

Artículo 58.—**Seguimiento de los servicios de Auditoría Interna.** El Auditor General establecerá y mantendrá como parte vital y permanente de la actividad de la Auditoría Interna, un proceso de seguimiento de las recomendaciones, observaciones y demás resultados derivados de los servicios de la auditoría interna, para asegurarse de su oportuna, adecuada y eficaz atención por parte de la Administración Activa. Ese proceso incluirá los resultados de las evaluaciones realizadas por la CGR (según las directrices que esta entidad emita) y demás entidades de control, fiscalización y auditoría que correspondan, cuando éstos sean de su conocimiento. El resultado del estado de las recomendaciones y disposiciones, será comunicado a la Junta Directiva y al Comité de Auditoría, al menos anualmente.

SECCIÓN D Denuncias

Artículo 59.—**Admisibilidad de denuncias.** La Auditoría Interna recibirá denuncias de parte de personas físicas o jurídicas, públicas o privadas y funcionarios de la Empresa, que serán analizadas de conformidad con el procedimiento de Denuncias de la Auditoría Interna. Su admisibilidad se efectuará conforme lo establece el Capítulo III, Sección segunda (Artículos N° 16 y N° 17) del Reglamento a la Ley N° 8422.

Artículo 60.—**Admisión de denuncias anónimas.** No se dará trámite a las denuncias que sean presentadas en forma anónima. En casos excepcionales, a criterio del Auditor General, se podrá abrir una investigación, cuando la denuncia anónima contenga elementos de prueba que den mérito para ello y se encuentren soportados por medios probatorios idóneos que permitan iniciar la investigación. En caso contrario, el Auditor General dispondrá su archivo sin más trámite.

Artículo 61.—**Rechazo de denuncias.** La Auditoría Interna rechazará las denuncias en cualquier momento, incluso desde su presentación, mediante resolución motivada, en las siguientes circunstancias:

- Si las denuncias no corresponden al ámbito de competencia de la Auditoría Interna, en cuyo caso deberá canalizarlas a las instancias competentes.
- Si las denuncias fueran manifiestamente improcedentes e infundadas.
- Si las denuncias fueran reiterativas que contengan aspectos que hayan sido atendidos, en cuyo caso se comunicará al interesado lo ya resuelto.
- Si las denuncias que se refieran únicamente a intereses particulares del ciudadano, con relación a conductas u omisiones de la Administración que les resulten lesivas de alguna forma, y para cuya solución exista un procedimiento específico contemplado en el ordenamiento jurídico vigente.

Artículo 62.—**Acciones a seguir de la atención de denuncias.** Como resultado de la atención de denuncias se deberá generar una resolución motivada para: trasladar, desestimar o archivar la denuncia o efectuar un servicio de auditoría, un servicio preventivo de advertencia o un estudio para el análisis de Presuntos Hechos Irregulares.

Artículo 63.—**Confidencialidad.** El nombre del denunciante y la tramitación de la denuncia deben ser resguardadas bajo el principio de confidencialidad de acuerdo con el Artículo N° 8 de la Ley N° 8422, y el Artículo N° 6 de la Ley N° 8292.

SECCIÓN E

De los estudios de Presuntos Hechos Irregulares

Artículo 64.—**Estudios de Presuntos Hechos Irregulares.** Se originan por alguno de los siguientes medios:

- Presentación de una denuncia, la cual puede ser interpuesta por cualquier funcionario o ciudadano; quien puede identificarse o presentarla de forma anónima.
- Identificación de los hechos durante el desarrollo de estudios u otras actuaciones de la propia Auditoría Interna.
- Requerimiento de una autoridad competente.
- Cualquier otro medio que ponga los hechos en conocimiento de la Auditoría Interna.

Artículo 65.—**Planificación y atención de Hechos Presuntamente Irregulares.** La Auditoría Interna deberá ejecutar un proceso sistemático para la valoración de hechos presuntamente irregulares, el cual deberá documentarse apropiadamente y tomar en consideración lo establecido por parte de la Auditoría Interna, en los procedimientos para la atención de este tipo de investigación. La asignación de las actividades específicas para la atención de estos hechos deberá incorporarse en el plan de trabajo de la Auditoría Interna, considerando la priorización de actividades programadas anualmente.

CAPÍTULO IV Sanciones

Artículo 66.—**Responsabilidades y sanciones.** Conforme lo dispuesto en el Capítulo V “Responsabilidades y sanciones” de la Ley N° 8292, el incumplimiento del presente Reglamento será causal de responsabilidad administrativa para: el Auditor General, Subauditores y demás funcionarios de la Auditoría Interna; el Jерarca, Titulares Subordinados y demás funcionarios de la Administración Activa, según les corresponda.

