





PROPOSTA DE CODI ÈTIC
EN LA PROFESSIÓ DE NUTRICIÓ
HUMANA I DIETÈTICA

Pròhom Edicions

Col·lecció: ETHOS RAMON LLULL



Universitat Ramon Llull

PROPOSTA DE CODI ÈTIC
EN LA PROFESSIÓ DE NUTRICIÓ
HUMANA I DIETÈTICA

Per

Clara Antúnez, Xavier Cardona, Júlia Farré,
Isabel García-Jalón, Mercedes Muñoz,
Antoni Nello, M. Paz de Peña,
Maria Josep Rosselló, Emília Sánchez
i 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 i Montserrat Tremoleda
per l'autoria dels textos

© 2009 Prohom Edicions i Serveis Culturals, S.L.
Cabrils (Barcelona) per aquesta edició

ISBN: 978-84-935847-1-9
Dipòsit legal: B-26.624-2009

Producció: Càtedra Ethos. Universitat Ramon Llull
Coordinació: Emília Sánchez
Coordinació de la col·lecció: Francesc Torralba i Cristian Palazzi
Maquetació i disseny de la coberta: Joan Cavaller

1ª edició: juliol 2009

All Rights Reserved
Todos los derechos reservados

Índex

Lluís Serra i Majem. Presentació.....	9
Introducció.....	13

Part I

La professió de nutrició humana i dietètica: passat, present i futur

Isabel García-Jalón, M. Paz de Peña i Mercedes Muñoz. Història dels estudis universitaris de nutrició huma- na i dietètica a España	17
Grup de recerca. Situació de la nutrició humana i dietè- tica com a professió	35
Grup de recerca. Un món canviant per als nutricio- nistes-dietistes	45
Grup de recerca. Perfil professional.....	51

Part II

La responsabilitat professional dels nutricionistes- dietistes: una proposta de codi deontològic

Antoni Nello. Vers un codi deontològic unificat del nu- tricionista-dietista	71
Grup de recerca. Proposta de codi ètic del nutricionista- dietista	89



PRESENTACIÓ

Em plau presentar un document excel·lent fruit del treball d'un grup d'experts, vinculats a Blanquerna Salut de la Universitat Ramon Llull, que proposa un Codi de Conducta per a nutricionistes-dietistes alhora que revisa de forma exhaustiva el perfil, les competències i la formació d'aquests professionals en el nostre país.

A Espanya, la professió del nutricionista o dietista, pren un relleu i una dimensió major amb l'adaptació dels estudis al Pla de Bolonya convertint en un títol de grau (o Graduat) el que fins ara era una Diplomatura. I aquest fet té una importància cabdal doncs obre la porta d'aquesta professió al Doctorat, a la recerca i a la docència, permetent que decideixi més i millor per ella mateixa el que pot i ha de ser aquesta professió, nova a Espanya, però ja veterana a altres països del nostre entorn.

A més a més, és un aspecte destacable, atès que l'aparició recent d'una professió inexistent fins fa poc en l'àmbit universitari espanyol fa que tant les competències com el codi d'ètica o bona conducta hagin de confluïr paral·lelament i en harmonia amb els de les professions clàssiques que assumien històricament les tasques dels graduats en nutrició humana i dietètica: metges, farmacèutics, infermers, veterinaris i biòlegs. I és important i necessari que la reflexió i discussió sobre la professió mencioni aquests aspectes. Com també ho és diferenciar professionalment un dietista d'un nutricionista, doncs al nostre país la formació té més un perfil de dietista que no pas de nutricionista.

El document revisa de forma magnífica tot el procés formatiu a Espanya i a Catalunya, i s'hi analitzen les competències en un escenari complex protagonitzat per la transició d'un model (alimentari/professional) tradicional a un model modern i global. De l'anàlisi dels codis d'ètica publicats per la professió es fa una proposta completa i

exhaustiva d'un codi ètic del nutricionista-dietista basat en la responsabilitat, la professionalitat, la solidaritat, el respecte, la cooperació i la legalitat; també es defineixen uns estàndards de conducta professional de bona pràctica en nutrició humana i dietètica perfectament jerarquitzats.

Sota el meu punt de vista, i d'acord amb els estàndards britànics¹, les normes han de centrar-se en la mesura del possible en facilitar una guia als dietistes registrats, basar-se en principis molt acceptats, ser d'aplicació tant a professionals relacionats amb la recerca, la clínica i l'educació com amb la indústria, i ésser redactades en termes que permetin canvis futurs en les bones pràctiques, en la tecnologia o en les lleis.

Penso que seria interessant que els estàndards de conducta, rendiment i ètica fossin redactats en segona persona a fi i efecte d'ésser més incisius i directes, incloent aspectes relacionats amb el registre d'informació, la comunicació al pacient i la seguretat de la pràctica. És lògic pensar que els deures expressats en un codi de conducta han de servir alhora de marc per a l'establiment d'un codi de disciplina professional en l'àmbit col·legial i han d'anar acompanyats amb una potenciació de la col·legiació.

Personalment, sóc poc partidari d'introduir deures de conducta que promoguin un corporativisme excessiu, doncs el respecte als criteris i opinions d'altres professionals pot entrar en conflicte amb la defensa d'una pràctica basada en la millor evidència disponible i l'excel·lència, i també en l'auxili a pacients o usuaris.

També crec molt necessari, donat el problema existent en altres professions, incloure entre les normes de conducta una clara referència a evitar els conflictes d'interessos que s'estableixen amb la indústria o les entitats financeres que patrocinen una acció, una recerca o fins i tot una Associació o Institució (com observem de forma reitera-

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

da amb alguna associació de professionals). És convenient que aquestes relacions s'estableixin d'acord amb els principis que emana el Private Sector Engagement Policy del Standing Committee of Nutrition de Nacions Unides², per evitar conflictes d'interessos que, en l'escenari actual de la nutrició i la dietètica, s'endevinen potencialment rellevants.

Aquesta proposta de Codi Ètic en la professió de Nutrició Humana i Dietètica és sens dubte una aposta tan valenta com necessària en el context actual d'aquests professionals a l'Estat espanyol i sota el prisma de l'Europa comunitària. Els seus autors han dut a terme un esforç extraordinari que es fa palès en la riquesa i rigor d'un document propi d'una Universitat com la Ramon Llull. Estic convençut que aquest Codi no sols servirà per regular les normes de conducta de la professió, sinó també per ajudar a definir amb més claredat l'àmbit competencial i laboral d'aquest important professional que, malauradament, encara no té prou definides les seves funcions en contextos tan decisius com el sistema sanitari, la funció pública o el sector privat.

Aquesta iniciativa pot ser decisiva per a què aquests professionals s'integrin més i millor en la societat civil i en la pròpia funció pública de les administracions estatals, autonòmiques i locals. Pel bé col·lectiu de la nutrició i de la salut esperem que així sigui.

Lluís Serra i Majem

Catedràtic de Medicina Preventiva i Salut Pública de la Universitat de Las Palmas de Gran Canaria, i
President de l'Acadèmia Espanyola de Nutrició i Ciències de l'Alimentació.

² United Nations System Standing Committee on Nutrition. A Draft Proposal for Initiating SCN Private Sector Engagement. Disponible a: http://www.unscn.org/Publications/html/Proposal_PrivateSectorEngagement12February2007.doc



INTRODUCCIÓ

A l'abril de 2007 es va constituir un grup de recerca, format per Clara Antúnez, Xavier Cardona, Júlia Farré, Maria Josep Rosselló, Emília Sánchez i Montserrat Tremoleda, amb l'objectiu de redactar un codi ètic de la professió de nutrició humana i dietètica, atès que no se'n disposava de cap a l'Estat espanyol. Val a dir que la proposta donava continuïtat al treball de fi de carrera dut a terme per Clara Antúnez i Júlia Farré, ex-alumnes de l'Escola Universitària d'Infermeria, Fisioteràpia i Nutrició Blanquerna (EUIFN) de la Universitat Ramon Llull (URL). El grup va comptar amb el recolzament i l'assessorament del Dr. Antoni Nello.

Cal destacar que un aspecte diferencial i innovador del projecte era no limitar la proposta només a un codi ètic, sinó que es plantejava fer una recerca més àmplia per emmarcar l'esmentat codi.

La iniciativa es va sotmetre, per a la seva consideració com a projecte de recerca, a la Càtedra Ethos de la URL. En data 26 de juny de 2007, el Patronat de la Càtedra Ethos va atorgar finançament al projecte de recerca titulat Proposta de codi ètic en la professió de nutrició humana i dietètica.

Aquest document conté el resultat final del treball dut a terme durant el darrer any i mig. Per a la presentació, els continguts s'han dividit en dues parts. La primera part presenta la situació de la professió de nutricionista-dietista en el nostre món i s'inicia amb un article signat per la Dra. García-Jalón i col·laboradores, de la Universitat de Navarra, la primera universitat de l'Estat espanyol que va obtenir el reconeixement dels estudis de la Diplomatura en Nutrició Humana i Dietètica. La segona part representa la proposta de codi ètic del nutricionista-dietista, pròpiament dita, com a conseqüència de la tasca de recerca realitzada; està introduïda per un article del Dr. Antoni Nello,

professor de la EUIFN Blanquerna i assessor del grup. La proposta de codi deontològic es divideix, alhora, en dos capítols: principis generals i estàndards de conducta professional.

La tasca del grup no volia finalitzar amb el lliurament d'aquest document a la Càtedra Ethos. La informació recollida i elaborada per al projecte s'ha transformat en una publicació adreçada, principalment, als nutricionistes-dietistes, a les associacions professionals que els acullen i a les institucions universitàries que formen els futurs professionals. Tot plegat amb el propòsit de contribuir a la identificació de les característiques més rellevants de la conducta professional i les responsabilitats pròpies d'una professió emergent com és la de nutricionista-dietista.

Barcelona, maig de 2009

PART I

LA PROFESSIÓ DE NUTRICIÓ HUMANA
I DIETÈTICA: PASSAT, PRESENT I FUTUR



HISTÒRIA DELS ESTUDIS UNIVERSITARIS DE NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA A ESPANYA

Dra. Isabel García-Jalón,
Dra. M. Paz de Peña i Dra. Mercedes Muñoz
Universitat de Navarra

Antecedents

Els estudis universitaris de Nutrició Humana i Dietètica a Espanya tenen, encara, una curta història degut, entre altres causes, a que la pròpia nutrició és una disciplina amb pocs anys d'existència si se la compara amb altres branques del saber com la química, les matemàtiques, la física, etc.

La relació entre alimentació i salut es va posar de manifest per primera vegada el 1747 quan James Lind¹ va comprovar l'eficàcia de la ingesta de fruits cítrics en la curació de l'escorbut, però va ser el descobriment de les vitamines i dels efectes de les seves deficiències, a començament del segle XX, el que va confirmar científicament aquesta connexió. Els primers estudis sobre patologies relacionades amb la dieta es referien a malalties carencials provocades per la ingesta insuficient d'algun nutrient.

L'origen dels estudis de Nutrició i Dietètica, i de la pròpia professió de Nutricionista-Dietista, es remunta a les primeres dècades del segle XX. Al principi, van ser infermeres de Canadà, els Estats Units i el Regne Unit qui van emprar la dieta com a teràpia. Se sap de la presència de dietistes al Canadà entre 1906 i 1908. També en molts casos, la cerca de dietistes es va realitzar entre les gradua-

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

des en Home Economics de prestigi reconegut en aquests països. Inicialment, les seves activitats es dirigien directament a la millora de l'estat de salut dels malalts mitjançant règims adaptats, eficaços i satisfactoris des del punt de vista sensorial, però a poc a poc es van veure implicades en els Serveis d'Alimentació i en la seva organització. A mesura que els coneixements i el treball augmentaven, es va creure necessari constituir una professió específica de Nutricionista-Dietista, que estigués qualificada en aquesta branca de la sanitat. La formació que es donava depenia del centre hospitalari que la impartia i de les seves necessitats específiques, encara que en tots ells els continguts van anar augmentant gradualment. En pocs anys i amb l'imperatiu d'unificar criteris, establir normes de formació, determinar el perfil professional, protegir el treball, etc., es van crear les Associacions de Dietistes. El 1917 va néixer l'Associació Americana de Dietistes², el 1935 la Canadenca³ i el 1936 la Britànica.⁴ Actualment, aquestes associacions tenen un pes específic tal que, en aquests països, per exercir la professió, a més de posseir el títol universitari corresponent, el candidat ha d'estar registrat a l'Associació en la qual només serà admès si demostra una sòlida preparació i una capacitació i experiència pràctica en centres seleccionats com idonis per la pròpia associació. A més, aquest registre ha de ser revalidat cada cert nombre d'anys. L'exigència d'aquestes institucions ha obtingut professionals de prestigi reconegut a tot el món i ha aconseguit que la professió estigui ben valorada en la societat.

A Espanya, com en altres països, la necessitat dels professionals de la Dietètica es va fer evident en primer lloc en l'àrea hospitalària, essent també les infermeres les primeres

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

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

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

que es van encarregar de cobrir aquest buit. En alguns casos, la formació en Dietètica va ser autodidacta utilitzant, a més dels coneixements que els proporcionava l'observació i la seva experiència diària, l'escassa bibliografia llavors disponible. Les que van poder, van sortir a estudiar a altres països, principalment a França⁵, amb el propòsit de rebre també alguna qualificació. És el cas dels metges i, sobretot, infermeres que van realitzar estudis i van obtenir diplomes en Dietètica a la Universitat de Nancy.

Simultàniament, en alguns hospitals es va veure la necessitat que existís un servei independent de Nutrició Clínica i/o Dietètica format per metges especialistes en Nutrició Clínica, dietistes i infermeres. El Dr. Rojas Hidalgo, de la Clínica Puerta de Hierro de Madrid, es pot considerar pioner en aquesta demanda i artífex en aquest hospital de la primera Unitat de Nutrició Hospitalaria⁶. La iniciativa del Dr. Rojas Hidalgo va ser secundada per facultatius i centres hospitalaris⁷, i avui dia la majoria dels grans hospitals públics compten amb aquest tipus de servei, si bé amb denominació no unificada. Encara, però, molts hospitals o centres de menors dimensions no disposen d'aquest servei.⁸

L'equip de Puerta de Hierro advocava ja el 1973 per la creació d'estudis de Dietètica de grau universitari mitjà,

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

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

⁷ 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.

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

com una cosa imprescindible i de caràcter urgent.⁹ Aquesta mateixa necessitat va tornar a manifestar-se tant en el I Congrés Nacional de la Sociedad Española de Nutrición (La Toja, 1980)¹⁰ en el qual, juntament amb la presentació d'aquesta professió a Espanya, es van fer propostes de formació a nivell adequat a les demandes de l'any 2000, com en el I Congrés Internacional d'Alimentació, Nutrició i Dietètica (Toledo, 1991).¹¹ Resultaria massa extens assenyalar les nombroses intervencions en congressos, els articles en publicacions especialitzades, els articles de premsa, etc. en els quals s'explicava la necessitat d'estudis universitaris en Nutrició i Dietètica. De totes maneres, es recullen algunes referències per als lectors interessats.¹²

Com a resposta a la demanda de persones qualificades en dietètica, es van iniciar en el curs 1983/84 els estudis de "Tècnic Especialista en Dietètica", de formació professio-

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

¹⁰ 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.

¹¹ 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.

¹² 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

nal FP2. Amb aquesta titulació, creada a nivell experimental, van anar sortint promocions en diferents zones de la geografia espanyola fins al 1995. En aquesta data el Ministerio de Educación y Ciencia va establir el títol de “Técnico Superior en Dietética” (RD 536/1995 i 548/1995. BOE núm. 131, de 2 de juny de 1995)¹³ de nivell no universitari, però que suposava un significatiu avenç en la qualificació dels tècnics en dietètica, si bé el seu disseny formatiu no cobria totes les necessitats plantejades ja per la societat. Com en altres països del nostre àmbit, era convenient una preparació científica més àmplia i profunda per abastar els objectius professionals necessaris.

