

# CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIAS BASICAS DE NUTRICIONISTAS-DIETISTAS EN LOS SERVICIOS INTEGRADOS DE SALUD<sup>1</sup>

Dr. Roberto Rueda Williamson<sup>2</sup>

*Como miembro del equipo de salud, la nutricionista-dietista desempeña funciones docentes y socioasistenciales que requieren una formación profesional y condiciones de carácter en consonancia con su responsabilidad en los programas de nutrición y alimentación de la comunidad.*

## Introducción

Para analizar y definir los conocimientos y experiencias fundamentales de una nutricionista-dietista en un servicio integrado de salud, es indispensable referirse a las actividades de nutrición en las que deberá asumir responsabilidades específicas dentro de esos servicios, siempre que en ellos se incluyan todos los aspectos preventivos y asistenciales de los programas de salud de una región.

El servicio integrado de salud opera, básicamente, a través de centros de salud que desarrollan actividades preventivo-asistenciales y de hospitales conexos cuyas funciones son principalmente curativas. Aunque las condiciones de organización, funcionamiento y coordinación de tales servicios son muy diversas en Latinoamérica, puede darse una descripción de las diferentes actividades de nutrición y alimentación que están generalmente incluidas dentro de un programa de salud pública a nivel local.

## Planificación del programa de nutrición

Todo programa de salud pública comienza por una etapa de planificación que debe incluir las actividades de nutrición y alimentación del programa. Como primer paso se

realizan dos estudios en que se han de basar los subsiguientes.

El primer estudio tiene como fin definir el problema nutricional y alimentario de la zona de influencia del servicio integrado de salud mediante la recopilación, análisis e interpretación de indicadores directos e indirectos de la situación, como estadísticas de mortalidad y de morbilidad, evaluación antropométrica de preescolares y escolares, estudio clínico-nutricional y alimentario en una muestra representativa de la población, e identificación y medición de los factores que condicionan su estado nutricional. Estos factores incluyen tanto el medio físico y cultural como las características básicas de la población atendida, especialmente en relación con la disponibilidad y consumo de alimentos, condiciones de saneamiento ambiental, composición etaria de la población, condiciones socioeconómicas de sus diferentes estratos y patrones culturales relacionados con la salud y la nutrición, como creencias y hábitos alimentarios, con especial énfasis en los grupos más vulnerables, es decir, las madres y los niños menores de 5 años.

El segundo estudio tiene por objeto determinar cuáles son los recursos disponibles de tipo institucional, material y humano para el desarrollo inmediato del programa, y establecer, asimismo, cuáles son los que faltan, a fin de proveerlos o de promover su obtención en el futuro.

Con base en los datos obtenidos de las investigaciones sobre el problema nutricional

<sup>1</sup>Trabajo presentado en la Conferencia sobre Adiestramiento de Nutricionistas-Dietistas de Salud Pública, celebrada bajo los auspicios de la Organización Panamericana de la Salud y del Gobierno de Venezuela, en el Instituto Nacional de Nutrición, Caracas, Venezuela, del 24 al 30 de julio de 1966.

<sup>2</sup>Director del Instituto Nacional de Nutrición de Colombia.

y alimentario y sobre los recursos disponibles del área de influencia del servicio integrado de salud, los miembros del equipo de salud—el médico, la enfermera, la educadora de salud pública, la nutricionista-dietista y el ingeniero sanitario—determinan el plan de acción en conjunto; establecen, asimismo, prioridades y metas, y definen claramente el tipo y número de actividades, funciones y responsabilidades específicas de cada uno de los miembros del personal técnico y auxiliar de dicho servicio.

Como parte importante del equipo de salud, la nutricionista-dietista debe estar ampliamente capacitada para participar en forma activa y decisiva en esta primera etapa de planificación, pues, por lo general es ella quien posee un conocimiento básico más completo sobre nutrición y alimentación. Esto hace que su responsabilidad se extienda a promover entre los demás miembros del equipo de salud el interés por los problemas nutricionales y las actividades de nutrición y alimentación que deben incluirse como parte importante del programa de salud pública, así como entre las autoridades y dirigentes locales en general.

