

UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

Facultad de medicina

GRADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETÉTICA 2011/2015



TRABAJO DE FIN DE GRADO:

EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL CÓDIGO
DEONTOLÓGICO DEL PROFESIONAL DE NUTRICIÓN
HUMANA Y DIETÉTICA

AUTOR: Marina Pérez García.

TUTORA: Mercedes Martínez León.



Universidad de Valladolid

**Facultad de Medicina
Área de Medicina Legal y Forense
47005- Valladolid**

D^a. MERCEDES MARTÍNEZ LEÓN, Profesora Contratado Doctor de Medicina Legal y Forense de la Facultad de Medicina de la Universidad de Valladolid:

Certifica como Tutora del Trabajo Fin de Grado realizado por **D^a. MARINA PÉREZ GARCÍA**, titulado: **EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL CÓDIGO DEONTOLÓGICO DEL PROFESIONAL DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA**, autoriza su defensa a fin de optar al Título de Grado de Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Valladolid, Curdo 2014-2015.

Valladolid, 1 de septiembre de 2015.

Fdo: D^a. MERCEDES MARTÍNEZ LEÓN

RESUMEN:

El trabajo consiste en una revisión histórica de los diferentes Códigos éticos y deontológicos de la profesión de Dietista-Nutricionista tanto a nivel nacional como Internacional y un estudio comparativo de ellos. Los documentos estudiados son: Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética Recopilados por la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD), (2005). Ethics and Standards: The underpinnings of quality professional practice a discussion Paper for Action From The Board of Directors. International Confederation of Dietetic Associations, (2007). Decálogo de estándares éticos en el ejercicio de la profesión de dietista-nutricionista (2008). Propuesta de Código Ético del Nutricionista-Dietista (2009). Código deontológico de la profesión de Dietista-Nutricionista (2013).

El objetivo primordial de todos los Códigos éticos y deontológicos es elevar el estándar de la práctica y la buena praxis profesional debiendo revisarse periódicamente ante las necesidades de la profesión y/o de la sociedad ante las nuevas situaciones creadas por el progreso social y científico.

Palabras clave: Deontología, Ética, Código, Dietista-nutricionista.

INDICE:

INTRODUCCIÓN.....	3
Objetivos.....	3
Historia de la profesión de Dietista-Nutricionistas en España.....	5
Creación de los Colegios Profesionales de Dietistas-Nutricionistas en España..	5
Perfil profesional: Competencias.....	7
MATERIAL Y MÉTODO.....	13
RESULTADOS.....	14
Códigos éticos y deontológicos de la profesión de Dietista-Nutricionista.....	14
• Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética Recopilados por la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD). (2005).....	14
• Ethics and Standards: The underpinnings of quality professional practice A discussion Paper for Action From The Board of Directors. International Confederation of Dietetic Associations (2007).....	17
• Decálogo de estándares éticos en el ejercicio de la profesión de dietista-nutricionista (2008).....	21
• Propuesta de Código Ético del Nutricionista-Dietista (2009).....	24
• Código deontológico de la profesión de dietista-nutricionista (d-n) (2013)..	29
Tabla comparativa de los diferentes Códigos éticos y deontológicos de la profesión de Dietista-Nutricionista.....	38
CONCLUSIONES.....	39

INTRODUCCIÓN:

Objetivos:

- Conocer la historia de la profesión del Dietista-Nutricionista, desde su nacimiento hasta nuestros días.
- Describir los diferentes Códigos Éticos y Deontológicos de Dietista-Nutricionista que han existido hasta llegar al actual.
- Realizar una comparación de los diferentes Códigos Éticos y Deontológicos para ver los aspectos y normas de actuación más importantes a nivel profesional.

Historia de la profesión:

Durante las primeras décadas del siglo XX se observó la necesidad de crear la figura del Dietista-Nutricionista para satisfacer las necesidades de la sociedad.

La profesión de Dietista nació en Canadá entre 1906 y 1908, fundándose la Asociación Americana de Dietistas en 1917.

En nuestro país, el Dr. Rojas Hidalgo del Hospital Puerta del Hierro (Madrid), creó la Unidad de Nutrición Hospitalaria, abogando en 1973 por la creación de estudios de grado medio de manera urgente.

Gracias al impulso del Dr. Rojas, pionero en este campo, durante el curso 1983-1984 apareció la figura de “Técnico especialista en Dietética”, de FP2.

En 1995 se creó la titulación de “Técnico Superior en Dietética”, pero no cubría todas las necesidades que requería la sociedad.

Desgraciadamente, a finales del siglo XX, España era el único país de Europa que no contaba con titulación universitaria en el campo de la Nutrición, Alimentación y Dieta.

LRU de 25 de agosto de 1983 (11/1983, BOE 1 septiembre de 1983), aparecieron las siguientes titulaciones:

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos (campo tecnológico).

Diplomatura en Dietética y Alimentación Humana (campo sanitario), pero no fue refrendada por el Gobierno.

Tras la publicación de estas Leyes, algunas Universidades decidieron ofertar estos estudios como títulos propios en el siguiente orden:

1º Universidad del País Vasco, Campus de Vitoria, 1988.

2º Universidad de Navarra, 1989.

3º CESNID, Centro Adscrito a la Universidad de Barcelona, 1993.

No fue hasta 1998 cuando se creó el Título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (Real Decreto 433/1998, de 20 de marzo).

La Universidad de Navarra fue la primera en obtener el reconocimiento de Título oficial.

Creación de Colegios Profesionales de Dietistas-Nutricionistas en España:

En los años 80, con el objetivo de mejorar el ámbito de actuación, comenzaron las asociaciones de los profesionales de Nutrición y Dietética, a fin de asentarse y ser reconocidos por la sociedad.

Un hecho de vital importancia fue la creación en 1987 de la Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas, ya que esto permitía poder registrarse a los profesionales de nuestro país en la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD). Así en 1988 la asociación se registró como Asociación de Profesionales Pro-Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas.

En 1997, y de manera definitiva, se creó la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN), con el objetivo de equiparar la formación y profesión nacional, a nivel europeo.