Inici dels estudis universitaris en nutrició humana i dietètica a Espanya

Així les coses, fins a les últimes dècades del segle XX, Espanya era pràcticament l'únic país d'Europa que no disposava de titulacions universitàries específiques en l'àmbit de la Nutrició, els Aliments i la Dieta. Naturalment, en diferents carreres com Farmàcia, Veterinària i Enginyeria agrícola, i en altres com Infermeria i Medicina encara que en menor proporció, s'estudiaven disciplines com Nutrició, Bromatologia, Tecnologia dels aliments, Microbiologia dels aliments, etc. (algunes com assignatures obligatòries i, en molts casos, com a optatives), orientades a proporcionar la formació específica de les esmentades carreres.

Una fita significativa en el tema que ens ocupa, per la possibilitat que oferia d'ampliar les titulacions universitàries existents a Espanya, va ser la Ley Orgánica de Reforma Uni-

¹³ 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.

versitaria (LRU) de 25 d'agost de 1983 (11/1983, BOE d'1 de setembre de 1983)¹⁴. Al Consejo de Universidades li va correspondre l'estudi dels possibles canvis en les titulacions existents així com el de la conveniència de crear noves titulacions. L'esmentat òrgan després d'extensos i prolongats estudis va proposar la creació de dues noves titulacions en l'àmbit dels aliments i l'alimentació, la de "Ciència i Tecnologia dels Aliments" i la de "Dietètica i Alimentació Humana". Encara que, indubtablement, coincidien en els continguts d'algunes disciplines, diferien en moltes d'altres, atès que l'orientació bàsica de cadascuna d'elles era del tot diferent: mentre la primera oferia un caràcter marcadament tecnològic i una orientació cap a la indústria alimentària, Dietètica i Alimentació Humana era una carrera de l'àrea sanitària, centrada en la cura nutricional de la persona.

La Llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments va ser aprovada com a titulació de segon cicle i publicades les seves directrius generals el 1990 (RD 1463/1990, de 20 de novembre)¹⁵. Tanmateix, la Diplomatura de Dietètica i Alimentació Humana, que també havia estat proposada pel ple del Consejo de Universidades en la sessió celebrada el 29-30 de març de 1989 i les directrius generals havien estat enviades per a la seva aprovació i posterior publicació en forma de Reial Decret, no va arribar a ser ratificada pel Govern en aquella data.

Atesa l'entitat del Consejo de Universidades i la demanda social de dietistes-nutricionistes amb formació universitària, algunes universitats espanyoles van optar per iniciar aquests estudis com a títols propis amb la convicció que la seva oficialitat, és a dir, l'aprovació pel Consejo de Ministros

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

¹⁵ 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.

i posterior publicació al Boletín Oficial del Estado (BOE), era una qüestió de tràmit. En concret, la Universitat del País Basc, al campus de Vitòria, va iniciar aquests estudis a l'octubre de 1988, la Universitat de Navarra el 1989, i el CESNID (Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica), adscrit a la Universitat de Barcelona, el 1993.

Tanmateix, contra tot el que era previsible, l'aprovació oficial d'aquests estudis no va tenir lloc fins el 15 d'abril de 1998 quan es publica al BOE el Reial Decret 433/1998, de 20 de març, pel qual s'estableix el títol universitari oficial de Diplomant en Nutrició Humana i Dietètica i les directrius generals pròpies dels plans d'estudis conduents a la seva obtenció.¹⁶ Les directrius aprovades eren bàsicament iguals a les proposades el 1989, encara que adaptades al sistema de crèdits, però s'havia produït una modificació significativa en la denominació de la titulació: ara es deia Nutrició Humana i Dietètica en lloc de Dietètica i Alimentació Humana.

Les tres Universitats abans esmentades, que impartien la carrera amb Títol propi, van preparar immediatament els seus plans d'estudis per presentar-los al Ministerio de Educación per a la seva aprovació. La Universitat de Navarra va ser la primera universitat espanyola que va obtenir el reconeixement dels estudis conduents per a la obtenció del títol de Diplomant en Nutrició Humana i Dietètica mitjançant el RD 2595/1998, de 4 de desembre, (BOE núm. 312, de 30 de desembre de 1998)¹⁷ a la qual van seguir la Univer-

¹⁶ 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.

¹⁷ 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

sitat del País Basc (Resolució de 15 de desembre de 1998, BOE núm. 17, de 20 de gener de 1999)¹⁸, el CESNID adscrit a la Universitat de Barcelona (RD 1832/1999 de 3 de desembre, BOE. núm. 305, de 22 de desembre de 1999)¹⁹, i la resta d'universitats, d'acord amb la taula següent:

Relació d'Universitats espanyoles que el maig de 2008 tenen aprovat el pla d'estudis per a l'obtenció del títol oficial de Diplomant en Nutrició Humana i Dietètica

Universitat	BOE
Universitat de Navarra	BOE n. 312, de 30 de desembre de 1998 (RD 2595/1998, de 4 de desembre). Modificació del títol: BOE n. 188, de 8 d'agost de 2005 (Resolució de 2 de juny).
Universitat del País Basc	BOE n. 17, de 20 de gener de 1999 (Resolució de 15 de desembre).
CESNID, adscrit a la Universitat de Barcelona	BOE n. 305, de 22 de desembre de 1999 (RD 1832/1999 de 3 de desembre).

de Ciencias de la Universidad de Navarra. BOE. núm. 312, de 30 de diciembre de 1998.

¹⁸ 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.

¹⁹ 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.

Universitat de Vic	BOE n. 306, de 23 de desembre de 1999 (RD 1834/1999, de 3 de desembre).
Universitat San Pablo-CEU	BOE n. 156, de 30 de juny de 2000 (RD 1121/2000, de 16 de juny).
Universitat Alfonso X el Sabio	BOE n. 174, de 21 de juliol de 2000 (RD 1277/2000, de 30 de juny).
Universitat Catòlica San Antonio de Múrcia	BOE n. 56, de 6 de març de 2000 (RD 235/2000, de 18 de febrer). Modificació del pla d'estudis: BOE n. 192, de 10 de agost de 2004 (Resolució de 26 de juliol).
Universitat Complutense de Madrid	BOE n. 170, de 17 de juliol de 2001 (Resolució de 18 de juny).
Universitat Autònoma de Madrid	BOE n. 171, de 18 de juliol de 2001 (Resolució de 14 de juny).
Universitat de Saragossa	BOE n. 282, de 24 de novembre de 2001 (Resolució de 29 d'octubre).
Universitat d'Alacant	BOE n. 291, de 5 de desembre de 2001 (Resolució de 15 de novembre).
Universitat de València	BOE n. 42, de 18 de febrer de 2002 (Resolució de 30 de gener).
Universitat de Valladolid	BOE n. 271, de 12 de novembre de 2002 (Resolució de 28 d'oct.). Homologació del títol: BOE n. 50, de 27 de febrer de 2003 (RD 171/2003, de 14 de febrer).

Universitat Rovira i Virgili	BOE n. 16, de 18 de gener de 2003 (Resolució de 23 de desembre de 2002). Homologació del títol: BOE n. 88, de 12 d'abril de 2003 (RD 371/2003, de 28 de març). Modificacions del pla d'estudis: BOE n. 77, de 30 de març de 2004 (Resolució de 22 de febrer); BOE n. 17, de 20 de gener de 2005 (Resolució de 22 de novembre de 2004).
Universitat de Granada	BOE n. 49, de 36 de febrer de 2003 (Resolució de 29 de gener). Homologació del títol: BOE n. 71, de 23 de març de 2004 (RD 359/2004, de 5 de març).
Universitat Ramon Llull	BOE n. 254, de 23 d'octubre de 2003 (Resolució de 29 de setembre de 2003). Homologació del títol: BOE n. 44, de 20 de febrer de 2004 (RD 214/2004, de 6 de febrer).
Universitat Pablo de Olavide	BOE n. 247, de 13 de octubre de 2004 (Resolució de 24 de setembre de 2004). Correcció d'errors: BOE n. 277, de 17 de novembre de 2004 (Resolució de 22 d'octubre de 2004). Homologació del títol: BOE n. 119, de 19 de maig de 2005 (RD 485/2005, de 4 de maig).
Universitat Cardenal Herrera-CEU	Homologació del títol: BOE n. 29, de 3 de febrer de 2006 (Resolució de 29 de desembre de 2005). Publicació del pla d'estudis: BOE n. 89, de 14 d'abril de 2006 (Resolució de 27 de març).

Universitat de Lleida	Homologació del títol: BOE n. 133, de 4 de juny de 2007 (Resolució de 18 de maig). Publicació del pla d'estudis: BOE n. 94, de 18 de abril de 2008 (Resolució de 27 de març).
-----------------------	---

Ja han passat gairebé deu anys i són divuit les universitats espanyoles que actualment imparteixen aquesta titulació (la Universitat Cardenal Herrera-CEU, encara que té reconeguda la titulació, a data d'avui no l'ha posada en marxa), la qual cosa demostra l'interès que suscita entre els potencials universitaris i en la pròpia societat.

Cap a l'Espai Europeu d'Educació Superior

El procés de construcció de l'Espai Europeu d'Educació Superior²⁰ s'inicia amb la Declaració de La Sorbona (1998) en la qual van participar França, Alemanya, Itàlia i el Regne Unit, i que es consolida i amplia amb la Declaració de Bolonya (1999), que va ser subscripta per 29 estats europeus: no només de la Unió Europea, sinó també de l'Espai Europeu de Lliure Comerç i de l'est i centre d'Europa.

La Declaració de Bolonya estableix les bases per a la construcció d'un Espai Europeu d'Educació Superior, organitzat d'acord amb certs principis (qualitat, mobilitat, diversitat, competitivitat, transparència) i orientat cap a la consecució, entre d'altres, de dos objectius estratègics: l'increment de l'ocupació a la Unió Europea i la conversió del sistema Europeu de Formació Superior en un pol d'atracció per a estudiants i professors d'altres parts del món.

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

En la Declaració de Bolonya, els ministres europeus d'educació insten els estats membres de la Unió Europea a desenvolupar i implantar en els seus països les següents actuacions:

1. Adoptar un sistema de titulacions comprensible i comparable per promoure les oportunitats de treball i la competitivitat internacional dels sistemes educatius superiors europeus mitjançant, entre d'altres mecanismes, la introducció d'un suplement europeu al títol.
2. Establir un sistema de titulacions basat en dos nivells principals. La titulació del primer nivell serà pertinent per al mercat de treball europeu, oferint un nivell de qualificació apropiat. El segon nivell, que requerirà haver superat el primer, ha de conduir a titulacions de postgrau, tipus màster i/o doctorat.
3. Establir un sistema comú de crèdits per fomentar la comparabilitat dels estudis i promoure la mobilitat dels estudiants i titulats.
4. Fomentar la mobilitat amb especial atenció a l'accés als estudis d'altres universitats europees i a les diferents oportunitats de formació i serveis relacionats.
5. Impulsar la cooperació europea per garantir la qualitat i per desenvolupar uns criteris i unes metodologies educatives comparables.
6. Promoure la dimensió europea de l'educació superior i en particular, el desenvolupament curricular, la cooperació institucional, els esquemes de mobilitat i els programes integrats d'estudis, de formació i de recerca.

La Declaració de Bolonya estableix, a més, un termini fins al 2010 per a la realització de l'Espai Europeu d'Educació Superior. A Espanya, l'aplicació dels acords derivats de la Declaració de Bolonya s'ha vist reflectida en diverses disposicions reglamentàries:

1. La Llei Orgànica 6/2001, de 21 de desembre, d'Universitats (BOE de 24 de desembre de 2001)²¹, estableix el marc normatiu per a la integració del sistema universitari espanyol en l'Espai Europeu d'Educació Superior. El seu desenvolupament es realitza a través de Reials decrets com els que s'assenyalen a continuació.
2. El Reial Decret 1044/2003, d'1 d'agost, pel qual s'estableix el procediment per a l'expedició per les universitats del Suplement Europeu al Títol (BOE d'11 de setembre de 2003)²².
3. El Reial Decret 1125/2003, de 5 de setembre, pel qual s'estableix el sistema europeu de crèdits i el sistema de qualificacions en les titulacions universitàries de caràcter oficial i vàlidesa en tot el territori nacional (BOE de 18 de setembre de 2003)²³.
4. El Reial Decret 55/2005, de 21 de gener, pel qual s'estableix l'estructura dels ensenyaments universitaris i es regulen els estudis universitaris oficials de Grau (BOE de 25 de gener de 2005)²⁴ modificat pel Reial Decret 1509/2005²⁵.

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

²² 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.

²³ 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.

²⁴ 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.

²⁵ 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 Reial Decret 56/2005, de 21 de gener, pel qual es regulen els estudis universitaris oficials de postgrau (BOE de 25 de gener de 2005)²⁶ modificat pel RD 189/2007²⁷.
6. El Reial Decret 1393/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'estableix l'ordenació dels ensenyaments universitaris oficials (BOE de 30 d'octubre de 2007)²⁸, en el qual, entre d'altres aspectes s'assenyala que els plans d'estudi corresponents al grau hauran de tenir 240 ECTS.

Durant el període de temps que va des de l'aprovació del títol universitari de Diplom en Nutrició Humana i Dietètica el 1998 fins a l'actualitat s'han produït canvis profunds en la legislació universitària i, per tant, a la mateixa universitat espanyola, que afectaran a la formació dels futurs dietistes-nutricionistes. Entre altres aspectes, cal destacar l'Ordre CIN/730/2009 de 18 de març, per la qual s'estableixen els requisits per a la verificació dels títols universitaris oficials que habiliten per a l'exercici de la professió de Dietista-Nutricionista (BOE de 26 març de 2009)²⁹ i en la qual s'estableix:

²⁶ 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.

²⁷ 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.

²⁸ 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.

²⁹ 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 denominació del títol de Graduat en Nutrició Humana i Dietètica necessari per exercir la professió de Dietista-Nutricionista.
- b) Les competències que els estudiants han d'adquirir durant la realització dels estudis, de manera que estiguin capacitats per desenvolupar la professió amb competència.
- c) La planificació dels ensenyaments, que hauran de desenvolupar-se al llarg de 4 anys (240 ECTS) i incloure uns determinats mòduls que assegurin la formació sòlida i específica d'aquests professionals.

En aquest context, des dels inicis de la titulació universitària a Espanya, i com en altres països, les associacions i col·legis professionals i les universitats, cadascú en el seu àmbit d'actuació específic, han col·laborat molt estretament per al desenvolupament de la professió. No es pot oblidar que, com ja s'ha assenyalat amb anterioritat, la creació d'aquesta titulació universitària va sorgir per la demanda dels professionals, en aquest cas, els dietistes-nutricionistes, en la societat.

Entre les activitats desenvolupades de manera conjunta cal destacar la Conferència de Consens constituïda per representants de les Universitats espanyoles que impartien la Titulació en Nutrició Humana i Dietètica i l'Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas el 2003 que va donar lloc al document sobre el perfil de les competències del titulat universitari en Nutrició Humana i Dietètica.³⁰ Aquest document, juntament amb la Llei 44/2003 d'Ordenciació de les Professions Sanitàries (BOE de 22 de novem-

³⁰ Conferencia de Consenso constituída 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.

bre de 2003)³¹ -que defineix els dietistes-nutricionistes com els diplomats universitaris en Nutrició Humana i Dietètica que desenvolupen activitats orientades a l'alimentació de la persona o de grups de persones, adequades a les necessitats fisiològiques i, en el seu cas, patològiques de les mateixes, i d'acord amb els principis de prevenció i salut pública- i el document "Estàndards Europeus per a la formació i actuació professional en matèria de Dietètica"³², publicat per l'EFAD (Federació Europea d'Associacions de Dietistes) el juny de 2005, han estat els documents bàsics per a l'establiment de les competències professionals dels dietistes-nutricionistes.

D'altra banda, davant la necessitat d'actuar de manera coordinada en el desenvolupament de la formació dels dietistes-nutricionistes, es va constituir el 26 d'octubre de 2005 la Conferència Espanyola de Degans de Facultat i Directors de Centres que imparteixen la titulació universitària en Nutrició Humana i Dietètica. Entre les seves finalitats, figura en els seus estatuts³³ la representació col·legiada i la defensa dels interessos comuns de les Facultats i Centres; el foment de l'activitat científica en els diversos camps de la Nutrició Humana i Dietètica; la participació en iniciatives, tant en el context nacional com internacional, que donin suport al desenvolupament de polítiques científiques que promoguin i fomentin la recerca bàsica i aplicada en l'àmbit de la Nutrició Humana i Dietètica; la promoció d'accions que millorin l'ensenyament de la Nutrició Humana i Dietètica en l'educació secundària i l'accés dels alumnes a cursar la titulació superior de Nutrició Humana i Dietètica;

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

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

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

i l'intercanvi d'informació, la promoció d'estudis i informes i l'elaboració de recomanacions, que redundin en el progrés i millor coneixement social dels ensenyaments de Nutrició Humana i Dietètica.

