

CONUMER

COMITÉ DE NUTRICIONISTAS DEL MERCOSUR

PERFIL PROFESIONAL

“El Nutricionista es el profesional de nivel universitario con capacidades, conocimientos, habilidades, con sólidos principios éticos, bases científicas y actitud que le permitan actuar con responsabilidad social en todas las áreas del conocimiento, en el que la alimentación y la nutrición sean necesarios para la promoción y recuperación de la salud, para la prevención de enfermedades de los individuos y grupos poblacionales, contribuyendo a la mejoría y mantenimiento de la calidad de vida.”

COMPETENCIAS Y HABILIDADES

1. Contribuir a la promover, mantener y recuperar el estado nutricional de los individuos y grupos poblacionales.
2. Aplicar conocimientos sobre la composición, propiedades y transformaciones de los alimentos y su aprovechamiento por el organismo en la atención nutricional del paciente.
3. Diseñar, desarrollar y evaluar políticas y programas de educación, seguridad y vigilancia alimentario-nutricional y sanitaria, considerando la influencia socio-cultural y económica que determina la disponibilidad, consumo y utilización biológica de los alimentos por los individuos y poblaciones, contribuyendo en la promoción de la salud a nivel local, regional y nacional.
4. Evaluar el estado nutricional, planificar, prescribir, analizar, supervisar y evaluar planes de alimentación y alimentos dietéticos para individuos sanos y enfermos;

a) entendemos que el término evaluación incluye el diagnóstico,
b) se entiende por alimento dietético: “alimentos industrializados envasados preparados especialmente que se diferencian de los alimentos ya definidos por el Código alimentario argentino por su composición y/o por sus modificaciones físicas, químicas, biológicas y de otra índole resultante de su proceso de fabricación o de adición, sustracción y sustitución de determinadas sustancias componentes.

Están destinados a satisfacer necesidades particulares de nutrición y alimentación de determinados grupos poblacionales.

5. Planificar, organizar, gerenciar y evaluar los Servicios de Alimentación y Nutrición, procurando mantener y mejorar las condiciones de salud de colectividades sanas y enfermas ofreciendo productos de calidad.
Se entiende por producto a: “cualquier cosa que se pueda ofrecer en el mercado para su atención, adquisición, uso o consumo y que pueda satisfacer una necesidad o anhelo. Incluye objetos materiales, servicios, personas, lugares, organizaciones e ideas.”
6. Actuar en equipos multidisciplinarios con el fin de planificar, coordinar, supervisar, implementar, ejecutar y evaluar actividades en el área de alimentación y nutrición.

FAGRAN

Federación Argentina
de Graduados en
Nutrición
- Argentina -

CFN

Conselho Federal de
Nutricionistas
- Brasil -

ASPAGRAN

Asociación Paraguaya
de Graduados en
Nutrición
- Paraguay -

AUDYN

Asociación Uruguaya
de Dietistas y
Nutricionistas
- Uruguay -

C O N U M E R

COMITÉ DE NUTRICIONISTAS DEL MERCOSUR

FAGRAN

Federación Argentina
de Graduados en
Nutrición
- **Argentina** -

CFN

Conselho Federal de
Nutricionistas
- **Brasil** -

ASPAGRAN

Asociación Paraguaya
de Graduados en
Nutrición
- **Paraguay** -

AUDYN

Asociación Uruguaya
de Dietistas y
Nutricionistas
- **Uruguay** -

7. Desarrollar actividades de auditoría, asesoría y consultoría en el área de alimentación y nutrición.
8. Actuar en marketing en alimentación y nutrición.
9. Realizar la gestión de calidad de alimentos y servicios en el área de su competencia.
10. Desarrollar y evaluar nuevas fórmulas o productos alimentarios destinados a la alimentación humana.
11. Realizar investigación en el área de alimentación y nutrición.
12. Desarrollar y aplicar métodos y técnicas de enseñanza en su área de actuación (capacitación en servicio).
13. Desarrollar la enseñanza de la nutrición en los diferentes niveles del sistema formacional de educación.
14. Realizar educación alimentario-nutricional a nivel poblacional y a grupos específicos.

Sub-comité de Enseñanza

Aprobado en VIII CONUMER, Montevideo, mayo 2000.