Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Aspecto general de la sala durante la mesa redonda titulada 'Nutrición para una vida mejor'.

Calidad nutricional en los menús de colectividades, ¿una asignatura pendiente?

12-12-2018

Alimentar diariamente a niños, adultos, ancianos y enfermos es una gran responsabilidad. La satisfacción del apetito forma parte del origen de la actividad de este sector pero eso, como único objetivo, ya quedó atrás; desde hace años el gran reto es nutrir adecuada y equilibradamente a estos colectivos, en un compromiso con la sociedad para el fomento de la salud y buenos hábitos. Un objetivo nada fácil cuando empresas y clientes tienen diferentes conceptos respecto a la calidad nutricional.

- Noticias CRC18 - Ponencias CRC'18 - Vídeos CRC'18 - Fotos CRC'18

Lo lógico sería que los clientes y colectividades que demandan un servicio de restauración, una vez expresadas sus necesidades, dejaran en manos de las empresas todos los aspectos relativos a la composición de los menús, nutrición equilibrada, cantidades, dietas, etc. sin imposiciones, pero en la práctica no siempre es así. *"En la práctica nos encontramos con una 'calidad del menú subjetiva' que es fijada por los clientes e incluso por los comensales"* -afirmó **Concepción Maximiano**, dietista nutricionista de Serunión y miembro de Codinma (Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Madrid) durante la celebración de la sesión plenaria sobre nutrición del CRC18 celebrado en Madrid el pasado 6 de noviembre.

Dentro de esa calidad subjetiva, suele ocurrir que *"la opción que más le gusta al cliente no significa que sea la más adecuada nutricionalmente"*. Teniendo en cuenta además otros factores, como que *"se considere un menor coste como ventaja, frente a una mejor calidad de la materia prima o del equilibrio nutricional. Además, no siempre están estandarizadas las recomendaciones nutricionales aplicadas a los diferentes colectivos en restauración. Hay criterios que difieren de unas comunidades autónomas a otras"*. Para Maximiano, *"cuidar la salud, cubriendo las necesidades nutricionales de los comensales es uno de los objetivos básicos de todo servicio de restauración, incluidos la satisfacción de los comensales, la estandarización de las comidas, cumplir con el presupuesto y ofrecer siempre un buen servicio para fidelizar al cliente"*.

Lo cierto es que hay una *"calidad objetiva"* del menú, y *"es aquella fijada por la empresa proveedora del servicio para cubrir las necesidades nutricionales, y esto sería lo ideal"*.. Pero hay una serie de factores que surgen con demasiada asiduidad y que pueden influir de manera negativa en la calidad nutricional, como pueden ser: *"la decisión final o impuesta del cliente (colegio, residencia, etc) frente al menú diseñado por el responsable de nutrición; los proveedores disponibles, sobre todo de productos de temporada; la cantidad de comensales y el personal destinado para su atención y servicio; las costumbres gastronómicas de ese colectivo, que pueden ser el origen de su baja educación nutricional; y la periodicidad de determinados alimentos y el tamaño de las raciones"* - explicó la ponente.

Además de estos factores, se está introduciendo una tendencia que igualmente puede influir en el deterioro de la calidad nutricional de los menús, como son determinadas dietas y la aparición de nuevos alimentos que están transformando la diversidad de la dieta. Para **Victor Paredes**, responsable del departamento de Nutrición y Gastronomía SAU y miembro de Codinma, que también intervino en esta sesión, *"siempre se ha considerado que a mayor diversidad dietética se cubren mejor los requerimientos nutricionales, pero la diversidad de la dieta no tiene nada que ver con la calidad de la dieta. De hecho, no existe evidencia de que recomendar un aumento en la diversidad de la dieta promueva hábitos alimentarios saludables en adultos frente a la calidad de la dieta"*.