En aquest sentit, cadascuna de les Universitats espanyoles i la Conferència Espanyola de Degans de Facultat i Directores de Centres s'enfronten actualment amb un gran repte: l'establiment dels plans d'estudis de grau que condueixin a la formació dels futurs dietistes-nutricionistes, que siguin bons professionals en els diferents àmbits del seu exercici, capaços de competir en un entorn europeu. A més, hauran d'atendre a les demandes dels graduats en quant a la seva especialització a través dels programes oficials de màster, la formació avançada en recerca mitjançant el doctorat, i la formació continuada al llarg de la vida. I, tot això, sota sistemes de qualitat que, a més d'assegurar la formació de l'alumne, facilitin una transparència total als propis alumnes, a les seves famílies i a tota la societat.



SITUACIÓ DE LA NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA COM A PROFESSIÓ

Grup de recerca

1. Associacions i Col·legis

Fou als anys 80 quan van començar a reunir-se professionals de la nutrició i la dietètica per formar una associació on poder acudir i crear propostes de millora en aquest àmbit. Aquest pas va ser important per a començar a fer-se un lloc a la societat.

L'any 1987 es formà l'Associació Espanyola de Dietistes i Nutricionistes amb l'afany de poder-se registrar i ser acceptada per la Federació Europea d'Associacions de Dietistes (EFAD). Aquest pas va permetre que l'any 1988 l'associació es registrés amb el nom "Associació de Professionals Pro-Associació Espanyola de Dietistes-Nutricionistes", com a associació nacional.

L'any 1997, definitivament, es va crear l'associació amb el nom "Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN)", amb número de registre 83.287 de la Secretaria General Tècnica del Ministeri de l'Interior, per a poder agrupar tots els professionals de la nutrició humana i dietètica, amb la finalitat d'aconseguir equiparar el nivell de formació i de professió a l'uropeu. L'associació també permetria definir les funcions de tots els nutricionistes-dietistes en tots els entorns laborals. Pretenia promoure el reciclatge i la formació contínua dels professionals, tot fomentant activitats i congressos i fent-ne difusió a tots els associats.

L'abast d'actuació s'estén per tot el territori espanyol. Algunes comunitats autònomes disposen d'associació pròpia que focalitza l'atenció a les necessitats de la professió al

seu territori. Tots els socis de les diferents autonomies són alhora socis de l'AEDN, això permet que puguin gaudir de tots els serveis que ofereixen ambdues associacions.

L'associació de la Comunitat Autònoma de Madrid va deixar de formar part de l'AEDN perquè no volia compartir les dades dels seus associats amb la base de dades de l'AEDN, per això es va acordar que treballarien independentment. A més, els associats de Madrid no poden formar part de l'AEDN.

1.1. Pacte de Barcelona

L'AEDN amb acord amb totes les Associacions autonòmiques crearen el Pacte de Barcelona, l'any 2004. Aquest pacte compromet a totes les associacions a treballar i vetllar per la professió i pels interessos de tot nutricionista-dietista. També pretén que hi hagi una actitud de col·laboració entre les 15 associacions que l'integren. L'Associació Espanyola recolza les altres associacions per promoure la formació de col·legis professionals.

El Pacte de Barcelona permet que hi hagi una unió estatal de les associacions en Nutrició Humana i Dietètica.

1.2. Dificultats

Els tràmits i gestions que cal fer per a la formació d'un col·legi són feixucs i costosos, sorgeixen problemes a varis nivells. Problemes dins les associacions, per falta d'afluència de professionals associats, ja que estan a l'espera que existeixi el col·legi per formar-ne part. Limitacions econòmiques que impedeixen agilitzar el tràmits. Problemes amb els organismes oficials que comporten tràmits burocràtics molt lents, canvis de govern que dificulten la fluïdesa de les gestions iniciades. Aquests aspectes, entre d'altres, provoquen demores en l'acceptació de la constitució de col·legis professionals.

Ens trobem davant la paradoxa on queda reflectida la necessitat que la Nutrició Humana i Dietètica s'estableixi com una professió amb totes les característiques per poder oferir un servei rigorós i de qualitat a la societat. Cada vegada la nostra societat és més vulnerable en temes d'alimentació i nutrició degut al desconeixement i l'excés d'informació.

Per altra banda, molts organismes públics i/o privats interfereixen a l'hora de fomentar l'acceptació de la Nutrició Humana i Dietètica com a professió indispensable i de qualitat. Per exemple, deixant que altres professionals realitzin les tasques del nutricionista-dietista, infravalorant les tasques amb sous inadequats, impeding una correcta pràctica professional per qüestions empresarials.

Una professió adopta aquesta consideració quan disposa d'un col·legi professional, on tots els membres del col·lectiu hi han d'estar col·legiats i disposen, també, d'un codi ètic-deontològic com a guia per a una bona praxi professional. Tot col·legi permet donar un recolzament global als seus membres en qualsevol àmbit on exerceixin.

Sense col·legi té poc o gens de sentit disposar d'un codi ètic-deontològic, perquè no rep cap tipus d'aval legal. S'ha d'actuar conjuntament, el col·legi serà l'impulsor principal del codi a tots els professionals.

Abans de pretendre que la societat accepti i entengui que la professió del nutricionista-dietista és rigorosa, cal que els propis professionals siguin conscients de la importància i exclusivitat de les seves tasques. Els nutricionistes-dietistes, durant els estudis, haurien de rebre una formació bioètica i de deontologia professional per tal de ser conscients de la seva magnitud. Així tots els nutricionistes-dietistes podran transmetre aquest missatge i encaminar la professió emergent cap a la mateixa direcció.

Si tots els nutricionistes de l'Estat Espanyol fan força per aconseguir el reconeixement que es mereix la professió, serà més senzilla la implantació de col·legis a totes les comunitats autònomes.

1.3. Organització actual

A Espanya hi ha 11 associacions de nutricionistes-dietistes autonòmiques i 3 col·legis professionals vinculats a l'AEDN d'acord amb la taula següent (dades del 2007):

Col·legis
Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra-Nafarroako Dietista-Nutrizionisten Elkargo Oficiala CODINNA / NADNEO
Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de las Islas Baleares CODNIB
Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Aragón
Associacions
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 ADDE-CAN
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

Després d'uns anys on les associacions, espanyola i autonòmiques, han estat el punt de referència apareix la necessitat de formar col·legis professionals. Aquests actuen amb personalitat jurídica pròpia per a vetllar, garantir i defensar la professió i els interessos professionals de les persones col·legiades. Representen un pas més davant l'àmbit d'actuació de les associacions, i per tant aquestes són substituïdes pels col·legis.

El primer va aparèixer el juny del 2004 a la Comunitat de Navarra, el segon fou aprovat el març del 2007 a les Illes Balears i el tercer en formar-se va ser el de la comunitat d'Aragó el desembre del 2007.

A causa de l'interès per la creació de Col·legis Professionals per part de les associacions de les diferents comunitats autònomes, també s'estan redactant els estatuts per acabar formant el Consell General de Dietistes-Nutricionistes d'Espanya.

S'haurà de resoldre el conflicte existent entre l'AEDN i l'Associació de dietistes-nutricionistes de Madrid perquè sinó no podran formar el seu col·legi i l'AEDN no podrà establir el Consell General.

Durant el curs 2008-2009 s'imparteix la Diplomatura de Nutrició Humana i Dietètica a 18 centres universitaris de l'Estat espanyol d'acord amb la taula següent (dades del curs acadèmic 2008-2009):

Comunitat	Universitat
Andalusia	Universitat de Granada
	Universitat Pablo de Olavide Sevilla
Aragó	Universitat de Saragossa
Castella i Lleó	Universitat de Valladolid
Catalunya	Universitat de Barcelona (CESNID)
	Universitat de Lleida
	Universitat Ramon Llull (Blanquerna)
	Universitat Rovira i Virgili
	Universitat de Vic
País Basc / Euskadi	Universitat del País Basc
Comunitat de Madrid	Universitat Alfonso X el Sabio
	Universitat Autònoma de Madrid
	Universitat CEU San Pablo
	Universitat Complutense
Múrcia	Universitat Catòlica San Antonio
Navarra	Universitat de Navarra
Comunitat Valenciana	Universitat d'Alacant
	Universitat de València

Bibliografia

- Associació Catalana de Dietistes-Nutricionistes (ACDN). [Internet]. Barcelona. [consulta: 13 juliol 2008]. Disponible en: <<http://www.acdn.cat/>>.
- Asociación de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana (ADDECOVA). [Internet]. Valencia. [consulta: 13 juliol 2008]. Disponible en: <<http://www.addecova.es/>>.
- Asociación de Diplomados en Dietética y Nutrición de Euskadi (ADDENE). [Internet]. Bilbao. [consulta: 13 juliol 2008]. Disponible en: <<http://www.addene.blogspot.com/>>.
- Asociación de Diplomados Universitarios de Nutrición Humana y Dietética de Andalucía (ADUNDA). [Internet]. Sevilla. [consulta: 13 juliol 2008]. Disponible en: <<http://www.adunda.org/tema.asp>>.
- Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas [Internet]. Barcelona: març del 2006 [consulta: 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://www.aedn.es/>>.
- Association des Diététiciens de Langue Française [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 línia]. 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 juliol 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 juliol 2008]. Disponible en: <<http://www.codnib.es/>>.

- Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra (CODINNA). [Internet]. Pamplona. [consulta: 8 juliol 2008]. Disponible en: <<http://www.codinna-nadneo.com/>>.
- College of Dietitians British Columbia. Schedule B. CDBC *Standards of Practice and Indicators*, gener 2007. 4 pàgines. Qac06/SOP/final int Jan 3 07(Bd).
- Dietecon, Dietética Consultores [Internet]. Pamplona: Universitats espanyoles que imparteixen la diplomatura de nutrició humana i dietètica juntament amb l'Associació Espanyola de Dietistes-Nutricionistes, Dietecon (dietética consultores); febrer 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*, Canadà: última revisió 1996. 1 pàgina.
- European Federation of the Association of Dietitians (EFAD). [Internet]. Copenhagen. [consulta: 20 setembre 2008]. Disponible en: <<http://www.efad.org>>.
- New Zealand Dietitians Board; New Zealand Dietetic Association (NZDA). *Code of Ethics for Dietitians*, New Zealand: desembre 2003. 12 pàgines.
- Nova Scotia Dietetic Association. *Code of ethics for Professional dietitians*, Nova Scotia: 2006. 8 pàgines.
- Nutrition University and College. [Internet]. [consulta: 14 setembre 2008]. Disponible en: <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 setembre 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.nutritionociety.org/index.asp?nsm=15>>.
- Universidad Alfonso X el Sabio. [Internet]. Madrid. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <http://www.uax.es/oferta_docente/titulaciones/nhd/>.
- Universidad Autónoma de Madrid.[Internet]. Madrid. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <http://www.uam.es/estudios/titulaciones/diplomaturas/ciencias/nutricion_humana_dietetica.html>.
- Universidad Católica San Antonio de Murcia. [Internet]. Murcia. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <<http://www.ucam.edu/titulaciones/nutricion/presentacion.html>>.
- Universidad CEU San Pablo. [Internet]. Madrid. [consulta: 10 juny 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 juny 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 juny 2008]. Disponible en: <http://www.ugr.es/ugr/index.php?page=estudios/titulaciones/fichas/nutricion_humana_dietetica>.
- Universidad del País Vasco. [Internet]. Álava. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <<http://www.farmazia.ehu.es/p046-9173/es/>>.
- Universidad de Navarra. [Internet]. Pamplona. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <http://www.unav.es/farmacia/titulo_nutricion.html>.

- Universidad de Valladolid. [Internet]. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <http://www.uva.es/consultas/asignaturas.php?codigo_plan=305&ano_academico=0708>.
- Universidad de Zaragoza. [Internet]. Zaragoza. [consulta: 10 juny 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>.
- Universidad Pablo Olavide Sevilla. [Internet]. Sevilla. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <<http://www.upo.es/fcex/contenido?pag=/portal/fcex/titulaciones/nhd/nhd&vE=>>>.
- Universitat d'Alacant. [Internet]. Alacant. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <<http://cv1.cpd.ua.es/webCv/ConsPlanesEstudio/cvAsignaturas.asp?wCodEst=B352&Lengua=V>>.
- Universitat de Barcelona (CESNID). [Internet]. Barcelona. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <<http://www.cesnid.es/catala/doc/act.htm>>.
- Universitat de Lleida. [Internet]. Lleida. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <www.medicina.udl.cat>.
- Universitat de València. [Internet]. València. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <<http://www.uv.es/dise/estudi/plans/480b.html>>.
- Universitat de Vic. [Internet]. Vic. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <<http://www.uvic.cat/eucs/estudis/nutridiet/ca/inici.html>>.
- Universitat Ramon Llull. Blanquerna. [Internet]. Barcelona. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <<http://www.blanquerna.url.edu/inici.asp?id=euf.dietetica.plaestudis>>.
- Universitat Rovira i Virgili. [Internet]. Reus. [consulta: 10 juny 2008]. Disponible en: <http://www.urv.net/estudis/1er_i_2n_cicle/es_nutricio.html>.
- World Health Organization Regional Office for Europe. [Internet]. [consulta: 20 setembre 2008]. Disponible en: <<http://www.euro.who.int/Nutrition>>.

UN MÓN CANVIANT PER ALS NUTRICIONISTES-DIETISTES

Grup de recerca

En els darrers dos segles s'ha avançat moltíssim pel que fa a la salut de les persones. També s'ha progressat en l'organització social i el comportament dels individus (cada vegada més conscients de la seva salut), factors que estan estretament relacionats amb els riscos per a la salut i les malalties. Aquesta situació i els canvis associats fan que la salut d'una determinada població no es pugui caracteritzar de manera unívoca.

Les diferents societats presenten nivells de desenvolupament econòmic i industrial heterogenis i els seus resultats en salut tenen valors desiguals. La salut i la malaltia varien d'un país a l'altre i, fins i tot, no es distribueixen de manera regular en un mateix territori. Aquest repartiment heterogeni es deu a uns factors no modificables, com ara la càrrega genètica, el sexe o l'edat, que influeixen sobre la salut d'una manera fixa, és a dir, que no es pot canviar.

D'altra banda, hi ha factors modificables, entre els que es troben l'alimentació, l'activitat física, el tabaquisme, el consum d'alcohol i drogues o el comportament sexual, que estan vinculats a l'estil de vida de l'individu.

A més d'aquests factors determinants de la salut i la malaltia, hi ha factors socioeconòmics (educació, pobresa, atur, marginació social) i factors mediambientals (contaminació atmosfèrica, qualitat de l'aigua, condicions de l'habitatge) que, en funció de la situació geogràfica o política i també de les etapes de la vida, poden ser fixos o modificables.

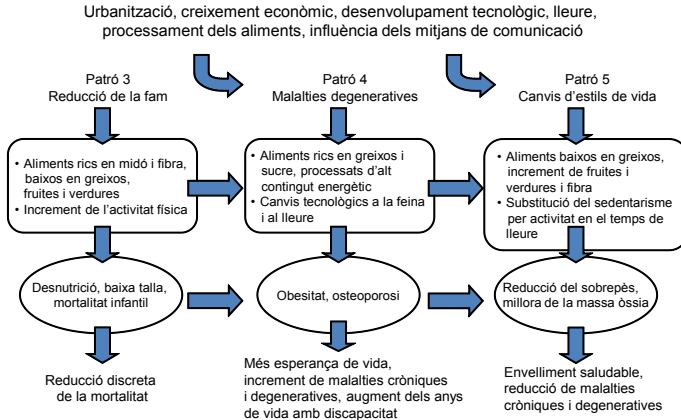
Els notables canvis demogràfics i epidemiològics que mostren les diferents societats no esdevenen ni al mateix

ritme ni amb la mateixa intensitat en totes elles; així, es pot veure des de la davallada de la fertilitat a l'augment de l'esperança de vida, passant per la disminució de les malalties infeccioses clàssiques, l'increment de les malalties cròniques i degeneratives i l'aparició de nous agents infecciosos, fins a l'expansió de les tecnologies (especialment de les de la informació i la comunicació) i l'extensió de l'anomenat estil de vida occidental propis de la globalització. Aquestes alteracions o transicions s'observen especialment en països que han experimentat un creixement econòmic important i accelerat que, alhora, ha comportat canvis socials.

