

INFORME

EN COL·LECTIU

SITUACIÓN PROFESIONAL DE LAS DIETISTAS-NUTRICIONISTAS
EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

Financiación

La elaboración de este informe así como todas las acciones relacionadas a él ha sido realizada con fondos propios del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana.

Agradecimientos

Este informe ha sido posible gracias a la participación de todas las personas colegiadas ejercientes en nuestro sector, a las que agradecemos enormemente su labor para lograr dar una visión sobre la situación actual que nos atañe.

Así pues, también agradecer a todas las compañeras y compañeros que asistieron al encuentro e hicieron posible el planteamiento de diversos escenarios que podrían mejorar nuestra situación. Gracias por compartir vuestras experiencias.

Finalmente, este informe no se habría podido realizar sin el trabajo del personal laboral del CODiNuCoVa, es especial Ana, Ruth y María. Sin vosotras, nada. Gracias por vuestro trabajo e inspiración.

Accede a la información del evento en: <https://formacion.codinucova.es/materiales-en-collectiu/>

Índice

4. Bienvenida
5. Equipo de trabajo
6. Primeros pasos: nuestra figura en la Restauración Colectiva
8. Nuestras funciones en el sector
10. En Collectiu: Informe sobre la situación profesional de las Dietistas-Nutricionistas en Restauración Colectiva
15. Perspectiva de futuro: los retos y posibles soluciones que rodean al sector



1. Bienvenida

La creación de una **vocalía de Restauración Colectiva dentro del CODiNuCoVa** ha supuesto un reconocimiento a una especialidad que ya fue nombrada en el documento elaborado por la Conferencia de Consenso constituida por representantes de universidades españolas que imparten la titulación y la **Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas**. Un informe que plasmaba el perfil profesional de los y las dietistas-nutricionistas en todos los ámbitos de actuación de los que formamos parte y que señalaba que "un dietista-nutricionista es un profesional de la salud, con titulación universitaria, reconocido como un experto en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para intervenir en la alimentación de una persona o grupo, desde los siguientes ámbitos de actuación: la nutrición en la salud y en la enfermedad, el consejo dietético, la investigación y la docencia, la salud pública desde los organismos gubernamentales, las empresas del sector de la alimentación, la restauración colectiva y social".

Las y los dietistas-nutricionistas especializados en la restauración para colectividades tenemos, pues, nuestras funciones bien definidas, pero no siempre bien valoradas o respetadas. Por eso desde el CODiNuCoVa quisimos impulsar esta vocalía y nutriría de la experiencia y los conocimientos de las integrantes de la **Comisión de Restauración Colectiva y Sostenibilidad Alimentaria: María Congil, Sara Corredor, Belén García, Azais Martínez, Lucía Martínez, Rosa Matoses, Nadia Pina, Elodia Puig, Cristina del Río, Elisa Tejedor y Alicia Valero**. Todas ellas expertas en el sector con ganas de compartir, proponer y llevar adelante proyectos. Gracias por sumaros a este camino con el que vamos a ver crecer la especialidad y darle el lugar que se merece.

Desde que empezamos a trabajar hemos querido poner en común las inquietudes, dificultades, retos y oportunidades que encontramos las dietistas-nutricionistas que ejercemos la profesión en el ámbito de la Restauración Colectiva.

Por diferentes razones, la opinión general de las profesionales es rotunda: **necesitamos juntarnos para compartir experiencias y aprender las unas de las otras**. Solo de esta manera podemos definir objetivos comunes para dar valor a nuestra profesión en este ámbito.

Con las sucesivas reuniones entre la vocalía y la Comisión y siguiendo los objetivos generales de la Junta Directiva y equipo de trabajo del Colegio, dimos forma a **En Collectiu, el primer encuentro de profesionales de la Restauración Colectiva impulsado desde el CODiNuCoVa**. A raíz de las conclusiones de las distintas mesas de trabajo, charlas, puestas en común y definición de retos y oportunidades, dimos forma a este informe con el que buscamos realizar una radiografía de algunos aspectos de nuestro trabajo, analizar nuestras debilidades y compartir propuestas de mejora.

A continuación, presentamos los resultados del informe "En Collectiu" y las conclusiones del encuentro. **Gracias a todas las personas que lo habéis hecho posible.**

Inma Girba
Vocal de Restauración Colectiva
y Sostenibilidad Alimentaria

Hemos querido poner en común las inquietudes, dificultades, retos y oportunidades que encontramos las dietistas-nutricionistas que ejercemos la profesión en el ámbito de la Restauración Colectiva

2. Equipo de trabajo



María Alonso Asenel
Equipo de proyectos CODiNuCoVa
(Coordinación)



Ruth García Barajas
Equipo de proyectos CODiNuCoVa
(Coordinación)



Irma Griba Rovira
Vocal de Restauración Colectiva CODiNuCoVa
(Coordinación)



