

# III Congreso de Alimentación, Nutrición y Dietética. Combinar la nutrición comunitaria y personalizada: nuevos retos.



ACADEMIA  
ESPAÑOLA DE  
NUTRICIÓN  
Y DIETÉTICA



CONSEJO GENERAL  
DE COLEGIOS OFICIALES DE  
Dietistas-Nutricionistas



Colegio Oficial de  
Dietistas - Nutricionistas  
de La Rioja

FORMACIÓN  
ONLINE



www.renhyd.org



RESUMEN  
DE  
PONENCIA

MESA\_11

De la universidad a los  
profesionales, herramientas  
prácticas

PONENCIA\_4



## Presentación del Grupo de Especialización en Seguridad Alimentaria, Nutrición e I+D+i

Rafael Urrialde<sup>1,2,\*</sup>, Alexandra Bello<sup>3</sup>, Laura González<sup>4</sup>, Eva Gosenje-Ábalos<sup>5</sup>, Anna Montanyà<sup>6</sup>, Romina Polo<sup>7</sup>, Natalia Ramos-Carrera<sup>8</sup>, Diana Roig<sup>9</sup>, Alicia Santamaría<sup>10</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología, Facultad Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid, Madrid, España. <sup>2</sup>Departamento de Enfermería, Facultad de Enfermería, Universidad de Valladolid, Valladolid, España. <sup>3</sup>Cooperativas Lácteas Unidas, Ames, España.

<sup>4</sup>Nutrición, Salud y Bienestar, Nestlé, Esplugues de Llobregat, España. <sup>5</sup>Departamento de Marketing Salud, Sostenibilidad y Calidad, EROSKI S. Coop., Elorrio, España. <sup>6</sup>Departamento de Nutrición, Idilia Foods, Valencia, España. <sup>7</sup>Área de Nutrición, Campofrío Health Care, San Sebastián de los Reyes, España. <sup>8</sup>Nutrición y Salud, Angulas Aguinaga Research Center, Irura, España. <sup>9</sup>Departamento de Nutrición, Unilever España, Viladecans, España.

<sup>10</sup>Pediatric Line, Laboratorios Ordesa, Sant Boi de Llobregat, España.

\*[rurriald@ucm.es](mailto:rurriald@ucm.es)

### Introducción

Los criterios establecidos para el Análisis del Riesgo han significado un claro avance en los aspectos de seguridad alimentaria, nutrición e I+D+i<sup>1</sup>, así como todos los requisitos de higiene alimentaria<sup>2</sup>, en muchos de los cuales los Dietistas-Nutricionistas (DNs) tienen cada vez mayor implantación y área de gestión en la industria alimentaria y farmacéutica, bien de forma global o bien de forma particular en alguno de ellos. Tanto para el manejo de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)<sup>3</sup>, etiquetado general e información nutricional<sup>4</sup>,

declaraciones nutricionales y de propiedades saludables<sup>5</sup>, proyectos de investigación, desarrollo e innovación, siempre con criterios de evaluación, gestión y comunicación del riesgo<sup>6</sup> e interrelacionando con otras muchas áreas y departamentos que están implicados de forma individualizada en cada uno de los mismos. Es imprescindible conocer todo el marco regulatorio en derecho alimentario, tanto a nivel europeo<sup>7</sup> como nacional y de comunidades autónomas, para desarrollar la actividad profesional, máxime cuando además existen planes de mejora

desde la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición<sup>8</sup> a través de la estrategia NAOS, donde los DNs pueden jugar un papel crucial en la industria alimentaria de la transformación y de la distribución, y de la restauración.

El Grupo SANIDi desarrollará diferentes acciones y actividades para facilitar y consolidar la actividad profesional de los DNs en las empresas alimentarias, de la transformación y distribución, y en las empresas farmacéuticas.