Un dels àmbits que més il·lustra les transicions en els patrons de vida i conducta és l'alimentació. El concepte de *transició nutricional* se centra en els canvis considerables en els patrons dietètics i d'activitat física, especialment en la seva estructura i composició general. Aquests canvis queden reflectits en les variacions en l'estatura mitjana de les persones, la constitució corporal i la morbiditat, totes elles com a resultat de la nutrició.

A més, les alteracions en la dieta i l'activitat s'acompanyen de canvis en l'estat de salut, en la demografia i en les condicions socioeconòmiques. La transició nutricional i els seus efectes sobre la salut s'han observat, especialment, durant els darrers quinze o vint anys del segle XX i es poden resumir en l'esquema següent:

Estadistatges de la transició nutricional



Adaptat 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.

Els desequilibris energètics i els corresponents nivells d'obesitat s'estan incrementant de manera força ràpida. Globalment, el món s'està desplaçant des d'un període dietètic en el que els països rics estan dominats per un patró de malalties degeneratives cap un altre on es volen reduir aquests problemes de salut i afavorir l'envelliment saludable, mentre que els països pobres encara estan sota els efectes catastròfics de la fam i de les malalties infeccioses. Amb tot, en els anomenats països pobres, amb recursos limitats o en vies de desenvolupament conviuen ara, curiosament, la desnutrició i el sobrepès o l'obesitat, així com les malalties associades a aquests problemes de salut. La situació descrita és conseqüència d'haver passat (les persones o grups socials que han pogut fer-ho) d'una dieta poc calòrica, basada en productes vegetals, a una alimentació rica en

calories, amb aliments energètics i d'origen animal, i baixa en fibra, sense que s'hagi modificat la seva escassa activitat física. El sobrepès i l'obesitat estan presents, doncs, en tots els països independentment del seu nivell de riquesa i en totes les poblacions siguin urbanes o rurals, encara que semblen concentrar-se més en les persones pobres. Una vegada més es confirma que la pobresa és el primer factor de risc de malaltia i, també, de mort.

Des del punt de vista de la nutrició i de la salut pública, aquests canvis en la dieta es poden arribar a considerar negatius; tanmateix, la transició ha comportat, també, una dieta més variada i agradable. Aquesta situació paradoxal i complexa alhora fa difícil, per a molta gent, captar els aspectes negatius de la transició nutricional. Des de la prehistòria, l'home ha intentat, d'una banda, reduir esforços a la feina i a la llar i, de l'altra, aconseguir uns aliments més saborosos i plaents. Els greixos i el sucre són dos dels elements més preferits de la dieta en termes de gust i satisfacció per al paladar però, d'alguna manera, són poc saludables quan es consumeixen en excés.

La influència de l'entorn social a l'hora d'escollir els aliments que configuren la dieta de les persones obeeix a diferents aspectes. El fet de disposar de pocs recursos econòmics i el preu de determinats aliments, com ara les fruites i les verdures, podrien explicar la tendència a consumir aliments més barats que, moltes vegades, són també més rics en greixos, és a dir, més calòrics. Una decisió d'aquest tipus es veu afavorida per l'àmplia oferta d'aquests productes i la facilitat per obtenir-los, tant en els supermercats com en els anomenats restaurants de menjar ràpid, per no citar el seu sabor agradable i l'atractiu que representen per dur a terme allò que alguns autors han descrit com "rituals de l'occidentalització" (consumir alguns d'aquest productes juntament amb begudes edulcorades mentre es mira la televisió a casa o es veu una pel·lícula al cinema). D'altra banda, les tradicions de venda i compra de productes frescos en els mercats i les tècniques culinàries clàssiques per

preparar-los s'estan perdent fruit de la modernització que comporta, entre d'altres, una disponibilitat de temps menor (més acusada per la incorporació generalitzada de la dona al món laboral), un millor accés a la tecnologia (neveres i congeladors) i un canvi en la demanda (més aliments processats i segurs).

Els nutricionistes-dietistes, així com altres professionals, han d'adreçar els seu treball a la millora de la salut i la qualitat de vida dels ciutadans mitjançant la promoció d'una alimentació equilibrada que contribueixi a protegir la salut i prevenir la malaltia. Això vol dir que, entre d'altres tasques, han de dissenyar dietes variades i incentivadores que generin adeptes i ajudin a la prevenció de l'obesitat, la diabetis tipus 2, la hipertensió arterial i altres aspectes de la síndrome metabòlica, tant freqüents en els nostres dies, així com d'aquells tipus de càncer relacionats amb una alimentació poc saludable. Tot això sense oblidar els consells per reduir les càrregues laborals físiques i afavorir l'exercici i l'activitat.

El tipus d'alimentació que s'escull seguir és un estil de vida i, com a tal, una decisió individual que està mediatitzada per components culturals, socials, econòmics i ètics. En la nostra societat, on la valoració positiva de la salut i la percepció del cos han de competir amb missatges sobre l'alimentació poc saludables i fins i tot erronis, els professionals de la nutrició i la dietètica tenen un paper important i un espai que han de saber omplir. Com a bons professionals, cal que siguin respectuosos davant les preferències i la selecció d'aliments que configuren la dieta de determinades persones perquè, de ben segur, són el reflex d'una cultura i d'una situació conductual molt particular. Tanmateix, si són consultats o tenen possibilitat de fer-ho, cal que facilitin tots els elements formatius i documentals per tal que la decisió sobre la dieta sigui informada, és a dir, l'individu conegui els beneficis i els riscos que per a la seva salut té el consum de determinats aliments i, amb aquest coneixement, decideixi lliurement.

Bibliografia

- 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 PROFESSIONAL

Grup de recerca

En la nostra societat, ens trobem en una situació de canvis ràpids i constants en els estils de vida, com a conseqüència de la creixent industrialització, la urbanització, el desenvolupament econòmic i la globalització del mercat, entre altres fets que estan provocant un impacte notori en el règim alimentari de la població.

L'evolució socioeconòmica ha tingut algunes conseqüències negatives, com la pràctica de dietes inadequades i poc programades i un descens de l'activitat física, amb el corresponent increment de les malalties relacionades amb la dieta alimentària.

A nivell mundial, ens trobem amb la paradoxa que una gran part de la població pateix els efectes d'una alimentació clarament insuficient, mentre que una altra part consumeix un excés d'aliments o practica dietes desequilibrades. En aquest context, la figura professional del nutricionista-dietista adquireix una gran rellevància pel fet que la seva tasca és coordinar i educar per tal de corregir, dirigir i promoure els canvis d'hàbits necessaris en l'alimentació d'individus, grups socials i comunitats.

La nutrició proporciona els elements bàsics per créixer, desenvolupar-se, fer possible la regeneració cel·lular i incrementar la immunitat. A més, capacita i facilita en els individus l'habilitat de moure's, de pensar, de treballar i d'aconseguir tota la potencialitat com a persones, i com a societat. Per tant, el perfil del nutricionista-dietista és del màxim interès.

Des de la perspectiva de la ciència, el nutricionista-dietista s'ha d'integrar plenament en els equips de salut, intervenint en les diferents etapes de la recerca científica, col·laborant a desenvolupar noves perspectives i punts de

vista propis de la professió, cosa que repercuteix positivament en la societat, perquè l'educació i la prevenció en l'alimentació són ja imprescindibles. Tot això reclama professionals altament qualificats que només es poden aconseguir amb estudis específics sobre la Nutrició Humana i la Dietètica.

Actualment, es pot disposar d'una gran oferta d'aliments amb diferents preparacions i presentacions. Considerant també la complexitat dels factors i condicionants que afecten a la nutrició de les persones, és vital el *rol* del professional nutricionista-dietista perquè, com la seva titulació específica, la Nutrició Humana i la Dietètica abracen aspectes científics i humanistes.

Quan parlem de *nutrició* ens referim a totes les substàncies que han de ser aportades amb l'alimentació per tal de cobrir les necessitats de l'esser humà en cada moment de la seva vida. Aquestes necessitats varien en cada individu segons les seves característiques personals, la seva activitat física i el seu estat de salut.

En Nutrició es treballa amb quantitats mesurables i per tant és la part més científica de l'alimentació. La *Dietètica*, el significat de la qual, en grec *diàita*, dona a entendre la importància de tenir una planificació per tal de mantenir l'harmonia d'un sistema tenint en compte tots els seus àmbits, amplia el concepte de nutrició i contempla una infinitat d'aspectes que fan possible i agradable l'alimentació de cada ésser humà, considerant totes les seves complexes peculiaritats personals i culturals.

Competències

Entenem per *competències* el conjunt de coneixements, actituds i habilitats necessaris per a prendre decisions òptimes en l'àmbit de treball, cosa que situa al professional en un nivell d'exigència en cada moment i circumstància. Aquesta definició implica la capacitat de posar en pràctica els co-

neixements, actituds i habilitats pròpies de la professió de nutricionista-dietista, al servei de la prevenció i resolució de problemes alimentaris i del manteniment de la salut.

Assumir les competències pròpies d'aquesta professió adquireix una importància més gran en el procés d'adaptació a les propostes de Bolonya, és a dir, l'Espai Europeu d'Educació Superior que estableix criteris i mecanismes per tal de facilitar l'adopció d'un sistema comparable de titulacions universitàries, objectius comuns i reforç de tot allò que calgui per fer les universitats més atractives i competitives internacionalment. Un dels criteris i valors fonamentals en aquest procés de Bolonya és la promoció de la qualitat i l'excel·lència com a valors indestruïbles de l'educació superior europea. S'ha d'assolir aquesta qualitat i excel·lència en la formació que el professional nutricionista-dietista adquireixi durant els seus estudis a la universitat, per tal d'obtenir el títol de grau.

COMPETÈNCIES ACTTUDINALS (Com s'ha de ser i actuar)

- a. Competències instrumentals. El nutricionista-dietista ha de mostrar i demostrar:
 1. Capacitat d'anàlisi i síntesi.
 2. Capacitat d'organització i planificació.
 3. Capacitat de comunicació oral i escrita.
 4. Coneixements d'informàtica relacionats amb l'àmbit d'estudi.
 5. Capacitat de gestió de la informació.
 6. Capacitat en la resolució de problemes.
 7. Capacitat de prendre decisions.

- b. Competències personals. El nutricionista-dietista ha de mostrar i actuar amb:
 1. Compromís ètic.
 2. Capacitat de treball en equip intradisciplinari
 3. Capacitat de treball en equip interdisciplinari.

4. Habilitats en les relacions interpersonals.
5. Raonament crític.
6. Capacitat de treball en un context internacional.
7. Reconeixement de la diversitat i la multicultu-
ralitat.

- c. Competències sistèmiques. El nutricionista-dietista ha de demostrar i actuar amb:
1. Capacitat d'aprenentatge autònom.
 2. Motivació per a la qualitat.
 3. Adaptació a les noves situacions.
 4. Creativitat.
 5. Iniciativa i esperit emprenedor.
 6. Lideratge.
 7. Coneixement d'altres cultures i d'altres costums.
 8. Sensibilitat i respecte amb temes mediambientals.
 9. Mostra d'un tarannà obert a les noves tecnologies.
 10. Actitud de superació i formació continuada.

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS (Genèriques)

- a. Competències disciplinàries (saber) i professionals (saber fer). El nutricionista-dietista ha de ser capaç de demostrar i desenvolupar les següents competències:
1. Conèixer els fonaments químics, bioquímics i biològics de l'aplicació en nutrició humana i dietètica.
 2. Conèixer l'estructura i funció del cos humà des del nivell molecular fins a l'organisme complet, en les diferents etapes de la vida.
 3. Conèixer les bases i fonaments de l'alimentació i la nutrició humanes.
 4. Conèixer l'estadística aplicada a les ciències de la salut.

5. Conèixer les bases psicològiques i els factors que incideixen en el comportament humà.
6. Conèixer l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, la nutrició i la dietètica en el context de la salut i la malaltia.
7. Conèixer les tècniques de comunicació.
8. Comunicar-se de manera efectiva, tant de forma oral com escrita, amb els pacients, els professionals de la salut o la indústria i els mitjans de comunicació.
9. Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb la nutrició, l'alimentació i la dietètica, les formes de vida i els aspectes sanitaris.
10. Conèixer les tecnologies de la informació i la comunicació, especialment les relacionades amb els àmbits de la nutrició, l'alimentació, la dietètica, les formes de vida i els aspectes sanitaris i socioculturals.
11. Saber aplicar les eines bàsiques en Tecnologies de la Informació i la Comunicació (TIC) utilitzades en el camp de la nutrició.
12. Conèixer la informàtica aplicada a les ciències de la salut.
13. Identificar i classificar els aliments i productes alimentaris.
14. Conèixer la composició química dels aliments, les seves propietats físico-químiques, el seu valor nutritiu, la seva biodisponibilitat, les seves característiques organolèptiques i gastronòmiques, i les modificacions que pateixen com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.
15. Conèixer els sistemes de producció i els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.
16. Conèixer i aplicar els fonaments de l'anàlisi bromatològica i sensorial.

17. Saber utilitzar i interpretar les taules i bases de dades de la composició dels aliments.
18. Conèixer la Microbiologia, la Parasitologia i la Toxicologia dels aliments.
19. Conèixer la gastronomia i les tècniques culinàries per a optimitzar les característiques organolèptiques i nutricionals dels aliments.
20. Elaborar, aplicar i mantenir pràctiques correctes d'higiene i sistemes de control de riscos, aplicant la legislació vigent.
21. Avaluar, controlar i gestionar la higiene i la seguretat alimentàries en els serveis d'alimentació i restauració col·lectiva, aplicant la legislació vigent.
22. Participar en el disseny, organització i gestió dels diferents serveis d'alimentació.
23. Coordinar i realitzar la formació de manipuladors d'aliments, participant en la formació continuada, en temes de qualitat i seguretat alimentàries.
24. Col·laborar en la implantació de sistemes de qualitat.
25. Avaluar, controlar i gestionar aspectes de traçabilitat en la cadena alimentària.
26. Conèixer els aspectes relacionats amb l'economia i l'empresa alimentàries. Interpretar els informes i expedients administratius en relació a un producte alimentari i els seus ingredients.
27. Controlar i gestionar els sistemes de distribució i/o emplatat, assegurant-ne la qualitat en tots els seus aspectes.
28. Assessorar científicament i tècnicament en referència als productes alimentaris, llur desenvolupament, etiquetatge, comunicació i màrqueting, d'acord amb les necessitats socials, els coneixements científics i la legislació vigent. Avaluar l'acompliment d'aquestes recomanacions.

29. Col·laborar en la protecció del consumidor en el marc de la seguretat alimentària.
30. Conèixer els nutrients, les seves funcions i la seva utilització metabòlica. Conèixer les bases de l'equilibri nutricional i la seva regulació.
31. Conèixer, avaluar i detectar a temps les desviacions per excés o per defecte, quantitatives i qualitatives de l'equilibri nutricional.
32. Elaborar i interpretar una història dietètica en persones sanes i malaltes.
33. Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut en qualsevol etapa del cicle vital per a individus i col·lectivitats.
34. Aplicar el consell dietètic per a fomentar i mantenir hàbits alimentaris i estils de vida saludables.
35. Aplicar els coneixements de la nutrició a l'elaboració de dietes i menús saludables per a individus i col·lectivitats.
36. Realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de persones i/o grups, tant dels sans (en tota situació fisiològica), com dels malalts.
37. Interpretar i integrar les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional del malalt i en el seu tractament dietètic.
38. Conèixer els aspectes fisiopatològics de les malalties relacionades amb la nutrició.
39. Comprendre la farmacologia clínica i la interacció entre fàrmacs i nutrients.
40. Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situacions de malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
41. Identificar els problemes nutricionals i dietètics del destinatari, els factors de risc i les pràctiques inadequades.