María Cangil



Sara Corredor



Belén García



Azala Martínez



Lucía Martínez



Rosa Mateos



Malte Navarro



Nidia Pina



Glòria Puig



Cristina del Río



Elisa Tejedor



Alicia Valero

3. Primeros pasos: nuestra figura en la Restauración Colectiva

La profesión de dietista-nutricionista en España es relativamente joven, dado que **las especialidades relacionadas con la dietética y la nutrición surgen hacia la segunda mitad del siglo XX en nuestro país**. Sin embargo, la preocupación por las repercusiones que tenía en la salud una mala o deficiente alimentación se manifestó desde inicios del 1900. En ese momento, el gran problema era que la población pudiera acceder a una alimentación suficiente para cubrir las necesidades nutricionales y que, además, fuera asequible y cumpliera unos requisitos mínimos higiénicos para evitar enfermedades ocasionadas o transmitidas por los alimentos. Uno de los grupos de población más vulnerables a los que se fijó la atención fue la población infantil, en la que se produjeron importantes avances para reducir la mortalidad infantil y juvenil. Además, también se profundizó en la nutrición comunitaria, centrando el foco de atención en la alimentación de colectividades como colegios, cuarteles o centros penitenciarios entre otros¹.

Entre los de antecedentes en la profesión, destaca la **Federación de Asociaciones Nacionales de Dietética (EFAD)** de los países miembros del Consejo de Europa, quienes unificaron la voz de las dietistas-nutricionistas aumentando la notoriedad en toda Europa.



Una de las primeras tareas de la EFAD fue definir el término "dietista", en 1980, planteando los siguientes **objetivos** que tenía que llevar a cabo esta figura profesional:

- Fomentar una mejor nutrición entre la población de los países miembros del Consejo de Europa.
- Desarrollar la dietética a nivel científico y profesional
- Promover el desarrollo de la profesión de dietista
- Mejorar la formación en dietética y equiparar a los criterios de valoración de la profesión de dietista.

Estos objetivos contribuyeron a que las y los dietistas-nutricionistas ganasen relevancia en las cocinas de centros de colectividades como escuelas infantiles, cuarteles militares u hospitales y a mejorar la formación en dietética. En concreto, en España, la Orden de 7 de diciembre de 1984² aprueba con carácter provisional enseñanzas no reguladas de Formación Profesional de segundo grado, entre ellas la **especialidad Dietética y Nutrición**. En este documento ya se desarrollan algunas de las funciones del **Técnico/a en Dietética** como la planificación dietética y de menús, la organización empresarial y la seguridad e higiene alimentaria que comienzan a ser de gran importancia.

La figura del técnico/a en dietética sigue avanzando y en el Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas³, afianzando aún más la profesión y las funciones que este profesional desarrolla en el ámbito de la Restauración Colectiva. No es hasta 1998, cuando el Real Decreto 433/1998 establece el título universitario oficial de **"Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética"** y las directrices generales propias de los planes de estudio conducentes a la obtención de él.

El primer informe laboral de la profesión, elaborado por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación se publica en 2005, titulado "**Libro Blanco del Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos/Nutrición Humana y Dietética**".⁴ En este documento, se reflejaba la situación laboral de los diplomados en Nutrición Humana y Dietética en ese momento, mostrando los resultados que un 59% desarrollaban un trabajo relacionado con su Diplomatura. De todos ellos, un 8,46% situaban su trabajo en el sector de Restauración Colectiva, después de aquellos que trabajaban en otros ámbitos de la nutrición como el relacionado con el deporte, estética y salud, con la docencia y formación, o la nutrición clínica entre otros. El sector más concurrido al que destinaban su actividad laboral era la Educación Alimentaria Nutricional con un 14,53%.

Además, en el Libro Blanco también se definen los **objetivos específicos del sector de la Restauración Colectiva**, asegurando que dietistas-nutricionistas son profesionales capaces de:

- Gestionar servicios de restauración colectiva
- Proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos
- Asegurar la calidad y seguridad alimentaria
- Proporcionar la formación adecuada al personal implicado

A lo largo de la historia, la figura del dietista-nutricionista en Restauración Colectiva no solo ha sido una de las más demandadas por la sociedad sino también una de las más estudiadas y sus funciones fueron unas de las primeras en definirse. En la actualidad, es uno de los sectores escogidos para comenzar la vida laboral de muchos profesionales de la nutrición.



