



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

Protagonismo de la restauración colectiva en las 'XI Jornades Codinucat' y 'VI Congreso ADN'

Mesa redonda de colectividades organizada en las jornadas del Codinucat.

## Protagonismo de la restauración colectiva en las 'XI Jornades Codinucat' y 'VI Congreso ADN'

Miércoles, 29 de noviembre 2023

**La restauración colectiva, el despilfarro alimentario y la sostenibilidad han sido protagonistas de las 'XI Jornades Codinucat' y 'VI Congreso ADN'; ambos, eventos celebrados los días 24 y 25 de noviembre en Badalona y Barcelona respectivamente. Más allá de la conveniencia o no de celebrar los dos congresos coincidiendo en tiempo y lugar, desde 'Restauración Colectiva' valoramos muy positivamente la visibilidad que se le ha dado al sector de las colectividades en los dos.**

El pasado 24 de noviembre se celebró en España el [Día del Dietista-Nutricionista](#). En el marco de esa celebración, el [Codinucat](#) (*Col.legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya*) y la Academia Española de Nutrición y Dietética, organizaron el pasado fin de semana sus eventos anuales coincidiendo en días (24 y 25) y casi en lugar (Badalona y Barcelona), además de en bastantes de los asuntos tratados.

Más allá de opiniones respecto a estas coincidencias, desde 'Restauración Colectiva' valoramos muy positivamente la visibilidad que se le ha dado al sector, organizando diversas sesiones en las que se habló de colectividades desde unos ámbitos u otros.

### 'XI Jornades Codinucat' del Col.legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya

El órgano colegiado de las dietistas-nutricionistas catalanas (Codinucat) escogió como sede de sus undécimas jornadas el Centre Internacional de Negocis de Badalona. En él desarrolló un programa de dos días con referencias directas e indirectas a la restauración colectiva, al despilfarro alimentario y a las recomendaciones dietéticas saludables y sostenibles.

Una de las mesas programadas, presentada bajo el título 'Restauración colectiva y sostenibilidad', incluyó interesantes ponencias de **Inés Navarro**, dietista-nutricionista, coordinadora de Codinucat; **Rosa Gel**, dietista-nutricionista, responsable nacional del Área de Nutrición de Aramark; y **Anna Brugués**, dietista-nutricionista del *Institut d'assessorament dietètic i nutricional* (Iadin).

La mesa planteó el gran reto que supone la lucha contra el desperdicio alimentario en colectividades, algunos de los proyectos que se están llevando a cabo en relación a la sostenibilidad en general y por último, las dificultades con las que se encuentran las profesionales responsables de los servicios en su camino hacia el acercamiento a la dieta *plant-based*. Se habló de operativa y de precios, pero también de formación y divulgación hacia las familias para concienciar de que una dieta saludable tiene que ser indefectiblemente sostenible y viceversa.

Inés Navarro, aunque centrada en el tema del desperdicio alimentario, destacó además y muy especialmente el importante papel del perfil del dietista-nutricionista en las colectividades, no solo para planificar menús, sino para liderar los necesarios proyectos de transformación. Por su parte, Rosa Gel ofreció una fotografía del sector a partir de los últimos datos de Food Service España, para resaltar la gran capacidad de la restauración colectiva para llevar a cabo acciones de gran trascendencia en las personas y el planeta. Describió así mismo los compromisos y retos de sostenibilidad de las colectividades y profundizó sobre el rol del dietista-nutricionista en colectividades destacando *"el impacto positivo de nuestro trabajo a nivel social, educacional, económico, sanitario y medioambiental"*.

El futuro de la alimentación centrada en las personas mayores, las estrategias alimentarias hacia un mundo más sostenible o el *Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya 2021-2026*, presentado por **Joan Gòdia**, director general de *Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural* de la Generalitat de Catalunya, fueron otros de los temas, de interés directo para nuestro sector, tratados en las jornadas.

### 'VI Congreso ADN' de la Academia Española de Nutrición y Dietética

Paralelamente, el 'VI Congreso ADN' inauguró las sesiones de trabajo también con una mesa redonda sobre restauración colectiva en la que se presentaron distintos proyectos. **Roncesvalles Garayoa**, profesora del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Navarra, presentó los resultados de un estudio sobre el desperdicio alimentario y sostenibilidad de los proveedores en restauración hospitalaria del que os daremos información extensa en un próximo artículo; **Virginia Caballero**, del Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional – Cerai, explicó el proyecto de mejora de la alimentación en centros educativos 'De la

sostenibilidad al plato'; y **Nani Moré** de *Menjadors ecològics* y la red 'Chef 2030, dio su punto de vista como cocinera sobre como transitar hacia una restauración colectiva 'saludable, sostenible y apetecible'.

El congreso de la Academia celebró una segunda mesa de colectividades centrada en las dietas *plant-based*, en el papel del sector como motor de cambio hacia una alimentación más saludable y sostenible, y presentando el proyecto que se está llevando a cabo en las escuelas infantiles públicas de Pamplona. **Sara Dschoutezo**, dietista-nutricionista especializada en dietas *plant-based*, **Rosa Gel**, responsable de Calidad de Aramark e **Izaskun Berasategui**, coordinadora de cocinas de las escuelas infantiles de Pamplona, fueron las encargadas de presentar las distintas ponencias.

La Academia eligió la Facultad de Medicina de Barcelona para celebrar su evento.

#### Noticias Relacionadas

- [Los DN reivindican en su día reconocimiento y su inclusión en el Sistema Nacional de Salud](#)
- [Los expertos advierten sobre la importancia de la atención nutricional en la Unión Europea](#)
- [Expertos instan a actualizar las guías alimentarias con enfoque en la sostenibilidad](#)
- [Las dietistas-nutricionistas de Catalunya celebran los diez años de su colegio](#)