Los profesionales que forman parte de la asociación de su Comunidad Autónoma, forman parte también de AEDN, excepto los miembros de Madrid, ya que esta asociación no quiso compartir los datos de sus asociados con la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas.

El Pacto de Barcelona se creó en 2004 por AEDN y las asociaciones autonómicas, comprometiéndose a trabajar y velar por la profesión y los intereses de los profesionales.

La AEDN ofrece apoyo al resto de asociaciones para el desarrollo de los Colegios Profesionales.

Actualmente existen plazas de dietistas-nutricionistas en hospitales de Castilla-La Mancha y en las Islas Baleares, donde existen dos puestos, dependientes del área de gerencia en el grupo B.

En el País Vasco, región de Murcia y Cataluña, existe bolsa de trabajo con plazas cero.

En el resto de España, las plazas de dietistas-nutricionistas existentes dependen de la contratación por parte de laboratorios farmacéuticos o de las empresas concesionarias del servicio de alimentación de los propios hospitales.

En atención primaria la contratación se realiza mediante fondos europeos y/o por parte de las Asociaciones de Enfermos (renales, celíacos, diabéticos, etc.).

Creación de los Colegios Profesionales de Dietistas-Nutricionistas en España:

El primer Colegio Oficial Profesional de Dietistas-Nutricionistas fue el de Navarra 2004. Le sigue tres años los Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas de Islas Baleares y de

Aragón 2007. A los dos años se crea los Colegios Profesionales de Dietistas-Nutricionistas de Castilla-La Mancha y de la Comunidad Valenciana 2009. Posteriormente a los dos años el Colegio Oficial de D-N de País Vasco 2011. Y en el año 2014 el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Castilla y León 2014.

La Asamblea Constituyente para la creación del Colegio profesional de Castilla y León tuvo lugar el día 13 de diciembre de 2014, en la cual se acordaron los siguientes estatutos: Se crea el Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Castilla y León, como corporación de derecho público, con personalidad jurídica propia y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines.

En Galicia está pendiente su creación en la Asamblea constituyente Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Galicia julio 2015.

Cabe destacar que en el País Vasco, pese a ser la primera Comunidad en impartir los estudios de Nutrición Humana y Dietética, ha sido de las últimas en crear su Colegio.

Perfil profesional. Competencias:

Competencias actitudinales:

a. Competencias instrumentales. El nutricionista-dietista debe mostrar y demostrar:

1. Capacidad de análisis y síntesis.
2. Capacidad de organización y planificación.
3. Capacidad de comunicación oral y escrita.
4. Conocimientos de informática relacionados con el ámbito de estudio.
5. Capacidad de gestión de la información.
6. Capacidad para la resolución de problemas.
7. Capacidad de tomar decisiones.

b. Competencias personales. El nutricionista-dietista debe mostrar y actuar con:

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

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

1. Capacidad de aprendizaje autónomo.
2. Motivación para la calidad.
3. Adaptación a las nuevas situaciones.
4. Creatividad.
5. Iniciativa y espíritu emprendedor.
6. Liderazgo.
7. Conocimiento de otras culturas y otras costumbres.

8. Sensibilidad y respeto a temas medioambientales.
9. Actitud abierta a las nuevas tecnologías.
10. Actitud de superación y formación continua.

Competencias transversales (Genéricas):

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

1. Conocer las bases químicas, bioquímicas y biológicas de la aplicación a la nutrición humana y dietética.
2. Conocer la estructura y función del cuerpo humano, desde el nivel molecular hasta el organismo completo, en las diferentes etapas de la vida.
3. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humanas.
4. Conocer la estadística aplicada a las ciencias de la salud.
5. Conocer las bases psicológicas y los factores que inciden en el comportamiento humano.
6. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
7. Conocer las técnicas de la comunicación.
8. Comunicarse de manera efectiva en forma oral y escrita con los destinatarios, los profesionales de la salud o de la industria y de los medios de comunicación.
9. Conocer, valorar críticamente, saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, la dietética y la alimentación, las formas de vida y los aspectos sanitarios.
10. Conocer las tecnologías de la información y la comunicación, especialmente las relacionadas con los ámbitos de la nutrición, la alimentación, la dietética, las formas de vida y los aspectos sanitarios y socioculturales.
11. Saber aplicar los instrumentos básicos en Tecnología de la Información y la Comunicación utilizadas en el campo de la nutrición.
12. Conocer la informática aplicada a las ciencias de la salud.

13. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimentarios.
14. Conocer la composición química de los alimentos, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y gastronómicas, y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
15. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
16. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial.
17. Saber utilizar e interpretar las tablas y bases de datos de la composición de los alimentos.
18. Conocer la Microbiología, la Parasitología y la Toxicología de los alimentos.
19. Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos.
20. Elaborar, aplicar y mantener prácticas correctas de higiene y sistemas de control riesgos, aplicando la legislación vigente.
21. Evaluar, controlar y gestionar la higiene y la seguridad alimentarias en los servicios de alimentación y restauración colectiva, aplicando la legislación vigente.
22. Participar en el diseño, organización y gestión de los diversos servicios de alimentación.
23. Coordinar y realizar la formación de manipuladores de alimentos, participando en la formación continua, en temas de calidad y seguridad alimentarias.
24. Colaborar en la manipulación de sistemas de calidad.
25. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de trazabilidad en la cadena alimentaria.
26. Conocer los aspectos relacionados con la economía y la empresa alimentaria. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario y sus ingredientes.
27. Controlar y gestionar los sistemas de distribución y/o emplatado, asegurando así la calidad en todos los aspectos.
28. Asesorar científica y técnicamente en relación a los productos alimentarios, su desarrollo, el etiquetaje, la comunicación y el marketing, de acuerdo con las

- necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente.
Evaluar el cumplimiento de estas recomendaciones.
29. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
 30. Conocer los nutrientes, sus funciones y la utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional.
 31. Conocer, evaluar y detectar a tiempo las desviaciones por exceso o por defecto, cuantitativas y cualitativas, del equilibrio nutricional.
 32. Elaborar e interpretar una historia dietética en personas sanas y en personas enfermas.
 33. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situaciones de salud en cualquier etapa del ciclo vital para individuos y colectividades.
 34. Aplicar el consejo dietético para fomentar y mantener hábitos alimentarios y estilos de vida saludables.
 35. Aplicar los conocimientos de la nutrición a la elaboración de dietas y menús saludables para individuos y colectividades.
 36. Realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de personas y/o grupos, tanto de sanos (en todas las situaciones fisiológicas), como de los aquejados por enfermedades.
 37. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético.
 38. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
 39. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
 40. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
 41. Identificar los problemas nutricionales y dietéticos del destinatario, los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
 42. Interpretar la historia clínica y comprender y utilizar la terminología utilizada en las ciencias de la salud.
 43. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para personas y/o grupos.

