



ESCUELA DE NUTRICION Y DIETÉTICA

PROYECTO DEL MODELO DEL PROFESIONAL EN EL PERFIL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

PERFIL PROFESIONAL O MODELO DEL ESPECIALISTA

El profesional egresado de la Escuela de Nutrición y Dietética, con profundas raíces político ideológicas y ético morales, en correspondencia con las convicciones socialistas y humanistas dominantes en el seno de nuestra sociedad, tendrá una sólida formación científico técnica sustentada en la necesidad de un conocimiento firme y de hábitos y habilidades que lo faculten para resolver, de manera eficiente y eficaz, los problemas alimentario nutricionales detectados en el seno de la comunidad o a cualquier instancia del Sistema Nacional de Salud y que puedan atender contra la promoción de salud, la prevención de enfermedades, la curación y/o rehabilitación y, en sentido general, contra la calidad de vida de la población.

DISTINTOS NIVELES EN LA FORMACIÓN DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

TÉCNICO BÁSICO

OBJETIVOS EDUCATIVOS:

-Mostrar dominio de los conocimientos básicos de la Alimentación y Nutrición.

- Elevar constantemente su preparación que le permita enfrentarse de forma responsable a los problemas de la Alimentación y la Nutrición en el seno de su colectivo de trabajo.

Funciones.

Atencionales y/o técnicas.

Tareas:

- Realizar actividades de promoción y educación nutricional a:
La familia en la comunidad a pacientes y acompañantes en las unidades asistenciales de salud y en otras instituciones de larga estadía.
- Aplicar encuestas dietéticas referidas a:
Hábitos Alimentarios en la Comunidad.
Satisfacción del servicio dietético por parte de los pacientes y acompañantes en las Instituciones Asistenciales de Salud.
- Realizar, bajo supervisión, confección de menú aplicando procedimientos técnicos normados.
- Realizar cálculos de raciones.
- Realizar actividades educativas (bajo supervisión del tutor) sobre Alimentación en el hombre sano y uso de alimentos, en la comunidad mediante los consultorios del Médico de Familia anexo al hospital de ubicación.

Funciones Gerenciales.

Tareas:

- Trabajar, bajo supervisión, los modelos administrativos propios de la función de dietista(modelos de trabajo), medios básicos, fondos fijos, aplicación de normas de la especialidad y control de la ética médica.
- Auxiliar al Técnico superior en la confección de modelo y registros de Trabajo establecidos.
- Orienta y controla preparación y manipulación higiénica de los alimentos y flujo de elaboración, orientando y supervisando el trabajo de los manipuladores.
- Controla correcta aplicación de las Normas Técnicas de almacenamiento de los alimentos, teniendo actualizada la disponibilidad de los mismos para la oferta alimentaría.
- Supervisión en la cocina de los distintos tipos de Alimentos antes de ser servidos en los carros termos, para comprobar gustos, cocción y preparación de los mismos para la oferta alimentaría.

- Supervisa la preparación y manipulación de las formulas elaboradas en la Sección Banco de Leche.
- Supervisa el servicio de alimentación al personal del hospital.
- Asesora y supervisa el ordenamiento, rotación, higiene y conservación de los alimentos en los almacenes de víveres y climatizados.
- Exige el cumplimiento de las normas higiénicas establecidas para la manipulación de los alimentos.

Funciones Docentes

Tareas:

- Colabora, bajo supervisión y orientación del tutor, en la formación del personal manipulador de alimentos, mediante técnicas educativas que incluyan:
 - Manejo higiénico de los alimentos
 - Importancia de la higiene personal y ambiental
 - Papel y responsabilidad en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Funciones Investigativas.

Tareas:

Bajo asesoría y orientación del tutor, puede formar parte de investigaciones sobre:

- Aceptabilidad de los alimentos, su preparación, combinación, conservación y frecuencia
- Cumplimiento de normas higiénicas y de almacenamiento
- Métodos de elaboración de alimentos.

TÉCNICO SUPERIOR EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

OBJETIVOS EDUCATIVOS.

- Mostrar un dominio adecuado de los conocimientos de la nutrición y la dietoterapéutica fundamental, con elevados principios de la ética profesional y de los valores revolucionarios.
- Mostrar disposición y destreza en la aplicación de los principios de la Nutrición y de la dietoterapéutica, tanto a escala individual como comunitaria.

