



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / A fondo / Entrevistas /

“El DN es un profesional clave para el éxito económico de la empresa de colectividades”

“El DN es un profesional clave para el éxito económico de la empresa de colectividades”

Martes, 25 de octubre 2022

José María Capitán, decano del Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Andalucía

El órgano colegiado de los dietistas-nutricionistas de Andalucía (Codinan) cuenta, desde el pasado mes de junio, con un nuevo decano, José María Capitán; un profesional implicado desde hace años en el colegio, buen conocedor del sector de la restauración colectiva, y que en esta entrevista nos cuenta cuáles son los retos de la entidad, de la profesión y concretamente de los dietistas-nutricionistas (DN) que trabajan en el sector de las colectividades.

José María Capitán, graduado en Nutrición Humana y Dietética, máster en Agroalimentación y técnico especialista en Dietética y Nutrición, es un enamorado de su profesión y se nota. Sabe casi todo sobre alimentación, salud y sostenibilidad, y le gusta dedicar sus horas y su vida a ayudar a las personas a sentirse bien y a mejorar su salud y calidad de vida, porque, como él mismo comenta, le resulta *“tremendamente gratificante”*.

Conoce en profundidad el sector de la restauración colectiva gracias a su trabajo en el Servicio de Salud del Ayuntamiento de Sevilla, desde donde ha ayudado a impulsar proyectos como la puesta en marcha en 2004 del ‘Programa de implantación de menús saludables en las escuelas de Sevilla’ (PIMSE) o la implementación, en 2014, del menú saludable de libre elección en los comedores del campus de la Universidad de Sevilla.

Su objetivo en cualquiera de los proyectos profesionales que ha emprendido (y eso incluye su vertiente como formador y divulgador) se ha enfocado siempre en conseguir que se coma cada vez mejor, transmitiendo los conceptos básicos de un menú saludable que es aquel que se basa principalmente en alimentos de origen vegetal, modera la oferta de alimentos de origen animal, limita el uso de alimentos muy procesados y utiliza materias primas frescas.

Capitán es también autor del *blog* ‘[Tres manzanas para ti](#)’ y colaborador, desde el año 2018, de nuestra revista www.restauracioncolectiva.com (consulta [todos sus artículos](#)).

– **El pasado 5 de junio fuiste elegido decano del Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Andalucía (Codinan), lo hiciste con un amplio programa y una petición por encima de todas: conseguir implicación de los/las DN en el colegio. ¿Por qué?**

– Creo que es un problema endémico de todas las profesiones, quizás especialmente llamativo en algunas del ámbito sanitario. En nuestro día a día, todos estamos ocupados en mil tareas: nuestro trabajo, nuestra familia, nuestros estudios... lo cierto es que muchas veces nos cuesta sacar tiempo para algo que quizás, aparentemente, no tenga un beneficio inmediato para nosotros. A pesar de ello, si queremos crecer como profesión debemos entender que cualquier implicación que aúne esfuerzos nos va a repercutir de forma positiva tarde o temprano, por tanto, debemos considerar el trabajo que hagamos a favor del colectivo como una inversión de la que, con seguridad, terminaremos obteniendo grandes beneficios. Por este motivo, mi programa electoral se centra en tratar de conseguir una mayor participación de los DN en el colegio y lograr con ello que la sociedad conozca mejor todo lo que podemos aportar como profesionales sanitarios.

– **Entonces, ¿cómo animarías a un DN recién graduado para convencerle de que se colegie? ¿Cuántos colegiados hay y cuántos DN en Andalucía?**

– Le diría que si ama su profesión trabaje para ella, entre otras cosas para conseguir lo que ya han conseguido otras profesiones sanitarias, posicionarse ante la sociedad y que esta entienda que somos necesarios. Le diría también que si no nos apoyamos como colectivo será muy difícil progresar y ser reconocidos. Que ese reconocimiento necesitamos alcanzarlo con cierta urgencia, porque muchos de nuestros profesionales hoy se encuentran indefensos ante el intrusismo que sufre nuestra profesión, están trabajando con sueldos que no corresponden a su categoría profesional y no ocupan los puestos de responsabilidad que deberían en función de sus conocimientos y capacidades en distintos sectores de la sanidad.

