

Abordaje de las problemáticas del dietista- nutricionista en restauración colectiva

Izaskun Gaubeka
Jose Ignacio Gil de Sola
Laura Soler



ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA

Grupos de especialización
GE-ResCo

II CONGRESO
DE ALIMENTACIÓN,
NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA

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



ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA



Consejo General de
Dietistas-Nutricionistas
de España

MADRID,
5 Y 6 DE OCTUBRE
DE 2018

QUIÉNES SOMOS



ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA

Grupos de especialización
GE-ResCo

María Pilar Álvarez Ruiz
Antoni Colom Fernández
Izaskun Gaubeca Zamacona (Coordinadora)
Jose Ignacio Gil de Sola Díaz (Coordinador)
Berta Magaña Soler
Bárbara Pérez Morláns
Laura Reviejo Tallón
Amanda Roth Perez
Laura Soler Farré

Problemáticas de la Restauración Colectiva



Dinámica del Taller



Primer Caso Práctico: Restauración en Centros Escolares



Primer Caso Práctico: Restauración en Centros Escolares

En la Escuela Margarita, a un **niño de 6 años** se le ha diagnosticado **alergia a la proteína de la leche**.

Los **padres** no quieren que el niño sea discriminado por tener dicha patología en el comedor escolar.

Así que van al colegio a consultar cuál es la mejor manera de abordar la situación.

El colegio les remite al dietista encargado de la gestión de la cocina.

Primer Caso Práctico: Restauración en Centros Escolares

**¿Cómo afrontáis esta
situación como dietistas?**

15 min



Solución al primer caso práctico: Restauración en centros escolares

- La escuela debe solicitar el certificado médico conforme el alumno padece la alergia/s.
- La escuela nos da el listado niños con alergias, en el que incluirá el nombre del niño del caso.
- Como dietistas del comedor escolar se adapta el menú basal a las restricciones del niño/s.
- Se forma y se sensibiliza al personal de cocina, además del servicio.
- Especificar formación. (intervención de calidad / supervisión).
- Guías alimentación destinadas a tratamiento de los niños con alergia en los comedores escolares.

¿Apartar o Identificar? el niño alérgico en el comedor escolar

Segundo caso práctico: Restauración en residencias, centros de dependencia y hospitalaria



Segundo caso práctico: Restauración en residencias, centros de dependencia y hospitalaria

Una residencia con un comedor in situ con usuarios con un 35% de disfagia os consulta cómo abordaríais la planificación de los menús de este grupo.

Segundo caso práctico: Restauración en residencias, centros de dependencia y hospitalaria

¿Qué les diríais? ¿Cómo la planificaríais?

15 min



Solución al segundo caso práctico

- **Una solución** sería comprarlo en un fabricante de productos alimentarios con garantías higiénico-sanitarias, nutricionales y organolépticas.
 - Ventajas: se puede dar primer y segundo plato/ y las calorías que deben ingerir (de forma generalizada) están garantizadas
 - Desventajas: el coste es elevado.

Solución al segundo caso práctico

- **Otra solución** es dar un solo triturado que contenga el primer plato y el segundo plato, controlado nutricionalmente y lo más adaptado al menú basal.
 - Ventajas: De esta manera se controla nutricionalmente, se facilita la labor de producción y también se cumplen las normas higiénico sanitarias
 - Desventajas: organolépticamente el usuario se ve afectado.

Tercer caso práctico. Restauración social: restauración a domicilio



Tercer caso práctico. Restauración social: restauración a domicilio

Eres parte de una empresa de reparto a domicilio de comida envasada que sólo se tiene que regenerar para su consumo.

La empresa Nua contacta contigo porque no tiene cocina propia y quiere dar el servicio a sus trabajadores.

¿Qué aspectos tendrías en cuenta antes de dar el servicio?

Tercer caso práctico. Restauración social: restauración a domicilio

¿Qué aspectos tendrías en cuenta antes de dar el servicio?

15 min



Solución al tercer caso práctico.

Restauración social

- Hablar con el cliente para saber los usuarios que se quedarán a comer.
- Tipos de dietas que pueden haber (alérgicos, veganos, restricciones a nivel de creencias religiosas, etc.).
- Enseñar catálogo de platos.
- Elaborar menú basal según catálogo de platos, y las derivaciones de este según la variedad de dietas existente.
- Concretar días de entrega



Muchas Gracias



II CONGRESO
DE ALIMENTACIÓN,
NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA

AVANCES EN NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA CLÍNICA:
PREVENCIÓN,
TRATAMIENTO Y GESTIÓN

ROL DEL DIETISTA-NUTRICIONISTA

MADRID,
5 Y 6 DE OCTUBRE
DE 2018

Abordaje de las problemáticas del dietista-nutricionista en restauración colectiva

Izaskun Gaubeka
Jose Ignacio Gil de Sola
Laura Soler



ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA

Grupos de especialización
GE-ResCo

II CONGRESO
DE ALIMENTACIÓN,
NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA

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



ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA



Consejo General de
Dietistas-Nutricionistas
de España

MADRID,
5 Y 6 DE OCTUBRE
DE 2018