La figura del dietista-nutricionista en Restauración Colectiva no solo ha sido una de las más demandadas por la sociedad sino también una de las más estudiadas

1. Dietista-Nutricionista: Historia de una profesión. Pasado, presente y futuro de la titulación y de la profesión. Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas. https://drive.google.com/file/d/1z2p88W-4j3yAeM4uuyWjHpeUR7_zc/view

2. Orden de 7 de diciembre de 1984 por la que se agrupan con carácter provisional enseñanzas no reguladas de Formación Profesional de segundo grado, régimen de enseñanzas especializadas. <https://www.boe.es/boe/1984/12/07/p1505-BOE-A-1984-2888>

3. Real Decreto 538/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas. https://www.boe.es/boe/1995/04/07/p1505-BOE-A-1995-4385#-text-A45C73UDdca01201_ano07120a012020presente12020Real12020Decreto

4. Libro Blanco del Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos/Nutrición Humana y Dietética https://www.aneca.es/documents/2012/0/16/3950/libroblanco_lan05_nutricion.pdf/v6a833740-66b6-26c0-42de-49b975e73d17-1854f0178048

4. Nuestras funciones en el sector

En el año 2003 se publicó el **"Documento de Consenso sobre el perfil de las competencias profesionales del Titulado en Nutrición Humana y Dietética"** elaborado por los representantes designados por las universidades que imparten el título en esos años y la **Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN)**.⁵

En este documento, se expusieron las funciones que como dietistas-nutricionistas podemos llevar a cabo en distintos ámbitos laborales. Desde el CODiNuCoVa se ha actualizado ese documento a la época actual, gracias a las aportaciones de colegiados/as que trabajan en el sector y que han compartido aquellas funciones que realizan en su día a día.

Las dietistas-nutricionistas que se dedican a Restauración Colectiva pueden desarrollar sus funciones en muchos ámbitos, entre los que se encuentran:



Hospitales

Residencias de
estudiantesColegios
y escuelas infantilesCentros de día
y de la tercera edad

Campamentos



Hoteles

Cantinas de institutos
y universidadesComedores sociales
y laborales

Pisos tutelados

Garantizar la seguridad, calidad e inocuidad alimentaria, la adaptación de los diferentes menús en función de las características del colectivo y ofrecer una amplia gama de acciones formativas sobre alimentación, son algunas de las competencias de las personas dietistas-nutricionistas, cada día más requeridas por este sector.

Los dietistas-nutricionistas son parte de la cadena alimentaria y su papel aquí es fundamental para crear y disfrutar de un entorno saludable

⁵ PERFIL DE LAS COMPETENCIAS DEL TITULADO UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA. <https://recursos.blauqjma.edu/12/guia-estudiante/NUT-competencias.pdf>

Si tuviéramos que agrupar estas funciones en el área de la Restauración Colectiva, se podrían distinguir tres grandes grupos de trabajo:



Nutrición y cocina

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
- Participar en la elaboración de presupuestos y planificación de la compra junto con el responsable de cocina, integrando los criterios de sostenibilidad. Además, apoyar y diseñar estrategias para reducir los desperdicios alimentarios.
- Buscar y sugerir proveedores de materias primas que se adecuen a las necesidades de los distintos centros.
- Diseñar y adaptar menús específicos en función de alergias alimentarias, intolerancias, celiaquias, veganos y vegetarianos, características dietéticas de grupos étnicos o religiosos, patologías específicas, etc.
- Elaborar las fichas técnicas de los platos (con declaración de alérgenos, valoración nutricional...) así como gestión del plan de control de alérgenos.



Formación del equipo y transferencia del conocimiento

- Formar al personal en alimentación saludable, dietética, seguridad alimentaria, técnicas culinarias y aplicación de nuevas tecnologías.
- Realizar infografías, recomendaciones y otros recursos para la práctica en colectividades (educación nutricional)
- Mantener relación con los distintos profesionales implicados en la alimentación.
- Acompañar al personal de cocina para sugerir mejoras en la elaboración y servicio del menú diario.



Calidad y seguridad alimentaria

- Participar en la realización de instrucciones técnicas de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos, diseñar guías y velar por su cumplimiento.
- Elaborar, implantar, vigilar y evaluar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
- Controlar la realización de la toma de muestras testigo de alimentos. Monitorizarlas según el Reglamento Sanitario.
- Ayudar a la detección de No Conformidades durante la gestión y control de calidad.
- Supervisar y controlar los sistemas de distribución y/o emplatado.

5. "En Collectiu": Informe sobre la Situación Laboral de las Dietistas-Nutricionistas en Restauración Colectiva



- Octubre y noviembre 2022** ● *Confeción de la encuesta por parte del dpto. de proyectos y voluntarias de la comisión RRCC.*
- Diciembre 2022** ● *Realización de encuestas a personas colegiadas del sector y entrevistas personales.*
- Enero 2023** ● *Reunión interna - inicio de la definición del encuentro.*
- Febrero 2023** ● *Fin de la recopilación de datos para el informe.*
- Marzo 2023** ● *Reunión interna - elección del logo y branding del evento e informe.*
- Marzo a junio 2023** ● *Preparación del encuentro por gerencia, proyectos y apoyo de vocalía RC.*
- Mayo 2023** ● *Primera revisión del informe.*
- Junio 2023** ● *Reunión con la comisión para definir el encuentro.*
- Julio a septiembre 2023** ● *Preparación del encuentro por parte de proyectos y vocalía RC.*
- 27 de octubre 2023** ● *Encuentro en Collectiu. Presentación preliminar de los resultados del informe.*
- Noviembre 2023** ● *Recopilación de las conclusiones del encuentro.*
- Diciembre 2023** ● *Elaboración del informe final.*
- Enero a marzo 2024** ● *Revisión y maquetación del informe.*

"En Collectiu" es un informe elaborado desde la Comisión de Restauración Colectiva y Sostenibilidad Alimentaria del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana (CODiNuCoVa) con la participación de más de 40 personas expertas en la materia. Este informe visibiliza las funciones que pueden desarrollar los/las dietistas-nutricionistas en este ámbito, analiza los retos a los que se enfrentan y aporta soluciones realistas para avanzar en la mejora de la profesión y del sector.