Tenemos que sumar y, en este sentido, unidos somos más fuertes y somos capaces de multiplicar los resultados. Además, el DN recién egresado debe saber que participar en el colegio le ofrece ya, desde el minuto uno, una serie de ventajas de las que se puede beneficiar: acceso a formación gratuita o descuentos en cursos, asesoramiento legal, todo tipo de servicios vinculados a la profesión, seguro de responsabilidad civil y otras muchas ventajas. Actualmente en Andalucía yo diría que hay unos 1.500 dietistas-nutricionistas, pero como la colegiación no es obligatoria, nuestro colegio aglutina actualmente cerca de 900 profesionales. Creo que

el objetivo sería acercarnos al 100% de la colegiación, y que lo hagamos porque logremos transmitir las ventajas que ofrece el colegio y la fuerza que podemos desarrollar como colectivo si todos remamos en una misma dirección.

– ¿Qué supone contar con un órgano de representación fuerte?

Lo supone todo. Supone que podamos opinar como colectivo y supone que la administración pública tenga a quien dirigirse o a quien consultar a la hora de realizar políticas de salud pública relacionadas con la alimentación, la dietética o la nutrición.

Contar con un órgano de representación fuerte supone alcanzar la capacidad de poder dialogar, negociar o presionar para que se nos considere más como colectivo y, por ejemplo, se nos incluya, de manera definitiva, en los sistemas públicos de salud de todas las comunidades autónomas. El colegio es nuestro órgano de representación, no es algo lejano, lo forman los colegiados y se mueve en función del trabajo, la ilusión y las aspiraciones de cada uno de nosotros. Codinan en Andalucía, así como el resto de colegios en toda España, se convierte en una poderosa herramienta para la defensa de la profesión y a disposición de todos los DN.

– Además de la implicación de los profesionales, ¿cuáles son los puntos prioritarios del programa con el que tu candidatura ha ganado el decanato? ¿Cuáles son las ‘urgencias’ del colectivo?

– Creo que mi candidatura ofrecía la posibilidad de continuar con un trabajo ya iniciado, que hay que consolidar. A lo largo de todos estos años crear el colegio y dotarlo de su actual infraestructura no ha sido una tarea fácil y ha requerido de un gran esfuerzo de todos aquellos que han ocupado un puesto de responsabilidad en la Junta de Gobierno, así como de otros muchos colegiados de a pie. Es de justicia, señalar también, que todo este trabajo siempre se ha desarrollado de un modo altruista y que nadie, nunca, ha cobrado nada por ello.

Personalmente, llevaba trabajando en el colegio desde su fundación, ocupando distintos cargos de responsabilidad, por lo que conozco bien cuál es la actual problemática a la que se enfrentan nuestros colegiados. Además, tengo la suerte de tener buena relación con el resto de miembros de la Junta de Gobierno, por lo que el trabajo que pueda desarrollar lo podré hacer dentro de un ambiente de trabajo armónico y de confianza que estoy seguro permitirá realizar un trabajo más eficaz. Estos aspectos creo que han sido esenciales para que finalmente, la mayoría de los DN, con sus votos, me dieran su confianza. Me preguntas cuales son las urgencias del colectivo, sin duda, que se logre estabilizar profesionalmente; conseguir que las administraciones públicas se impliquen en la lucha contra el intrusismo profesional, porque el colegio ya lo hace, pero sin este apoyo la lucha es estéril; y algo que demandan casi el 100% de nuestros profesionales, que se cree la categoría profesional del DN en el Servicio Andaluz de Salud (SAS).

El dietista-nutricionista: factor humano de alto valor añadido en restauración colectiva

– Un/a DN puede ejercer en diversos ámbitos, uno de ellos el sector de las colectividades... ¿es un campo en el que piensan los recién graduados?

– No creo que ningún estudiante piense en esta posibilidad cuando inicia sus estudios, y al terminar la carrera, la mayoría contempla antes otras posibilidades, quizás más enfocadas a la clínica o a la nutrición deportiva.

