

## II CONGRESO DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

# AVANCES EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA CLÍNICA: PREVENCIÓN, TRATAMIENTO Y GESTIÓN ROL DEL DIETISTA-NUTRICIONISTA



www.renhyd.org



5 DE OCTUBRE DE 2018  
GESTIÓN DE RESTAURACIÓN  
EN COLECTIVIDADES  
PONENCIA 4



### Oportunidades y desafíos para una alimentación saludable en la restauración colectiva y canal HORECA

Luisa Solano Pérez<sup>1,\*</sup>, Beatriz Beltrán de Miguel<sup>1</sup>, Carmen Cuadrado Vives<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid, Madrid, España.

\*solano.luisa@gmail.com

Comer fuera de casa se ha convertido en un fenómeno cotidiano en la vida de los españoles y cada vez queda más alejado el carácter extraordinario que podría tener hace años el consumo de alimentos y bebidas fuera del hogar<sup>1</sup>.

España en estos últimos años se ha convertido en líder en turismo. La aportación del turismo a la economía española durante el año 2016 fue de 125.529 millones de euros, representando el 11,2% del PIB. Según los datos de la Federación Española de Hostelería-FEHR y el Instituto Nacional de Estadística-INE, la restauración como actividad económica representa el 6,8% del PIB<sup>2,3</sup>.

Esta tendencia ha generado una elevada demanda de servicio de algunos de los establecimientos agrupados bajo el acrónimo HORECA<sup>4</sup> (Hostelería, Restauración y Catering), en los que se consumen más del 30% de los alimentos y bebidas.

Es imprescindible evaluar el impacto que los nuevos comportamientos sociales están teniendo en el consumo de alimentos a través de este canal, como, por ejemplo<sup>4</sup>:

- El desarrollo de la inmigración
- El aumento de la expectativa de vida
- Estructura de la unidad familiar

Frente a este escenario, también nos encontramos con un perfil de clientes cada vez más exigentes, cuya premisa relevante es la existencia de una oferta de alimentación saludable, sostenible con alternativas libres de alérgenos.

Otro hecho importante que nos debe hacer reflexionar es ¿por qué se dedica más tiempo a pensar en la alimentación saludable y a ver más programas sobre cocina, abandonando paralelamente el patrón mediterráneo delegando la preparación de la comida a terceros? Esto es una paradoja,

cuanto menos tiempo se dedica a cocinar, aumenta el interés por la comida y su elaboración indirecta.

Cocinar es una actividad placentera, en la cual todos los sentidos están activados proporcionando información y emoción, otorgándole un protagonismo a la creatividad que se expresa en libertad desde el momento en que se seleccionan los alimentos hasta su emplato final.

A lo anterior se suma el factor social, dado que permite compartir, hacer vida familiar, se aprende a dialogar y se adquieren hábitos de comportamiento en sociedad: hablar, escuchar, compartir, además de desarrollar una cadena de valor en lo cultural, en lo social y en la propia salud de cada individuo.

Por tanto, educar y potenciar las habilidades culinarias, empleando la gastronomía como "punto de conexión" entre la nutrición y la dietética, debería ser un contenido a contemplar en las políticas sociales y educativas, como un elemento más en el fomento de políticas públicas de promoción de la salud<sup>5</sup>. Esta formación contribuiría a reforzar el patrón alimentario mediterráneo y permitiría otorgar equidad, justicia e igualdad en la responsabilidad de elaboración de la alimentación.

Como dietistas-nutricionistas se nos presenta un nuevo escenario de acción en el sector HORECA, para responder a la demanda de una alimentación saludable, sostenible y placentera, además de dar a conocer nuestras competencias en higiene y seguridad sanitaria, análisis sensorial, procesos y tecnología aplicada a los alimentos, alimentación y nutrición a las Asociaciones estratégicas con las entidades asociadas al canal, tales como:

- Federaciones Nacionales de Hostelería y Restauración.
- Asociación de Empresarios de Hostelería de la Comunidad de Madrid, LA VIÑA.
- Asociación Empresarial de Restauración de Colectividades de la Comunidad de Madrid, AERCOCAM, entre otras.

Como equipo de investigación, "Con Mucho Gusto Dieta y Gastronomía", hemos recopilado publicaciones recientes<sup>6-8</sup>, proponiendo el "Concepto Holístico de Gastronomía Saludable".

El concepto de "Gastronomía Saludable" necesita de un soporte sanitario y científico<sup>9</sup>, y para ello es fundamental la presencia e integración de dietistas-nutricionistas en el sector HORECA, ya que estarán aportando y creando un valor diferencial en esta cadena de servicio tan relevante para la economía nacional.

Dentro de las estrategias de actuación para aportar salud a la oferta gastronómica, podríamos mencionar:

- Mayor oferta de elaboraciones con base de legumbres y hortalizas.

- Innovación en la oferta de fruta como primera opción de postre.
- Uso preferente de aceite de oliva virgen extra o virgen.

Es necesaria la conformación de un equipo de trabajo con una mirada y acción transdisciplinar con dietistas-nutricionistas, profesionales del mundo culinario y canal HORECA con los siguientes objetivos, entre otros:

- Diálogo con el fin de unificar criterios para lograr el equilibrio de una alimentación saludable, nutritiva, placentera y social.
- Replanteamiento en la formulación de recetas para mejorar su perfil nutricional y aportar el valor salud sin afectar la palatabilidad de estas.
- Trabajar en propuestas de mejora para hacer atractivo lo saludable.

## CONFLICTO DE INTERESES

Las autoras expresan que no hay conflictos de interés al redactar el manuscrito.

## REFERENCIAS

- (1) Libro Blanco de la Nutrición. Fundación Española de la Nutrición. 2013.
- (2) Federación Española de Hostelería-FEHR. <http://www.fehr.es/documentos/publicaciones/descargas/des-102.pdf>
- (3) Instituto Nacional de Estadística [http://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica\\_C&cid=1254736169169&menu=ultiDatos&idp=1254735576863](http://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica_C&cid=1254736169169&menu=ultiDatos&idp=1254735576863)
- (4) Documentos Técnicos de Salud Pública nº 118. Análisis descriptivo del canal HORECA: Situación actual y perspectiva. Comunidad de Madrid.
- (5) Jomori MM, Vasconcelos FAG, Bernardo GL, Uggioni PL, Proença RPC. The concept of cooking skills: A review with contributions to the scientific debate. *Rev Nutr.* 2018; 31(1): 119-135.
- (6) Raber M, Chandra J, Upadhyaya M, et al. An evidence-based conceptual framework of healthy cooking. *Preventive Medicine Reports.* 2016; 4: 23-28
- (7) Culinology® The intersection of culinary art and food Science. Research Chefs Association. Editor: J. Jeffrey Cousminer. Published by John Wiley & Sons, Inc, Hoboken. New Jersey. 2016.
- (8) Culinary Nutrition. The Science and Practice of Healthy Cooking. Jaqueline B. Marcus. 2013. Academic Press- Elsevier.
- (9) Ingeniería Gastronómica. José Miguel Aguilera R. Ediciones Universidad Católica de Chile. Primera Edición, 2013.