44. Conocer la organización hospitalaria y el servicio de alimentación.
45. Comprender la participación del nutricionista-dietista en el equipo multidisciplinar de la Unidad de Nutrición Hospitalaria.
46. Conocer las diferentes técnicas y productos básicos y específicos del soporte nutricional.
47. Desarrollar e implantar planes de transición nutricional.
48. Comunicar e informar con rigor científico, claridad y ética profesional.
49. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas sanitarias.
50. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diversas áreas.
51. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de la salud nutricional.
52. Diseñar, intervenir y llevar a término programas de educación y de formación en nutrición y dietética.
53. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional.
54. Identificar los factores que influyen en la nutrición de las personas y de los diversos grupos de población.
55. Utilizar el método científico, crítico, analítico y reflexivo en la búsqueda de nuevos conocimientos que favorezcan la comprensión y la solución de problemas alimentario-nutricionales y también los referentes a la profesión.
56. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios de personas y diversos grupos de población.
57. Dar atención dietoterapéutica y orientación alimentario-nutricional a pacientes de ambulatorios y pacientes hospitalizados.
58. Planificar el seguimiento y los controles necesarios a las personas atendidas.
59. Evaluar la terapia nutricional.

60. Conocer los principios y fundamentos de Bioética y Deontología y su aplicación metodológica.

61. Conocer los límites legales y éticos de la práctica profesional.

62. Comprender y dominar la lengua inglesa a nivel oral y escrito.

Ámbitos de la actividad profesional:

Dietista-Nutricionista administrativo.

Dietista-Nutricionista clínico.

Dietista-Nutricionista comunitario.

Según la OMS, las tareas a realizar por el Dietista-Nutricionista, en el marco hospitalario y la atención primaria son:

Planificación y atención dietética para personas sanas y enfermas.

Administración de programas de Nutrición y Dietética: planificación, organización, dirección y evaluación.

Enseñanza y formación en las áreas de Nutrición y Dietética en las escuelas de enfermería, fisioterapia, medicinas alternativas y auxiliares.

Investigación nutricional en hospitales.

Servicios de consulta especializados en Nutrición y Dietética.

A partir de aquí, las directrices tomadas fueron encaminadas a la equiparación de los profesionales españoles con sus colegas europeos, tanto en la formación durante la titulación, como posteriormente en la formación continuada, para así poder ejercer como Dietistas-Nutricionistas en cualquier país.

MATERIAL Y MÉTODOS:

El trabajo consiste en una revisión histórica de los diferentes Códigos éticos y deontológicos de la profesión de Dietista-Nutricionista tanto a nivel nacional como Internacional.

Para la realización del trabajo hemos estudiado y analizado los siguientes documentos:

- Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética Recopilados por la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD). (2005)
- Ethics and Standards: The underpinnings of quality professional practice A discussion Paper for Action From The Board of Directors. International Confederation of Dietetic Associations (2007)
- Decálogo de estándares éticos en el ejercicio de la profesión de dietista-nutricionista (2008).
- Propuesta de Código Ético del Nutricionista-Dietista (2009)
- Código deontológico de la profesión de dietista-nutricionista (d-n) (2013)

Posteriormente haremos un estudio comparativo de todos los Códigos éticos y deontológicos de la profesión de Dietista-Nutricionista tanto a nivel nacional como Internacional en forma de tabla.

RESULTADOS:

En este apartado pasamos a comentar y analizar la evolución histórica de los Códigos éticos y deontológicos de la profesión de Dietista-Nutricionista.

ESTÁNDARES EUROPEOS PARA LA FORMACIÓN Y ACTUACIÓN PROFESIONAL EN MATERIA DE DIETÉTICA RECOPIRADOS POR LA FEDERACIÓN EUROPEA DE ASOCIACIONES DE DIETISTAS (EFAD), (2005):

Uno de los objetivos de la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD) es estimular unos estándares altos de trabajo profesional y capacitar para este objetivo y para su práctica. El trabajo conjunto de las 24 asociaciones miembros ha reconocido que en el espíritu de convergencia y el compartir el ejercicio mejor la EFAD tiene un papel en promover no solamente los estándares de la formación sino también el mantener estos estándares.

La Declaración de Bolonia de Junio 1999 reclamó un ámbito de Educación Superior Europea que fuera coherente, compatible y competitivo para el año 2010.

Además en la Convención en Salamanca del Marzo 2001, las Universidades Europeas declararon que “las Instituciones de Educación Superior europeas reconocen que sus alumnos necesitan y piden calificaciones que pueden utilizar eficazmente para sus estudios y profesiones por toda Europa, y confirman su voluntad en organizarse para este objetivo dentro del marco de autonomía”.

Las Asociaciones miembros de EFAD también se comprometieron en Roskilde en

2003 a definir las prioridades para la convergencia de la educación y la práctica de los dietistas en Europa. Se acordó establecer una declaración de Estándares Europeos para la Dietética. Tras 2 años se formuló esta Declaración que ha sido aceptada por todos los miembros de la EFAD.

“Como dietistas trabajaremos hacia la implementación de estos Estándares en todos los estados miembros para promocionar la salud mediante la buena nutrición en toda Europa”.

En la Declaración de Bolonia de 1999 los Ministros Europeos de Educación acordaron crear un Espacio Europeo de Educación Superior, lo cual suponía la convergencia entre los sistemas nacionales de educación superior.