### Adiestramiento de personal

Es evidente la extraordinaria escasez de personal calificado en nutrición y alimentación en América Latina. En Colombia, para atender los programas de nutrición de una población de 18 millones de habitantes, se cuenta con menos de 100 nutricionistas-dietistas en funciones; esta situación es aun más grave en otros países latinoamericanos. Con el fin de afrontar esta difícil situación y de aprovechar al máximo los recursos existentes, es indispensable utilizar, para el desarrollo de los programas de nutrición y alimentación, todo el personal profesional y subprofesional que está en contacto directo con la población por su labor en los programas de salud, educación, agricultura y desarrollo de la comunidad.

El personal profesional y subprofesional

está constituido por médicos y enfermeras de salud pública y auxiliares de enfermería e inspectores sanitarios del servicio integrado de salud de la comunidad; también incluye maestros de escuelas primarias y secundarias, “mejoradoras del hogar”, asistentes sociales, promotores de acción comunal y prácticos agrícolas del área. Teóricamente, este personal posee conocimientos suficientes sobre nutrición, alimentación e higiene para participar en la educación de la comunidad en aspectos de salud y nutrición en forma activa y permanente. En la práctica, sin embargo, este personal, con algunas excepciones, desconoce no sólo las características y la magnitud de los problemas nutricionales y alimentarios de la región sino también los medios para tratarlos y prevenirlos en forma adecuada.

De lo dicho se desprende, que una de las funciones más importantes de la nutricionista-dietista es la enseñanza y adiestramiento del personal profesional y subprofesional mencionado de modo que los conocimientos de nutrición y alimentación se multipliquen para servir a la comunidad. Así pues, la nutricionista-dietista de un servicio integrado de salud debe estar ampliamente capacitada para planear, desarrollar y evaluar programas de enseñanza sobre nutrición y alimentación para diferentes niveles profesionales, no solamente como adiestramiento en servicio, sino como parte de la enseñanza formal de las escuelas normales y de enfermería, y de los programas docentes para auxiliares de enfermería, “mejoradoras del hogar” y promotores de acción comunal del área, en coordinación con los profesores de otras materias afines. Naturalmente, la labor inicial en ese sentido debe concentrarse con mayor énfasis en todo el personal técnico y auxiliar del servicio integrado de salud (centros de salud y hospitales) y luego en los maestros de las escuelas primarias que constituyen un grupo bastante numeroso y disperso en todas las áreas del país incluso aquellas a las que difícilmente llegan los servicios de salud.

Debe subrayarse este concepto de la utilización máxima de los recursos existentes de personal, ya que resulta indispensable para atender los programas de nutrición en las actuales condiciones de América Latina. Tomando como ejemplo a Colombia, el total del personal profesional y subprofesional que se puede llegar a utilizar con el tiempo asciende a cerca de 100,000 personas. En los primeros tres años de vida del Instituto Nacional de Nutrición, su personal de sanitarios-nutriólogos y nutricionistas-dietistas ha adiestrado ya a 14,664 personas en total, 2,445 de nivel profesional y 12,219 de nivel subprofesional, la mayor parte de los cuales ha quedado vinculada activamente a los programas de nutrición y alimentación que desarrollan el Instituto Nacional de Nutrición y los Ministerios de Salud, Educación y Agricultura.

### Programas de nutrición

Después de analizar las fases de planificación y adiestramiento de personal en las actividades de nutrición, dentro del programa general del servicio integrado de salud, deben considerarse los aspectos del programa de nutrición y alimentación relativos a la atención de la comunidad misma. Estas actividades pueden desarrollarse a través de centros de salud, hospitales u otras instituciones.

En el centro de salud, el programa de protección a la madre y al niño incluye tres tipos de actividades de nutrición y alimentación que conviene diferenciar claramente, aunque su realización sea simultánea: la educación nutricional, la alimentación suplementaria y la recuperación nutricional.

