

## Razones para creer

Probablemente, esta sea la editorial con mayor carga de esperanza y optimismo que nos haya tocado escribir a lo largo de todos estos años al frente de la revista y del instituto. Es irónico, sin embargo, que redactarla haya tomado tanto tiempo y sobre todo haya estado rodeada de tantas dudas y dilaciones. Somos conscientes y agradecidos del universo de posibilidades que estas páginas nos han brindado para difundir decenas de ideas que de otro modo habrían quedado relegadas a alguna conversación entre colegas; por ello y por toda la responsabilidad que trae consigo, cada nueva editorial se ha convertido en un ejercicio, no siempre bien entendido, de reflexión, análisis y auto-crítica que consideramos necesario y oportuno para el desarrollo personal y académico de los profesionales de la Nutrición.

Como no había sucedido antes, buscar la mejor manera de expresar un par de ideas se había convertido en el principal obstáculo para finalmente escribirlas. Hasta hace unos días nada más y después de varios meses, el archivo que correspondía a esta editorial permanecía vacío en una sección de la computadora; cada vez que tratábamos de sustentar una idea y asociar dos palabras aparecían algunas preguntas que sin el ánimo de herir susceptibilidades, son razonablemente lógicas: “¿Los colegas habrán notado lo particular de la coyuntura que vivimos hoy los nutricionistas?” ¿Habremos madurado lo suficiente como para interiorizar el hecho que las mejoras técnicas que pueden nacer en el seno de nuestra carrera son las únicas herramientas que nos ayudarán a llevar a la nutrición hacia un nivel superlativo? ¿Estarán dispuestos los colegas a involucrarse en cambios que en casi todos los casos significan una cuota adicional de sacrificio? Lo cierto es que ahora mismo mientras esta hoja se va llenando persisten todavía.

Ni siquiera la fuente de la cual han brotado la mayoría de los impulsos que han motivado todas las actividades que IIDENUT ha desarrollado en los últimos años nos hablaba con la claridad necesaria como para encausar nuestras ideas; el tan ansiado hilo conductor, el detonante emocional de una argumentación coherente no aparecía, nos era esquivo, incluso después de largas discusiones intelectuales. No obstante, la idea madre finalmente apareció en un comentario sencillo pero cargado de lucidez teórica y práctica: “en las dietas hipocalóricas que frecuentemente utilizamos en los tratamientos para la reducción del peso, el aporte de carbohidratos puede ser tan pequeño que los almacenes de niacina podrían verse comprometidos a un punto tal que el cuerpo buscaría el triptófano como medio alternativo para la producción de niacina, con lo cual la producción de serotonina caería (debido a que la provisión externa de triptófano estaría siendo derivada para la síntesis de niacina); esto generaría incremento del apetito porque la serótina que lo bloquea no se estaría sintetizando... esa es la diferencia del nutricionista con cualquier otro profesional, conocer la complejidad que existe en nutrir, conocer que si quitas A puedes estar generando cientos de desequilibrios si no tomas en cuenta los efectos B y C”.

Nos quedó claro que lo nuestro es una cuestión de conocimiento, es algo que tiene que ver con cuanto sabemos y hacemos. No se ama algo si no sabes lo que vale; no te preocupas si lo pierdes si no te has dado cuenta que te hace falta para vivir, no valoramos lo que somos o tenemos si no nos hemos dado cuenta de su importancia para nosotros y menos de la importancia que tiene para el resto. Nuevamente una pregunta ¿Hay razones para creer? Por supuesto que las hay y hoy que estamos iniciando un nuevo año, las muestras de que existe un camino que puede ayudar a nuestra carrera a posicionarse de manera superlativa entre todas las carreras de salud, es bastante claro; sin embargo, necesitamos estar convencidos de la necesidad de seguirlo, porque puede suceder que tantas circunstancias juntas difícilmente confluyan otra vez.

## ¿Cuáles son esas razones?

### 1. El proceso de certificación de competencias profesionales

Desde hace un tiempo se viene trabajando en el seno del Colegio de Nutricionistas del Perú un sistema de identificación, validación y evaluación de competencias profesionales. Bajo este sistema se busca seleccionar y justificar cuáles son las habilidades técnicas teóricas y prácticas exclusivas del profesional de la Nutrición y que lo diferencian de los demás profesionales de la salud. Establecidas estas competencias básicas se procederá a verificarlas en cada uno de los nutricionistas colegiados de modo que puedan acreditar que sus capacidades están vigentes y actualizadas. El potencial impulso que este proceso de dará a la profesión es exponencial porque por primera vez desde nuestro nacimiento profesional se establecerán cuáles son los estándares mínimos para el ejercicio diario, aunque lamentablemente también podría significar una triste disyuntiva: o seleccionamos pocas competencias para que los colegas puedan salir airosos de la evaluación o seleccionamos las competencias que deben incluirse para impulsar a todos hacia la mejora general.