Algunos de los objetivos los objetivos de la Declaración de Bolonia son:

“Adoptar un sistema fácilmente legible y comparable de titulaciones, para facilitar la convalidación académica y profesional de las carreras y permitir el uso de los títulos, competencias y habilidades en todo el Espacio Europeo de Educación Superior.

Reestructurar el sistema educativo basado, fundamentalmente, en dos ciclos principales, niveles de licenciatura y máster, en función de los objetivos docentes, competencias y perfiles.

Establecer un sistema de créditos para permitir la transferencia de créditos y el acceso.

Fomentar la movilidad de los estudiantes y el personal académico y administrativo.

Garantizar de calidad para asegurar un buen nivel de calidad y el desarrollo de criterios y metodologías comparables.

Crear módulos y enseñanzas y el desarrollo curricular con una dimensión europea”.

La dietética es una profesión reconocida cuyo núcleo común consiste en la aplicación de la ciencia de la nutrición a la alimentación y la educación de colectivos y personas en materia de salud y enfermedad. No obstante, la práctica de la dietética en Europa es diversa y ha evolucionado en función de la demanda y de las necesidades específicas de los usuarios de cada país. La declaración de estándares Europeos ha sido desarrollada para considerar las necesidades dentro del contexto Europeo.

La primera titulación profesional obtenida en cualquier país representa la culminación de un plan de estudios que permite el uso del título de Dietista y el ejercicio de esta actividad como profesional independiente. Las titulaciones están reguladas nacionalmente en la mayoría de los países, pero no son comparables en toda Europa y la titulación sólo está protegida en una minoría de países.

La Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD), constituida por las asociaciones de dietistas de los países que integran el Consejo de Europa, pretende fomentar el desarrollo de la dietética como profesión y su evolución científica y profesional para favorecer los intereses comunes de las Asociaciones miembros. La EFAD ha elaborado varios informes relacionados con la formación y/o el trabajo de los Dietistas en los estados miembros de la EFAD (1986, 1987, 1990, 1991, 1996, 1999, 2003) que resaltan la variedad de formaciones que conducen al título de dietista y la diversidad del trabajo que desempeñan los dietistas.

La aplicación de los objetivos de la Declaración de Bolonia a la educación dietética resulta coherente con los objetivos de la EFAD y refuerza la necesidad de desarrollar estándares comunes para toda Europa. Disponer de titulaciones comparables sería beneficioso para el mercado laboral europeo y permitiría que los dietistas estudiaran y trabajaran con más facilidad en cualquier lugar de la Unión Europea. Sin embargo, se reconoce que una formación de especialización puede ser necesaria también para conseguir empleo en los estados miembros para un dietista especializado que sea distinto de la especialización de aquel en que busca empleo.

ETHICS AND STANDARDS: THE UNDERPINNINGS OF QUALITY PROFESSIONAL PRACTICE A DISCUSSION PAPER FOR ACTION FROM THE BOARD OF DIRECTORS. INTERNATIONAL CONFEDERATION OF DIETETIC ASSOCIATIONS (ICDA), 2007:

Constituye la primera norma que indica las características y los deberes de la profesión, si bien es cierto que puede y debe ser revisado y mejorado.

La profesión de Nutrición y Dietética se compromete a lo siguiente:

Practicar de una manera justa y equitativa para mejorar la nutrición de las personas del mundo; ser competente, objetivo y honesto en las acciones; respetando a todas las personas y sus necesidades.

Colaborar con otros y asegurar los resultados nutricionales positivos para las personas.

No hacer daño, y adherirse a las normas de buenas prácticas en materia de nutrición y dietética.

Propuesta de Normas Internacionales de Buenas Prácticas en Nutrición y Dietética:

1. Prestación de Servicio y aplicación del conocimiento:

Proporcionar alta calidad, servicios eficientes de costos en la nutrición y dietética.

Proporcionar los servicios basados en la expectativa y las necesidades de la comunidad o cliente.

Aplicar Competentemente el conocimiento de nutrición y dietética e integrar este conocimiento con otras disciplinas en ciencias de la salud y sociales.

Trabajar cooperativamente con otras personas para integrar la nutrición y la dietética en atención/servicio en general, independientemente de su contexto.

Trabajar en colaboración con los clientes y usuarios del servicio.

2. El desarrollo de la práctica y la aplicación de la investigación:

Desarrollar un cuerpo único de conocimientos.

Tener un conocimiento científico profundo de los alimentos y la nutrición humana

Desarrollar la práctica basada en la evidencia.

Generar, participar en, interpretar y aplicar la investigación para mejorar y desarrollar la práctica.

3. Comunicación:

Comunicar de manera efectiva a través de la educación en nutrición, educación y la formación, el desarrollo de políticas y programas.

Abogar por la nutrición y la dietética, la mitigación del hambre y la valoración de los servicios.

Avanzar y promover la profesión de dietética.

4. Calidad en la práctica:

Evaluar sistemáticamente la calidad de la práctica y revisar la práctica en la base de esta retroalimentación.

Esforzarse por mejorar los servicios y la práctica en todo momento.

Mantener la competencia continua para practicar.

5. Continuación competencia y responsabilidad profesional:

Garantizar la rendición de cuentas al público.

Aceptar la responsabilidad de garantizar la práctica cumple con los requisitos legales.

Mantener la competencia continua por ser responsable de toda la vida el aprendizaje.

Participar en el desarrollo personal para mejorar el conocimiento y mejorar la competencia para practicar.

Estos son algunos de los resultados de los talleres realizados por dietistas-nutricionistas en Chicago, del 27 al 30 de mayo 2004, en los que se muestra el deseo de creación de un Código Internacional por parte de los profesionales.

“Creo que la base ética de la profesión es muy importante para nuestro éxito”

Todos estuvieron de acuerdo con esta.

“Los códigos de ética realmente no hacen una diferencia en la forma en que lo hacen los dietistas su trabajo”

Todos estaban de acuerdo con esta.

“Hay creencias básicas y valores que son en poder de todos los dietistas”

Hubo acuerdo general pero fue más variable que con otras declaraciones.

“Si un código internacional de ética era desarrollado debe incluir declaraciones acerca de:

Integridad (ser honesto y verdadero): Todos estuvieron fuertemente de acuerdo.

