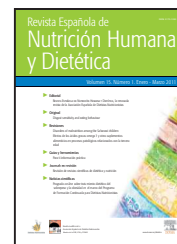


Revista Española de Nutrición Humana y Dietética

www.elsevier.es/ dietetica



RESÚMENES DE PONENCIAS

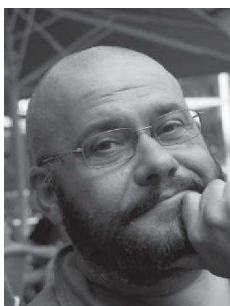
V Congreso de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas

Las dimensiones de la alimentación: la mirada de un curioso con ganas de aprender

J. Armentia

*Astrofísico. Comunicador científico y director del
Planetario de Pamplona*

Recuerdo que cuando era niño, la publicidad de los productos alimenticios hablaba de los mundos maravillosos adonde nos podían transportar esos sabores auténticos, o sorprendentes. Había algunos productos que tenían un sello de distinción, de exclusividad. Otros, por el contrario, olían a pueblo, a lo de siempre. Pero la comida era comida, y ante todo, algo delicioso. No recuerdo muy bien cuándo desapareció aquel mundo en el que soñábamos con ser Charlie (o los Umpadumpas) en la fábrica de chocolate del cuento de Roald Dahl. Pero algo cambió: por un lado la criminalización de algunos alimentos que, ahora, eran tabú, casi como si de un veneno se tratara. Y entendimos que una sociedad sedentaria y sobrealimentada llevaba al verdadero fin del mundo: el de miles de millones de obesos comiéndose lo poco que quedaría sin convertir en grasa. Ello nos podría haber llevado a intentar corregir el pequeño detalle de saber que cuatro quintas partes de nuestros congéneres estaban desnutridos, además de enfermos y sin medios. Pero no fue así: por el contrario, empezamos a ver anuncios de alimentos que iban arreglando diversos problemas -conocidos o completamente desconocidos-, toda una escuadra de alimentos capaces de hacernos desaparecer el miedo a ser gordos, o a pensar siquiera en serlo, y otros a curarnos o mejorarnos. De repente, un día, ya no quedaba ni un alimento que se promocionara porque sabía de rechupete, como si la gula fuera realmente el único pecado capital relevante.



Es cierto que en el tiempo de una generación han ido cambiando muchas de las percepciones que tenemos sobre el

mundo de la nutrición. Paralelamente a un mercado cada vez más agresivo, y a una publicidad demasiado poco complaciente con la verdad y la ciencia, pero muy deudora del beneficio económico, también la investigación nos ha ido proporcionando nuevas claves con las que entender de verdad por qué somos lo que comemos. Paradójicamente, aunque ahora entendamos que hay cuestiones evolutivas, médicas, bioquímicas y sin duda sociales y culturales que se imbrican en las conductas alimentarias, seguimos sin embargo soslayándolas porque el tren del negocio parece imparable. Y, para colmo, abrazamos alegremente las más variadas modas (por otro lado perfectamente indocumentadas en lo que se refiere a validez o eficacia científica) simplemente por imitación, por efecto de la propaganda o porque vivimos en una sociedad que ha endiosado algunas palabras o conceptos, como "lo natural", o "la tradición oriental", a veces todo ello a la vez; y satanizando otras como "química" o "transgénicos".

El ponente, que no es experto en nada de esto de la alimentación, sino en el arte de saber preguntar a quienes saben, intenta abarcar las diferentes dimensiones sobre las que se mueve este mundo. Quizá no es tan complejo, quizá simplemente nos falta más sentido crítico, y debemos activamente promover y exigir que la información, y no solo la propaganda, sean de acceso a todos, y que las evaluaciones sigan parámetros que las alejen de los prejuicios ideológicos o de los intereses económicos. Suena utópico, y ciertamente lo es visto el mundo que vivimos. Pero aunque no vayan a dejarnos de castigar con anuncios que prometen maravillas inexistentes, o que engañan sobre las virtudes de una cierta dieta, o que nos venden a precio de oro aquello que podríamos encontrar simplemente en esas peladuras de la fruta, que mandamos al contenedor de reciclaje, es preceptivo que nos planteemos que una información amplia, y disponer de fuentes fiables, que se perciban como fiables y honradas, es la única alternativa razonable para una mejor alimentación en el futuro.