"En Collectiu" comenzó a desarrollarse en diciembre del año 2022 contactando con todas las personas colegiadas que estuviesen trabajando en ese momento. Se contactó con los/as colegiados/as vía telefónica para averiguar si estaban trabajando o habían trabajado en los últimos 12 meses en el ámbito de la Restauración Colectiva. 93 colegiados/as contestaron que trabajaban o habían trabajado en el sector durante los últimos 12 meses. A estas personas se les envió un formulario online y se realizó una entrevista personal. Finalmente, participaron en el informe un total de 37 dietistas-nutricionistas. A través de encuestas telefónicas personales se recabaron una serie de determinantes y datos, que, una vez finalizada su recogida, fueron analizados para integrar en el presente documento.

El día 27 de octubre de 2023, se realizó "En Collectiu": **primer encuentro de profesionales de la Restauración Colectiva** organizado por el CODiNuCoVa, con el objetivo de proponer soluciones y propuestas de mejora a los retos destacados por las profesionales del sector. En él participaron diferentes profesionales del sector como dietistas-nutricionistas, cocineros/as, responsables de servicios de catering, técnicos/as superiores en dietética, directores/as de centros educativos, profesorado de escuela de cocina, etc. En este evento se presentaron algunos de los resultados previos del presente informe y se abordaron a través de diferentes mesas de trabajo aquellos retos y oportunidades de mejora detectadas en "En Collectiu" con el objetivo de proponer soluciones comunes para avanzar en la mejora del colectivo.

El "Encuentro En Collectiu" reunió a más de 40 profesionales del sector.

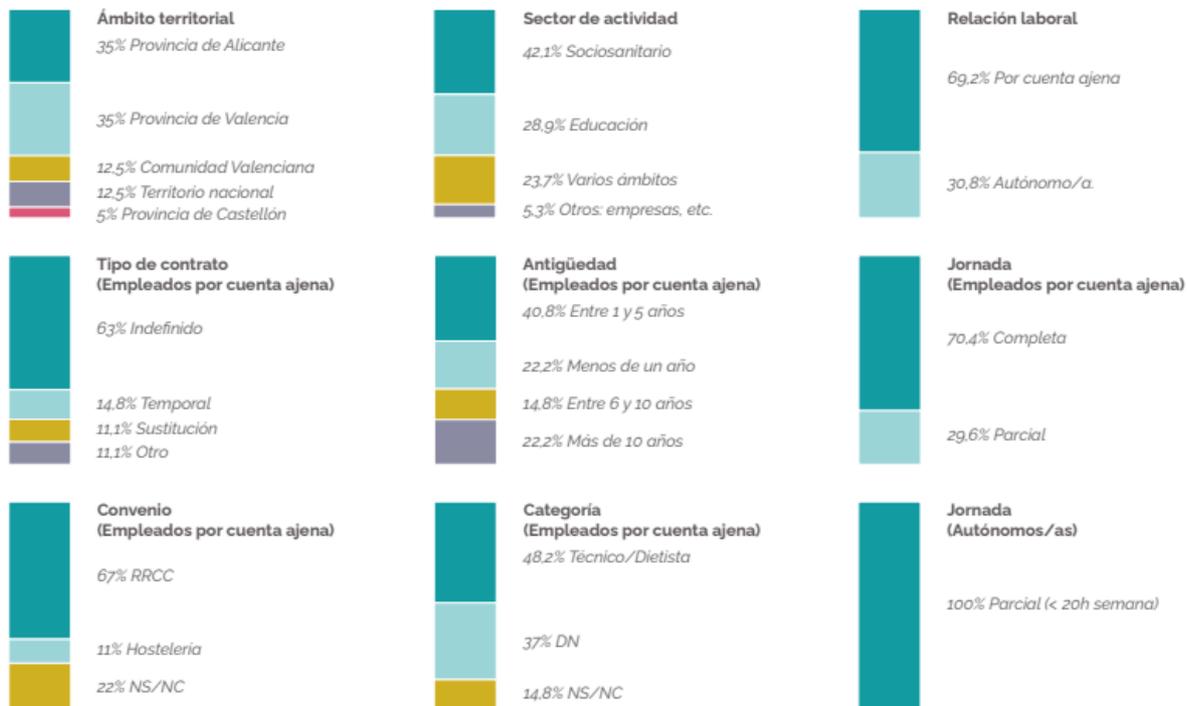
Las mesas de trabajo fueron:

1. Normativas y Legislación
2. Desperdicio alimentario
3. Educación alimentaria
4. Calidad y Presupuesto



Este informe visibiliza las funciones, analiza los retos y aporta soluciones realistas para avanzar en la mejora de la profesión y del sector

Fotografía laboral del Dietista-Nutricionista en Restauración Colectiva en la Comunitat Valenciana - Resultados



Las respuestas de la fase de entrevistas personales nos acercan mucho más a la situación real de las profesionales del sector. Nos hemos enfocado en diferentes aspectos diarios:

Funciones realizadas:

Las dietistas-nutricionistas que trabajan en el ámbito de la Restauración Colectiva realizan las funciones propias de su profesión, aunque **un 68,8% de las encuestadas afirman realizar otras tareas** como son la gestión de los pedidos, del personal o tareas de tipo administrativo. Dentro de este grupo, una gran mayoría no solo realiza otras tareas, sino que también **asume responsabilidades, en concreto, un 81,2% del 68,8%**.

Es importante destacar que, si bien estas tareas no exclusivas de la profesión pueden formar parte del trabajo diario de los y las dietistas-nutricionistas en restauración colectiva, no deben reemplazar su función principal de proporcionar asesoramiento y orientación nutricional.



El 68,8% de las profesionales combinan sus funciones con otras tareas



El 55,9% de las profesionales asume otras responsabilidades en su puesto de trabajo

Ambiente de trabajo:

3 de cada 4 dietistas-nutricionistas tiene contacto con el equipo sanitario o educativo de los centros en los que trabaja. Esta colaboración multidisciplinaria permite realizar menús enfocados a los usuarios finales y mejorar la aceptación de estos. Además, la mitad de las profesionales de este sector tiene contacto con el usuario final de estos centros de colectividades, lo cual permite mejorar aún más la adaptación de los menús en función de las características propias de cada usuario y mejorar su aceptación.



El 34,4% no trabaja con otras dietistas-nutricionistas, mientras que el 65,6% trabaja con compañeras dietistas-nutricionistas.

Modificaciones de menús:

Estas modificaciones en los menús no siempre se pueden hacer. **Tan solo un 34,4% de las encuestadas afirma tener libertad a la hora de tomar decisiones en cuanto a los ingredientes y proveedores**, aunque poco a poco esta situación va cambiando y 7 de cada 10 dietistas-nutricionistas han conseguido hacer cambios importantes en la oferta hostelera.



7 de cada 10 dietistas-nutricionistas han conseguido realizar cambios importantes en la oferta hostelera.

Ámbito laboral:

Compatibilidad y volumen de trabajo.

El 62,5% de los profesionales encuestados compagina su trabajo en el sector de la Restauración Colectiva con otro empleo.

Con respecto al volumen de trabajo, la media de centros atendidos por dietista-nutricionista fue de 26 centros de restauración colectiva.

En líneas generales, el volumen de trabajo que se asigna a cada Dietista-Nutricionista o Técnico Superior en Dietética suele ser mayor del que pueden abarcar para realizar el trabajo con comodidad y control.

Tal cual está la situación en estos momentos, en la mayoría de las ocasiones el trabajo realizado en las empresas, sobre todo, es bastante precario en ese sentido, ya que los salarios no se ajustan al nivel de responsabilidad asumido y carga de trabajo que tienen los Dietistas Nutricionistas con los que cuentan. De media cada DN realiza 1,506 menús mensuales. Esto, dividido por 160 horas laborales asumiendo el trabajo a jornada completa, nos da un total de 9,5 menús mensuales por hora de trabajo.

Percepción de la situación laboral.

El 68,8% de las personas consideran que la restauración colectiva se ve a largo plazo, mientras que el 28,1% lo ve como algo temporal. Un 3,1% respondió "NS/NC" (No sabe/No contesta).

Estos resultados indican que **la mayoría de las profesionales perciben la Restauración Colectiva como una actividad duradera y sostenible en el tiempo**, en lugar de considerarla como algo temporal. Esto puede deberse a que la restauración colectiva desempeña un papel importante y cada vez hay más centros en los que se nos reclama, como colegios, empresas, hospitales, residencias de ancianos, empresas de catering, hoteles, etc



El 62,5% de los profesionales encuestados compagina su trabajo en el sector de la Restauración Colectiva con otro empleo

6. Perspectiva de futuro: retos y posibles soluciones que rodean al sector

Los y las dietistas-nutricionistas que se dedican al ámbito de la Restauración Colectiva se enfrentan día a día a diversos retos que dan lugar a oportunidades y posibles soluciones laborales. Según los resultados de la encuesta **"En Colectiu"**, se identificaron varios desafíos principales en este sector. En el encuentro realizado, debatimos en 4 mesas de trabajo estos aspectos generados en el informe. Todos los documentos de soporte puedes encontrarlos en la web <https://formacion.codinucova.es/materiales-en-colectiu/>, así como los documentos desarrollados de estas mesas cuyo resumen presentamos a continuación.