### *Educación nutricional*

En los programas de educación nutricional y alimentaria deben tomar parte activa los médicos del servicio integrado de salud por medio de la consulta pediátrica y prenatal, especialmente como parte rutinaria de la supervisión de la salud del niño y de la madre,

y de la consulta del niño enfermo. Sin embargo, son las enfermeras y auxiliares de enfermería, bajo la dirección de la nutricionista-dietista y de la educadora en salud, quienes asumen la mayor parte de la responsabilidad de educar a las madres sobre los distintos aspectos de la nutrición, la alimentación y la higiene en general.

El programa educativo que realice este personal, ya adiestrado por la nutricionista-dietista, debe elaborarse según un calendario de actividades que incluya charlas a diversos grupos de madres, demostraciones sobre preparación de alimentos y visitas domiciliarias para la observación y guía de las prácticas de higiene y alimentación de la familia. La organización y el funcionamiento de clubes y grupos de madres que participen en este programa educativo y se beneficien de él deben merecer una especial atención de la nutricionista-dietista.

### *Alimentación suplementaria*

Los programas de alimentación suplementaria para las madres y niños que concurren a los centros de salud, deben constituir parte fundamental del programa general del servicio integrado de salud, especialmente en aquellas áreas de elevada prevalencia de desnutrición. Aunque el suministro de alimentos en sí mismo y las demostraciones sobre su preparación son funciones de las enfermeras y auxiliares de enfermería, la planificación del programa, el cálculo del valor nutricional del suplemento alimentario y la dirección y supervisión de las demostraciones y prácticas educativas simultáneas realizadas por personal auxiliar, son parte básica de la responsabilidad de la nutricionista-dietista. Esta debe cerciorarse de que no haya un solo programa de alimentación suplementaria sin un franco contenido educativo, dirigido principalmente a las madres de los niños que asisten a los servicios de salud, las cuales participan siempre en forma decisiva en la selección, preparación y distribución del alimento de la familia.

Aunque a los médicos de los servicios de salud corresponde la responsabilidad de seleccionar a los beneficiarios de los programas de alimentación suplementaria, la nutricionista-dietista debe participar activamente en su evaluación final.

### *Recuperación nutricional*

Además de las actividades anteriores, últimamente se ha agregado, como programa preventivo de la desnutrición infantil, un nuevo servicio de nutrición como parte de los servicios usuales del centro de salud: el tratamiento de preescolares con desnutrición de segundo y tercer grado especialmente, en los centros de recuperación nutricional que se han venido organizando dentro de los propios centros de salud, bajo la vigilancia y control de uno de sus pediatras de plantilla. Este no es un servicio de hospitalización, pues los niños sólo permanecen durante el día, aproximadamente de las ocho de la mañana a las cuatro de la tarde y de lunes a sábado, por períodos variables de dos a tres meses. Además de atender a la recuperación del niño desnutrido en la forma más efectiva y rápida posible, para así limitar las secuelas físicas o mentales, los centros de recuperación nutricional tienen dos objetivos básicos: 1) educar a las madres y familiares de los niños desnutridos en los aspectos de nutrición, alimentación e higiene, y 2) utilizar estos nuevos centros para el adiestramiento del personal médico y paramédico de los servicios y organismos de salud del área, en los aspectos de nutrición y en la organización y funcionamiento de actividades preventivas y curativas de la desnutrición.

En todas estas actividades y programas de educación, alimentación suplementaria y recuperación nutricional, la responsabilidad de la nutricionista-dietista es muy importante, pues debe poner a prueba sus conocimientos sobre planificación, organización y coordinación de servicios de salud; enseñanza de la nutrición al personal de diferentes niveles; epidemiología y fisiopatología de la desnu-

trición; dietoterapia; administración de servicios de alimentación; evaluación de programas, y otros aspectos conexos.

### *La labor en el hospital*

Las actividades de nutrición y alimentación en el hospital de un servicio integrado de salud se pueden desarrollar por medio de la consulta externa o como parte de los servicios intrahospitalarios. Para la consulta externa del hospital son válidas todas las consideraciones indicadas para los centros de salud, que representan de hecho la consulta externa periférica del hospital central, y en ella la nutricionista-dietista tiene idénticas responsabilidades ya que incluye las mismas actividades de educación y alimentación suplementaria del centro de salud; con el tiempo, el hospital puede contar también con un servicio de recuperación nutricional de tipo diurno, además de la sala pediátrica hospitalaria donde se atienden los casos más avanzados de desnutrición, de patología extrema.

