



Inés Navarro es la responsable del departamento de Nutrición y Dietética de Arcasa, formó parte del Comité Asesor del CRC'16 y participó de ponente en el congreso.

El valor del dietista-nutricionista en la gestión de los servicios de la restauración social

22-11-2017

En el Día del Dietista–Nutricionista, recuperamos este artículo, publicado hace unos meses, en el que se destaca y analiza la importante labor que realizan estos profesionales en el sector de la restauración social y colectiva. El día a día de un D-N que trabaja en colectividades va mucho más allá de pautar menús y diseñar planes nutricionales para personas mayores, pacientes o niños... este perfil profesional se está convirtiendo en una figura clave y cada vez más importante dentro del sector.

El dietista – nutricionista (D-N) es un profesional sanitario con formación de Graduado Universitario, que desarrolla actividades orientadas a la alimentación tanto de personas individuales como de colectivos, sanas o enfermas, y en todas las fases de su vida, de acuerdo con la deontología profesional y los principios de prevención y salud pública; es un profesional que elabora dietas, tanto para prevenir enfermedades como para tratarlas, atendiendo a la patología, estado fisiológico, estilo de vida y edad de los/as pacientes, basándose en la evidencia científica.

Sin poner un 'pero' a lo dicho anteriormente, y como todos nuestros lectores sabéis, el día a día de un D-N que trabaja en colectividades, va mucho más allá de pautar menús y diseñar planes nutricionales para personas mayores, pacientes o niños... este perfil profesional se está convirtiendo en una figura clave y es cada vez más importante dentro del sector.

Desde gestionar el servicio hasta formar al personal de cocina, pasando lógicamente por la planificación de menús

Tal como comenta **Inés Navarro**, responsable del departamento de Nutrición y Dietética de Arcasa, *“el perfil del dietista - nutricionista está cada vez más valorado en el sector de las colectividades. Se está demostrando el valor añadido del perfil y las empresas cuentan con los D-N para la gestión de muchas de las cocinas hospitalarias, residencias sociosanitarias, comedores escolares, etc”*.

A pesar de todo, no existe la obligación de que los distintos servicios contraten a D-N aunque, como comenta Inés, *“sí es cierto que cada vez se solicita con más frecuencia la figura del D-N. Hay concursos, tanto públicos como privados, que exigen en sus pliegos este perfil, explicitando además que sea diplomado/a – graduado/a... aunque sigue habiendo otros muchos casos en los que se solicita un ‘especialista con conocimientos en dietética’ lo cual queda muy ambiguo y abierto a diversas interpretaciones”*.

Aunque siempre dependerá de las empresas y de los servicios, las funciones que puede desarrollar y que de hecho están asumiendo los D-N en colectividades, están relacionados con los siguientes puntos:

- Gestionar el servicio de alimentación.
- Participar en la organización y desarrollo del servicio.
- Coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad y seguridad alimentaria y, especialmente, en la formación de los manipuladores de alimentos.
- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
- Diseñar la *Guía de buenas prácticas* y velar por su cumplimiento.
- Elaborar, instaurar y evaluar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- Formar al personal de materia de seguridad alimentaria.
- Participar en la elaboración del presupuesto destinado a la alimentación.
- Control de alérgenos, dietas especiales personalizadas, seguimiento nutricional de dietas.
- Elaboración de las fichas de los platos, declaración de alérgenos, cálculo nutricional de cada plato...
- Elaborar el manual de dietas hospitalarias conjuntamente con D-N en Clínica.
- Planificar las compras junto con el responsable de cocina.
- Controlar y gestionar la calidad.
- Supervisar y controlar los sistemas de distribución y/o emplatado.
- Formar al personal en alimentación saludable, dietética, técnicas culinarias y aplicación de nuevas tecnologías.

Si analizamos los diferentes subsegmentos de las colectividades, vemos que la figura del D-N está cobrando especial importancia en el sector sociosanitario y escolar por las propias características del servicio, con personas especialmente vulnerables a las que alimentar o en edad de crecimiento. No obstante, como comenta Navarro, *“la falta de recursos económicos destinados a estos servicios a veces hace difícil la gestión e inclusión de más profesionales D-N”*.

Por último, sectores como los comedores de empresa, empiezan igualmente a tener claro que los trabajadores necesitan un entorno saludable y que eso está directamente relacionado con el bienestar laboral. En este sentido, se está impulsando la figura del D-N como clave en muchos proyectos nuevos destinados a empresas innovadoras y pioneras que tienen clara su apuesta por promover la salud, hábitos alimentarios y estilos de vida saludables de sus trabajadores.

Una profesión desconocida en España

Según explica Inés Navarro, *“en España, poco a poco se nos va reconociendo, pero todavía queda un largo camino que recorrer; celebraciones como la del Día del D-N deberían servir para que nos vean como a un especialista con una labor imprescindible, con gran valor añadido en todas las áreas de actuación. En países como Argentina, por ejemplo, celebran el día del D-N el 11 de agosto desde hace muchos años; allí, los profesionales D-N están muy bien considerados, valorados y cuentan con gran peso específico en todos los sectores”*.

En esta misma línea, el Consejo General de Dietistas – Nutricionistas (CGDN) insiste en que en España, a diferencia de otros países europeos (Reino Unido, Alemania, Holanda, Suecia...) la figura del dietista-nutricionista no está reconocida a nivel estatal dentro del sistema sanitario público de salud. *“En muchos hospitales de diferentes comunidades autónomas sí se han creado plazas para nuestro colectivo y los resultados en cuanto a prevención de desnutrición hospitalaria y recuperación tras tratamientos agresivos (cáncer, operaciones complejas, etc.) han sido patentes–señala Alma Palau, presidenta del CGDN –, pero las autoridades aún no han dado el paso definitivo a nivel global. Somos los profesionales sanitarios más desconocidos en nuestro país y al mismo tiempo unos de los más implicados en la prevención de enfermedades no congénitas a través de hábitos saludables en la alimentación”*.

En un ámbito distinto al de las colectividades, esta falta de reconocimiento, junto con la falta de una regulación más estricta y la dejadez ante el intrusismo por parte de las autoridades, es lo que provoca según el CGDNE, la aparición de falsos dietistas sin la titulación debida. *“Nosotros no somos dispensadores de ‘dietas de cajón’, somos profesionales implicados en la mejora de la salud global y apoyo y prevención de enfermedades, basándonos en la evidencia científica”*, señala la presidenta del Consejo.

Noticias Relacionadas

- D-N y pacientes reclaman la presencia de estos profesionales en la sanidad pública española
- Alimentar bien para vivir mejor, un compromiso ineludible con todas las colectividades
- Los D-N de Catalunya proponen en sus jornadas ‘moderar el mensaje en dietética y nutrición’
- Madrid exige un profesional con formación en nutrición para supervisar los menús escolares
- La educación en nutrición tiene un impacto directo en la mejora de los hábitos saludables



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.