Fruto del debate en estos cuatro desafíos planteados extraídos de las encuestas del informe **En Colectiu**, se sacaron las siguientes conclusiones y propuestas realizadas por las diferentes personas que asistieron al encuentro, y que tenían profesiones diversas: la mayoría dietistas-nutricionistas y técnicos superiores en dietética, pero también participaron personas con diferentes profesiones: cocineros en centros escolares, directores de centros escolares, encargadas de compras en empresas de catering, dietistas-nutricionistas supervisores/as de centros o profesorado de escuelas de cocina entre otros perfiles. De este modo, pudimos tener una visión mucho más completa y enriquecida de los escenarios y situaciones que se desarrollan día a día en el área de la restauración colectiva.





Reto 1: Normativa y legislación

Los y las profesionales del sector de la Restauración Colectiva demandan una mejora en las normativas actuales. Se demanda un mayor acceso a guías de alimentación y normativas legislativas específicas que respalden la elaboración de menús saludables y sostenibles. **Los dietistas-nutricionistas requieren pautas claras y actualizadas para desarrollar su labor de manera óptima**, y también necesitan regulaciones que promuevan prácticas alimentarias más saludables en los entornos de restauración colectiva.

Además, **la mejora de las condiciones laborales es otro aspecto crucial**. Los dietistas-nutricionistas requieren un entorno de trabajo adecuado que les permita llevar a cabo su labor de manera efectiva. Esto incluye contar con recursos y herramientas necesarios, así como con un tiempo adecuado para realizar las tareas relacionadas con la planificación y supervisión de los menús.



Solución:

- En comedores escolares, la guía de Generalitat Valenciana 2018 es muy útil pero al no ser de carácter impositivo / legislativo, hay quien aporta esta excusa para no cumplir los requisitos. Por esto sería necesario un **Decreto** (como el que estaba a punto de publicarse sustituyendo al decreto 84), tanto a nivel nacional como en la Comunidad Valenciana.
 - Para **población adulta**, las compañeras utilizan las nuevas recomendaciones de AESAN o las estipuladas en la última guía de la SENC.
 - El decreto 84 aporta pautas para la población adulta en las cuales basamos los menús.
 - La normativa de seguridad alimentaria es de las más completas actualmente.
 - También se comentó la **obligatoriedad de la toma de muestras testigo**, regulada por el Real Decreto 1021/2022.
 - Problemática en que en muchas ocasiones no coinciden los menús elaborados por DN y el menú servido.
 - En cuanto a la firma de menús y la figura del DN en la elaboración de menús y cambios a realizar, hubo consenso en la necesidad de definir si los menús deben estar firmados por un DN o simplemente supervisados por un profesional, sobre todo en las empresas. Hubo coincidencia en que **debería existir en alguna normativa la regulación de que los DN sean los profesionales que elaboren, modifiquen y firmen los menús** servidos por las empresas, y no deberían hacerse cambios o modificaciones ajenas a su supervisión o aprobación.
- Los **aspectos prioritarios** que debería reflejar la normativa por orden de prioridad son:
 - El precio del menú.
 - Gramajes.
 - Aporte proteico.
 - Plato único.
 - Valoración nutricional.
 - Fichas técnicas.
 - Los **aspectos en los que se vio necesaria una regulación** más estricta fueron:
 - Frecuencias de consumo.
 - Certificado médico.
 - Responsabilidad y ética profesional hacia la profesión del DN.
 - Reducir interlocutores intermediarios.
 - Modificaciones especiales.
 - Cómo podemos los dietistas-nutricionistas participar en el cambio:
 - Participación activa en campañas de alimentación, salud y educación nutricional.
 - Educación a la sociedad: familias, clientes, trabajadores...
 - Mailing, campañas, folletos, infografías, etc. realizados por DN.

• Guía de la Generalitat Valenciana: <https://formacion.codinucova.es/wp-content/uploads/2023/11/Guia-Mensu-Comedores-Escolares-GVA-2018-1.pdf>

• Recomendaciones de la SENC: https://formacion.codinucova.es/wp-content/uploads/2023/11/Guia_SENC_Capitulo-1-WEB0.pdf

• Decreto 84: <https://formacion.codinucova.es/wp-content/uploads/2023/11/DECRETO-842018-de-15-de-junio-del-Consell.pdf>

• Guía APPCC / AERCOV: https://formacion.codinucova.es/wp-content/uploads/2023/11/Guia_APPCC_AERCOV.pdf



Reto 2: Desperdicio alimentario

Uno de los principales retos de la restauración colectiva en general es la **lucha contra el desperdicio alimentario**. Un problema global que necesita de acciones, nuevos enfoques, protocolos de actuación en todos y cada uno de los centros colectivos. Las dietistas-nutricionistas necesitan guías de trabajo en las que poder respaldar sus propuestas de mejora.