CAPÍTULO V Disposiciones finales

Artículo 67.—**Divulgación.** Ningún funcionario de la Empresa, puede alegar desconocimiento del presente Reglamento, quedando como obligación y responsabilidad del Jерarca, Auditor General, Subauditores y Titulares Subordinados, ponerlo en conocimiento del personal a su cargo.

Artículo 68.—**Derogatoria.** Se deroga el Reglamento de Organización y Funcionamiento de la Auditoría Interna de RECOPE S. A., que fue promulgado por la Junta Directiva de RECOPE en el Artículo N° 5 de la Sesión Ordinaria de la Junta Directiva de RECOPE N° 4154 – 110 del 23 de mayo del 2007 y sus reformas, así como cualquier normativa interna que se le oponga.

Artículo 69.—**Trámite de aprobación.** Este Reglamento, una vez aprobado por la Junta Directiva de RECOPE, deberá ser remitido por el Auditor General a la CGR para su trámite final. La publicación de este Reglamento en el periódico oficial “La Gaceta”, deberá ser coordinada con la Administración Activa.

Artículo 70.—**Modificaciones al Reglamento.** El Auditor General deberá mantener actualizado el presente Reglamento conforme al Artículo N° 22, inciso h), de la Ley N° 8292 y de más directrices o lineamientos, que al efecto emita la CGR, por lo que le corresponderá proponer al Jерarca las modificaciones que considere oportunas y necesarias.

Artículo 71.—**Vigencia.** El presente Reglamento rige a partir de su publicación en el Diario Oficial “La Gaceta”.

Junta Directiva RECOPE S. A.—Licda. Monserrat Gamboa Amuy, Secretaria de Actas.—1 vez.—(IN2021529641).

COLEGIO DE PROFESIONALES EN NUTRICIÓN PERFIL PROFESIONAL DEL NUTRICIONISTA GENERAL

La Junta Directiva en uso de las facultades que le confieren los artículos 2, 3, inciso a) y 10 de la Ley N° 8676 del 16 de enero del 2009, Ley Orgánica del Colegio de Profesionales en Nutrición y,

Considerando:

I.—Que el artículo I de la Ley General de Salud, N° 5395 del 30 de octubre de 1973, establece a la salud como un bien de interés público y en el artículo 2, se da potestad al Ministerio de Salud para dictar reglamentos autónomos en la materia;

II.—Que el artículo 2, inciso ch) de la Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 del 18 de enero de 1974, establece la jurisdicción, control técnico y coordinación de las acciones de instituciones públicas y privadas en el campo de la salud;

III.—Que el artículo 28, inciso b de la Ley General de la Administración Pública, N° 6227 del 02 de mayo de 1978, asigna a los ministros a suscribir con la presidencia de la República, entre otros, los decretos relativos a cuestiones atribuidas al Ministerio respectivo;

IV.—En cumplimiento de la Ley N° 9234 Ley Reguladora de Investigación Biomédica, publicada en *La Gaceta* del 25 de abril del 2014 y su reglamento que norma todos los aspectos relacionados con la investigación biomédica.

V.—Que el Decreto Ejecutivo N° 41541-S del 12 de febrero de 2019, denominado Reglamento de perfiles de profesionales en Ciencias de la Salud, ordena a este Colegio de Profesionales en Nutrición (CPNCR), elaborar el perfil profesional generalista de sus agremiados;

VI.—Que en el artículo 3 del Reglamento a la Ley Orgánica del Colegio de Profesionales en Nutrición, Decreto N° 37693-S del 30 de mayo del 2013, se indica como sus fines que al Colegio le corresponde velar por el cumplimiento estricto de las normas técnicas, administrativas y de ética profesional;

VII.—Que en el artículo 8 del citado Reglamento a Ley Orgánica del Colegio de Nutricionistas, se indica que el Colegio tendrá las facultades que le otorga la Ley para regular el ejercicio profesional de las personas profesionales en nutrición humana, con el objetivo de velar que en la práctica se cumpla con los principios de la ética y la moral;

CAPÍTULO I

Objetivo y definiciones

Artículo 1°—**Objetivo.** Mejorar las condiciones del ejercicio profesional en el campo de la nutrición humana y la calidad del servicio ofrecido a la población. Artículo 2. Definiciones.