De la misma forma que es mejor confiar en el avance de la ciencia y la técnica para solucionar los graves problemas de desigualdad de este mundo injusto que en esperar que pase un milagro y lo solucione todo, este trabajo ajustará las dimensiones de la alimentación a la escala que nuestra sociedad necesita. Ciertamente mañana aparecerá el nuevo anuncio de una dieta imposible, el alimento funcional que

todo lo sana, una nueva fuente de la eterna juventud con nombre de molécula tecnificada, a la vez que una alerta despertada por un patógeno aparentemente maligno, o algo que se sospecha escapado de unos malvados laboratorios... Pero si tenemos herramientas con las que anunciar los datos ciertos y denunciar a los farsantes, habremos cumplido al menos con la elemental y ecológica labor de limpiar lo que hemos ido manchando. Y si un día conseguimos volver a ver anuncios que nos hablen de lo delicioso que sabe ese alimento, a este curioso con ganas de aprender le habrán devuelto a lo mejor de su infancia.

El dietista-nutricionista en investigación e intervenciones de ámbito local

F. Gómez Pérez de Mendiola

Área de Salud Pública. Departamento Municipal de Salud y Consumo. Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

Competencias de los municipios

Con el fin de determinar el desarrollo de las competencias profesionales del dietista-nutricionista en el ámbito local, es preciso, en primer lugar conocer las competencias de las administraciones locales en prestaciones de servicios públicos relacionadas con materias en las que estos profesionales están capacitados para intervenir. Los textos legales de referencia son: la Ley de Bases de Régimen Local¹, la Ley General de Sanidad² y las normas que cada Comunidad Autónoma establezca³.



Competencias de los profesionales dietistas-nutricionistas

En segundo lugar, es preciso identificar las competencias adquiridas por el dietista-nutricionista durante su periodo de formación, que pueda ejercer en la prestación de servicios desde la Administración Local. Las competencias vienen recogidas en la Orden Ministerial que hace mención al ejercicio de la profesión dietista-nutricionista⁴. Las competencias profesionales aplicables a programas y actividades promovidas desde los municipios, son:

1. Valores profesionales, actitudes y comportamientos.
2. Habilidades de comunicación y de manejo de información.
3. Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.
4. Conocer y aplicar las ciencias de la nutrición y de la salud.
5. Conocer los fundamentos de la salud pública y nutrición comunitaria.
6. Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica.

7. Adquirir capacidad para gestionar la calidad y la restauración colectiva.
8. Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.

Los profesionales dietistas-nutricionistas en el ámbito local

En tercer lugar, y una vez conocidas las competencias municipales y las competencias profesionales del dietista-nutricionista, y teniendo en cuenta, tanto las líneas de trabajo más innovadoras en el ámbito de la salud pública, como la experiencia del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, corresponde señalar las diferentes áreas de trabajo en las que estos profesionales pueden aportar sus conocimientos y capacidades.

La nueva salud pública establece la importancia de trabajar la promoción de hábitos de alimentación saludables, teniendo en cuenta la alta prevalencia de patologías y factores de riesgo relacionados con una alimentación inadecuada. La propia Organización Mundial de la Salud establece la necesidad del trabajo en la promoción de los estilos de vida saludable. Es de destacar en éste sentido que es una de las áreas de trabajo prioritarias dentro del Proyecto Europeo de Ciudades Saludables⁵.

La promoción de una alimentación saludable requiere de alianzas entre las diferentes Administraciones públicas, las Universidades y la propia ciudadanía.

Por tanto, es pertinente la participación del profesional dietista-nutricionista en los siguientes programas y estrategias:

1. Diseño e implementación de programas de promoción de hábitos de alimentación saludable, adaptados a las diferentes etapas educativas.
2. Diseño y elaboración de materiales que sirvan de apoyo a técnicas de intervención y dinámicas en las actividades escolares.
3. Diseño de programas y actividades aplicables en el uso de nuevas tecnologías.
4. Diseño e implementación de programas de hábitos de alimentación saludables en equipamientos municipales (Centros Cívicos, equipamientos socio-culturales...), destinados a población general y a colectivos específicos.
5. Diseño y elaboración de materiales que sirvan de apoyo a técnicas de intervenciones dinámicas en equipamientos municipales.
6. Realizar encuestas y valoraciones nutricionales para disponer de un diagnóstico de alimentación e identificar necesidades.
7. Colaborar en proyectos de investigación para investigar nuevas necesidades en áreas relacionadas con la alimentación.
8. Elaborar menús y dietas adaptadas a los diferentes colectivos (personas residentes en recursos municipales como centros de mayores, centros de atención social...).
9. Participar en programas de calidad y seguridad alimentaria.
10. Aportar sus conocimientos y competencias en equipos multidisciplinares que planifiquen e implanten proyectos de promoción y protección de la salud.