Concepción Maximiano lo tiene claro, porque aunque el objetivo de las empresas es ofrecer el mejor servicio posible, *"a menudo nos enfrentamos a una paradoja, o damos satisfacción al cliente, o valoramos más el capítulo nutricional. Desde luego es muy complicado llegar a un equilibrio entre gastronomía y nutrición, y materia prima y precio"*.
Para ilustrar sus afirmaciones, la ponente puso el ejemplo de una situación muy habitual en el caso de la restauración escolar, preguntándose: ¿Se prima la calidad o la cantidad que come el niño? *"Hay colegios que priman que el niño se coma todo, jugando con las preparaciones y tamaño de ración, lo que conlleva un exceso de alimentos proteicos en detrimento de frutas y verduras. También sus responsables empiezan a exigir nuevas preparaciones, ingredientes y tendencias de moda, pero ¿son factibles en colegios con muchos comensales?"*.

De cualquier forma, para la ponente, estas situaciones que van en detrimento de la calidad nutricional de los menús pueden cambiar. *"Ello sería posible, si pudiéramos acogernos a un código ético en restauración colectiva, donde se prime la calidad nutricional de nuestros menús frente a las imposiciones del cliente. Deberíamos luchar por conseguir clientes conscientes de nuestros valores, además de formarles a ellos, los comensales y sus familias en este sentido"*.

La paradoja de la diversidad alimentaria

La tendencia en auge de incorporar nuevos alimentos en nuestra dieta, ha llevado a la creencia de que cuantos más tipos de alimentos se coman y, sobre todo, si son nuevos o los llamados 'superalimentos', estamos mejorando nuestra dieta, pero Víctor Paredes se pregunta al respecto, *"¿todo esto nos está reportando algún beneficio a nivel nutricional?"*. No siempre es así.

Según afirmó Paredes, *"en España, cada vez hay más alimentos nuevos, pero menor diversidad en nuestra cultura gastronómica a causa de una dieta más globalizada. Consumimos más alimentos del exterior, más comida rápida y ultraprocesada, y en consecuencia perdemos parte de nuestra tradición e identidad. No obstante, hay que dejar claro que el 75% de la alimentación mundial está basada en doce especies animales y vegetales"*.

En esta diversidad influye también el auge las alergias e intolerancias (que también se achacan a la aparición de los nuevos alimentos), la influencia de las dietas terapéuticas y la adaptación cultural o no al fenómeno de la inmigración y sus patrones alimentarios. Diversidad y calidad de dieta no son sinónimos. No obstante, en algunos entornos, y en países en desarrollo, la diversidad alimentaria es sí influye muy positivamente en la nutrición, en especial en el caso de los más pequeños.

En todo caso, al igual que hizo la ponente anterior, Víctor Paredes destacó la importancia del trabajo que realiza el dietista-nutricionista *"como el profesional más indicado y más actualizado en alimentación humana"*.

En esta sesión plenaria sobre nutrición también participó **Mª José Yusta**, asesora del programa de la Estrategia NAOS de Aecosan (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición), quien explicó la iniciativa llevada a cabo por Naos, el 'Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020', que se corresponde con distintos planes de acción de la OMS y de la UE. Un proyecto que va a ratificar 20 acuerdos con asociaciones de los cincos sectores del entorno alimentario (fabricantes, distribución, restauración moderna, restauración social y vending), integradas por más de 500 empresas y que afectará a más de 3.500 productos. Entre los compromisos adquiridos destaca la reducción paulatina hasta 2020 de una media del 10% de azúcares añadidos, sal y grasas saturadas.

Notícias Relacionadas

- Arranca el plan para mejorar la composición de los alimentos, sin novedades para el sector
- El valor del dietista-nutricionista en la gestión de los servicios de la restauración social
- Diseñar menús saludables en colectividades: sistema PAEM y método FICOMESA
- ¿Cuánto sabes sobre mitos alimentarios? Comprueba tus conocimientos con este test

Fiori Calvo es licenciada en Ciencias de la Información y periodista especializada en restauración, alimentación y tecnología alimentaria. Ha trabajado durante 18 años en revistas del sector horeca, incluida una conocida publicación técnico-empresarial del sector de restauración social y de colectividades. También ejerce su actividad profesional como asesora y consultora de comunicación. @: fioric@telefonica.net