- a. Perfil profesional: descripción clara del conjunto de capacidades y competencias que identifican la formación de una persona para encarar responsablemente las funciones y tareas de una determinada profesión.
- b. Profesional especialista: profesional egresado de un programa de posgrado de una universidad o por homologación del ejercicio profesional de acuerdo con lo establecido en el Reglamento de Especialidades en Nutrición vigente.
- c. Profesional generalista: profesional egresado de un programa de grado de una universidad.
- d. Profesional nutricionista: profesional en el campo de la salud, con grado mínimo de licenciatura de una universidad legalmente reconocida, que le otorga conocimientos sólidos, habilidades, aptitudes y destrezas en la alimentación y nutrición del ser humano.
- e. Nutrición: ciencia que se encarga de estudiar los nutrientes y otros compuestos bioactivos que constituyen los alimentos, la función, reacción e interacción de éstos con respecto a la salud y a la enfermedad. Comprende los procesos por medio de los cuales el organismo ingiere y digiere los alimentos, absorbe, transporta y metaboliza las sustancias nutritivas, y excreta los desechos derivados de su utilización. Además, la ciencia de la nutrición se dedica a estudiar la composición y valor nutricional de los alimentos, las necesidades nutricionales del ser humano, sus hábitos alimentarios, su consumo de alimentos y la multiplicidad de factores que influyen sobre éstos.
- f. Ejercicio de la profesión: aplicación del conocimiento científico de la nutrición y alimentación, empleando métodos, técnicas y procedimientos necesarios para su correcto desempeño en las áreas de nutrición básica, nutrición clínica, nutrición pública, nutrición deportiva, gestión de servicios de alimentación, servicios de nutrición, industria y empresas alimentarias, investigación y educación alimentaria y nutricional.

CAPÍTULO II

Requisitos para el ejercicio profesional

Artículo 3°—**Requisitos para el ejercicio profesional.**

- a) Título de Licenciatura en Nutrición Humana (según artículo 40, Ley General de Salud, 2004) otorgado por una universidad nacional reconocida. En caso de títulos obtenidos en el extranjero, estos deberán ser reconocidos y equiparados ante las autoridades nacionales correspondientes.
- b) Incorporado al Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica (artículo 5 de la Ley N° 8676, Ley Orgánica del Colegio de Profesionales en Nutrición, 2009).
- c) Miembro activo y al día con sus obligaciones para con el Colegio (artículo 6 de la Ley N° 8676, Ley Orgánica del Colegio de Profesionales en Nutrición, 2009).

CAPÍTULO III

Ámbito de acción

Artículo 4°—**Ámbito de acción.** El profesional en Nutrición Humana desarrolla sus actividades en el sector público, privado, ambos o en organismos internacionales, aplicando sus conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y aptitudes en nutrición relacionadas con:

- a) dietética,
- b) dieta terapia,
- c) nutrición clínica,
- d) nutrición deportiva,
- e) nutrición pública,
- f) producción y seguridad alimentaria y nutricional,
- g) servicios de alimentación,
- h) industria alimentaria,
- i) investigación,
- j) docencia,
- k) educación nutricional.

CAPÍTULO IV

Funciones asistenciales

Artículo 5°—**Competencia asistencial.** Es competencia innata del Nutricionista General toda acción que involucra el diagnóstico, evaluación, monitoreo, promoción y control del estado nutricional y de la situación alimentaria nutricional, así como la elaboración de planes de alimentación y nutrición para el cuidado de la salud de personas durante el curso de la vida o con necesidades especiales, y acciones de nutrición pública complementado con educación alimentaria nutricional, de manera ética y científica con diferentes actores sociales, lo que contribuye a la calidad de la asistencia ofrecida.

Estas funciones se desempeñan en el ámbito público, privado o ambos, organismos o empresas internacionales relacionados con la alimentación y nutrición, tales como ministerios, instituciones autónomas y gubernamentales, servicios de nutrición en hospitales y clínicas, bancos de leche humana, programas de alimentación complementaria, servicios de alimentación públicos o privados, establecimientos de atención y cuidado, establecimientos estudiantiles, municipalidades, organizaciones comunales, empresas agroalimentarias, empresas o laboratorios farmacéuticos, empresas PYMES e industrias alimentarias, cadenas de supermercados, cooperativas, cámaras, empresas de hospitalidad y estética, gimnasios, asociaciones y entidades deportivas, agencias de mercadeo y publicidad, medios de comunicación, centros de docencia e investigación, ONG's, comités nacionales, regionales y locales de emergencia y organismos internacionales, entre otros. Artículo 6. Funciones asistenciales.

