106](http://www.bioeticaweb.com/index.php?option=com_content&task=view&id=23&Itemid=106)>.
- Ilustre Colegio Oficial de Médicos de Madrid. Comisión deontológica [Internet]. Madrid: Comisión Deontológica; març 2006 [consulta 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://www.icomem.es/htmls.php?idpage=19>>.

- Mariné, A., Piqueras, M. *Alimentación y publicidad*. Humanitas. Humanidades Médicas. Tema del mes on-line. Octubre 2006; N° 8. 22 páginas.
- New Zealand Dietitians Board; New Zealand Dietetic Association (NZDA). *Code of Ethics for Dietitians*, New Zealand: diciembre 2003. 12 páginas.
- Nova Scotia Dietetic Association. *Code of ethics for Professional Dietitians*, Nova Scotia: 2006. 8 páginas.
- Organización Mundial de la Salud [Internet]. OMS; 2006 [Consulta 30 octubre 2006]. Disponible en: <<http://www.who.int>>.
- Real Decreto 433/1998, de 20 de marzo, por el que se establece el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquel. Ministerio de Educación y Cultura. Boletín Oficial del Estado núm. 90, (15-4-1998).
- Reich, W. T., coordinador. *Encyclopedia of Bioethics*. New York: The Free Press, 1978. Vol. I, pág. XIX.
- Saskatchewan Dietitians Association. *Code of ethics for registered dietitians*, Saskatchewan: Maig 2005. Approved by the Minister of Health on May 2006. 7 páginas.
- Sánchez Carazo, Carmen. *La intimidad y el secreto médico*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos, S.A.; 2000.
- Sgreccia, Elio. *Manual de bioética*. 1ª ed. México: Editorial Diana; septiembre 1996.
- Swedish Association of Clinical Dietitians (DRF). *Code of ethics for clinical dietitians*. Stockholm: noviembre 2005, versión 1. 12 páginas. Lilla Nygatan 14. P.O. Box 2026, S – 10312. 12. <[www.drf.nu](http://www.drf.nu)>.
- The American Dietetic Association. Code of ethics for the Profession of Dietetics, enero 1999, Vol. 99, Número 1. Pág. 109-113.
- The Council for the Professions Complementary to Medicine. *Code of practice-dietetics*, Malta: abril 2006. 2 páginas.

- The Nutrition Society [Internet]. Cambridge: The nutrition society, nutrition profession; 2006 [consulta 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://www.nutritionociety.org/index.asp?nsm=15>>.
- Torralba Roselló, Francesc. *Ética del cuidar. Fundamentos, contextos y problemas*. Madrid: editorial MAPFRE; 2002.
- Universidad de Murcia [Internet]. Murcia: Rafael Barzana-llana; [actualitzat 1/10/06; consulta 30 octubre 2006]. Disponible en: <<http://www.um.es/docencia/barzana/DIVULGACION/MEDICINA/Tonalin1.html>>
- Universidad de Valencia. Código de ética y deontología médica [Internet]. Valencia: Facultat de Medicina; Organización Médica Colegial. [Consulta 3 abril 2006]. Fernando A. Verdú Pascual. Disponible en: <<http://www.uv.es/~fevepa/2%20CPTA%20SEGUNDA%20/omc.html>>.
- Wikipedia, Enciclopedia Libre. Juramento Hipocrático [Internet]. [última actualización 29 octubre 2006; consulta 30 octubre 2006]. Disponible en: <[http://es.wikipedia.org/wiki/Juramento\\_Hipocr%C3%A1tico](http://es.wikipedia.org/wiki/Juramento_Hipocr%C3%A1tico)>.
- Xarxa Telemàtica Educativa de Catalunya. Declaració Universal dels Drets Humans [base de dades en línia]. Catalunya: Xarxa telemàtica educativa de Catalunya; 26 junio 2000 [consulta 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://www.xtec.es/~lvallmaj/passeig/dudh.htm>>.



