



COMPETENCIAS PROFESIONALES DE DIETISTAS-NUTRICIONISTAS

Restauración Colectiva

COMPETENCIAS PROFESIONALES DE DIETISTAS- NUTRICIONISTAS

Título: Competencias profesionales de las dietistas-nutricionistas
Autor: Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana
Creación Junio 2022

CONTENIDOS

Pág 3	Dietistas-Nutricionistas, un impulso a la salud y a la calidad de vida
Pág 4	¿Dónde estamos las dietistas-nutricionistas?
Pág 5	Dietistas-nutricionistas en la Restauración Colectiva
Pág 7	Somos parte de la cadena alimentaria
Pág 9	Profesionales capacitados y formados

COPYRIGHT © CODINUCOVA

Reservados todos los derechos.

Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por procedimientos electrostáticos, electrónicos, magnéticos, informáticos o por cualquier otro medio sin autorización previa por escrito del editor. Imágenes procedentes de freepick, canva y unsplash.

Información elaborada por el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana que incluye extractos del Consenso del Perfil Profesional del Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, elaborado por la Conferencia de Decanos de NHyD.

Agradecimientos a Laura Bilbao, Sandra Carreres, Paula Crespo, David Expósito, Inma Girba, M^a Cruz Manzaneque, Lucía Martínez, Nadia Pina y Aitor Sánchez.

Dietistas-Nutricionistas: un impulso a la **salud y a la calidad de vida**

Las personas dietistas-nutricionistas somos profesionales de la salud, con titulación universitaria, reconocidas como expertas en alimentación, nutrición y dietética. Tenemos capacidad para intervenir en la alimentación de una persona o grupo, desde los siguientes ámbitos: la nutrición en la salud y en la enfermedad, el consejo dietético, la investigación y la docencia, la salud pública y comunitaria, las empresas e industrias del sector de la alimentación y la restauración colectiva y social.

En todos los lugares donde una adecuada alimentación puede ayudar a mejorar la calidad de vida, los y las dietistas-nutricionistas enseñamos, investigamos, valoramos, guiamos y aconsejamos.

¿Dónde estamos las dietistas-nutricionistas?



CLÍNICA, HOSPITALARIA Y ATENCIÓN PRIMARIA

Actuamos sobre la alimentación de la persona sana o enferma (después del diagnóstico médico), teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas o patológicas, preferencias personales, socioeconómicas, religiosas y culturales.



DOCENCIA

Somos formadores en centros públicos y privados en los que se imparten conocimientos sobre alimentación, nutrición y salud.



INDUSTRIA

Asesoramos en la innovación de nuevos productos y en el marketing social relacionado con la alimentación. Participamos en el desarrollo de nuevas líneas y colaboramos con el departamento de calidad



SALUD PÚBLICA

Actuamos sobre la población general, desarrollando y participando en programas de políticas alimentarias, de prevención y de educación alimentaria, dentro del marco de la salud pública y la nutrición comunitaria.



RESTAURACIÓN COLECTIVA

Participamos en la gestión y en la organización de los menús y velamos por la calidad y la salubridad de los alimentos durante todo el proceso de producción. Formamos al personal del servicio de cocina en materia de seguridad alimentaria, y planificamos y valoramos el equilibrio nutricional de la oferta alimentaria.



INVESTIGACIÓN

Estamos capacitados para integrarnos en equipos multidisciplinares de investigación y desarrollo. Potenciamos la I+D+i en el área de la alimentación, la nutrición y la salud.

Dietistas-nutricionistas en la **Restauración** **Colectiva**



Los profesionales de la Nutrición Humana y Dietética participan en la gestión y en la organización y velan por la calidad y la salubridad de los alimentos durante todo el proceso de producción. También se encargan de formar al personal del servicio de alimentación en materia de seguridad alimentaria, planificación de menús y valoración del equilibrio nutricional de la oferta alimentaria.



RESIDENCIAS DE ESTUDIANTES
COLEGIOS Y ESCUELAS INFANTILES

***CENTROS DE LA
TERCERA EDAD***

CAMPAMENTOS

CENTROS DE DÍA

HOTELES

CANTINAS DE INSTITUTOS Y UNIVERSIDADES

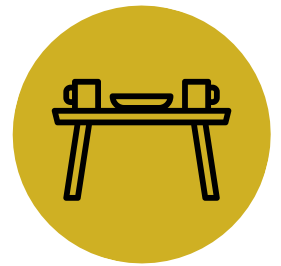
HOSPITALES

COMEDORES SOCIALES

COMEDORES LABORALES

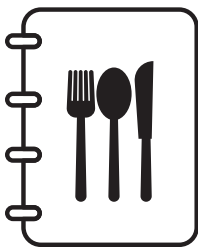
PISOS TUTELADOS

Somos parte de la cadena alimentaria



En el ámbito de la Restauración colectiva el papel del Dietista-Nutricionista es fundamental para crear un entorno saludable. Garantizar la seguridad y calidad alimentaria, la adaptación de los diferentes menús en función de las características del colectivo y ofrecer acciones formativas sobre alimentación son algunas de nuestras competencias, cada día más demandadas por el sector.

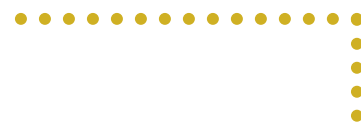
Funciones que realizamos



Nutrición y Cocina

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales
- Participar en la elaboración del presupuesto destinado a la alimentación y planificar la compra junto con el responsable de cocina, integrando criterios de sostenibilidad (alimentos de producción local y de temporada). Soporte y diseño de la estrategia para la reducción del desperdicio alimentario
- Búsqueda y sugerencia de proveedores de materias primas que se adecúen a las necesidades del centro
- Diseñar y adaptar menús específicos en función de alergias alimentarias, intolerancias, celiaquía, veganismo, características dietéticas de grupos étnicos o religiosos, patologías específicas, etc.
- Elaborar las fichas técnicas de los platos (declaración de alérgenos, cálculo nutricional) y gestión del plan de control de alérgenos

Somos parte de la cadena alimentaria



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
- Acompañamiento al personal de cocina para sugerir mejoras en la elaboración y servicio del menú diario

- 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 de Control Crítico (APPCC)
- Controlar la realización de la toma de muestras testigo de alimentos. Monitorizarlas según Reglamento Sanitario
- Ayudar en la detección de No Conformidades durante la gestión y control de la calidad
- Supervisar y controlar los sistemas de distribución y/o emplatado



Calidad y Seguridad Alimentaria

Profesionales, capacitados y **formados**

Con más de 1.000 profesionales colegiados, desde el CODiNuCoVa nos ponemos a vuestra disposición para ampliar esta y cualquier otra información relacionada con la profesión de dietista-nutricionista, sus competencias y las parcelas y ámbitos de actuación en los que podemos ejercer.

Departamento de Empleabilidad

Ahora que nos conoces más, si tú o tu empresa estáis interesados en cubrir un puesto de trabajo que puede ser desempeñado por un/a dietista-nutricionista, puedes ponerte en contacto con nosotros en empleabilidad@codinucova.es o publicar directamente una oferta de empleo a través de nuestra [web](#)

COLEGIO OFICIAL DE DIETISTAS-NUTRICIONISTAS DE LA COMUNITAT VALENCIANA

Avda. Maestro Rodrigo 95 1A
606 447 558
www.codinucova.es
empleabilidad@codinucova.es



SÍGUENOS EN:



[@codinucova](https://twitter.com/codinucova)



Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de
la Comunitat Valenciana



[@codinucova](https://www.instagram.com/codinucova)