En relación con los servicios intrahospitalarios, deben mencionarse estas actividades: 1) organización y administración del servicio de alimentación hospitalaria para pacientes adultos y niños y para el personal; 2) servicio de dietoterapia; 3) atención especial y estudio de niños gravemente desnutridos, y 4) educación nutricional y alimentaria de pacientes hospitalizados y de madres de niños hospitalizados. Este último servicio no existe prácticamente en la gran mayoría de hospitales de América Latina.

La responsabilidad de una nutricionista-dietista que trabaja en un hospital de un servicio integrado de salud depende del número de camas del hospital. Puede oscilar desde la responsabilidad simultánea sobre los cuatro servicios ya mencionados, en los hospitales pequeños, hasta la responsabilidad exclusiva sobre uno solo de ellos, en los hospitales de gran tamaño. En cuanto a la organización y administración del servicio de alimentación hospitalaria, merece destacarse

su participación fundamental en la planificación del programa al determinar las necesidades de personal, equipo y presupuesto, las funciones y responsabilidades del personal auxiliar, las diferentes dietas y las rutinas de trabajo, así como en la coordinación de este servicio con los demás servicios del hospital. Sus conocimientos básicos, experiencia y calidad personal se ponen también a prueba al ejercer la dirección, supervisión directa permanente y evaluación del servicio de alimentación.

Algunos hospitales, generalmente los de tipo universitario, poseen servicios especializados de atención o investigación de enfermedades carenciales en los cuales la nutricionista-dietista, como parte del equipo de salud responsable de los servicios, juega un importante papel especialmente en los aspectos dietoterápicos de tales estudios.

Finalmente, debe destacarse la gran responsabilidad educativa de la nutricionista-dietista que trabaja en un hospital, cualquiera que sea su función específica. Ella debe iniciar la educación nutricional y alimentaria, en coordinación estrecha con la enfermera, de todo el personal auxiliar, incluso el de enfermería y de servicios generales, sin olvidar el de cocina, en forma de cursillos sobre nutrición, alimentación, higiene de los alimentos e higiene general. Por otra parte, debe ser consciente de la enorme importancia de utilizar el tiempo disponible —miles de horas-paciente— que actualmente se pierde y que bien podría dedicarse a charlas y cursillos sobre nutrición, alimentación e higiene, además de la lectura de folletos educativos, actividades que adquieren mayor importancia en las salas de maternidad; asimismo, debe aprovechar la ocasión en que las madres de niños desnutridos visitan el hospital para incluirlas en estos programas educativos. El adiestramiento previo de las auxiliares de enfermería del hospital en aspectos de nutrición, alimentación e higiene, permite que se multipliquen, en beneficio de la comunidad, los conocimientos del

escaso personal de nutricionistas-dietistas, quienes podrían dedicarse sólo a organizar, dirigir y supervisar las actividades educativas a cargo de las auxiliares, una vez adiestradas estas.

### Programas de higiene escolar

Los programas de higiene escolar, por lo general asignados al servicio integrado de salud, extienden las actividades de nutrición y alimentación, más allá del centro de salud y de los hospitales, hasta las escuelas de su área de influencia. Estas actividades deben iniciarse con el adiestramiento en servicio del personal docente de las escuelas primarias para capacitarlo en la participación activa en los diversos aspectos de los programas de nutrición y alimentación en las escuelas, aspectos que incluyen básicamente, el comedor, la huerta y la cooperativa escolares. La responsabilidad de adiestrar este personal, así como la de organizar, supervisar y evaluar los programas escolares mencionados, recae en la nutricionista-dietista del servicio integrado de salud.