Competencia (haciendo el trabajo correcto): Todos estuvieron de acuerdo con esta

Colaboración (trabajando con otras personas): Hubo acuerdo general, pero más variables que otras declaraciones.

Objetividad (no usar los sentimientos personales a tomar decisiones): Todos estuvieron fuertemente de acuerdo.

Mantener al día: Todos estuvieron de acuerdo con esta”.

“Si un Código Internacional de Ética era desarrollado:

Mi asociación nacional debe adoptarla: Todos estuvieron de acuerdo con esta.

Todas dietista debe permitir votar en eso: Desacuerdo general con esto, pero alguna variación.

Debe ser, además de las que ya tengo: La ambivalencia con este van desde el acuerdo al desacuerdo.

Cada dietista necesita un código de ética: Todos estuvieron de acuerdo con esta”.

DECÁLOGO DE ESTÁNDARES ÉTICOS EN EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN DE DIETISTA-NUTRICIONISTA (2008):

Por este Decálogo ético de deberes se regía la profesión hasta que finalmente se propuso y se aprobó el actual Código.

Deberes con la profesión y con la ciudadanía. El profesional de la Nutrición Humana y Dietética debe:

- Artículo 1** Exigir que la profesión sea siempre ejercida por dietistas-nutricionistas (artículo 7.2.g.de la Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias, LOPS: **Dietistas-Nutricionistas:** Los diplomados universitarios en Nutrición Humana y Dietética desarrollarán actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso , patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública) titulados en Universidades reconocidas oficialmente.
- Artículo 2** Pactar los honorarios acorde a los servicios prestados.
- Artículo 3** Denegar su participación en selecciones de cualquier índole, en cuyas bases aparezcan disposiciones reñidas con la dignidad profesional y/o con los conceptos y criterios básicos que inspiran el código ético.
- Artículo 4** Denunciar ante los organismos pertinentes a las personas o instituciones que realicen actividades para las cuales no están habilitadas y/o capacitadas profesionalmente.
- Artículo 5** Suministrar consejo dietético-nutricional en base a la evidencia científica disponible y más reciente.

Artículo 6 El ejercicio de la profesión no podrá ser gratuito, especialmente cuando la profesión sea ejercida en el ámbito de la consulta dietética y nutricional, a través de la pauta de dietas y/o tratamientos dietéticos en personas sanas y enfermas, así como a través de la educación alimentaria-nutricional. Este deber será de aplicación siempre y cuando el ejercicio de la profesión no se desarrolle a modo de voluntariado y desde Instituciones Oficiales Públicas sin fines lucrativos y con reconocido Interés Público.

Deberes con sus colegas. El profesional de la Nutrición Humana y Dietética debe:

Artículo 7 Denunciar las conductas no éticas de los profesionales del gremio ante la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas y ante el Colegio Profesional Autónomo al que pertenezca, considerando esto no sólo un derecho sino un deber.

Artículo 8 Evitar que bajo su responsabilidad se autorice o se consienta la intervención en la profesión de personas inhabilitadas y/o que usurpen el título, suplantando las tareas inherentes a los profesionales habilitados.

Artículo 9 Abstenerse de realizar o promover críticas destructivas y/o competencia desleal hacia la labor de otros colegas o profesionales.

Deberes con la sociedad. El profesional de la Nutrición Humana y Dietética debe:

Artículo 10 Abstenerse de dirigir, regentar o ejercer en instituciones, organizaciones o negocios que carezcan del permiso adecuado a las tareas que en ellos se practican, basen su praxis en procedimientos incorrectos o atenten contra el derecho de los

ciudadanos a recibir la atención profesional más adecuada a las circunstancias que generan su consulta.

PROPUESTA DE CÓDIGO ÉTICO DEL NUTRICIONISTA-DIETISTA (2009):

Con la Orden CIN/730/2009 de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de dietista-nutricionista (BOE núm. 73, de 26 de marzo de 2009):

Se establece la denominación del título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética será necesario para ejercer la profesión de Dietista-Nutricionista.

La planificación de las enseñanzas, que deberán desarrollarse a lo largo de 4 años (240 ECTS) e incluir unos determinados módulos que aseguren la formación sólida y específica de estos profesionales.

Entre las competencias que los estudiantes deben adquirir estarían:

Valores profesionales, actitudes y comportamientos.

1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
3. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

Para cumplir con estas competencias específicas se realiza la propuesta de Código Ético del Nutricionista-Dietista (2009):

Principios generales:

1. Responsabilidad:

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

2. Profesionalidad:

1. El profesional de la nutrición humana y la dietética garantizará siempre su competencia profesional, no sólo con la formación básica y reglada, sino también con la actualización de sus conocimientos y destrezas, frutos de la investigación y de la experiencia socializada, en un proceso sistemático de formación continuada.
2. Procurará la difusión digna de la profesión, de sus objetivos y competencias, y de su peculiar participación en la atención sanitaria estructurada, a través de todos los medios a su alcance.
3. Acreditará siempre su cualificación profesional así como su formación específica en los diversos ámbitos de actuación, ya sean comunitarios o de salud pública, clínicos o de la administración y gestión de servicios alimentarios.

4. Luchará contra el intrusismo profesional denunciando a los estamentos pertinentes la práctica no cualificada de las tareas que le son propias.

3. Solidaridad:

1. El profesional de la nutrición humana y la dietética dedicará sus esfuerzos y trabajos al servicio de la alimentación humana como condición de posibilidad y elemento insoslayable para la consecución de los más altos niveles de salud de la población mundial.
2. Respetará el principio de justicia, no marginando por ningún motivo ni a personas ni a comunidades humanas en su ejercicio profesional y participando en la lucha por un acceso generalizado de las personas y los pueblos a una alimentación suficiente y sana.
3. Denunciará, especialmente, con espíritu crítico y constructivo, los excesos del consumo alimentario del primer mundo frente a las carencias alimentarias de anchas franjas de la población mundial.