- a) Planificar, ejecutar y evaluar el diagnóstico en educación alimentaria y nutricional para la justificación y la toma de decisiones sobre el tipo de planes, programas y proyectos en los ámbitos formales y no formales de la educación.
- b) Planificar, ejecutar y evaluar planes y programas de educación alimentaria nutricional y promoción de la alimentación y estilos de vida saludables dirigidos a los grupos de población en las diferentes etapas del curso de la vida, para la prevención y tratamiento de aquellas enfermedades donde la alimentación y nutrición juegan un papel preponderante y una mayor adherencia al plan de alimentación prescrito.
- c) Diseñar y aplicar mensajes educativos y material didáctico en alimentación y nutrición, así como la comunicación social dirigida a los diferentes usuarios, familias y comunidades.
- d) Diagnosticar el funcionamiento de los servicios de alimentación para identificar necesidades de la planta física, diseño, equipos y utensilios, recurso humano y económico, para la operación eficiente y análisis de los flujos de trabajo, sistemas de energía, estructura sanitaria del servicio y el establecimiento de sistemas de mejora continua.
- e) Planificar, implementar y verificar los sistemas de calidad, inocuidad alimentaria y buenas prácticas de manufactura en todas las áreas de los servicios de alimentación para el aseguramiento de la calidad de los alimentos brindados.

- f) Desarrollar programas de capacitación, comunicación e información sobre sistemas de inocuidad de alimentos y control de residuos (pérdidas y desperdicios), para la actualización permanente del conocimiento, habilidades, destrezas y aptitudes del personal profesional y operativo de los servicios de alimentación, así como contribuir al aseguramiento de la calidad alimentaria.
- g) Supervisar cada área de los servicios de alimentación al público, institucionales, de nutrición hospitalaria y afines, para la detección de oportunidades de mejora continua.
- h) Planificar el menú ofrecido, estandarización de recetas y porciones, así como el control de costos en servicios de alimentación al público para la optimización de la gestión del servicio.
- i) Evaluar el desempeño de los procesos técnico-administrativos en cada área de trabajo, el sistema de calidad que asegure el control e inocuidad de los alimentos en servicios de alimentación al público, para la implementación de acciones de mejora continua.
- j) Elaborar planes de control de riesgo microbiológico en los diferentes procesos de los servicios de alimentación al público, institucionales, de nutrición hospitalaria y afines, para que se garantice la inocuidad de los alimentos.
- k) Elaborar y supervisar planes de control de desperdicios en el aprovisionamiento, producción y distribución de alimentos, para la reutilización de los alimentos que tengan valor gastronómico, alimentario o nutricional y adecuada disposición de los que no se pueden reutilizar.
- l) Realizar la evaluación del estado nutricional de las personas durante su curso de vida, ya sean sanas, enfermas o con necesidades especiales para su adecuado diagnóstico y tratamiento nutricional.
- m) Diseñar, elaborar y evaluar las metas y objetivos nutricionales, prescripción dietética y planes de alimentación específicos e individualizados dirigidos a personas durante su curso de vida, ya sean sanas o enfermas o bien que requieran soporte nutricional para el mejoramiento de su estado nutricional.
- n) Valorar las necesidades y requerimientos de macro y micronutrientes del niño durante el proceso de lactancia materna y alimentación complementaria, para el aseguramiento de su óptimo crecimiento y desarrollo.
- o) Diseñar, ejecutar y evaluar mensajes y materiales didácticos dirigidos a la familia en temas de embarazo y lactancia materna para el aseguramiento de una nutrición adecuada en el lactante y su madre.
- p) Diagnosticar la situación alimentaria y nutricional a nivel local, regional y nacional para la detección de tendencias en la epidemiología alimentaria y nutricional de la población, la planificación de acciones relacionadas con educación nutricional y el desarrollo de planes, programas y proyectos en alimentación y nutrición.
- q) Participar en la definición, operacionalización y socialización de políticas públicas en alimentación, nutrición y salud, seguridad alimentaria y nutricional (SAN) y de sistemas alimentarios sostenibles a nivel nacional, regional o local, para la planificación de programas y proyectos de alimentación complementaria y de SAN con enfoque de derecho humano.
- r) Planificar, diseñar, ejecutar y coordinar programas, proyectos y estrategias dirigidos a grupos comunales, laborales, escolares y demás actores sociales, para la prevención de problemas nutricionales y la promoción de una sana alimentación, la seguridad alimentaria y los estilos de vida saludables.
- s) Planificar, elaborar y monitorear sistemas de vigilancia alimentario nutricional de los factores condicionantes del estado de nutrición y los determinantes de la salud para la detección y evaluación de la situación alimentaria y nutricional.
- t) Identificar, priorizar y coordinar estrategias para el control de los problemas detectados en los grupos vulnerables, en situaciones de emergencia y desastres.
- u) Brindar asesoría técnica y capacitación en materia de alimentación y nutrición a las unidades organizativas para orientar las acciones que se deben llevar a cabo.
- v) Participar en la elaboración de normativa de habilitación, atención y calidad de los servicios nutricionales, los instrumentos de evaluación del cumplimiento de normativa y el control de su aplicación.
- w) Participar de la elaboración de normativa nacional e internacional relativa a alimentos, instrumentos de evaluación del cumplimiento de la normativa y el control de su aplicación.
- x) Planificar, ejecutar, evaluar y analizar los procesos de registro, vigilancia y control de alimentos para el aseguramiento de su calidad.
- y) Participar en el diseño, formulación, transformación y desarrollo de productos en la industria alimentaria para el aseguramiento de la calidad nutricional del producto alimenticio.
- z) Asesorar y participar en equipos interdisciplinarios de la industria alimentaria en aspectos nutricionales, científicos y técnicos para el desarrollo de nuevos productos alimentarios nutritivos, así como en procesos de fortificación o enriquecimiento nutricional de los alimentos para el mejoramiento de su composición de acuerdo con las necesidades de la población.
- aa) Elaborar el etiquetado general, el nutricional y los descriptores de las propiedades nutricionales de los alimentos, que sirvan como herramienta para informar al consumidor sobre las características de los alimentos.
- bb) Realizar visita nutricional a profesionales relacionados con la nutrición, alimentos y salud, para la presentación de las características, beneficios y contraindicaciones nutricionales de los productos alimenticios disponibles en el mercado.
- cc) Informar sobre las características, beneficios, contraindicaciones, uso y consumo del alimento o producto alimenticio para la adecuada toma de decisiones por parte del consumidor.
- dd) Participar en la elaboración de manuales de impulso de productos alimenticios y en la planificación de campañas de promoción y publicidad de alimentos para la divulgación de los descriptores de propiedades nutricionales del portafolio de productos.
- ee) Interpretar e implementar convenios internacionales y el marco legal nacional vigente en alimentación y nutrición.