La gran escasez de personal calificado en América Latina obliga a agregar a esas responsabilidades de la nutricionista-dietista otra muy definida: la enseñanza de nutrición y alimentación en los cursos formales de una Escuela Normal con el fin de capacitar a los futuros maestros en todas las actividades relacionadas, como la enseñanza de estas materias en la escuela primaria; la evaluación del estado nutricional de los escolares mediante indicadores sencillos (edad, talla y peso); la planificación, el desarrollo y la evaluación de programas de alimentación suplementaria escolar; la organización y supervisión de huertas, cooperativas y clubes escolares, y finalmente, la organización y el desarrollo de programas de educación nutricional, alimentaria e higiénica, en la propia escuela, para los padres de familia y la comunidad en general.

### Formación profesional de la nutricionista-dietista

Esta somera y rápida presentación del contenido nutricional y alimentario de un programa general de salud pública en un servicio integrado de salud, puede servir de base, clara y objetiva, para determinar los conocimientos y habilidades fundamentales que debe adquirir una nutricionista-dietista a través de su formación profesional, de modo que pueda afrontar con éxito la compleja responsabilidad que debe asumir más tarde, durante el ejercicio de su profesión. Tales conocimientos y habilidades pueden sintetizarse en los siguientes conceptos generales:

a) Formación básica y definida sobre la ciencia de la nutrición, incluidos el conocimiento de los nutrientes, sus fuentes e interrelaciones, el papel que cada uno de ellos desempeña en el mantenimiento de la nutrición y la salud del hombre, las características de las diversas carencias nutricionales y los medios para combatirlas, así como sobre los requerimientos y las necesidades nutricionales básicas de individuos y grupos de la comunidad.

b) Conocimiento sólido y general de los alimentos, que comprenda su composición nutricional y los métodos de análisis, su manipulación higiénica, técnicas más adecuadas para su preparación y mejor utilización como base de dietas balanceadas para distintos individuos y grupos de la comunidad, y que cubra también los aspectos generales relacionados con la tecnología industrial y casera de los alimentos, la extensión agropecuaria, y algunos principios de economía agrícola y geografía económica del país.

c) Experiencia en la organización y administración de diferentes servicios y programas de alimentos, desde los complejos servicios hospitalarios de dietética y dietoterapia, distribución de leche y cafeterías de diversos tipos hasta los centros de recuperación nutricional de tipo diurno o servicios pediátricos para casos de desnutrición grave

y programas de alimentación suplementaria para diversos grupos de la comunidad.

d) Principios fundamentales de salud pública y medicina preventiva, y conocimientos básicos sobre epidemiología, con el fin de llevar a cabo en forma adecuada los estudios destinados a establecer los problemas nutricionales y alimentarios del área, y de orientar después, técnicamente los programas dirigidos a su tratamiento y prevención. En este último aspecto ayudarán los conocimientos sobre psicología aplicada y socioantropología, como base para técnicas educativas y métodos de comunicación social indispensables en el desarrollo de su labor educativa permanente.

e) Principios básicos de administración de salud pública que le permitan asumir la responsabilidad que le corresponde en la planificación, organización, desarrollo, supervisión y evaluación de los programas de nutrición y alimentación en que participa.

### Resumen

La nutricionista-dietista debe poseer conocimientos y habilidades que le permitan desempeñar un papel clave dentro del servicio integrado de salud, que opera básicamente a través de centros de salud y de hospitales, en los programas de nutrición y alimentación del área de influencia del servicio a que pertenece.

En primer lugar, debe participar en la planificación de esos programas en todas sus fases, siendo una de sus responsabilidades más importantes, dada la escasez de personal calificado en Latinoamérica, la enseñanza y adiestramiento de personal profesional y subprofesional, con cuya colaboración pueda multiplicar la educación de la comunidad en aspectos de salud y nutrición.

En los programas de educación y recuperación nutricionales y alimentación suplementaria que se llevan a cabo en centros de salud, en actividades similares de los hospitales y en los programas de higiene escolar, la nutricionista-dietista debe poner a prueba

su habilidad en la labor educativa de madres y niños especialmente, y en organizar, supervisar y evaluar dichos programas.