4. Respeto:

1. El profesional de la nutrición humana y la dietética respetará la autonomía de aquellos a quienes dirige su trabajo en un esfuerzo de comunicación y de acompañamiento en la toma de decisiones sanitarias en el ámbito de la alimentación.
2. Mantendrá en secreto toda la información que reciba del paciente, y sólo la podrá utilizar con fines docentes o de investigación manteniendo siempre en el anonimato los datos personales.
3. Preservará la confidencialidad, incluso en caso de fallecimiento del paciente.

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

5. Cooperación:

1. El profesional de la nutrición humana y la dietética se abrirá a la colaboración interdisciplinaria, tanto con otras profesiones sanitarias como con todas aquellas que se vean implicadas en la producción, gestión y distribución de los alimentos, ya sean empresariales o políticas, asegurando y preservando su específica competencia y finalidad.

2. Participará, de manera específica, en la construcción y buen funcionamiento de equipos integrales de salud.
3. Garantizará su vinculación con el estamento profesional a través de la pertenencia a los correspondientes colegios o asociaciones profesionales que visualizan y gestionan socialmente el espíritu, las funciones y las expectativas de la profesión.

6. Legalidad:

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

CÓDIGO DEONTOLÓGICO DE LA PROFESIÓN DE DIETISTA-NUTRICIONISTA (2013):

El actual Código Deontológico fue aprobado por la Junta de Gobierno de AEDN el 14 de Marzo de 2012 con el fin de remitirlo para su aprobación final en las Asambleas Generales de Colegios y Asociaciones Profesionales Autónomas adscritas a la AEDN.

El Código Deontológico se desarrolló sobre los cuatro mínimos éticos por los cuales se rigen todas las normas de conducta profesional:

- Principio de beneficencia
- Principio de no maleficencia
- Principio de autonomía
- Principio de justicia

El Código Deontológico es un conjunto de principios y reglas éticas que deben inspirar y guiar la conducta profesional, estableciendo normas y deberes dirigidos a un colectivo y es de vital importancia para el correcto desarrollo y funcionamiento de la profesión de Dietista-Nutricionista.

El Código tiene como objetivo primordial elevar el estándar de la práctica y la buena praxis profesional y deberá revisarse periódicamente ante las necesidades de la profesión y/o de la sociedad.

El Código no podrá cumplir sus fines si no se mantiene constantemente alerta ante las necesidades cambiantes de la práctica profesional y las nuevas situaciones creadas por el progreso social y científico.

El Código Deontológico es una guía general para el ejercicio profesional y por tanto no puede recoger con detalle situaciones que precisen actuaciones concretas.

El dietista-nutricionista:

Ejercerá con Responsabilidad, Profesionalidad, Solidaridad, Respeto, Cooperación, Legalidad, de manera honesta, íntegra y equitativa, para mejorar la salud y/o la calidad de vida del individuo o de la sociedad:

- Siendo competente, objetivo y honesto en sus acciones.
- Respetando a todas las personas y sus necesidades.
- Colaborando con otros profesionales.
- Intentando conseguir que la población alcance un estado nutricional óptimo.
- Respetando siempre los principios de beneficencia y no maleficencia, de autonomía y de justicia.
- Cumpliendo el Código de Buenas Prácticas en materia de Nutrición Humana y Dietética.

Aplicación del Código Deontológico.

El Código de Ética se aplica a los siguientes profesionales:

En su totalidad a todas aquellas personas que sean Diplomadas o Graduadas en Nutrición Humana y Dietética, cuyo título universitario les acredita para el ejercicio de la profesión regulada de Dietista-Nutricionista.

Todas las personas a las que se aplica este Código Deontológico se les reconoce como **Dietistas-Nutricionistas** con pleno derecho de ejercer una profesión regulada por la normativa legal establecida en el título de Diplomado o Graduado en Nutrición Humana y Dietética, por las leyes de creación de Colegios Profesionales y por la Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias (LOPS) y, por tanto, son profesionales acreditados para el pleno ejercicio de esta profesión y en consecuencia deben obrar de acuerdo con el

Código Deontológico que han aceptado y que está amparado por su Colegio/Asociación Profesional.

La estructura es una **Declaración de 23 Principios o Normas y/o ideas fundamentales que rigen el pensamiento o la conducta de la profesión (P), y de Buenas Prácticas acciones que se derivan de la aplicación de los principios (BP)** divididos en cuatro grandes apartados:

- I. Responsabilidades hacia la sociedad. (P1-P7)**
- II. Responsabilidades hacia los clientes/pacientes. (P8-P13)**
- III. Responsabilidades hacia la Profesión. (P14-P20)**
- IV. Responsabilidades respecto a los colegas y otros profesionales. (P21-P23)**

- I. Responsabilidades hacia la sociedad. (P1-P7)**

El profesional Dietista-Nutricionista:

P 1. Dirigirá su labor profesional al servicio de la salud según los estándares internacionalmente tipificados, considerando la salud, la protección y el bienestar del público en todo momento.

BP. Participará en la promoción y mantenimiento de la salud integral y en la prevención y tratamiento de trastornos y patologías alimentarias/nutricionales.

P 2. Desarrollará las actividades profesionales de acuerdo con las leyes y reglamentos vigentes.

BP. No deberá cometer actos de abuso de autoridad o ilícitos, directamente relacionados con el ejercicio de la profesión según lo establecido en la legislación vigente, en el Código Deontológico o por una Comisión autorizada.

P 3. Acatará el Código Deontológico, cumpliendo las reglas y las Buenas Prácticas que rijan el ejercicio profesional en su ámbito de actuación.

BP. Denunciará la mala praxis de otros D-N comunicándolo obligatoriamente a la Institución pertinente.

BP. Luchará contra el intrusismo profesional y la práctica no cualificada de las funciones y tareas que le son propias.

BP. Asumirá las decisiones de las instancias profesionales socialmente reconocidas y consideradas en el Código Deontológico.

P 4. Ejercerá su profesión con integridad, responsabilidad, honradez, justicia, imparcialidad y dignidad respetando las necesidades y los valores específicos de los individuos.

BP. No discriminará, en la práctica profesional, a nadie por razón de raza, religión, sexo, discapacidad, edad, identidad de género, estatus social o cualquier otra categoría protegida legalmente.

