

Documento de Posición sobre el papel del Dietista en los Servicios de Alimentación¹

Definición de Servicio de Alimentación

El servicio de alimentación o restauración colectiva es un operador multidimensional a menudo descrito como un modelo^{2,3} de servicio de transformación del trabajo humano y habilidades, materiales, instalaciones y operaciones, en comidas, satisfacción de clientes y empleados y responsabilidad financiera.

El servicio de restauración colectiva es un contexto cada vez más complejo⁴, siempre sometido a un proceso de cambio debido a nuevas demandas y diferencias entre países.

Los alimentos y comidas para grupos vulnerables deben ser nutritivos (para la prevención o el tratamiento) y adaptados a individuos específicos y grupos, así como ser sabrosos, atractivos y familiares. Deben ser además, saludables, sostenibles y económicamente razonables.

Papel del Dietista en Servicios de Alimentación

1. Juega un papel clave en las operaciones de distribución de comidas a grupos específicos p.ej.: para niños y jóvenes en guarderías y colegios; para adultos sanos en lugares de trabajo y prisiones; para discapacitados, personas de edad avanzada y personas enfermas que necesitan de asistencia sanitaria y social; así como para el personal y los visitantes que se mueven en estos ámbitos. Los clientes que confían en este servicio de alimentación, son a menudo nutricionalmente vulnerables, y en mayor o menor medida dependientes de él en cuanto a la seguridad alimentaria y nutricional.
2. El dietista es imprescindible en la iniciación y la formulación de documentos de visión, estrategias, políticas y directrices dentro del marco del servicio de alimentación, basándose en documentos de referencia, p.ej. de la OMS, la Unión Europea y los estados miembros. Además, los dietistas que trabajan en restauración colectiva juegan un papel clave en la transformación de la teoría de esos documentos a la práctica en el trabajo diario y en colaboración con equipos interprofesionales.
3. Es el único cualificado para proporcionar el servicio de alimentación a grupos vulnerables, ya que su educación y competencias incluyen: conocimientos basado en la ciencia y la evidencia sobre los alimentos, la nutrición y la dietética; organización y dirección de servicios de alimentación (financiación, recursos humanos y liderazgo); administración local y marcos normativos. Todos estos aspectos son traducidos en decisiones sobre cómo planificar, producir y servir las comidas que satisfagan las necesidades y preferencias de los clientes al mismo tiempo que se alcanzan objetivos de eficiencia y eficacia.
4. Abarca diferentes funciones, p.ej.: i) la de ser consultado; ii) la de gestionar; o iii) la de dirigir operaciones del servicio de alimentación⁵. Ser consultor requiere experiencia en temas muy diversos como la planificación de menús, dietas especiales, seguridad alimentaria, sostenibilidad, compra y contratación y diseño y reformas, así como en educación y comunicación. Los encargados de gestionar y dirigir pueden requerir todas las habilidades anteriores además de la responsabilidad de manejar y supervisar la operación de servicio de alimentos. El responsable del servicio de alimentación tendrá responsabilidad total sobre variadas actividades del servicio, incluyendo todas las responsabilidades que cada actividad conlleva.

¹ En Europa hay tres especialidades definidas para un dietista: clínica, salud pública y servicio de alimentación. Cada especialidad tiene sus propias competencias. Mirar "Dietitians in Europe Definition, Profession and Education". (EFAD 2016) <http://www.efad.org/reportsandpapers/5276/5/0/80>

² Spears MC, Vaden AC. Foodservice Organizations: A Managerial and Systems Approach. New York, NY: Collier Macmillan; 1985.

³ Gregoire MB. Food service Organizations: A Managerial and System Approach. 8th ed. Upper Saddle River, NJ: Pearson; 2013.

⁴ Practice Paper of the Academy of Nutrition and Dietetics: Principles of Productivity in Food and Nutrition Services: Applications in the 21st Century health Care Reforms Era. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*.2015;115(7):S1141-1147.

⁵ The Academy Quality Management Committee and Scope of Practice Subcommittee of the Quality Management Committee. Academy of Nutrition and Dietetics: Scope of Practice for the Registered Dietitian. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*.2013;113(6 suppl 2):S17-28.

Sobre la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD)

EFAD se fundó en 1978 con los siguientes objetivos:

- Promover el desarrollo de la profesión de dietista
- Desarrollar la dietética a nivel científico y profesional en el interés común de las asociaciones miembros
- Facilitar la comunicación entre las asociaciones nacionales de dietistas y otras organizaciones profesionales, educativas y gubernamentales
- Fomentar un mejor estado nutricional de la población de los países europeos.

Aspiraciones de EFAD:

- Tomar conciencia de la contribución que los dietistas pueden aportar a la mejora de la salud nutricional en Europa.
- Apoyar a las asociaciones nacionales de dietistas para contribuir a la sostenibilidad de la salud económica y social, a través de su influencia sobre los responsables de tomar decisiones tanto a nivel local como en Europa.
- Alcanzar una práctica dietética basada en la evidencia de la mejor calidad en Europa a través de la colaboración y las alianzas
- Promover la educación y la formación a lo largo de la vida con el fin de elevar y mantener los estándares europeos de la dietética

EFAD está abierta a las Asociaciones Nacionales de Dietistas, de cualquier país europeo. EFAD actualmente cuenta con 35 Asociaciones Nacionales de Dietistas y 37 Miembros Asociados en Educación, representando a más de 35,000 dietistas en 29 países europeos.

Definición de Dietista:

Un dietista es una persona con una cualificación en Nutrición y Dietética aprobada por una autoridad nacional. El dietista aplica la ciencia de la nutrición a la alimentación y la educación de grupos de personas e individuos, tanto sanos como enfermos.

Para información adicional por favor visite el portal web: www.efad.org o el contacte con secretariat@efad.org

** Traducción del inglés realizada por el grupo de Restauración Colectiva de La Academia, con la especial colaboración de Berta Magaña Soler.*