



Foto de familia de los y las representantes de la empresas y entidades premiadas por el Codinucat este año: Arcasa, Agència de Salut Pública de Catalunya y Associació Celiàcs de Catalunya.

Las dietistas-nutricionistas catalanas celebran su congreso anual con gran éxito de asistencia

04-12-2019

La restauración colectiva es clave para afrontar los retos de futuro relacionados con la sostenibilidad, desperdicio alimentario y, en general, la transformación del modelo alimentario actual; sobre esta premisa se celebró una mesa redonda en el marco del congreso anual de los/las dietistas-nutricionistas de Catalunya, que se ha celebrado este año bajo el lema 'Evidencia científica: la base de la profesionalidad'.

Entre los pasados 22 y 23 de noviembre se celebraron en Barcelona, bajo el título genérico 'Evidencia científica: la base de la profesionalidad', las VII Jornadas Codinucat (Col·legi de Dietistes Nutricionistes de Catalunya) y III Congreso de la Scad (Societat Catalana d'Alimentació i Dietètica Clínica).

Según palabras de la presidenta del Codinucat, **Nancy Babio**, "la Junta de Gobierno del colegio está sumamente satisfecha por las jornadas. Creemos que la organización, la asistencia (280 personas acreditadas) el nivel científico de los y las ponentes, así como los temas tratados, han sido de mucho interés para todos los profesionales dietistas-nutricionistas, independientemente del ámbito en el que desarrollen su actividad. Nuestras jornadas se caracterizan por la innovación, la excelencia y la unión... y cada año intentamos superarnos".

En el programa científico de las jornadas participaron un total de 36 expertos, entre ponentes y moderadores que desarrollaron, en las diferentes sesiones, temas relacionados con diversos ámbitos de la profesión; desde ayunos, obesidad y cáncer, hasta la aplicabilidad del nuevo consenso global para el diagnóstico de la desnutrición en el ámbito clínico, pasando por la celebración de una mesa dedicada a la sostenibilidad y desperdicio alimentario en el ámbito de la restauración social y colectiva.

El programa dio cabida también a la exposición de diversas tesis de dietistas-nutricionistas (D-N), con el objetivo de dar valor a la importancia de alcanzar el máximo grado académico de los profesionales en este ámbito.

Las colectividades, motor de cambio para afrontar los retos de futuro

Como no podía ser de otra manera, las organizadoras del congreso no olvidaron dedicar una de las sesiones a la restauración social y colectiva; un sector que acoge a un buen número de profesionales dietistas-nutricionistas cuyo trabajo es clave para desarrollar y garantizar servicios de la máxima calidad. Como asegura la presidenta del Codinucat, *“la figura del D-N en el ámbito de la restauración colectiva es esencial y un valor añadido”*. Además, su función va mucho más allá de la de pautar y analizar menús... un dietista-nutricionista en colectividades puede participar también en la gestión y en la organización del servicio, velar por la calidad e inocuidad de los alimentos, formar al personal de servicio, o diseñar e impulsar proyectos educativos sobre temas de salud, hábitos o sostenibilidad, entre otras muchas funciones.

Durante esta sesión se puso en valor la importancia de la restauración colectiva como motor de cambio para afrontar los retos de futuro relacionados con la sostenibilidad y el desperdicio alimentario.

En la mesa intervinieron **María Congil**, D-N en Intur Colectividades, una empresa valenciana con más de 30 años gestionando comedores escolares, hospitales, residencias y centros de día; **Laura Raya**, D-N con diez años de experiencia en Arcasa y desde enero de 2018, responsable de centro en el Hospital Universitario Germans Trias y Pujol, hospital en el que ya llevaba seis años ocupando el cargo de responsable de dietética; e **Isabel Coderch** impulsora y consultora en sostenibilidad de Te lo sirvo verde.

Congil abordó el tema desde el punto de vista más puramente nutricional, haciendo repaso de algunos documentos de consenso y de los proyectos que se llevan a cabo en comedores escolares desde su empresa. Su discurso giró entorno al por qué comer de un modo sostenible es también comer de manera saludable y viceversa; por su parte, Laura Raya, centró su exposición en explicar cómo reuicir y reaprovechar el despilfarro alimentario generado en un centro hospitalario, poniendo como ejemplo el proyecto que se está llevando a cabo en el Hospital Germans Trias i Pujol y gracias al cual el hospital dona sus excedentes alimentarios a una entidad social local; y por último Isabel Coderch ofreció una visión más amplia del tema medioambiental, poniendo el foco en las múltiples maneras de impulsar la sostenibilidad a través de los servicios de colectividades y concretando el discurso con ejemplos reales, conocidos a través de su experiencia profesional como consultora especializada en el sector.

Reconocimientos a la integración de la figura del D-N

Por último, destacar que durante la cena oficial del congreso, celebrada el viernes 22 en un céntrico hotel de Barcelona, se hizo entrega de los premios Codinucat a diversas empresas y entidades, cuyo punto común es la decidida apuesta por la integración del profesional dietista-nutricionista en sus equipos de trabajo.

La empresa **Arcasa** recibió el primero de los galardones en reconocimiento a su trayectoria profesional en el ámbito de la restauración colectiva, por su compromiso en la promoción de la salud y la atención a las necesidades de los comensales.

En segundo lugar se reconoció a la **Agència de la Salut Pública de Catalunya** por su trayectoria en el ámbito de la salud pública, por la promoción de la salud a través de la alimentación saludable y sostenible, y por su liderazgo en proyectos innovadores dentro del campo de la nutrición comunitaria.

Y el tercero de los reconocimientos fue para la **Associació Celíacs de Catalunya** por su trayectoria profesional en el ámbito de las asociaciones de pacientes, por la atención y mejora de la calidad de vida de las personas con celiaquía y por el carácter innovador de los proyectos que desarrolla.

Cabe recordar que el Codinucat cuenta con 1.508 colegiados/as, siendo el más numeroso de todo el estado. Creado en abril de 2013 para consolidar la profesión del D-N, Codinucat desarrolla un gran trabajo de difusión a través de los medios, que le ha convertido en la referencia informativa sobre alimentación, nutrición y dietética en Catalunya.

Noticias Relacionadas

- Resultados del estudio MedCars sobre hábitos de vida saludables en trabajadores de Seat
- Dietistas nutricionistas celebran su día con un foro centrado en los servicios de colectividades
- Congreso de Restauración Colectiva, 2019: el motor de cambio son las personas
- La intervención nutricional reduce la mortalidad de los mayores y aumenta su bienestar



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.