BP. Ofrecerá los servicios profesionales con sensibilidad a las diferencias culturales.

P 5. No se involucrará en prácticas o comunicaciones fraudulentas o engañosas.

BP. No hará publicidad falsa o engañosa de sus servicios.

BP. Promoverá o respaldará los artículos, productos o métodos específicos sin hacerlo de forma engañosa.

BP. Proporcionará información precisa y veraz en la comunicación con el público.

P 6. Se retirará de la práctica profesional cuando no pueda cumplir sus funciones y responsabilidades profesionales con los clientes, pacientes y otras personas.

BP. Dejará la práctica cuando haya sido juzgado/a por un tribunal por incapacidad mental.

BP. No se involucrará en la práctica cuando él/ella esté de alguna manera incapacitado/a para proporcionar un servicio eficaz a los demás.

P 7. Ayudará a paliar las desigualdades en materia de alimentación y nutrición.

BP. Participará en la atención alimentaria de forma estructurada, a través de los medios a su alcance.

II. Responsabilidades hacia los clientes/pacientes. (P8-P13)

El profesional Dietista-Nutricionista:

P 8. Reconocerá y ejercerá con juicio profesional dentro de los límites de sus cualificaciones/competencias y buscará consejo o derivará según el caso.

BP. Acreditará siempre su cualificación profesional así como su función específica en cualquiera que sea su ámbito de actuación como profesional en nutrición humana y dietética.

P 9. Tratará a los clientes/pacientes con respeto y consideración, reconociendo la libertad y la igualdad en dignidad y derecho.

BP. Informará al cliente/paciente del tratamiento dietético que va a adoptar, de acuerdo con su capacidad de comprensión.

BP. Proporcionará información suficiente y apropiada para permitir a los clientes, pacientes y otros poder tomar sus propias decisiones.

BP. Respetará el derecho del cliente/paciente a tomar decisiones sobre el plan de cuidados recomendado incluido su consentimiento, modificación o rechazo.

P 10. Guardará rigurosamente el secreto profesional, salvaguardando el derecho del cliente/paciente a la propia intimidad y solo podrá romperlo en caso de legítima defensa, obligación judicial o protección de la salud pública.

BP. Se acogerá a la Ley de Protección de Datos vigente en cada momento.

P 11. Respetará el derecho de los clientes/pacientes a escoger a su Dietista-Nutricionista.

BP. No se apropiará de los clientes/pacientes de sus colegas con métodos contrarios a la ética profesional.

P 12. Cumplirá con los principios enunciados anteriormente en "Responsabilidades hacia la Sociedad" (Principios 1 y 6), tanto en el tratamiento como en la prestación de servicios a los clientes, pacientes y otros.

P 13. Asumirá la responsabilidad y libertad personal que le faculta para ejercer su derecho a la objeción de ciencia y de conciencia respetando la libertad y el derecho a la salud del cliente/paciente.

III. Responsabilidades hacia la Profesión. (P14-P20)

El profesional Dietista-Nutricionista:

P 14. Desarrollará la práctica de la nutrición y la dietética basada en la evidencia científica.

BP. Procurará la difusión digna de la profesión, de sus objetivos y competencias.

BP. Incorporará los resultados de la investigación científica en su práctica profesional.

BP. Fomentará el intercambio de conocimientos científicos y de habilidades técnicas.

P 15. Garantizará siempre su competencia profesional con la formación académica reglada, así como con la actualización de sus conocimientos y destrezas.

BP. Presentará fielmente las cualificaciones y credenciales profesionales de Diplomado/Graduado en Nutrición Humana y Dietética cuando le sea requerido, de acuerdo con la legalidad vigente.

P 16. Presentará información fiable y fundamentada e interpretará la información controvertida, sin prejuicios personales, reconociendo las legítimas diferencias de opinión que existan.

P 17. Asumirá durante toda su vida laboral la responsabilidad de justificar la competencia profesional de su ejercicio personal, aceptando las Buenas Prácticas profesionales, tratando de aumentar los conocimientos y habilidades profesionales y aplicándolos en la práctica de manera continuada.

BP. Se vinculará profesionalmente al Colegio y, en caso de no existir Colegio Profesional a la Asociación Profesional correspondiente de su ámbito de actuación geográfica.

BP. Ejercerá correctamente manteniendo una formación actualizada y continuada.

P 18. Estará atento a la aparición de un conflicto real o potencial de intereses y adoptará las medidas apropiadas en el caso de que surja.

BP. Cuando un conflicto de intereses no pueda ser resuelto por la declaración, el D-N adoptará las medidas necesarias para eliminar el conflicto, incluso con la recusación de un puesto, cargo o situación profesional.

P 19. Permitirá el uso de su nombre para certificar los servicios de dietética proporcionados, sólo si los ha realizado o ha supervisado la prestación de dichos servicios.

P 20. No solicitará, aceptará u ofrecerá regalos, incentivos económicos o de otra consideración que afecten o den apariencia razonable de afectar el criterio profesional.

BP. No será una violación de este principio para el D-N aceptar compensación como consultor o empleado o como parte de una beca de investigación o programa de patrocinio de las empresas, siempre y cuando la relación sea abiertamente declarada y el D-N actúe con integridad en el desempeño de los servicios o responsabilidades.

BP. Este principio no se opone a que un D-N acepte regalos de valor nominal, atienda programas educativos, comidas en el marco de intercambios de la información educativa, muestras gratuitas de productos o artículos similares, siempre y cuando estos artículos no se ofrezcan a cambio de o con la expectativa de, y no den lugar a conductas o servicios que sean contrarios al criterio riguroso del D-N.

BP. La prueba de una apariencia impropia dependerá de si dicha conducta pudiera crear en personas razonables la percepción de que el D-N no es capaz de ejercer sus responsabilidades profesionales con integridad, imparcialidad y su competencia está afectada.

IV. Responsabilidades respecto a los colegas y otros profesionales. (P21-P23)

El profesional Dietista-Nutricionista:

P 21. Demostrará respeto hacia los valores, derechos, conocimientos y habilidades de sus colegas y de otros profesionales.