CAPÍTULO V

Funciones en investigación

Artículo 7°—**Competencia en investigación.** Consiste en la realización y participación en investigaciones, con enfoque cuantitativo, cualitativo o mixto, que requieren de diseño metodológicos, técnicas de recolección de información y análisis propios del campo alimentario nutricional. Artículo 8. Funciones en investigación.

- a) Diseñar, realizar y evaluar investigaciones en educación alimentaria nutricional para la identificación de contenidos, metodologías, técnicas, materiales, recursos y estrategias más eficaces y exitosas por su calidad didáctica e impacto nutricional en la comunidad.
- b) Participar en proyectos de investigación biomédica y epidemiológica en alimentación y nutrición para la generación de conocimiento, divulgación de los resultados, conclusiones y recomendaciones, aplicables a la toma de decisiones, elaboración de políticas y distribución de recursos, entre otros, según contexto investigado.
- c) Desarrollar investigaciones conceptuales y operativas de las áreas y procesos del servicio de alimentación para que justifiquen la necesidad del servicio por parte del comensal, así como su nivel de satisfacción, evidenciando la competitividad e identificando las áreas y los procesos de mejora constante.
- d) Desarrollar investigaciones relacionadas con la innovación y creación de nuevos productos alimenticios nutritivos para la ampliación de la oferta de alimentos en el mercado y evidenciar la conformidad del consumidor.
- e) Participar junto con los departamentos de producción y mercadeo en el aporte de evidencia científica de los beneficios nutricionales y funcionales que tiene el alimento o sus

ingredientes para que sirva como insumo en las etapas del proceso de creación de un producto, suplemento, complemento o fórmula de nutrición y de orientación en las acciones hacia un mercadeo efectivo, novedoso y rentable.

CAPÍTULO VI

Funciones docentes

Artículo 9°—**Competencia en docencia.** Formar futuros nutricionistas en la teoría y la práctica de la Nutrición Humana, así como de su enseñanza a estudiantes de centros educativos y a profesionales de otras disciplinas que requieran de este conocimiento a nivel de pre y posgrado.