42. Interpretar una història clínica i comprendre i utilitzar la terminologia utilitzada en les ciències de la salut.
43. Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a persones i/o grups.
44. Conèixer l'organització hospitalària i el servei d'alimentació.
45. Comprendre la participació del nutricionista-dietista en l'equip multidisciplinar d'una Unitat de Nutrició Hospitalària.
46. Conèixer les diferents tècniques i productes bàsics i específics de suport nutricional.
47. Desenvolupar i implementar plans de transició nutricional.
48. Comunicar i informar amb rigor científic, claredat i ètica professional.
49. Conèixer les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, així com les polítiques sanitàries.
50. Participar en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició, en diferents àrees.
51. Dissenyar i realitzar valoracions nutricionals per a identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició, així com identificar els determinants de la salut nutricional.
52. Dissenyar, intervenir i portar a terme programes d'educació i de formació en nutrició i dietètica.
53. Col·laborar en la planificació de polítiques alimentàries-nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional.
54. Identificar els factors que influeixen en la nutrició de les persones i dels diferents grups de població.

55. Utilitzar el mètode científic, crític, analític i reflexiu en la cerca de nous coneixements que afavoreixin la comprensió i la solució de problemes alimentàrio-nutricionals i també els referents a la professió.
56. Analitzar i avaluar els riscos alimentaris de persones i de diferents grups de població.
57. Donar atenció dietoterapèutica i orientació alimentàrio-nutricional a pacients d'ambulatoris i pacients hospitalitzats.
58. Planificar el seguiment i controls necessaris a les persones ateses.
59. Avaluar la teràpia nutricional.
60. Conèixer els principis i fonaments de Bioètica i Deontologia i la seva aplicació metodològica.
61. Conèixer els límits legals i ètics de la pràctica professional.
62. Comprendre i dominar l'anglès a nivell oral i escrit.

Àmbits d'activitat professional

La Federació Europea d'Associacions de Dietistes (EFAD), la Asociación Española de Dietistas Nutricionistas (AEDN), la Conferencia Española de Decanos y Directores de centros on s'imparteix la titulació en Nutrició Humana i Dietètica, consideren que la formació dels professionals nutricionistes-dietistes els ha de capacitar per a actuar en tres àmbits: Administratiu o de gestió, Clínic i Comunitari o de Salut pública:

1. Nutricionista-Dietista administratiu o de gestió
El seu treball incideix especialment en la gestió de la restauració col·lectiva i assumeix la tasca de proporcionar aliments de qualitat i nutricionalment adequats a persones o col·lectius que es trobin en condicions de salut o de malaltia, dins el marc d'una institució o comunitat.

2. Nutricionista-Dietista clínic

La seva funció és planificar, formar, supervisar i avaluar un pla d'alimentació dissenyat clínicament, per tal que el pacient recuperi el seu estat de salut nutricional i funcional. Els nutricionistes-dietistes clínics treballen en l'Assistència Primària i en institucions i centres hospitalaris.

3. Nutricionista-Dietista comunitari o de salut pública

Treballa directament implicat en la promoció de la salut i la prevenció de la malaltia, establint estratègies orientades a fomentar bons hàbits alimentaris en les persones o grups, per tal de millorar i mantenir una nutrició saludable i reduir el risc de tenir malalties vinculades a l'alimentació.

Els objectius del professional nutricionista-dietista es concreten en els següents àmbits d'actuació:

a) Àmbit clínic:

El nutricionista-dietista està capacitat per incidir en l'alimentació de les persones i en grups de persones sanes o malaltes considerant les seves necessitats fisiològiques o patològiques, les seves preferències personals, socioeconòmiques, culturals i religioses. Els nutricionistes-dietistes s'integren en una unitat de nutrició clínica dins del sistema sanitari públic i privat. Treballen en equip multidisciplinar amb els metges, infermers, terapeutes i personal auxiliar, per tal d'afavorir un òptim estat de salut i col·laborar en la recuperació del pacient, a curt o llarg termini.

L'alimentació és actualment el factor modificable més important que incideix en les malalties cròniques i constantment es va confirmant l'evidència científica que justifica el fet que les alteracions i variacions en la dieta provoquen importants efectes, tant positius com negatius, en la salut al llarg de tot el cicle vital. Els factors dietètics no influeixen únicament en la salut actual de les persones, sinó que poden determinar si desenvoluparan, en un futur, malalties com el càncer, trastorns cardiovasculars o diabetis.

Per tant, la promoció i priorització d'hàbits alimentaris més saludables i la reducció de l'obesitat, convergirien en importants beneficis sanitaris, tal com indica l'Organització Mundial de la Salut (OMS).

El fet que els malalts dels centres hospitalaris i dels centres d'atenció primària rebin una orientació alimentària correcta d'acord amb la seva patologia, és competència dels equips formats per metges especialistes i els nutricionistes-dietistes. Les noves exigències en la rellevància de la nutrició pel que fa a la recuperació de la salut i el benestar, potencien la necessitat de comptar amb aquests professionals en tots els centres sanitaris.

L'OMS especifica cinc àrees concretes de treball per al nutricionista-dietista en el marc de les institucions hospitalàries i d'atenció primària:

1. Planificació i atenció dietètica per a individus i grups de persones sanes i persones malaltes.
2. Administració de programes de Nutrició i Dietètica: planificació, organització, direcció, avaluació.
3. Ensenyament i formació en les àrees de Nutrició i Dietètica en les escoles de medicina, infermeria, fisioteràpia, medicines alternatives i també per al personal auxiliar.
4. Recerca nutricional en l'àmbit hospitalari.
5. Serveis de consulta especialitzats en Nutrició i Dietètica.

D'aquestes àrees de treball es poden especificar les principals estratègies que ha de considerar el nutricionista-dietista en el seu treball en l'àmbit clínic:

Estratègies de promoció de la salut

- Col·laborar en les accions comunitàries i en les polítiques de salut públiques.
- Intervenir en totes les comissions i programes de suport nutricional.

Estratègies de prevenció de les malalties

- Aportar valoració nutricional i consell a les persones amb risc de patir diverses malalties: hiperlipèmies, diabetis, sobrepès, etc., i en les diferents etapes de la vida: infància, adolescència, embaràs, lactància, menopausa i tercera edat. Seleccionar els aliments adequats a la seva situació i elaborar dietes personalitzades i menús orientatius.
- Dissenyar protocols per a l'avaluació de l'estat nutricional de les persones ateses.
- Elaborar material educatiu amb consells generals sobre alimentació saludable, menús, receptes, etc.
- Controlar el servei de restauració del centre hospitalari, per tal de reforçar la qualitat nutricional i gastronòmica de l'oferta alimentària per als malalts ingressats, el personal sanitari i els acompanyants que fan ús d'aquest servei.

Estratègies de tractament

- Calcular les necessitats nutricionals de la persona atesa en funció de la seva situació clínica (malaltia, intervenció, medicació...) i donar l'adequada prescripció nutricional en dietes personalitzades.
- Planificar els controls posteriors a la seva hospitalització en funció de l'evolució de la seva salut i el resultat de la dieta assignada.
- Participar amb l'equip mèdic en la indicació del suport nutricional artificial quan correspongui: fórmula, via d'accés: (enteral o parental) i tècnica d'administració.
- Donar informació i consell a les persones ateses i les seves famílies sobre els trastorns alimentaris i les seves conseqüències.
- Alertar sobre el control de pes a les persones que ja sobrepassin el pes idoni.

Estratègies de rehabilitació o d'ajuda

- Donar suport nutricional a les persones en situació de risc: discapacitats, pacients amb disfàgia, pacients amb medicació pal·liativa, pacients amb trastorns de la immunitat.
- Cal destacar que l'existència dels departaments de dietètica dels centres sanitaris i la valoració de la necessitat del treball dels professionals nutricionistes-dietistes, depenen de la implicació i suport de l'equip mèdic.

b) Àmbit comunitari i de salut pública

Aquest àmbit se circumscriu a institucions públiques i privades amb l'objectiu general de promocionar l'alimentació saludable a nivell individual o col·lectiu, contribuint a l'educació nutricional de la població.

El nutricionista-dietista participarà en estudis epidemiològics, en programes d'intervenció en matèria d'alimentació i nutrició i també en programes de polítiques alimentàries i nutricionals, amb l'objectiu de promocionar la salut i prevenir la malaltia.

Aquestes activitats professionals tenen lloc en:

- Centres hospitalaris i d'atenció primària.
- Centres escolars i universitaris.
- Associacions de pares.
- Centres cívics i associacions culturals.
- Institucions geriàtriques.
- Centres penitenciaris i d'acollida.
- Centres d'integració social.
- Associacions de malalts de diverses patologies.
- Menjadors socials.
- Càterings.

Les funcions principals que porten a terme els nutricionistes-dietistes són:

- Proposar i participar en estudis dirigits a conèixer l'estat nutricional d'una població determinada.
- Elaborar els qüestionaris i preparar els enquestadors.
- Participar en l'anàlisi dels resultats i les recomanacions que se'n derivin en el camp de la dietètica.
- Educar i promocionar els principis de la nutrició.
- Organitzar cursos sobre Nutrició, Alimentació i Dietètica.
- Dissenyar i realitzar accions informatives i formatives.
- Elaborar guies alimentàries.
- Participar en la redacció de recomanacions alimentàries i dietètiques per a diversos sectors de la població.
- Planificar polítiques alimentàries en el marc de la promoció de la salut.
- Participar en el disseny de polítiques alimentàries del país, comunitat autònoma, localitat, etc.
- Intervenir en programes d'orientació alimentària en països en vies de desenvolupament, col·laborant en diverses institucions i ONG.

c) Àmbit d'educació i docència

L'àmbit de la docència inclou totes les funcions que tenen per objectiu formar i educar diferents sectors de la població en els principis de la nutrició, l'alimentació i la dietètica.

- Intervenir en la formació reglamentada de diferents nivells del sistema educatiu presentant temes adequats al nivell de preparació dels estudiants: ESO, Batxillerat, Formació professional, Estudis universitaris.
- Organitzar cursos, seminaris, tallers, conferències i xerrades sobre temes alimentaris d'interès per als diferents sectors.
- Actuar com a professors en la formació específica dels estudiants de Nutrició humana i Dietètica i d'altres professions de la salut.

- Preparar material gràfic, audiovisual i textos per a suport de la docència.
- Publicar llibres, treballs i documents sobre experiències que puguin ser d'interès per als professionals i estudiants de Nutrició Humana i Dietètica i altres àrees de la salut.

d) Àmbit industrial. Tecnologia dels aliments

Els nutricionistes-dietistes treballen, en aquest àmbit, en laboratoris i indústries que elaboren aliments. La seva funció principal és assessorar en la creació de nous productes pel que fa a la composició nutricional i en la presentació informativa de l'aliment al mercat. Les funcions específiques que se'n deriven, són:

- Valorar les característiques nutricionals i organolèptiques dels productes que s'elaboren.
- Assessorar en el contingut nutricional de l'etiquetatge.
- Elaborar informes tècnics sobre els nous productes.
- Avaluar i controlar la qualitat del producte.
- Gestionar la seguretat alimentària.
- Assessorar per tal que la informació que arriba al consumidor sigui completa i correcta, preparant el corresponent suport informatiu.

e) Àmbit de restauració col·lectiva i social

Aquest àmbit es concreta en els serveis de restauració col·lectiva amb l'objectiu de procurar la qualitat i salubritat dels aliments que es presenten i valorar l'equilibri nutricional de l'oferta alimentària, participant en l'organització dels serveis d'alimentació i coordinant la formació continuada en temes de qualitat i seguretat, especialment en la formació dels manipuladors d'aliments. Les principals funcions són:

- Proposar pautes alimentàries saludables.
- Planificar menús i dietes específiques per a diversos col·lectius.

- Analitzar i avaluar possibles riscos alimentaris.
- Controlar la qualitat dels productes durant tot el procés de cocció, reparació i presentació.
- Supervisar els sistemes de distribució i emplatat.
- Formar el personal que manipula els aliments en els principis de l'alimentació saludable, tècniques culinàries i dietètica.

f) Àmbit de recerca

El nutricionista-dietista que es dedica a la investigació, potencia la recerca en l'àrea de la nutrició i l'alimentació en el context de la salut i en el de la malaltia. Serà capaç d'analitzar i processar la informació existent, dissenyar estudis científics sobre alimentació, nutrició i salut i participar en processos d'innovació i desenvolupament. Generalment actua en equips multidisciplinaris de recerca. Aquestes tasques tenen lloc en:

- Centres d'investigació nutricional.
- Centres clínics.
- Universitats.
- Indústries alimentàries.
- Indústries farmacèutiques.
- Àmbit de restauració col·lectiva i hostaleria.
- Centres esportius.

g) Àmbit de comunicació

En els mitjans de comunicació també actua el nutricionista-dietista fent una tasca de difusió i divulgació dels principis de la nutrició i l'alimentació saludable, per tal que el sector de la població al qual es dirigeix aconsegueixi un estat nutricional correcte mitjançant una adequada elecció alimentària. El treball s'ubica a les televisions, la radiodifusió, la premsa i en portals digitals.

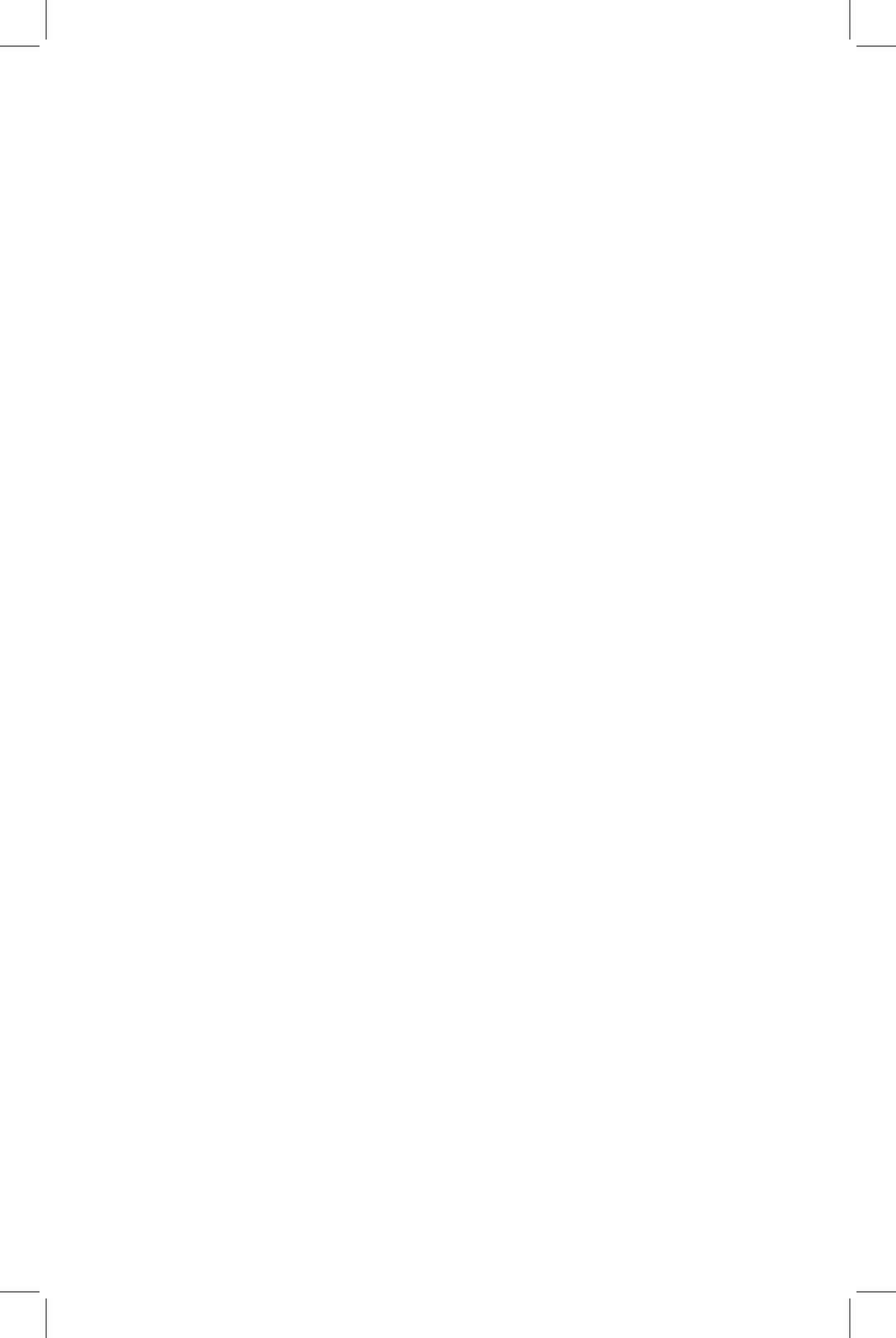
Bibliografía

- 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.
- 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.
- 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).

