

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

Dietistas nutricionistas celebran su día con un foro centrado en los servicios de colectividades

Dietistas nutricionistas celebran su día con un foro centrado en los servicios de colectividades

Lunes, 25 de noviembre 2019

El Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas celebró la pasada semana el Día del Dietista Nutricionista con la organización, como actividad central, del 1^{er} Foro nacional de alimentación responsable, en el que se hizo hincapié en los servicios de colectividades para lograr una alimentación, no solo saludable, sino cada vez más responsable.

El pasado fin de semana se celebró el [Día del Dietista-Nutricionista](#), una jornada avalada por el [Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas](#), bajo el lema 'Alimentación responsable: la restauración colectiva en todas las etapas de la vida', un ámbito que va desde los comedores escolares, pasando por hospitales, residencias para la tercera edad, centros penitenciarios o comedores de empresa.

Como actividad central enmarcada en este día, el 20 de noviembre se celebró en Valencia el *1^{er} Foro nacional de alimentación responsable*, un evento que reunió entorno a 200 personas, y en el que se hizo hincapié en la responsabilidad de los servicios de colectividades para lograr una alimentación cada vez más responsable, no solo saludable.

Alma Palau, presidenta del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas recordó que *“una alimentación responsable debe ser saludable y basada en una dieta mediterránea, sostenible y justa... y para que así sea, se deben tener en cuenta varios criterios de forma transversal en toda la cadena alimentaria”*.

Esta ha sido la conclusión principal a la que han llegado productores, responsables de la administración, emprendedores, consumidores, asociaciones de pacientes, empresas de restauración colectiva y dietistas-nutricionistas, además de representantes de Ong's, Ampa's y centros escolares.

Claves para una alimentación responsable

Fomentar la dieta mediterránea que, en nuestro entorno geográfico, es el patrón alimentario de menor impacto medioambiental, de mayor beneficio para la salud y la de mayor capacidad para proteger y mejorar el tejido socioeconómico del entorno productivo es clave para esa alimentación responsable. Esto, además, unido a criterios de sostenibilidad en los servicios de alimentación a colectividades que den prioridad a alimentos frescos y poco procesados, pescados de fuentes sostenibles, a la reducción de desperdicios y a una mejor gestión de los excedentes.

En este primer foro, los expertos también han coincidido en la necesidad del diálogo constante con las administraciones públicas, estatales, autonómicas y locales, para poder contar con su apoyo y colaboración. En este contexto, según se aseguró, la administración municipal tiene un papel preponderante en el fomento de la economía circular, en el apoyo al pequeño productor y a los grupos con menos recursos.

A nivel social es necesaria una mayor alfabetización alimentaria mediante acciones educativas, formativas y campañas de sensibilización en las que se implique a las familias, comunidad educativa, empresas, responsables públicos, y donde el dietista-nutricionista tiene un papel clave; ésto, además de favorecer el acceso de todos los colectivos a una alimentación saludable y fomentar la igualdad entre hombres y mujeres.

A las administraciones públicas se les pide implicación en la regulación y promoción de guías alimentarias para los diferentes entornos alimentarios: educación infantil, centros educativos, universidades, de empresa/laboral, espacios sanitarios y residencias de todo tipo, tanto en materia de salud como de sostenibilidad, educación y sensibilización.

También es necesario promover políticas agroalimentarias que mejoren las condiciones laborales de agricultores, pescadores y ganaderos como primeros eslabones de la cadena alimentaria, garanticen precios justos y promuevan el conocimiento del origen de los alimentos. Velar por su calidad e inocuidad, anteponiendo el bienestar humano, animal y la preservación del medio ambiente a los intereses económicos de la industria es otro de los elementos de una alimentación responsable.

Por último, se hace una llamada a la responsabilidad de los medios de comunicación y responsables de marketing en materia de alimentación, para aportar información veraz y combatir la información engañosa y la desinformación.

Noticias Relacionadas

- [Dietistas nutricionistas celebran su día con un foro centrado en los servicios de colectividades](#)
- [La comunicación como generadora de marca, valor y reconocimiento en colectividades](#)
- [Congreso de Restauración Colectiva, 2019: el motor de cambio son las personas](#)
- [Los 'Hostelco Awards', una buena oportunidad para dar visibilidad a los proyectos del sector](#)