Artículo 10.—**Funciones docentes.**

- a) Diseñar, ejecutar y evaluar los contenidos de los planes curriculares en el campo de la alimentación y nutrición para la formación de futuros profesionales en esta disciplina.
- b) Planificar, diseñar y evaluar materiales didácticos que apoyan los contenidos de los planes curriculares para facilitar y mejorar el proceso de enseñanza y aprendizaje.
- c) Planificar, diseñar, ejecutar y coordinar programas y proyectos de acción social universitaria para la integración de los estudiantes en la solución de los problemas alimentarios nutricionales de la comunidad.
- d) Planificar, diseñar, ejecutar y coordinar las prácticas profesionales de los estudiantes para la aplicación de los conocimientos y destrezas adquiridas durante el curso de su formación.
- e) Guiar a los estudiantes en el diseño y desarrollo de proyectos de investigación en alimentación y nutrición para la generación de conocimiento, divulgación de los resultados, conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO VII

Funciones administrativas

Artículo 11.—**Competencia administrativa.** La gestión administrativa la realiza el Nutricionista General en todas las áreas disciplinares ya que debe maximizar la calidad y la eficiencia de todos los procesos a su cargo, con el fin de cumplir con los objetivos estratégicos propuestos y la mejora continua donde labora. Artículo 12. Funciones administrativas.

- a) Elaborar, dirigir, implementar, supervisar, controlar y evaluar planes, programas y proyectos con enfoque alimentario-nutricional para el seguimiento de las actividades programadas, la consecución de los objetivos, el cumplimiento del plazo establecido y la toma de decisiones.
- b) Planificar, organizar, ejecutar, supervisar, controlar y evaluar los procedimientos técnico - administrativos de trabajo de los servicios de nutrición y de alimentación al público para el manejo óptimo de los recursos (humano, financiero, planta física, equipo, insumos, entre otros) y la aplicación de acciones correctivas idóneas que aseguren su mejora continua.
- c) Participar en la elaboración de la normativa o regulación en alimentación y nutrición, registro, vigilancia y control de alimentos, para el aseguramiento de la calidad de la gestión rectora de la salud.

CAPÍTULO VIII

Destrezas

Artículo 13.—**Destrezas.**

- a) Agilidad para el cálculo matemático, ordenamiento lógico, manejo administrativo y recopilación de información.
- b) Habilidad para la aplicación de criterios diagnósticos, metodológicos, técnicos y de análisis, así como de las normativas y reglamentos propios de su ámbito laboral.
- c) Apropiación del rol de experto tanto en asuntos regulares, complejos o problemáticos en el campo de la alimentación y nutrición.
- d) Capacidad de análisis y síntesis de los aspectos teóricos y prácticos de la profesión.
- e) Capacidad de escucha, liderazgo y negociación para la detección pronta y oportuna de elementos adversos a sus acciones profesionales.

- f) Capacidad de trabajar en equipo y bajo presión.
- g) Comunicación asertiva, empática y negociadora para orientar en asuntos de su profesión y hacerlos eficaces y efectivos.
- h) Creatividad e innovación en los procesos de planificación alimentaria, diseño y elaboración de materiales en las diferentes áreas de su disciplina.
- i) Cumplimiento de los deberes intrínsecos de su campo profesional estipulados en el ordenamiento ético gremial, legislación nacional e internacional o derivados del ejercicio profesional en sus áreas disciplinares.
- j) Habilidad para el reconocimiento e implementación de soluciones prácticas a los problemas identificados en las áreas de su disciplina.
- k) Facilidad de expresión oral y escrita para comunicar asuntos de su profesión.
- l) Integración de conocimientos para lograr abordajes holísticos en la aplicación de los métodos y técnicas de su profesión.
- m) Liderazgo en los diferentes ámbitos de la profesión.
- n) Manejo de personal y resolución de conflictos.
- o) Manejo empático en las relaciones individuales o grupales de la atención nutricional.
- p) Organización de las acciones de su competencia profesional con rigurosidad científica y técnica.
- q) Destreza para la priorización de problemas derivados del análisis de la situación alimentaria nutricional.
- r) Reflexión analítica y crítica acerca de asuntos propios de la nutrición humana.
- s) Resiliencia ante situaciones emergentes durante el ejercicio de la profesión.
- t) Precisión en la obtención de mediciones dietéticas y antropométricas que permitan información válida y confiable.
- u) Selección eficiente y crítica de fuentes de información confiables con base en el conocimiento de procesos asociados a su búsqueda, evaluación y uso.
- v) Utilización de la tecnología para optimizar las acciones en su campo profesional.
- w) Uso ético del lenguaje verbal y corporal en el ejercicio de la profesión entre colegas, con los pacientes y sus familiares, con el gremio y el ambiente laboral entre otros.