- 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.

PART II

LA RESPONSABILITAT PROFESSIONAL
DELS NUTRICIONISTES-DIETISTES:
UNA PROPOSTA DE CODI DEONTOLÒGIC



VERS UN CODI DEONTOLÒGIC UNIFICAT DEL NUTRICIONISTA-DIETISTA

Dr. Antoni Nello
EUIFN Blanquerna, Universitat Ramon Llull

El fenomen humà de l'alimentació, la seva importància, la seva peculiaritat i els reptes que encara avui planteja a la salut d'un món globalitzat

La importància i la necessitat de l'alimentació en la vida humana son indiscutibles. L'alimentació forma part de les operacions bàsiques que permeten la mateixa subsistència de l'ésser humà, com respirar, o com dormir... I en això, la alimentació no distingeix especialment el gènere humà de la resta dels éssers vius, dels animals en especial. La recerca i absorció dels aliments forma part indestruïble del misteri de la vida i del seu desenvolupament normalitzat, la seva mancança essent-ne un decisiu factor de destrucció i de mort.

Ja només amb aquestes senzilles observacions podem afirmar quelcom a la vegada molt simple i tanmateix cada cop més urgent en un món global i en revolució vertiginosa: l'alimentació és un factor essencial de la salut humana, de la mateixa manera que l'alimentació adequada, en el sentit més ampli, garantirà l'ídoni procés vital de la resta dels éssers vius i preservarà la salut del planeta. Així, doncs, l'alimentació és una de les coordenades indefugibles que cal tenir present i cal vetllar per construir una vida saludable en un món globalitzat.

El que ja comença a ser específicament humà és el llarg procés que ha portat l'home no només a cercar aliments sinó també a conrear-los, a produir-los; no només a absorbir-los sinó també a preparar-los, a elaborar-los a cui-

nar-los i a prendre'ls d'una manera més o menys sofisticada. Podem afirmar que la producció dels aliments, la seva preparació i el seu consum formen part significativa del llarg i complex procés d'hominització que ha culminat amb l'aparició de l'home intel·ligent en el món.

Partint de l'atzar i de la necessitat, llei d'evolució que concerneix a totes les espècies i que pressuposa la fàctica adequació a la realitat canviant per tal de subsistir, l'home afegeix, a poc a poc, un nou factor evolutiu, el seu geni que es va desvetllant i desenvolupant fins a convertir-se en una intel·ligència creadora i en una llibertat planificadora que el constituïran senyor de la realitat.

Observem com el gènere humà, a diferència de la resta d'éssers vius, ha passat, al llarg dels anys, dels segles, dels mil·lennis, d'una alimentació de subsistència, d'estricta supervivència, a una alimentació sofisticada, elaborada, que no només procura el necessari per viure sinó que a més, i quasi bé sobretot, proporciona satisfacció. Ja no es tracta només de menjar per viure sinó d'incorporar el menjar en la xarxa dels aspectes que componen l'art de viure humanament, l'art de viure bé, i n'expressen la voluntat i la capacitat. L'home passa de dependre passivament dels aliments a ser-ne el seu senyor, productor, creador, elaborador i sofisticat consumidor, fent-ne, així, un ús veritablement humà. Només l'home sembla i recull, cuina els aliments, elabora plats complexos combinant diversos aliments, organitza l'ingesta dels aliments de manera pautada, socialitzada i culturalitzada. Així, per exemple, menjar ha esdevingut un fet humà amb tota una cerimònia envoltent, des de parer taula i menjar asseguts i amb coberts, fins a convertir el menjar compartit en motiu de festa i de convivència. I la gastronomia esdevé un art, primer un art casolà que es traspasa de generació en generació, per convertir-se a poc a poc i cada cop més un art socialitzat i que esdevé ofici i professió.

Els animals mengen quan tenen gana i mengen allò que troben: responen a una màgica combinatòria de percepció i d'instint. Els homes mengen planificadament, tant pel

que fa al quan com al què i al com: responen no només a l'experiència perceptiva i a l'hàbit instintiu sinó que hi afegeixen, per damunt d'ells però sense obviar-los, el geni de la intel·ligència creadora i l'esperit de la llibertat organitzadora.

L'alimentació esdevé així un aspecte rellevant del que anomenem *humanització*, al mateix temps que va generant un saber específic i una praxi professionalitzadora.

Conseqüentment, l'alimentació apareix com un dels aspectes sanitaris que mostren el pas d'una concepció elemental, quasi passiva, de salut, a una concepció desenvolupada que entén la salut com quelcom que cal obtenir i que cal garantir des d'una acció positiva i responsable. Marca també, amb tants d'altres aspectes del viure humà, el pas d'una saviesa popular, fruit de l'experiència i adquirida en la transmissió intergeneracional, saviesa gens menystenible però avui insuficient, a una saviesa acadèmica, pròpia d'experts que, en l'àmbit alimentari, indiquen i promouen cada cop més i millor que és el que ens convé menjar, en la triple funció de subsistència, de satisfacció sensorial i de garantia de salut.

Però parlar d'alimentació i de la seva relació amb la salut, avui més que mai, vol dir constatar les enormes desigualtats alimentàries que es donen en el nostre planeta suposadament desenvolupat i humanitzat. Paradoxalment hem utilitzat la sofisticació alimentària com a simptomàtica de l'evolució humana que de la simple supervivència passa al benestar, de la dependència de la natura al seu control i domini, mostrant en això la grandesa de l'home en l'escenari dels éssers vius. De fet, però, això no ha estat ben bé així per a tothom i la grandesa humana s'ha desenvolupat de manera enormement satisfactòria per als uns mentre d'altres n'han quedat, i en queden encara, gairebé exclosos. El fet és que aquest espiral de desenvolupament no ha estat guiat per un principi d'equanimitat segons el qual tota la humanitat trobés el seu benestar alimentari com a satisfacció de la seva humanitat i ajut al seu estat sanitari.

De sempre, però avui en som especialment conscients, de manera que no podem fer-hi els ulls clucs, les desigualtats alimentàries han estat importants: mentre uns estaven satisfets, d'altres, molts altres, amb prou feina podien subsistir amb recursos molt bàsics i relativament poc sofisticats. Més encara, avui és notícia l'excés de la taula dels uns, del que en son mostra escandalosa les abundants restes d'aliments que es llencen a les escombraries, mentre la taula d'altres és escassa i el fantasma de la fam planeja sobre pobles sencers i nacions enteres.

Des d'aquesta perspectiva cal dir que la indiscutible importància de l'alimentació com a fenomen humà i humanitzador, esdevé urgència de replantejament per tal de satisfer sanament, com si d'un retorn als orígens dels temps es tractés, la més pregona necessitat alimentària de la humanitat sencera. L'existència de la FAO, l'organització creada el 1945 per les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació, entitat discutible en els seus resultats però indiscutible en la seva significativitat, n'és una prova palesa. Al seu interior, la creació de la Comissió del Codex Alimentarius conjuntament amb l'OMS, l'Organització Mundial de la Salut, per tal de formular normes alimentàries, n'és una concreció rellevant tot i que socialment força desconeguda i fins i tot discutida.

Així, el fenomen humà de l'alimentació, com passa amb tants altres fenòmens humans, es converteix en un signe de contradicció, de la inherent contradicció de l'home que domina el món però n'exclou el gaudi per a molts altres éssers humans. La sofisticació de la cuina benestant conviu amb la escandalosa precarietat alimentària d'un nombre rellevant de la població mundial. I això demana una crida a la responsabilitat que ens porti vers una millor distribució dels recursos alimentaris per tal de garantir una vida humana en salut i la salut mateixa de la humanitat.

La professió del nutricionista-dietista com a resposta contemporània al fenomen de l'alimentació humana i a la seva exigència de salut

En aquest context, assumint la importància de la alimentació humana i de tota la complexitat que s'hi manifesta en la millora de la qualitat de vida i de la salut dels ciutadans, però recollint també el repte de respondre a una adequada i suficient alimentació per a tota la humanitat, volem presentar no només la professió del dietista-nutricionista sinó també, i sobretot, les seves exigències ètiques com a manifestació concreta de la seva responsabilitat social en l'exercici professional.

La professió del nutricionista-dietista és certament nova, quasi emergent en la seva especificitat, però les seves funcions han fet part i han estat assumides des de sempre per les ciències de la salut. Ja en el nostre rerefons cultural, a la medicina grega, impregnada de filosofia, trobem l'atenció a l'alimentació com a tret notable de la praxis sanitària i dels consells de bona salut. I això és així en totes les cultures, de manera més o menys desenvolupada, sota forma de consells o de prohibicions, de manera científica o pre-científica, religiosa o civil. L'atenció a una adequada alimentació forma part del patrimoni cultural de la humanitat.¹

El que és nou, doncs, és l'especificació de la professió de dietista-nutricionista en l'àmbit sanitari. Una novetat que respon a la necessitat de diversificar l'actuació sanitària, molt més enllà a hores d'ara de l'exclusiva resposta tècnica a la patologia orgànica manifesta, per endinsar-se en tots els àmbits de les funcions bàsiques de la vida humana i en tots els aspectes del seu adequat funcionament, ja des de la prevenció i no només centrada en la intervenció.

¹ Esmentem com a significativa l'obra antropològica de Marvin Harris (1927-2001) que, independentment del debat que pugui generar la seva peculiar perspectiva, va desenvolupar estudis molt interessants sobre la cultura alimentària en diversos estadis i espais del desenvolupament de la humanitat.

Pel que fa a l'alimentació humana, aquest procés d'especialització s'ha materialitzat, en el món sanitari, però no només en ell sinó també en el món empresarial, o en el món polític, en la necessitat d'aprofundir en l'elaboració, mercantilització, distribució, assessorament, cura i reconducció de l'alimentació per a que serveixi a una vida humana saludable.

El procés d'especialització propi del món sanitari i la creixent presa de consciència de la importància d'una sàvia alimentació com a font i garantia de bona salut han portat, ja al segle XX, i de manera esglaonada en diversos països del món més desenvolupat, a l'aparició de la professió del nutricionista-dietista, així com a la seva particular formació universitària.²

Així, doncs, l'atenció a l'alimentació, des d'un punt de vista sanitari, no és nova. És nova, en canvi, l'aparició d'una professió específica que vulgui recollir i afrontar, des de tots els punts de vista, el fenomen humà de l'alimentació per respondre a la necessitat, cada cop més sentida, d'una adequada i sana alimentació per a tothom. El nutricionista-dietista ens vol ajudar no només a menjar sinó a menjar sa, a menjar allò que ens convé en les diverses fases i escenaris de la nostra vida sense impedir-nos el gaudi humà del menjar. El menjar de l'infant que ha de créixer i el menjar de l'home adult que ha d'afavorir-li una vida sana, o el menjar adequat de la persona gran que vol mantenir el millor i el major temps possible un bon estat de salut. Però també el menjar adequat a les persones malaltes, o el menjar de les col·lectivitats peculiars. També la garantia de qualitat dels aliments bàsics que componen la cistella domèstica... Tot això i més esdevé l'expertesa pròpia del nutricionista-dietista.

L'aparició de la professió del nutricionista-dietista en l'àmbit estrictament sanitari es diversificarà ràpidament,

² Recordem el capítol "Historia de los estudios universitarios de Nutrición Humana y Dietética en España" d'Isabel García-Jalón, M. Paz de Peña i Mercedes Muñoz que forma part d'aquest mateix llibre.

com a línies d'intervenció, en l'ampli ventall d'aspectes que estan implicats en el fenomen alimentari: tecnologies d'elaboració dels aliments, administració de serveis d'alimentació, intervenció clínica, atenció comunitària, recerca, educació i generació de cultura alimentària.³ I de ben segur apareixeran altres aspectes ens els que caldrà comptar amb la presència del nutricionista-dietista per tal de garantir un bon servei a les persones i a la societat sencera en l'ordre de l'adequada alimentació.

L'aparició d'una professió representa, sempre, una presa de consciència col·lectiva de la importància d'un fenomen humà i de la necessitat de donar-hi adequada resposta. Normalment el que és nou no és el fenomen, sinó la voluntat social d'assumir-ne explícitament, específicament i satisfactoriament la seva vivència humana, individual i col·lectiva. És, sempre, un signe de maduració en evidenciar i subratllar allò que era implícit, i potser com un apèndix d'altres sabers i feines, per portar-ho al nivell de l'explícit que reclama especialització i una atenció particular.

L'aparició de la professió del nutricionista-dietista representa, doncs, com l'aparició d'altres professions, un moment de maduresa social en la seva voluntat col·lectiva de fer la vida més humana en tots els seus àmbits rellevants. Evidencia i subratlla allò que ja sabíem, la importància d'una bona alimentació per a la salut de la vida humana, fent-ne un saber específic i una feina precisa, una professió.

El nutricionista-dietista i la responsabilitat professional expressada en els codis deontològics

L'aparició d'una professió suposa, també, la presa de consciència social de la importància i rellevància d'una feina que no pot ser realitzada de qualsevol manera, precisament

³ També d'aquest aspecte se n'ha parlat al capítol "Perfil professional del nutricionista-dietista" del present llibre.

perquè respon a allò que la societat considera i assumeix com a necessitat bàsica de les persones i del conjunt mateix de la societat. Aquest és el punt de partença de la responsabilitat professional i, per tant, de l'ètica professional.

La professió expressa precisament una responsabilitat en la prestació d'un servei que la societat necessita i que no pot satisfer acuradament si no és, precisament, a través dels professionals. El professional és aquell que disposa dels coneixements i les tècniques pròpies del seu àmbit d'actuació. Coneixements i tècniques que s'aprenen en el procés de formació reglada, procés del que n'assumeix un protagonisme decisiu la universitat, i que s'acrediten mitjançant l'oportuna titulació, reconeixement acadèmic i al mateix temps social, de la capacitat de la persona per exercir una determinada professió i prestar així el seu servei a les persones i a la societat.

L'aparició dels estudis propis de nutrició humana i dietètica materialitzen socialment aquest fet en l'àmbit de l'alimentació humana.

La capacitació professionalitzadora genera, simultàniament, una fiabilitat i un prestigi. La fiabilitat fa referència a la confiança que el ciutadà, i la societat en general, dipositen en el professional: perquè està titulat, val a dir adequadament format, s'espera del professional un correcte i eficaç exercici de la seva prestació de servei. El prestigi, per la seva banda, suposa el reconeixement social, des de l'àmbit més proper, fins i tot familiar i amical, fins al conjunt de tota la societat, que valora peculiarment a aquells que tenen una titulació que els acredita per dur a terme unes tasques que no tothom pot fer però que tothom, un dia o altre, podrà necessitar. Fiabilitat i prestigi estan en funció de la sentida necessitat social de la professió i això, pel que fa al nutricionista-dietista, és avui cada cop més evident: dietes d'aprimament, resposta als problemes d'obesitat infantil, alimentació adequada per a gent gran o per a malalts específics, conscienciació envers el menjar escombraria... qüestions que cada dia son més recurrents i socialment significatives.

Tots quatre elements característics de la professió, coneixements i tècniques, fiabilitat i prestigi, són variables, dinàmics, en constant procés de mobilitat. Els coneixements i les tècniques, gràcies a la recerca, canvien, evolucionen, milloren. El professional està cridat, si vol respondre a la seva qualitat de professional, a anar assumint els nous coneixements i les noves tècniques en la mesura que són científicament contrastats i socialment acceptats: parlem, avui indefugiblement, de formació continuada. També la fiabilitat i el prestigi varien: la percepció social de la qualitat de l'exercici professional genera major o menor confiança i, amb ella, major o menor prestigi. El professional, de manera especialment col·legiada, està cridat a garantir el bon exercici professional precisament per assegurar i mantenir la confiança que els ciutadans han de tenir en la prestació de serveis específics i, d'aquesta manera, mantenir alt el llistó del prestigi professional.