Tomando como base el contenido nutricional y alimentario de un programa de salud pública integrado, los conocimientos funda-

mentales de la nutricionista-dietista deberán incluir: formación básica sobre la nutrición, conocimiento de los alimentos, experiencia en organización y administración de servicios alimentarios, y principios fundamentales de salud pública.

### **Basic Knowledge and Experience Required by the Nutritionist-Dietitian in Integrated Health Services (Summary)**

The nutritionist-dietitian must have sufficient knowledge and skills to allow her to play a key role in the dietary and nutrition programs of integrated health services, which operate basically through health centers and hospitals.

She must participate in the planning of every phase of these programs. One of the most important of these phases, because of the scarcity of qualified personnel in Latin America, is the education and training of professional and subprofessional personnel that will cooperate with her in the health and nutrition education of the community.

She must cooperate also in programs of nu-

trition education, recuperation, and supplementary diet which the health center carries out, and in similar activities at the hospital; she should test her teaching abilities in school health programs, especially those aimed at the mother and child; and she should organize, supervise, and evaluate these programs.

On the basis of the nutrition and dietary service included in an integrated public health program, her knowledge should include: basic training in nutrition; a knowledge of foods; experience in organizing and administering food services; and basic notions of public health.

### **Conhecimentos e Experiências Básicas de Nutricionistas-Dietistas nos Serviços Integrados de Saúde (Resumo)**

A nutricionista-dietista deve possuir conhecimentos e habilidades que lhe permitam desempenhar papel chave no serviço integrado de saúde, que se desenvolve, basicamente, através de centros de saúde e de hospitais, nos programas de nutrição e alimentação da área de influência do serviço a que pertence.

Em primeiro lugar deve participar do planejamento desses programas em todas as suas fases, sendo uma das mais importantes—dada a escassez de pessoal qualificado na América Latina—o ensino e treinamento de pessoal universitário e sub-universitário que lhe possa prestar colaboração na educação da coletividade em matéria de saúde e nutrição.

Nos programas de educação e recuperação

nutricional e de alimentação suplementar que se realizam em centros de saúde, em atividades similares desenvolvidas nos hospitais e nos programas de higiene escolar, a nutricionista-dietista deve pôr à prova sua habilidade, sobretudo no trabalho de educar as mães e as crianças e de organizar, supervisar e avaliar tais programas.

similares desenvolvidas nos hospitais e nos programa de saúde pública integrado, em matéria de nutrição e alimentação, a nutricionista-dietista deve possuir, no mínimo, formação básica sobre nutrição, conhecimento dos alimentos, experiência na organização de serviços de alimentação e princípios fundamentais de saúde pública.

### **Connaissances et expériences fondamentales de la nutritionniste-diététicienne dans les services de santé intégrés (Résumé)**

La nutritionniste-diététicienne doit posséder des connaissances et des aptitudes lui permettant de jouer un rôle-clé dans le service de santé intégré, qui exerce essentiellement ses activités par l'intermédiaire de centres sani-

taires et d'hôpitaux dans le cadre des programmes de nutrition et d'alimentation de la zone d'influence du service dont elle relève.

En premier lieu, elle doit participer à la planification de ces programmes dans toutes

leurs phases; un de ses rôles les plus importants, étant donné la pénurie de personnel qualifié en Amérique latine, est l'éducation et la formation du personnel professionnel et paraprofessionnel sur la collaboration duquel elle peut compter pour l'éducation de la communauté en ce qui concerne la santé et la nutrition.

Au cours des programmes d'éducation et de récupération nutritionnels et d'alimentation supplémentaire, qui sont exécutés dans les centres sanitaires, au cours d'activités analogues des hôpitaux et lors des programmes d'hygiène scolaire, la nutritionniste-diététicienne doit

mettre à l'épreuve son aptitude dans l'oeuvre éducative des mères et des enfants, en particulier, et organiser, superviser et évaluer lesdits programmes.

En prenant pour base le contenu nutritionnel et alimentaire d'un programme de santé publique intégré, les connaissances fondamentales de la nutritionniste-diététicienne doivent notamment comprendre: la formation de base en matière de nutrition, la connaissance des aliments, l'expérience dans l'organisation de services alimentaires et les principes essentiels de santé publique.