Sin embargo, este es uno de los sectores donde ha crecido más la demanda de profesionales de la nutrición. Una mayor preocupación de las administraciones públicas por garantizar un mejor servicio ha originado que en muchos pliegos de prescripciones técnicas se exija la contratación de un DN para que asuma la responsabilidad de la confección de los menús para colectividades. Otras empresas hosteleras, sin tener la obligación de contratarlo, y quizás en busca prestigiar más sus servicios, cuentan con este perfil profesional en su plantilla. Todo ello ha logrado que, en los últimos años, la figura del DN se haya valorizado en la restauración colectiva y social y que estas se hayan convertido en uno de sus principales nichos de empleo.

– ¿Cómo definirías el papel del DN en colectividades? ¿Qué importancia tiene?

– Creo que es esencial. No se trata solo de ofrecer menús saludables con garantías suficientes. Es cada vez más frecuente que nos encontremos con usuarios que sufren distintas alergias o intolerancias alimentarias, patologías digestivas, metabopatías y un sinnúmero de problemas de salud que requieren que se cuide su alimentación. Por otro lado, otros usuarios tienen dietas especiales motivadas por su religión, filosofía o estilos de vida, como es el caso de las dietas vegetarianas, ahora en auge. A todos ellos hay que atenderlos y ofrecerles el mejor servicio posible y que no se sientan discriminados.

El DN es la figura clave que debe garantizar que todo cliente, sea cual sea su realidad alimentaria, tenga garantizado que se le va a tratar con el máximo respeto, mimo y cuidado, y que se va a velar por su salud y sus preferencias o limitaciones dietéticas.

– ¿Crees que está suficientemente visibilizado y valorado este trabajo del DN en los diferentes segmentos de la restauración colectiva?

– Cada vez más, pero aún queda mucho trabajo por delante. En muchos casos los sueldos no son lo suficientemente atractivos y se paga lo mismo a un diplomado o graduado en Nutrición Humana y Dietética que a otras categorías profesionales relacionadas, no universitarias. Hay que tener en cuenta, que en algunos concursos públicos en Andalucía, el DN juega un papel fundamental en la adjudicación de contratos, ya que se mira con lupa los menús propuestos, convirtiéndose en un profesional clave para la empresa y su éxito económico. Sin embargo, como decía, este importante papel que juega el profesional de la nutrición no se corresponde luego con la remuneración que merece.

– ¿Además de una remuneración justa, cuáles son las reivindicaciones concretas de los DN que se dedican a las colectividades? ¿Cuáles los retos de futuro?

– Una de las principales reivindicaciones, además de las ya expuestas, es que se generalice en todos los pliegos de condiciones que sacan a concurso las administraciones públicas, que sea un DN el responsable de la elaboración de los menús y del control de calidad, ya que es el profesional mejor cualificado para realizar estas tareas. En el futuro, cada empresa hostelera, desde un gran catering, hasta un pequeño hotel o un restaurante de barrio, debería contar con el DN para el diseño de menús saludables y sostenibles, el control de alérgenos, el control de calidad y el de los procesos que garanticen la inocuidad de los alimentos. Además,

en los colegios debería ser una figura clave, puente entre la empresa operadora del servicio, la cocina y las familias, para garantizar que los menús servidos cumplen todos los requisitos para garantizar el bienestar de todos los niños, incluidos los que sufren patologías o tienen necesidades especiales y que hace que sus dietas deban ser especialmente cuidadas.

– **Por último, ¿cómo ves el futuro de la alimentación en nuestro país?**

– La batalla contra los ultraprocesados es una batalla de David contra Goliat, pero todo el mundo sabe quién ganó en esa batalla, ¿no? No es fácil, claro que no, pero cada vez vamos teniendo más conciencia de la importancia que tiene la alimentación en nuestra salud y en la salud del planeta. No será hoy ni mañana, pero creo que con el tiempo se impondrá un estilo de alimentación más saludable y sostenible y, en ese proceso, el DN trabajará con responsabilidad y dedicación.

Noticias Relacionadas

- [El dietista-nutricionista: factor humano de alto valor añadido en restauración colectiva](#)
- [¿Por qué es imprescindible que los dietistas ejerzamos en los centros educativos?](#)
- [El valor del dietista-nutricionista en la gestión de los servicios de la restauración social](#)
- [Los dietistas reivindican su papel para asesorar profesionalmente a las personas celíacas](#)

Ana Turón_verd **Ana Turón**, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @: aturon@restauracioncolectiva.com / [Linkedin](#).