Aquests elements distintius de la professió, i propis per dret propi de la professió de nutricionista-dietista, tot i que en estat germinal, encara molt jove, ja parlen de responsabilitat. Vol dir que el professional ha de garantir una qualitat en l'exercici de la seva tasca. Qualitat genèrica, respondre a les necessitats de la ciutadania i de la societat en general des de la seva peculiar vessant operativa, l'alimentació humana en el nostre cas, i qualitat específica, garantir el compliment de determinades característiques en l'exercici professional que no només responguin eficaçment a les necessitats de les persones sinó que a més, i això és cada dia més exigible, respectin els seus drets com a persones dibuixant el mapa de validació del correcte exercici professional en la relació amb qui en rep la prestació.

Després de tot el que ja hem dit a propòsit de la feina del nutricionista-dietista, de la seva emergència i funcionalitat en el marc de les professions, especialment de les professions sanitàries al servei d'una sana alimentació humana, és evident que aquesta assoleix les característiques pròpies de la professió i per tant i al mateix temps n'assu-

meix les responsabilitats. Aquesta entitat de professió és la que normalment volen expressar els codis deontològics de cadascun dels col·lectius professionals: son la garantia social del bon exercici professional en explicitar allò que el ciutadà i la societat en general poden i han d'esperar d'un determinat sector professional.

Des del jurament hipocràtic del segle V a.C., que concernia als metges, i de manera especial al llarg del segle XX amb l'esclat socialitzador de les professions, la presència d'un codi deontològic ha marcat un moment de dignitat i de grandesa, però també de funcionalitat i reconeixement social d'una professió. Moltes són les professions que en els darrers anys del segle XX han elaborat el seu codi deontològic, la carta magna de l'exercici professional. No podia ser menys pel que fa al nutricionista-dietista, professió específica nova, quasi emergent, que en aquests primers anys del segle XXI ha vist aparèixer una ingent proliferació de codis deontològics en diversos països.⁴ Tots ells són peculiars. I tanmateix tenen moltes coses en comú. Recollir les peculiaritats, però caminar vers un codi comú, és el que ja des d'ara presidirà la nostra proposta. Però valgui el reconeixement d'aquesta recent proliferació per fer veure la creixent rellevància i responsabilització social de la professió del nutricionista-dietista a la societat, tot i la òbvia absència dels països més desafavorits.

⁴ Molts son els codis deontològics de la professió del nutricionista-dietista que existeixen. Des del *Code of Ethics for the Dietetic Profession in Canada* del 1996 fins a *Ethics and Standards: the underpinnings of quality of professional practice* de la International Confederation of Dietetic Association (ICDA) del 2007, passant, entre d'altres, pel *Code of Ethics for the Profession of Dietetics* de la American Dietetic Association del 1999, pel *Código de ética profesional del nutriólogo* de Mèxic, també del 1999, pel *Code of Ethics* del New Zealand Dietitians Board del 2003, pel *Code of Ethics for Clinical Dietitians* de Suècia del 2007, fins i tot pel *Code of Ethics* de la Malaysian Dietitians' Association del 2005 o pel *Code of Professional Conduct for Dietitians* del Council for the Professions Complementary to Medicine de Malta del 2006.

Les funcions i els límits dels codis deontològics

Abans d'endinsar-nos en el món dels codis deontològics que existeixen a propòsit de la professió de nutricionista-dietista, serà bo assenyalar que els codis deontològics, tots, tenen una funcionalitat múltiple que els fa rics en significativitat social, però també unes limitacions que els son inherents i que, sense invalidar-los, en marquen la seva precarietat.

El codi deontològic d'una professió expressa un moment de maduresa d'aquesta en la mesura que posa en marxa i socialitza unes pautes per a la bona conducta professional. Reflecteix una seriosa reflexió del col·lectiu professional a propòsit del que ofereix a la ciutadania i a la societat. Així podem dir, molt sintèticament, que el codi deontològic formula públicament el sentit, la utilitat i els criteris d'actuació d'un determinat sector professional. A la vegada, però, té una funcionalitat interna al mateix col·lectiu professional en donar un marc de referència i uns criteris de discerniment per a la bona praxis professional, així com en constituir-se, a la vegada, en norma obligatòria de conducta i en instrument de seguretat per al bon professional que en segueix les pautes.

Però la presència del codi deontològic no és un element que doni per tancada la qüestió de la responsabilitat de l'exercici professional. De fet, els codis deontològics són limitats, d'unes limitacions no invalidants però sí ubicatives del seu veritable abast i de la manera com han de ser interpretats.

Tres són les limitacions més significatives. La primera és la seva fragilitat en relació a un context, el de l'actuació professional, que està marcat per noves descobertes científiques i tècniques, per nous escenaris socials, per noves sensibilitats ètiques, per noves situacions concretes a les que no s'havia prestat prou atenció o no s'havien pogut preveure. Tot codi deontològic està sotmès al temps, caduca. Cal revisar-lo, rellegir-lo i reformar-lo. I això no es

pot fer a cada moment, però tampoc es pot aplaçar indefinidament.

D'altra banda, els codis deontològics, especialment en el nostre món global on les distàncies s'han fet tan i tan petites, pateixen d'una disharmonia que cal acceptar però en la que no ens podem complaure. Vol dir que malgrat aspectes genèrics comuns, alguns codis deontològics, en determinats països, contemplaran determinades pràctiques que en d'altres seran considerades irresponsables. Això destorba la mobilitat dels professionals i pot fer creure, al ciutadà atent, que el que és bo en un lloc pot deixar de ser-ho en un altre. En realitat hem de dir que tot codi deontològic expressa el moment reflexiu d'una determinada corporació professional així com d'una determinada i concreta societat. Cal caminar cap a una percepció universal de l'exercici professional, però no cal fer-ho en detriment de particularitats i de moments històrics que poden ser i han de ser respectats.

Finalment, el codi deontològic, com tot codi normatiu, sempre tindrà la limitació d'un cert minimalisme en exigir dels professionals determinades conductes sense poder exigir, formalment, determinades actituds: aquestes no son irrellevants però no poden ser constatades ni contrastades i per tant es mantenen en l'àmbit del for intern de l'exercici de cada professional. És desitjable, exigible, que un professional cregui en la funcionalitat social de la seva professió, que l'estimi, però això no és codificable en forma d'exigència el compliment de la qual pot ser constatada i contrastada, i el seu incompliment penalitzat.

Grandesa i limitació de tot codi deontològic que, al nostre entendre, cal assumir en abordar-ne la seva redacció o la seva interpretació. Això valdrà també, és clar, per a qualsevol codi deontològic del professional de la nutrició humana i de la dietètica.

Els denominadors comuns dels codis deontològics i els diferencials específics de cada professió

Avui existeixen un bon nombre de codis deontològics. Diferents, com son diferents les professions de les que n'expressen la responsabilitat social. Però també semblants, amb molts aspectes comuns, compartits, amb una clara dinàmica de mútua inspiració i enriquiment. Abans d'entrar en aspectes concrets del codi deontològic del nutricionista-dietista, voldríem explicitar aquesta apreciació per tal que ens serveixi de guia en la lectura dels actuals codis deontològics existents i en la proposta d'un nou codi unificat.

La immensa majoria dels codis deontològics estan presidits per grans principis que tenen a veure amb la finalitat mateixa de la professió així com amb els eixos del seu adequat exercici. Sobre aquests principis hi ha debat, però podem afirmar que, avui per avui, i sempre en clau d'una legítima dinamicitat que fa que el pensament deontològic pugui millorar, i fins i tot canviar, aquest grans principis son quatre: beneficència, no maleficència, autonomia i justícia.⁵ En síntesis expressen l'exigència que l'exercici professional s'adreci efectivament i eficaçment a respondre a la necessitat de qui en rep la prestació, en qualsevol cas sense perjudicar-lo, respectant la seva voluntat i garantint la no discriminació de persones en el servei que s'ofereix,

⁵ Ens vinculem a la proposta de Beauchamp, T. L., Childress, J. F. en la seva reconeguda obra *Principles of Biomedical Ethics*, Oxford University Press, 1979, malgrat que cal esmentar-ne les posteriors edicions que amplien les reflexions i responen a qüestionaments i crítiques. Ens inclinem per aquesta proposta per dos motius. Primer, perquè la bioètica palesa l'avantguarda de les reflexions ètiques en el món sanitari, i també avui en el món professional, donades les peculiaritats de la biomedicina que afronta els més rellevants reptes científics i destreses tècniques en el món de la salut. I segon, perquè malgrat l'important debat que ha generat l'obra d'aquest autors, segueix essent el punt de referència inevitable de l'ètica professional, especialment, és clar, en l'àmbit sanitari.

així com la disponibilitat per a que aquest servei arribi a totes les persones.

D'una manera o altra, en un moment o altre dels codis deontològics, aquests principis estan expressats, tot i que certament amb el to i els continguts propis de cadascuna de les professions. Creiem que el codi deontològic del nutricionista-dietista els ha de tenir en compte, recollint així el pòsit comú de les professions que es perceben com a prestació responsable d'un servei necessari a la ciutadania i a la societat.

D'altres principis, d'alguna manera més procedimentals i més concrets, també estan presents, sovint, en la majoria dels codis deontològics. Parlem de l'observança de la confidencialitat, de l'exigència de veracitat i del compromís de fidelitat que han de vincular al professional amb el ciutadà al que adreça la seva prestació. Confidencialitat que genera la necessària confiança en el receptor del servei professional que ha de comunicar informació més o menys íntima. Veracitat que demana una comunicació sincera també per part del professional envers un receptor de serveis que no n'és ni en vol ser estricte subjecte passiu. Fidelitat que garanteix la certesa que el receptor dels serveis no serà abandonat en aquelles prestacions que necessita i que ell sol no sap o no pot administrar-se.

Més enllà dels oportuns debats i matisacions que es poden fer a aquestes regles de conducta professional, pensem que també el codi deontològic del nutricionista-dietista les ha de recollir, a la seva manera i des de la seves peculiaritats, en el respecte de les persones i col·lectius als que adreça la seva feina i a fi de garantir-ne una qualitat socialment exigible.

Però hem d'afegir, finalment, que cada professió s'inscriu en un terreny d'intervenció i d'actuació que té, i és bo i normal que així sigui, la seva particular originalitat. Té a veure precisament amb allò que distingeix una professió d'una altra, fins i tot en àmbits d'actuació professional en les que les fronteres no estan sempre ben delimitades, fins

i tot on aquesta delimitació és a vegades conflictiva, font de debat i de pugna interprofessional.

Pensem, en l'àmbit sanitari, en la dificultat per dibuixar les fronteres precises entre la medicina, amb totes les seves múltiples especialitzacions, la infermeria, la fisioteràpia, la farmàcia, la psicologia o bé la tasca del nutricionista-dietista. Malgrat el debat, sempre enriquidor i sobretot il·luminador sobre la dificultat d'establir fronteres i la necessitat de dibuixar interdisciplinarietats, és bo que cada professió s'apliqui a aprofundir allò que li és propi i, consegüentment, les exigències d'un exercici responsable de la professió que se'n deriven.

Vers un codi ètic unificat de la professió de nutricionista-dietista

Amb totes les premisses que hem expressat, volem ara endinsar-nos específicament en el que és l'objecte directe d'aquestes reflexions i el seu resultat concret: l'elaboració d'un codi deontològic del nutricionista-dietista.

El primer que hem de dir és que no partim de zero. Hi ha, com hem notat abans, una rica mostra de codis deontològics de la professió de nutricionista-dietista que travessa l'ample geografia mundial, tot i que sovint recloses en l'escenari del primer món benestant. Fins i tot constatem múltiples esforços de comunicació entre col·legis professionals de territoris diversos i propostes de codi deontològic comú. No els podem ni els volem obviar.

Hem d'afegir, ràpidament, la nostra percepció que ens trobem en un moment en el que conflueixen diversos elements que indiquen la oportunitat del nostre objectiu, a Catalunya, a Espanya i, ho diem amb senzillesa, a nivell europeu i a nivell mundial. Es donen esdeveniments que convergeixen en el disseny d'un escenari favorable a l'elaboració d'un codi deontològic del nutricionista-dietista que concerneixi un ample nombre de països.

D'una banda la convergència europea pel que fa als estudis universitaris i, concretament, als estudis de Nutrició humana i Dietètica. El juny de 2005 la Federació Europea d'Associacions de Dietistes (EFAD) va presentar un document important, els estàndards europeus per a la formació i l'actuació professional del nutricionista-dietista.⁶ Vol dir que la formació d'aquest professionals a Europa seguirà un mateix patró i voldrà assolir uns mateixos objectius competencials que facilitarà una paritària qualificació i la lliure circulació dels professionals en el mercat del treball professional europeu. És una ocasió immillorable per a cristal·litzar aquesta volguda homologació vers la homogeneïtzació dels professionals amb l'establiment d'un codi deontològic únic i extensible a tots els països de la Comunitat Econòmica Europea.

D'altra banda, l'aparició recent, el 2007, d'un excel·lent codi deontològic promogut per la Confederació Internacional de les Associacions de Dietistes (ICDA).⁷ Aquest codi, que creiem millorable, representa un moment de maduresa professional molt important perquè significa no només l'establiment a àmplia escala geogràfica d'una xarxa de professionals de la nutrició humana i la dietètica sinó també, i sobretot, la capacitat d'entendre's pel que fa a les característiques i responsabilitats pròpies de la professió.

Dos elements que ens porten a plantejar una millora però en la confluència del que ja existeix. Una millora que vol aportar, humilment, un rerefons ètic més compacte assumint explícitament els grans principis comuns a la majoria dels codis deontològics professionals, formulats en la seva expressió més convencional però concretats en l'actuació del professional de la nutrició humana i la dietètica. I

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

⁷ *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

una millora que representi un esforç d'avançar en la identificació del trets més rellevants de la conducta professional en els seus diversos àmbits d'actuació en termes de responsabilització. Creiem que no aportem un salt qualitatiu en relació al que ja existeix. Creiem també, però, que l'esforç d'elaboració d'aquest codi que presentem pot servir, obert a tot debat i a tota rèplica, a l'ulterior aprofundiment d'una professió emergent que ha d'anar-se consolidant en el reconeixement social, reconeixement que s'obté en l'esforç reflexiu sobre el que proposa la professió a la societat, la seva noble, útil i necessària finalitat, així com en l'explicitació de la seva responsabilització col·legial que garanteix a la societat i a la ciutadania un servei de qualitat científica i tècnica, però també de seriositat ètica.

De fet, hem optat per seguir l'esquema del document de l'ICDA que distingeix, com ho fan ja molts altres codis deontològics d'altres professions, entre principis ètics i estàndards de bona conducta professional. Ho hem fet des de la interdisciplinarietat, aplegant estudiosos de l'ètica, i de l'ètica professional, però també professionals del sector i docents universitaris de la jove titulació de Nutrició Humana i Dietètica a Catalunya i a Espanya. Ens sembla el camí a seguir: recollir l'esforç esmerçat, generar diàleg interdisciplinari i ser agosaradament propositius en la millora dels continguts que expressen la responsabilitat ètica de la professió. Tant de bo el nostre treball ajudi en el recorregut necessari i desitjable de la implantació social de la professió de nutricionista-dietista, en la consciència i la certesa de la seva indispensable funcionalitat pel benestar de la humanitat en l'àmbit de l'alimentació.



PROPOSTA DE CODI ÈTIC DEL NUTRICIONISTA-DIETISTA

Grup de recerca

PRINCIPIS GENERALS

1. Responsabilitat

1. El professional de la nutrició humana i la dietètica adreçarà la seva tasca professional al servei de la salut en l'àmbit de l'alimentació segons els estàndards de bona salut tipificats internacionalment.
2. Respectarà sempre el principi de beneficència, cercant el màxim bé de les persones o comunitats per tal que assoleixin la més plena salut alimentària, participant així, des de la seva especificitat, en la promoció i manteniment de la salut integral i en l'acompanyament i guarició de les malalties.
3. No generarà, en qualsevol cas, danys excessius o irreversibles de cap tipus a aquells als qui adreça la seva feina, més enllà de les molèsties estrictament necessàries per afrontar eficaçment les diverses situacions sanitàries a què faci front.