CAPÍTULO IX

Glosario de las áreas de la disciplina

- a) **Nutricionista en el área de nutrición básica y clínica:** profesional que se encarga de la atención dietética y dieto terapéutica en escenarios hospitalarios o ambulatorios, en los sectores públicos o privados y en población sana, enferma o con condiciones especiales (soporte nutricional, personas físicamente activas, embarazo, lactancia, vegetarianismo y veganismo, situaciones de emergencia o desastre), considerando las necesidades fisiológicas o patológicas, preferencias alimentarias y contexto socioeconómico y cultural, ya que posee conocimientos, habilidades y principios éticos sólidos que le permiten diagnosticar, evaluar, prescribir, planificar, implementar y dar seguimiento al tratamiento nutricional de los casos que atiende; además de prevenir, promover, recuperar y rehabilitar por medio del proceso educativo en alimentación y nutrición a nivel individual y grupal, para mantener la calidad de vida.
- b) **Nutricionista en el área de nutrición pública:** profesional que interviene sobre la población general o comunidad, en acciones vinculadas a la prevención de enfermedades causadas por deficiencias o excesos nutricionales, así como a la promoción de la alimentación y estilos de vida saludables, desarrollando y participando en programas en el marco de la seguridad alimentaria y nutricional y desde la salud pública, donde asesora técnicamente a las autoridades de salud, genera análisis de situación alimentaria y nutricional, políticas públicas, planes, programas, normativas y acciones de vigilancia en alimentación, nutrición y atención alimentaria de emergencias y desastres.
- c) **Nutricionista en el área de gerencia en servicios de alimentación:** profesional que participa en la gestión y organización de un servicio de alimentación, donde planifica,

organiza, dirige, controla y evalúa las actividades propias del servicio, así como implementa sistemas de calidad que aseguren el control e inocuidad de los alimentos, formando personal en materia de seguridad alimentaria, planifica menús, y valora el equilibrio nutricional de la oferta alimentaria, mediante la aplicación de sistemas de gestión de calidad en promoción de la alimentación saludable. Interviene en procesos de selección, compra, recepción y almacenamiento de alimentos; costeo, estandarización y modificación de recetas; planificación o adaptación de la planta física, identifica necesidades de equipo, gestiona el recurso humano, elabora carteles y participa en procesos licitatorios.

d) **Nutricionista en el área de industria y empresas alimentarias:** profesional que asesora, diseña e innova en el desarrollo de nuevos productos alimenticios nutritivos en la industria alimentaria. Además de promover la comercialización y el mercadeo comercial y social del producto, asesorando en etiquetado nutricional, fortificación y enriquecimiento de los alimentos. Realiza consultoría especializada en áreas de producción, procesamiento, distribución y promoción de alimentos en micro y medianas empresas de alimentación nutritiva saludable.

e) **Nutricionista en el área de educación alimentaria nutricional:** profesional a cargo de actividades educativas de formación, capacitación e investigación sobre alimentación y nutrición como herramientas para la salud en centros públicos y privados, a nivel de profesionales o población general y de manera individual, grupal o comunal. Planifica, desarrolla, coordina y supervisa programas educativos relacionados con alimentación y nutrición. Elabora material educativo enfocado en áreas de la enseñanza de la nutrición. Además, dirige y participa en un equipo multidisciplinario para el desarrollo de la investigación en el área de alimentación, nutrición y salud.

Rige a partir de su publicación en el Diario Oficial *La Gaceta*.

Dra. Norma Meza Rojas, Presidenta de Junta Directiva.—
1 vez.—(IN2021529346).

MUNICIPALIDADES

MUNICIPALIDAD DE SAN RAMÓN

CONCEJO MUNICIPAL

REFORMA AL REGLAMENTO DE OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ CANTONAL DE DEPORTES Y RECREACIÓN DE SAN RAMÓN

El concejo Municipal de la Municipalidad de San Ramón por medio del Acuerdo N° 02 de la Sesión N° 59 Extraordinaria del 05 de febrero del 2021 y de conformidad con lo establecido en el párrafo segundo del artículo 43 del Código Municipal acuerda: Habiéndose publicado el Proyecto de Reforma al Reglamento de Operación y Funcionamiento del Comité Cantonal de Deportes y Recreación de San Ramón, en *La Gaceta* número 13 del miércoles 20 de enero de 2021 y luego de ser sometido a consulta pública no vinculante, por el plazo de 10 días hábiles, se aprueba en definitiva, con las reformas que han sido señaladas, y se publica íntegramente conforme se consigna a continuación:

Aprobar el dictamen N° 8/2020 de la Comisión de Asuntos Jurídicos de la reunión ordinaria del 09 de noviembre de 2020; y teniendo como antecedentes los considerandos indicados y que se cuenta con un pronunciamiento escrito de la Alcaldía Municipal, el cual se adjunta con el presente dictamen, se acuerda:

“Con fundamento en lo establecido en los artículos 169 y 170, de la Constitución Política, en relación con los numerales 4 inciso a), 12, 13 incisos c) y d) y artículos 43 y 50 del Código Municipal, réformese el Reglamento de Operación y Funcionamiento del Comité Cantonal de Deportes y Recreación de San Ramón: el artículo 7 y se adiciona un inciso d), el artículo 9 inciso a), el artículo 11 se modifica el inciso c) y se adiciona un inciso d), además se adiciona un artículo 11 bis. Los textos en los sucesivos se leerán de la manera:

Artículo 7°—Integración. La Junta Directiva del CCDRSR está conformada por siete miembros:

(...)

d) Dos miembros de la población entre los quince años y menores de dieciocho años.

(...)

Artículo 9°—De los requisitos para ser parte de la Junta Directiva del CCDRSR. Además de la prohibición referida en el artículo anterior, son requisitos para formar parte del Comité Cantonal de Deporte y Recreación los siguientes:

a) Ser mayor de edad.

Excepto los miembros menores de edad señalados en el inciso d) del artículo 7 del presente reglamento.

(...)

Artículo 11.—Del procedimiento para el nombramiento de los miembros de la Junta Directiva del CCDRSR. Para elegir los miembros de la Junta Directiva del Comité Cantonal de Deportes se procederá de la siguiente manera:

(...)

c).- Para elegir al miembro de las organizaciones comunales

c.1.- El concejo Municipal mediante acuerdo firme, tres meses antes de que finalice el periodo de nombramiento del Comité Cantonal de Deportes, en virtud de las relaciones de colaboración y enlace, convocará a una Asamblea de Síndicos, para que remitan una terna de candidatos propuestos por las organizaciones comunales constituidas al amparo de la Ley número 3859 Sobre el Desarrollo de la Comunidad de la circunscripción territorial de la Municipalidad de San Ramón.

c.2 Previa a la celebración de dicha Asamblea los concejos de distrito activarán los espacios y mecanismos participativos para facilitar el proceso de selección del candidato, para tales efectos convocarán a una sesión de concejo de distrito Ampliado.

Únicamente para la selección del candidato El concejo Distrital Ampliado estará integrado por los miembros propietarios del concejo Distrital más un representante de las Asociaciones de Desarrollo Comunal constituidas al amparo de la Ley número 3859 Sobre el Desarrollo de la Comunidad representativas del distrito, designado por la entidad respectiva, para los efectos de selección del miembro propuesto por las organizaciones comunales.

De las Sesiones y Acuerdos de los concejos Distritales Ampliados.

Los concejos Distritales deberán convocar a una sesión del concejo de distrito Ampliado y acordarán la hora y el día de la sesión que deberá efectuarse al menos con dos meses previo a que se finalice el periodo de nombramiento de los miembros del Comité Cantonal de Deportes y Recreación.

Para fines de identificación y selección del candidato los concejos Distritales Ampliados podrán celebrar las sesiones extraordinarias que se requieran, debiendo convocarse las mismas por lo menos con veinticuatro horas de antelación.

Las sesiones de los concejos Distritales Ampliados deberán celebrarse en su local sede. Sin embargo podrán celebrarse en el lugar donde éstos dispongan.

Las sesiones deberán iniciarse dentro de los quince minutos siguientes a la hora señalada, conforme al reloj del local donde se lleve a cabo la sesión.

Las sesiones serán públicas y los concejos Distritales deberán regular la intervención y formalidad de los participantes.

Los concejos Distritales Ampliados tomarán los acuerdos por mayoría simple, pudiendo quedar firmes en el mismo acto en que se adopten. Cuando en una votación se produzca un empate, se votará de nuevo en el mismo acto, y de empatar otra vez, el asunto se tendrá por desechado. Tendrán derecho a voto los miembros propietarios del concejo de distrito y cada organización comunal participante tendrá derecho a un voto. Se votará en forma pública levantando la mano.