Solución:

- En cocina, el producto fresco y ecológico es el que genera más desperdicio, que procuran reutilizar para compost. **Ajustar el tamaño de ración**, así como las preferencias y gustos de los comensales para reducir el desperdicio en el comedor, donde se genera el mayor volumen. El espacio de almacenamiento es un problema.
 - Se suelen hacer tres pesadas: en la cocina la merma y las raciones que sobran. En el comedor, lo que sobra de los platos.
 - **Estrategias para reducción de desperdicio:**
 - Concienciar y formar al personal para que se ajuste a las fichas técnicas y en el manejo adecuado de la materia prima.
 - Formación desde las escuelas de cocina en la reducción de desperdicio.
 - Concienciar al comensal.
 - Concienciar a la dirección del centro.
 - Formación al personal de sala para poder ofrecer el género que necesita ser servido en el día.
 - Combinaciones de platos en el menú diario.
 - En cuanto a las **guías**, las de Cataluña son por ahora las de referencia.
- Deberían figurar en las guías los siguientes aspectos:
 - Mediciones varias veces al año.
 - Aplicación para que cada cocina pueda registrar y cuantificar su propio desperdicio. Registro nacional.
 - Método para realizar donaciones de los excedentes.
 - **Papel del DN:**
 - Educación a clientela.
 - Planificación de menús, productos de temporada, aplicar criterios de aprovechamiento en esta fase de planificación.
 - Control en cocina de aplicación de fichas técnicas y tamaño de raciones.
 - Control del listado de raciones a cocinar cada día y su entrega con tiempo suficiente.
 - Negociar con cocina la aceptación de los platos y combinaciones de menús.
 - Buen diseño de fichas técnicas.

• Guías de Cataluña: https://formacion.codinucova.es/wp-content/uploads/2023/11/Guia_comedores_escuelas_cast.pdf

• Guía para prevenir y reducir desperdicio: <https://formacion.codinucova.es/wp-content/uploads/2023/11/GUIA-DE-MEDIDAS-PARA-PREVENIR-Y-REDUCIR-EL-DESPERDICIO.pdf>



Reto 3: Educación alimentaria

Se destaca la **importancia de una mayor concienciación por parte de los centros y las familias sobre la importancia de una alimentación saludable** en el ámbito de la restauración colectiva. Es necesario promover la comprensión de los beneficios de una alimentación equilibrada y fomentar una actitud positiva hacia la comida saludable. Esto puede lograrse a través de programas de educación alimentaria que lleguen tanto a los centros de Restauración Colectiva como a las familias.

Además, se destaca la necesidad de que se valore más a la profesión de dietista-nutricionista en el ámbito de la Restauración Colectiva. Esto implica reconocer la importancia de su labor en la planificación y diseño de menús saludables, así como en la promoción de la salud y la prevención de enfermedades a través de la alimentación.



Solución:

- **Guías** de Generalitat Valenciana 2018 de menús en comedor escolar y Agència de Salut pública de Catalunya de 2020, que abarca la alimentación de 0 a 3 años.
- **Recomendaciones de la SENC** en cuanto a frecuencias de consumo.
- Importancia de **educación nutricional** a responsables de familias y desde edades tempranas en los hogares.
- Importancia de **fomentar el interés por la alimentación saludable** en edades a partir de los 11 años.
- Importancia de la **realización de los menús por parte de los DN** que son los profesionales indicados y formados para ello.
- Actividades de **educación alimentaria**:
 - De vital importancia integrarla en los centros escolares, para que el profesorado partiera de información adecuada para integrar en sus clases.
 - Dirigidas a personal de los centros hospitalarios para mejorar la comunicación con dietética.
 - Dirigidas a adolescentes.
 - Dirigidas a la dirección de los centros para aumentar la aceptación de menús saludables, sostenibles y elaborados por DN.
- Dirigidas al personal de cocina para una correcta ejecución de los menús planificados por DN y poder consensuar cualquier iniciativa de cambio de menú por la no aceptación por parte de los comensales.
- Dirigidas a las familias para aplicar en los hogares para aumentar la aceptación de menús saludables tanto en casa como en la escuela.
- **Mejora de la aceptación** de los menús:
 - Comunicación fluida con el equipo de cocina, comedor y sala.
 - Talleres de cocina con los platos que conforman el menú dirigidos a familias.
 - Talleres dirigidos a adolescentes para ejemplificar de manera muy visual, la importancia de la alimentación en un adecuado estado de salud y las consecuencias de una alimentación incorrecta.
 - Posibilidad de una mínima elección de platos en centros hospitalarios.
- **Evaluación de la aceptación**:
 - Encuestas de satisfacción al alta del centro hospitalario.
 - Cantidad de comida que sobra en las bandejas tras pasar por el comensal.
 - Abrir el comedor escolar a las familias, donde puedan degustar y valorar el menú servido.
- **Concienciación** de las personas con poder de decisión sobre los menús:
 - Formación a profesorado, personal de cocina, personal sanitario, monitores de comedor, auxiliares de enfermería.
 - Decálogo para concienciar a los comensales (probar todo, normas

• Guía de la Generalitat Valenciana: <https://formacion.codinucova.es/wp-content/uploads/2023/11/Guia-Menus-Comedores-Escolares-GVA-2018-1.pdf>

• Recomendaciones de la SENC: https://formacion.codinucova.es/wp-content/uploads/2023/11/Guia-SENC_Capitulo-1-WEBo.pdf



Reto 4: Calidad y presupuesto

Uno de los retos más significativos es la **adaptación de los menús al presupuesto disponible**. En el ámbito de la Restauración Colectiva, es fundamental proporcionar opciones de alimentación saludables a un costo razonable. Los y las dietistas-nutricionistas se enfrentan al desafío de encontrar alternativas nutritivas y económicas para asegurar que los menús sean accesibles.