2. Professionalitat

1. El professional de la nutrició humana i la dietètica garantirà sempre la seva competència professional no només amb la formació bàsica i reglada, sinó també amb l'actualització dels seus coneixement i destreses, fruits de la recerca i de l'experiència socialitzada, en un procés sistemàtic de formació continuada.
2. Procurarà la difusió digna de la professió, dels seus objectius i competències, i de la seva peculiar participació en l'atenció sanitària estructurada, a través de tots els mitjans al seu abast.

3. Acreditarà sempre la seva qualificació professional així com la seva específica funció en els diversos àmbits d'actuació, ja sigui comunitari o de salut pública, clínic o d'administració i gestió de serveis alimentaris.
 4. Lluitarà contra l'intrusisme professional denunciant als estaments pertinents la pràctica no qualificada de les tasques que li són pròpies.
3. Solidaritat
1. El professional de la nutrició humana i la dietètica esmerçarà els seus esforços i treballs al servei de l'alimentació humana com a condició de possibilitat i element indefugible per a la consecució dels més alt nivell de salut de la població mundial.
 2. Respectarà el principi de justícia, no marginant per cap motiu ni persones ni comunitats humanes en el seu exercici professional i participant en la lluita per un accés generalitzat de les persones i dels pobles a la suficient i sana alimentació.
 3. Denunciarà especialment, amb esperit crític i constructiu, els excessos del consum alimentari del primer món davant les mancances alimentàries d'amples franges de la població mundial.
4. Respecte
1. El professional de la nutrició humana i la dietètica respectarà l'autonomia d'aquells als qui adreça la seva feina en un esforç de comunicació i d'acompanyament en la presa de decisions sanitàries en l'àmbit de l'alimentació.
 2. Mantindrà en secret tota la informació que rebi del pacient, i només se'n podrà servir amb finalitats docents o d'investigació mantenint sempre en l'anonimat les dades personals.
 3. Preservarà la confidencialitat, fins i tot en cas de defunció del pacient.

4. Podrà revelar el secret amb la màxima discreció possible i a les persones que cregui necessari, en els següents casos i en cap més:
 - a) Quan suposi de forma contrastada un bé per al pacient.
 - b) Si amb el silenci es posés en perill el pacient, el seu entorn, tota una collectivitat o les persones responsables del funcionament de la població.
 - c) Quan es cregui que si es declaren accidents laborals, malalties professionals o altres sinistres se n'evitaran de semblants.
 - d) Si hi ha hagut algun tipus de maltractament o acte de violació a qualsevol individu.
 - e) Quan sigui injustament perjudicat pel manteniment del secret i el pacient sigui l'autor del perjudici, però sense perjudicar a terceres persones.
 5. Garantirà el servei continuat a aquells als qui dirigeixi la seva atenció per tal de donar-los la confiança que seran acompanyats en el seu procés sanitari i derivant-los vers un altre professional en cas d'una legítima causa que impossibiliti la continuïtat de la prestació professional.
 6. Mostrarà sempre la seva obertura a l'alteritat i a la diversitat, social, cultural, religiosa o moral, sense exclusió del qüestionament respectuós envers conductes i creences que puguin vulnerar la adequada i sana alimentació de persones i de comunitats.
5. Cooperació
1. El professional de la nutrició humana i la dietètica s'obrirà a la col·laboració interdisciplinària, tant pel que fa a les altres professions sanitàries com a totes aquelles que es vegin implicades en la producció, gestió i distribució dels aliments, ja siguin empresarials o polítiques, assegurant i preservant la seva específica competència i finalitat.

2. Participarà, de manera específica, en la construcció i bon funcionament d'equips integrals de salut.
 3. Garantirà la seva vinculació amb l'estament professional a través de la pertinença als corresponents col·legis o associacions professionals que visualitzen i gestionen socialment l'esperit, les funcions i les expectatives de la professió.
6. Legalitat
1. El professional de la nutrició humana i la dietètica haurà de respectar, sense exclusió del debat oportú, l'estat de dret del lloc on exerceix la seva feina.
 2. Es comprometrà a complir les regles i els estàndards de conducta professional que en regeixen l'exercici en cada territori específic, especialment les que estan contemplades en un precís codi deontològic.
 3. Si l'activitat professional d'algun col·lega no respecte el Codi Ètic, ho comunicarà obligatòriament a la institució representativa de la professió.
 4. Comunicarà a l'estament oportú, col·legi o associació professional, les situacions conflictives amb les que es trobi en l'exercici de les tasques pròpies de la professió, tant per obtenir ajut en el discerniment concret com per enriquir amb la casuística les reflexions deontològiques del col·lectiu professional.
 5. Assumirà fermament les decisions de les instàncies professionals socialment reconegudes i legalment vinculants que el concerneixin.
 6. Comunicarà el procediment terapèutic amb la informació adequada per tal que el pacient pugui implicar-se lliurement en la decisió a través de l'acceptació d'un consentiment informat.

ESTÀNDARDS DE CONDUCTA PROFESSIONAL.

Proposta d'estàndards internacionals de bona pràctica en Nutrició Humana i Dietètica

1. Provisió de serveis i aplicació del coneixement

El professional de la nutrició humana i la dietètica garantirà una correcta provisió o prestació de serveis així com l'adequada aplicació del coneixement específic a través del compliment de les accions que es descriuen.

Art. 1.1. Oferirà uns serveis d'alta qualitat i cost-eficients.

Art. 1.2. Vetllarà per fer teràpies individualitzades i en persona. Haurà d'evitar que els tractaments es facin íntegrament a través de recursos interactius. Podrà recórrer a mitjans electrònics o a distància per fer recomanacions o seguiments del tractament dietètic.

Art. 1.3. No derivarà persones del centre o entitat on exerceixi a serveis privats, amb propòsits únicament lucratius.

Art. 1.4. Farà possible que els éssers humans realitzin llur cycle vital adaptant la teràpia i respectant la seva edat, condició física o situació fisiològica en la que es troben.

Art. 1.5. No promocionarà ni transmetrà falses expectatives de curació ni tampoc generarà falses necessitats relacionades amb la salut.

Art. 1.6. Respectarà els criteris d'altres nutricionistes-dietistes davant la persona atesa, encara que no els comparteixi, per tal de no desprestigiar la professió.

Art. 1.7. Mantindrà una relació de respecte i consideració mútua amb altres nutricionistes-dietistes.

Art. 1.8. Serà capaç de treballar en un equip interdisciplinari per oferir a les persones una millor atenció. Les relacions que estableixi amb altres professionals de la salut hauran de basar-se amb el respecte recíproc. També coneixerà les seves responsabilitats i les limitacions pròpies de cada professió.

Art. 1.9. Les relacions que estableixi amb altres professionals de la salut hauran de basar-se en el respecte recíproc. I ambdues parts hauran de reconèixer les delimitacions pròpies de cada professió.

Art. 1.10. Ajudarà, aconsellarà o col·laborarà amb el/la company/a que ho sol·liciti, amb els seus coneixements i li facilitarà l'accés als centres d'estudi o altres serveis sanitaris per millorar l'atenció de les persones.

Art. 1.11. Haurà de tenir un coneixement adequat i suficient de la situació de la persona atesa i evitarà donar informacions indegudes, parcials i consells contradictoris al destinatari o a la seva família.

Art. 1.12. Dins una mateixa pauta dietètica, podrà introduir variacions adaptades a les necessitats del destinatari.

Art 1.13. Una dieta restrictiva no es podrà realitzar durant llargs períodes de temps sense un control periòdic i una avaluació global de la salut del pacient. En cas que apareguin nous problemes de salut o persisteixin els que inicialment es volien tractar, la dieta haurà de ser modificada.

2. Desenvolupament de la pràctica professional i aplicació de la recerca

El professional de la nutrició humana i la dietètica garantirà l'adequat desenvolupament de la pràctica professional així com l'adequada aplicació de la recerca a través del compliment de les accions que es descriuen.

Art. 2.1. La pràctica professional estarà basada en l'evidència científica.

Art. 2.2. Haurà de tenir un coneixement científic i profund dels aliments i de tot el procés que comporta la nutrició humana.

Art. 2.3. El pacient tindrà el dret de disposar d'un document on quedin reflectides les dietes, proves, exploracions que li hagi realitzat el nutricionista-dietista.

Art. 2.4. Serà lleial a la persona que atén. L'atenció a les persones passarà per davant de qualsevol benefici del professional.

Art. 2.5. Haurà d'informar el destinatari de totes les opcions terapèutiques en l'àmbit nutricional i dietètic sense que se senti coaccionat per les conviccions personals del nutricionista-dietista.

Art. 2.6. Facilitarà al pacient la naturalesa i l'abast del tractament, tot donant-li la informació addicional que solliciti. L'interlocutor serà només la persona atesa si aquesta ho demana, exceptuant casos on es detecti una disminució en la competència.

Art. 2.7. Quan es prescrigui una dieta, farà un seguiment fins que la consideri acabada segons el propi criteri o segons les indicacions dels altres professionals que se'n fan càrrec. Si per motius de força major el professional hagués d'abandonar el seguiment de la dieta, s'assegurarà la continuació terapèutica a través d'un altre nutricionista-dietista.

Art. 2.8. Interromprà qualsevol investigació si durant el seu curs es detecta un risc per les persones implicades o si aquestes ho solliciten, garantint la seva continuïtat assistencial, si cal.

Art 2.9. Necessitarà una qualificació adequada per realitzar qualsevol tipus d'investigació. No la durà a terme si no disposa de prou mitjans per fer-ho amb seguretat i garantint els drets de les persones.

Art. 2.10. Generarà, participarà, interpretarà i aplicarà la recerca per realçar i desenvolupar la pràctica professional.

Art. 2.11. No publicarà resultats sensacionalistes o poc contrastats, no podrà exagerar-ne el significat, ni tampoc falsificar o inventar dades. Serà important distingir els resultats d'un assaig dels que ja han estat científicament validats.

Art. 2.12. Evitarà apropiar-se dels descobriments científics o acadèmics d'un/a company/a.

3. Comunicació dels coneixements i destreses propis de la professió

El professional de la nutrició humana i la dietètica garantirà l'adequada comunicació dels coneixements i destreses propis de la professió a través del compliment de les accions que es descriuen.

Art. 3.1. Educarà i informarà a qualsevol individu dins el context professional. A més, sempre adequarà el llenguatge al nivell de l'oient.

Art. 3.2. Comunicarà de manera efectiva el desenvolupament de polítiques i programes a través de l'educació nutricional.

Art. 3.3. Comunicarà, a la premsa i als altres mitjans, la informació sobre les activitats professionals de manera verídica, prudent, mesurada i entenedora.

Art. 3.4. Per evitar confusions, redactarà i abreviarà de forma clara i entenedora qualsevol informe, document o manual de dietes que sigui d'ús compartit entre diferents professionals.

Art. 3.5. Evitarà fer declaracions fraudulentess, injustes o enganyoses.

Art. 3.6. Transmetrà informació únicament de la seva competència i sense adoptar una actitud exclusivament publicitària.

Art. 3.7. Protegirà qualsevol persona o comunitat quan la seva salut i seguretat es vegin amenaçades per pràctiques poc honrades, incompetents i/o il·legals.

Art. 3.8. No promourà ni participarà en la publicitat d'aliments o productes alimentaris, si aquesta compromet la salut dels ciutadans.

Art. 3.9. Informarà qualsevol persona que hagi decidit fer una vaga de fam de les conseqüències que aquesta comporta sobre la seva salut.

4. Qualitat de la pràctica professional

El professional de la nutrició humana i la dietètica garantirà l'adequada qualitat de la pràctica professional a través del compliment de les accions que es descriuen.

Art. 4.1. Es presentarà als destinataris amb el seu nom, la seva qualificació acreditada i la seva responsabilitat dins de l'eventual equip interdisciplinari de salut en què desenvolupi la seva tasca.

Art. 4.2. Demanarà ajuda de companys més competents si no es considera prou capacitat o preparat per desenvolupar la seva feina, sense deixar de banda incorporar nous coneixements o noves tècniques per poder exercir correctament les seves tasques.

Art. 4.3. Revisarà i valorarà sistemàticament la qualitat de la seva pràctica professional.

Art. 4.4. S'esforçarà per millorar els serveis i la pràctica professional en tot moment.

Art. 4.5. Mantindrà de forma continuada la competència professional per exercir la professió.

5. Competència i responsabilitat professional

El professional de la nutrició humana i la dietètica garantirà l'adequada competència continuada així com l'adequada responsabilitat professional a través del compliment de les accions que es descriuen.

Art. 5.1. Garantirà la rendició de comptes al públic o la població de la seva pràctica professional.

Art. 5.2. Degut a la informatització de dades de la praxis professional, tindrà molta cura en el manteniment del secret professional.

Art. 5.3. Tindrà una actitud de superació i formació continuada per mantenir-se actualitzat, en un compromís de competència professional.

Art. 5.4. Utilitzarà el mètode científic, crític, analític i reflexiu en la cerca de nous coneixements que afavoreixin la comprensió i la solució de problemes referents a la professió.

Art. 5.5. Considerarà la deliberació en la presa de decisions resultant de l'aplicació de la nutrigenètica i de la nutrigenòmica.

Art. 5.6. Acceptarà la responsabilitat d'assegurar que la pràctica professional compleix els requeriments legals.

Bibliografia

- Abel i Fabre, Francesc. *Bioètica: Orígenes, presente y futuro*. Institut Borja de Bioètica i Fundación 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: març del 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*, gener 2007. 4 pàgines. 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>.
- Dietitians of Canada-Les Diététistes du Canada. *Code of Ethics for the Dietetic Profession in Canada*, Canadà: última revisió 1996. 1 pàgina.
- Dietecon, Dietética Consultores [Internet]. Pamplona: Universitats espanyoles que imparteixen la diplomatura de nutrició humana i dietètica juntament amb l'associació Espanyola de dietistes-nutricionistes, Dietecon (dietética consultores); febrer 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/Fisioterapia/CodiDeontologicFisioterapia.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/CodiEtica/CodiEticaInfermeria.htm>>.

- Espejo Arias y Aurelio, M^a 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; Juny 2005. [consulta 3 abril 2006]. Disponible en: <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^a 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]. Març 2002 [consulta 3 abril 2006]; [extensió 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^a 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>.
- 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 pàgines.
- New Zealand Dietitians Board; New Zealand Dietetic Association (NZDA). *Code of Ethics for Dietitians*, New Zealand: desembre 2003. 12 pàgines.
- Nova Scotia Dietetic Association. *Code of ethics for Professional Dietitians*, Nova Scotia: 2006. 8 pàgines.
- 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, pàg. XIX.
- Saskatchewan Dietitians Association. *Code of ethics for registered dietitians*, Saskatchewan: Maig 2005. Approved by the Minister of Health on May 2006. 7 pàgines.
- 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: novembre 2005, versió 1. 12 pàgines. Lilla Nygatan 14. P.O. Box 2026, S – 10312. 12. <www.drf.nu>.
- The American Dietetic Association. Code of ethics for the Profession of Dietetics, gener 1999, Vol. 99, Número 1. Pàg. 109-113.
- The Council for the Professions Complementary to Medicine. *Code of practice-dietetics*, Malta: abril 2006. 2 pàgines.
- The Nutrition Society [Internet]. Cambridge: The nutri-

- tion 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>>.
- Universitat de València. Código de ética y deontología médica [Internet]. València: Facultat de Medicina; Organización Médica Colegial. [Consulta 3 abril 2006]. Fernando A. Verdú Pascual. Disponible en: <<http://www.uv.es/~fevepa/2%20CPTA%20SEGUNDA%20omc.html>> .
- Wikipedia, Enciclopedia Lliure. Jurament Hipocràtic [Internet]. [darrera actualització 29 octubre 2006; consulta 30 octubre 2006]. Disponible en: <http://ca.wikipedia.org/wiki/Jurament_Hipocr%C3%A0tic>.
- Xarxa Telemàtica Educativa de Catalunya. Declaració Universal dels Drets Humans [base de dades en línia]. Catalunya: Xarxa telemàtica educativa de Catalunya; 26 juny 2000 [consulta 3 abril 2006]. Disponible en: <<http://www.xtec.es/~lvallmaj/passeig/dudh.htm>>.