BP. No se dedicará a las prácticas comerciales deshonestas, engañosas o inadecuadas que demuestren un desprecio por los derechos o intereses de terceros.

BP. Proporcionará, cuando le sean requeridas, evaluaciones objetivas del desempeño profesional de los empleados y compañeros de trabajo, de los candidatos al empleo, estudiantes, miembros de asociaciones profesionales, premios o becas, haciendo todos los esfuerzos razonables para evitar un sesgo en la evaluación profesional de los demás.

P 22. Contribuirá en la mejora de la profesión cooperando en su desarrollo.

BP. Participará en la construcción y buen funcionamiento de equipos de diversos ámbitos sin ningún tipo de discriminación.

BP. No denunciará a un colega ante el Colegio o Asociación ni dañar la imagen y su prestigio sin pruebas, basándose únicamente en conjeturas, suposiciones o razones personales.

P 23. Colaborará según las competencias que le son propias cuando participe en un equipo multidisciplinar.

BP. Dará importancia a la colaboración interdisciplinaria, tanto con los profesionales sanitarios que integran el equipo multidisciplinar como con todos aquellos que se vean implicados en la producción, gestión y distribución de los alimentos, ya sea a nivel empresarial o gubernamental, asegurando y preservando su específica competencia y finalidad.

TABLA COMPARATIVA DE LOS DIFERENTES CÓDIGOS ÉTICOS Y DEONTOLÓGICOS DE LA PROFESIÓN DE DIETISTA-NUTRICIONISTA

En esta tabla se hace un estudio comparativo de todos los Códigos éticos y deontológicos de la profesión de Dietista-Nutricionista tanto a nivel nacional como Internacional.

	ESTÁNDARES EUROPEOS PARA LA FORMACIÓN Y ACTUACIÓN PROFESIONAL EN MATERIA DE DIETÉTICA RECOPIADOS POR LA EFAD, 2005.	ETHICS AND STANDARDS, INTERNATIONAL CONFEDERATION OF DIETETIC ASSOCIATIONS, 2007.	DECÁLOGO DE ESTÁNDARES ÉTICOS EN EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN DE D-N, 2008	PROPUESTA DE CÓDIGO ÉTICO DEL N-D, 2009	CÓDIGO DEONTOLÓGICO DEL D-N, 2013
Acatar el Código ético existente	SI	SI	SI	SI	SI
Luchar contra el intrusismo laboral, la mala praxis y las conductas no éticas	SI	SI	SI	SI	SI
Eliminar conflictos de interés	NO	NO	SI	NO	SI
Guardar secreto profesional	NO	NO	NO	NO	SI
Respetar la autonomía del paciente	NO	NO	NO	SI	SI
Apoyar la información científica más actual	SI	SI	NO	SI	SI
Comunicar de manera clara	NO	NO	NO	SI	SI
Trabajar por un salario, excepto voluntariado	NO	SI	SI	NO	NO
Trabajar para erradicar el hambre	NO	SI	NO	NO	SI

Fuente: elaboración propia

CONCLUSIONES:

Los Dietistas-Nutricionistas deben siempre de seguir unas normas de conducta éticas y deontológicas ejerciendo con responsabilidad, profesionalidad, solidaridad, respeto, cooperación, legalidad, de manera honesta, íntegra y equitativa para mejorar la salud y/o la calidad de vida del individuo o de la sociedad.

El Profesional Dietista-Nutricionista debe ser competente, objetivo y honesto en sus acciones y respetar a todas las personas y sus necesidades, intentando conseguir que la población alcance un estado nutricional óptimo. Respetando siempre los principios de beneficencia y no maleficencia, de autonomía y de justicia. Como buenos profesionales, han de ser respetuosos ante las preferencias y la selección de alimentos que configuren la dieta, que son el reflejo de una cultura o situación conductual.

Cumpliendo el Código de Buenas Prácticas en materia de Nutrición Humana y Dietética, el Dietista-nutricionista diseñará dietas variadas e incentivadoras que generen adeptos y ayuden a la prevención de obesidad, hipertensión arterial, diabetes mellitus tipo dos, y otros aspectos del síndrome metabólico, tan frecuentes en nuestros días.

El Código de Ética se aplica y debe ser cumplido por todos los profesionales que sean Diplomados o Graduados en Nutrición Humana y Dietética, cuyo título universitario les acredita para el ejercicio de la profesión regulada de Dietista-Nutricionista.

El Código tiene como objetivo primordial elevar el estándar de la práctica y la buena praxis profesional y deberá revisarse periódicamente ante las necesidades de la profesión y/o de la sociedad ante las nuevas situaciones creadas por el progreso social y científico.

BIBLIOGRAFÍA:

- Antúnez C, Cardona X, Farré J, García-Jalón I, Muñoz M, Nello A, et al. Propuesta de código ético en la profesión de nutrición humana y dietética. Prohom Edicions i Serveis Culturals S.L., Barcelona 2009.
- Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas; (consulta 23 de febrero de 2015). Disponible en: <http://www.fedn.es/>
- Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética, recopilados por la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD), junio 2005.
- Ethics and Standards: The underpinnings of quality profesional practice. A discussion paper for action from the board of Directors International Confederation of Dietetic Associations, 2007; (consulta 4 de abril de 2015). Disponible en: <http://www.internationaldietetics.org/International-Standards.aspx>
- Código deontológico de la profesión de Dietista-Nutricionista, abril 2013. Consejo de Dietistas y Nutricionistas de España; (consulta 25 de marzo de 2015). Disponible en: <http://www.consejodietistasnutricionistas.com/wp-content/uploads/2014/06/Codigo-Deontologico-Vs-2013-final.pdf>
- Comparecencia del Presidente de la AEDN. Incorporación del D-N en el Sistema Sanitario Español;.(consulta 5 de mayo de 2015). Disponible en: <http://www.senado.es/legis9/publicaciones/pdf/senado/ bocg/10483.pdf>
- Ley de ordenación de las profesiones sanitarias, 44/2003, de 21 de noviembre. BOE» núm. 280, de 22 de noviembre de 2003, páginas 41442 a 41458 (consulta 1 de febrero de 2015). Disponible en: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2003-21340>