Solución:

- Se desconocen normativas en relación a presupuestos. Si, en cuanto a la calidad de la materia prima, en los pliegos de prescripciones técnicas. La duración de los contratos depende de lo que marque el pliego y suele ser prorrogable hasta los 5 años, no tiene en cuenta los cambios del IPC. En centros escolares, el precio máximo para familias lo estipula la conselleria.
- **Legislación básica de aplicación en Restauración Colectiva** CAC/RCP 39, 1993, donde se echa de menos contenido sobre calidad alimentaria. Guía de recomendaciones para comedores escolares de la Generalitat Valenciana 2018.
- **Existe disparidad entre la calidad de los menús** y la percepción por parte de la clientela de lo que es un menú de calidad.
- **Retos:**
 - Incorporar en normativas (ISO, por ejemplo) criterios de calidad percibidos por pacientes o clientes.
 - Programas de gestión.
 - Normativa de alérgenos, ya que está actualizada pero no aparecen los alérgenos en los platos para que esa información la pueda tener clara cada comensal en la ingesta.
 - Mejora en la elaboración de menús a nivel nutricional y su supervisión y creación por parte del dietista-nutricionista.
 - Mejora en la comunicación con el cliente para asegurar que el plato llega al comensal conforme se ha pautado.
 - Introducción del plato único como herramienta para evitar el exceso calórico y proteico. De esta forma se reduciría también el desperdicio alimentario. Esto permite también un ahorro de costes en materia prima y elaboración.
 - Replantear el diseño de menús para evitar el rechazo y desperdicio de platos (como las ensaladas).
- **Estrategias para mantener la calidad alimentaria** con presupuesto limitado:
 - Legislación que regule estas situaciones.
 - Precios de elaboración de menús ajustados al mercado.
 - Tener en cuenta la merma economía familiar en muchas ocasiones.
 - Regulación de la maduración en cámara de las frutas, verduras y hortalizas para optimizar su valor nutricional.
 - Trabajar con proveedores con productos de temporada.
 - Fomentar el consumo de proteína vegetal y reducción del consumo de proteína animal.
 - Reducir el consumo de alimentos ultraprocesados.
 - Trabajar el nexo entre nutrición y compras.
 - Estudiar para reducir el desperdicio en los platos triturados.
 - Compras a gran escala para abaratar costes.
 - Análisis de los menús para optimizar los puntos en los que se exceden los costes.
- **Afectación en el presupuesto** el grado de aceptación de los menús:
 - Problemática con los intermediarios, que afectan negativamente a la opinión de los comensales y clientela. Fomentar la comunicación directa entre quien ejecuta los menús (cocina) y DN.
 - Mejorar el marketing.
- **Qué priorizamos como dietistas-nutricionistas:**
 - La salud de las personas. Por ello se prescinde de algunos productos o se baja la cantidad de otros para dar prioridad a productos de mayor calidad nutricional.
 - Productos de proximidad y temporada.
 - Comunicación entre compras y dietistas-nutricionistas.
 - Educación nutricional y alimentaria en todos los eslabones para concienciar y entender los cambios que realizamos en los menús.
- Se echa de menos normativa que regule nutricionalmente los platos.

En resumen:

Los dietistas-nutricionistas que trabajan en el ámbito de la Restauración Colectiva se enfrentan a diversos retos y soluciones que brindan nuevas oportunidades laborales. La adaptación de los menús al presupuesto, el reconocimiento de la profesión, la mejora de las condiciones laborales, la disponibilidad de guías y normativas, así como una mayor concienciación y educación alimentaria, son aspectos clave que requieren atención para avanzar hacia una alimentación más saludable y sostenible en este ámbito.

Además de los desafíos y oportunidades mencionados anteriormente, es importante destacar que existe una necesidad apremiante de reducir el número de menús asignados por persona, así como contar con más dietistas-nutricionistas en los centros de restauración colectiva para poder realizar las funciones de manera adecuada y brindar servicios de alimentación saludable y personalizada. La escasez de profesionales en este campo dificulta la planificación de menús equilibrados y limita la implementación de prácticas alimentarias saludables. Contratar más dietistas-nutricionistas permitiría mejorar la calidad de los menús, adaptarlos a las necesidades individuales y brindar educación nutricional en estos entornos.





CODiNuCoVa

Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas
de la Comunitat Valenciana