- Incentivar la integración del DN en la gestión de la Seguridad Alimentaria, Nutrición y procesos de I+D+i. Esta participación a nivel de empresas puede ser en empresas alimentarias de la transformación, empresas alimentarias de la distribución y en toda la cadena de producción, distribución y dispensación de alimentos y bebidas, así como también a nivel farmacéutico. También en entidades que den servicio a dichas empresas.
- Agrupar a los DNs interesados en desempeñarse en el ámbito de las empresas alimentarias, de la transformación y la distribución, y en las empresas farmacéuticas, tanto si realizan su actividad profesional directa o indirectamente.
- Velar por la generación de cursos o títulos debidamente acreditados para el DN con especialidad SANIDi en el sector empresarial, tanto alimentario como farmacéutico.
- Elaborar materiales de apoyo y documentos de consenso, así como servicios de documentación, que puedan ser utilizados en la práctica relacionada con las áreas de Seguridad Alimentaria y Nutrición e Investigación, Desarrollo e innovación por los DNs.
- Realizar actividades de formación continuada (jornadas, congresos, cursos, etc.) en materia de Seguridad Alimentaria y Nutrición e Investigación, Desarrollo e innovación.
- Ayudar a establecer desde la Academia colaboración para el desarrollo profesional de los DNs en las empresas alimentarias, tanto de la transformación como de la distribución, así como empresas farmacéuticas.

### Áreas de trabajo

La Seguridad Alimentaria y Nutrición (SAN) y los procesos de Investigación, Desarrollo e innovación (IDi) son áreas claves y estratégicas en las empresas alimentarias y farmacéuticas, pudiendo dar cabida a profesionales de la Nutrición y Dietética, con un desarrollo profesional de amplio espectro, parte de áreas de control de calidad y gestión de calidad, que son más específicas de la tecnología de los alimentos, pero que con un grado de especialización podría dar cabida también a los DNs.

El GE-SANIDi se compondrá principalmente de 7 áreas de trabajo:

- Seguridad Alimentaria
- Nutrición
- Análisis del riesgo
- Investigación + Desarrollo

- Innovación
- Alimentación especial
- Sostenibilidad
- Comunicación al consumidor

Cada una de estas áreas de trabajo tendrá capacidad y autonomía para trabajar de forma libre, pero siempre en consonancia con el resto de áreas de trabajo y miembros del GE-SANIDi, junto con el coordinador de los Grupos de Especialización. Los miembros podrán participar en diferentes áreas de trabajo.

Todos los miembros deben estar en disposición de participar en los trabajos del grupo evitando las áreas de trabajo independientes del objetivo general del grupo. Una vez, un área de trabajo haya producido un entregable, se debe asegurar que todos los miembros de esa área han podido hacer aportaciones, sugerencias e incluso modificaciones. Una vez cerrada esa versión del área, se debe compartir con la persona que coordina el grupo que a su vez compartirá con el resto de miembros, dando plazos para aportaciones. Los entregables deben estar revisados cómo mínimo por la persona coordinadora y su apoyo, así como los responsables de cada área de trabajo. Cuando se tenga una versión cerrada, se compartirá con la Academia.

## conflicto de intereses

Los autores forman parte de un grupo de especialización de la Academia Española de Nutrición y Dietética.

## referencias

- (1) Unión Europea. Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Diario Oficial de las Comunidades Europeas. 2002; 31: 1-24.
- (2) Comisión Europea. Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Diario Oficial de la Unión Europea. 2004; 139: 1.
- (3) FAO. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación. Anexo al CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3; 1997.
- (4) Unión Europea. Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE de la Comisión. Diario Oficial de la Unión Europea. 2011; 304: 18-63.

- (5) Unión Europea. Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. Diario Oficial de la Unión Europea. 2006; 404: 9-25.
- (6) European Food Safety Authority (EFSA). Technical report in the dietary reference values for nutrients, summary report. Approved 04 December 2017:1-92. EFSA supporting publication. 2017: e15121. doi: 10.2903/sp.efsa.2017.e15121
- (7) Unión Europea. Eur-Lex. Diario Oficial de la Unión Europea [consultado el 1 de marzo de 2019]. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/oj/direct-access.html?locale=es>
- (8) Agencia española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020; 2018. Disponible en: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/PLAN\\_COLABORACION\\_2017-2020.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/PLAN_COLABORACION_2017-2020.pdf)