### 2. Elaboración de la Norma Técnica para el funcionamiento de departamentos de Nutrición

Este documento, cuyo avance es bastante significativo, reúne una serie de disposiciones que contribuirán al ordenamiento de los departamentos y servicios de nutrición del país, además de brindar las herramientas necesarias para sustentar la necesidad de contar con los recursos adecuados para que el profesional de la nutrición pueda desarrollar su trabajo de manera más profesional y técnica. Entre los alcances principales podemos citar la estructuración de los departamentos en tres áreas mayores: producción (almacén, centrales de regímenes dietéticos y dietoterapéuticos, central de fórmulas lácteas, enterales y comedor), atención a pacientes hospitalizados (adultos y pediátricos) y preventivo promocional (consultorio pediátrico, adultos y programas). En cada una de estas áreas se han establecido requerimientos mínimos para personal y equipamiento.

### 3. Aprobación de las primeras Guías de Procedimientos Clínicos

Después de casi 14 meses de trabajo en el Hospital Daniel Alcides Carrión del Callao, hemos conseguido que se aprueben las primeras guías de procedimientos clínicos para la evaluación, diagnóstico y elaboración de indicaciones nutricionales para pacientes hospitalizados, tanto adultos como niños. Por primera vez, la elaboración de un diagnóstico nutricional incluye mucho más que solo evaluar el componente antropométrico. Con esta guía se ha logrado un nivel alto de estandarización de procedimientos y ha vuelto la mirada de los demás profesionales de la salud hacia la labor del nutricionista, quien cada día tiene un papel más saltante en la visita médica del hospital. Algunos de los aspectos más importantes de estas guías incluyen:

#### Evaluación nutricional

- Evaluación de signos clínicos de deficiencias nutricionales
- Evaluación de la interacción entre nutrientes y fármacos.
- Evaluación de la ingesta de alimentos y los factores que puedan afectarla
- Evaluación de la actividad física
- Evaluación de las reservas somáticas
- Evaluación bioquímica
- Evaluación del componente visceral
- Evaluación del componente inmunológico

### Elaboración del diagnóstico nutricional

El diagnóstico nutricional estará estructurado de la siguiente manera:

- i) Problema nutricional: Aspecto nutricional afectado por la enfermedad.
- ii) Evidencia: Argumentos clínicos que sustentan la presencia del problema nutricional.
- iii) Causa probable: razón o razones que pueden explicar la presencia del problema nutricional.

### Cálculo de requerimientos nutricionales

- Cálculo del requerimiento energético.
- Cálculo del requerimiento proteico
- Cálculo de la relación calorías no proteicas gramo de nitrógeno
- Cálculo del requerimiento de lípidos y carbohidratos
- Cálculo de requerimientos de vitaminas y minerales
- Cálculo del requerimiento hídrico

### Elaboración de indicaciones nutricionales

Solo se incluyen las indicaciones para enfermos

Prescripción nutrioterapéutica. Se registrará de la siguiente manera:

- i) Proteínas: gramos por día, tipo de aminoácido sugerido.
- ii) Lípidos: gramos por día, proporción entre ácidos grasos saturados e insaturados, y proporción entre ácidos grasos poliinsaturados omega 6 y 3.
- iii) Carbohidratos: gramos día, proporción de azúcar e indicación de índice glicémico (solo en caso de diabéticos)
- iv) Vitaminas: mg por día de aquellas que ameriten ser suplementadas
- v) Minerales: mg por día de aquellos que ameriten ser suplementados
- vi) Agua: mililitros por día.

Prescripción dietoterapéutica. Se registrará de la siguiente manera:

- i) Volumen total: en mililitros. En caso de volúmenes restringidos se debe registrar exactamente cuánto es el volumen recomendado.
- ii) Número de tomas
- iii) Consistencia de la dieta: líquida, blanda, normal
- iv) Modificaciones importantes:
  - Proteínas: hipoproteica, normoproteia, hiperproteica.
  - Lípidos. Hipolípida, normolípida, restringida en grasas saturadas
  - Carbohidratos: hipoglúcida, normoglúcida, restringida en azúcares o alimentos de alto índice glicémico.
- v) En caso que se requieren preparaciones adicionales, éstas deberán ser registradas utilizando el mismo orden

Como ven, el camino es auspicioso y lleno de posibilidades potenciales para nuestro desarrollo profesional. Resta convencernos a nosotros mismos que todo es posible, resta empezar a pensar en todo lo bueno que podemos hacer por las personas cuando se aplican conceptos precisos y con adecuado sustento, resta, como dice mi fuente, decirnos a nosotros mismos, todo lo bueno que somos.

  
Robinson Cruz Gallo  
Director Renut