Funciones y Tareas

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

Funciones Atencionales y/o técnicas.

Tareas:

- Planificar y evaluar la alimentación de los pacientes ingresados y del personal que labora en instituciones de salud.
- Participar en los pases de visita al nivel de salas hospitalarias y realizar consultas externas de dietética en el hospital o en el área de salud.
- Integrarse a los equipos que forman los Grupos de Apoyo Nutricional (GAN), tanto a nivel de hospital, como en la atención primaria.
- Participar e integrar las actividades de nutrición y dietética con los equipos de salud a nivel de municipios, áreas de salud y grupos básicos.
- Participar con el médico en la evaluación dietética de los pacientes.
- Cumplir las orientaciones dietoterapéuticas del médico.
- Brindar consultas de orientación dietética.
- Participa en la Vigilancia Alimentaria y Nutricional.
- Orientar sobre educación nutricional a pacientes y familiares.
- Participa en el diagnóstico nutricional de la población. Realizar la evaluación nutricional.

Funciones Gerenciales.

Tareas:

- Orientar, supervisar y controlar todos los aspectos relacionados con la alimentación, la nutrición y la dietética a escala Municipal o Provincial.
- Controlar el cumplimiento de las normas establecidas en la Alimentación Social y en las instituciones de Salud.
- Asesorar y controlar la actividad de los departamentos dietéticos de las Instituciones de Salud.
- Participar y asesorar en los proyectos de remodelación, construcción y equipamiento de los Dpto. Dietéticos de las Instituciones de Salud.
- Asesorar y participar en lo referente a la planificación, control, disponibilidad, asignación, distribución, entrega, almacenamiento y utilización de los recursos materiales relacionados con la Alimentación.
- Realizar el análisis de las necesidades y ubicación del personal Técnico de la especialidad.

Funciones Docentes.

Tareas:

- Participar en la docencia en el nivel que corresponda en la carrera de Nutrición y Dietética, en las Instituciones educativas donde se vinculen los aspectos de alimentación, nutrición y dietética.

Funciones Investigativas.

Tareas:

- Participar en investigaciones a nivel de institución y en la comunidad relacionada con la Alimentación y Nutrición y el estado nutricional del individuo y la población.

LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

OBJETIVOS EDUCACIONALES:

- Profundizar en los conocimientos de nutrición y dietética, con un incremento del acervo cultural general e integral del egresado.
- Alcanzar una formación multifacético e integral, con altos valores profesionales y revolucionarios.

Funciones y Tareas.

Todas las funciones y tareas desde el nivel básico y superior, además de las siguientes:

Funciones Atencionales y/o técnicas.

Tareas:

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

Funciones Gerenciales.

Tareas:

- Dirigir los departamentos dietéticos en los diferentes niveles de Salud.
- Asesorar a los sectores de la economía y de desarrollo del país vinculado con la alimentación y nutrición humana.

- Organiza a nivel de institución los equipos de evaluación sensorial de los alimentos.
- Supervisa la calidad y eficiencia en aspectos relativos a la alimentación en aspectos relacionados a la salud.

Funciones docentes.

Tareas:

- Participar en la docencia de pre-grado y post-grado en centros académicos superior.

Funciones de investigación.

Tareas:

- Participar en el diseño, planificación y ejecución de proyectos de investigación sobre alimentación y nutrición

Perfil Ocupacional

El nuevo profesional en nutrición y dietética tendrá un perfil que le permitirá desempeñarse en todos los niveles de la organización de salud.

Perfil del alumno.

- El nivel de ingreso de los estudiantes será el de doce grado.

Perfil del profesor.

- Los profesores deben ser profesionales universitarios: Médicos, Licenciados(en Alimentos, Bioquímica, Psicología, Biología, Higiene y Epidemiología), Ingenieros en Alimentos, Veterinarios y otros profesionales afines con la especialidad.
- También pueden participar como docentes, técnicos en dietética, con experiencia en la formación del técnico medio en dietética, impartiendo asignaturas con Cocina Dietética y otras afines.

Escenarios de formación.

- El proceso de enseñanza –aprendizaje se realizará en las distintas Escuelas de Nutrición y Dietética que se crearán en el país. En Ciudad de La Habana, la Escuela funcionará en el Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos. Los Hospitales docentes funcionarán como áreas de aprendizaje tutorales. Cada Escuela debe contar, además de las aulas necesarias, con laboratorios de dietética, antropometría y computación.