

## Respuestas culinarias concretas para personas con alimentación restringida o especial

**E. Roura**

*Dietista-Nutricionista. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Responsable del Departamento de Salud y Hábitos Alimentarios de la Fundación Alicia.*

Diabéticos, celíacos, alérgicos al huevo, fenilcetonúricos, ileostomizados, obesos... tienen que llevar de por vida una alimentación adaptada a sus necesidades; raciones controladas, calorías limitadas, alimentos prohibidos, aconsejados o “esporádicos”. Todos ellos precisan de una atención dietética especializada e individualizada, ¿pero es suficiente?... ¿Es la gente capaz de gestionar su alimentación a partir de las dietas prescritas, a la vez que seguir disfrutando de la comida? Alimentarnos, en nuestra sociedad, tiene muchos más significados que el puramente nutritivo. Comemos para socializar, para compartir, lo hacemos según unas costumbres, tradiciones y rutinas.

La cocina es la estrategia alimentaria humana, y es la manera más sencilla de entender la alimentación, pues en realidad no comemos legumbres, comemos ensalada de lentejas o lentejas riojana. En esto consiste el trabajo de la Fundación Alicia, donde dietistas-nutricionistas, tecnólogos de alimentos y cocineros trabajan de la mano para ofrecer respuestas culinarias a las personas con alguna restricción o limitación alimentaria.

Entre otras actividades, se realizan:

- Talleres de cocina tanto para el personal sanitario y dietistas-nutricionistas como para los afectados de una enfermedad y sus familias, o incluso para cocineros y restauradores.
- Material educativo que ayude a gestionar de una manera sencilla la alimentación de cada día y recetas adaptados a las necesidades de cada colectivo.

En el año 2004 Ferran Adrià y Valentí Fuster se alían con el objetivo de promover la vertiente más comprometida y social de la gastronomía. Con este objetivo y de la mano de la Generalidad de Cataluña y Caixa Manresa (actualmente CatalunyaCaixa) nace la Fundación Alicia, acrónimo de las palabras alimentación y ciencia, que se ha convertido en un referente mundial de la investigación en el mundo gastronómico.

Desde el año de su creación hasta la actualidad, la Fundación ha canalizado sus esfuerzos hacia dos campos bien diferenciados, por un lado la investigación gastronómica y por el otro la mejora de los hábitos alimentarios de la sociedad.

Alicia se dedica a la investigación gastronómica y científica con el apoyo de los mejores cocineros y con el propósito de reforzar el nivel y la proyección de nuestra gastronomía



ya y a la promoción y estudio de los productos y productores locales.

Se estudian, entre otras, las texturas gelificantes, espesantes y emulsionantes. Los productos, los utensilios y los procesos culinarios. Además se realizan talleres para profesionales del sector que giran en torno al desarrollo de respuestas culinarias para paliar y ayudar a paliar trastornos como la disfagia, la diabetes o la celiaquía, entre otros. También son objeto de estudio y trabajo de la fundación las colectividades; hospitales, y residencias para intentar mejorar la calidad organoléptica de las dietas terapéuticas y, los comedores escolares con el objetivo de fomentar unos buenos hábitos alimentarios.

Uno de los principales objetivos de la Fundación en el ámbito de la mejora de los hábitos alimentarios es aumentar el uso de la cocina para mejorar la salud de la población con acciones educativas como talleres didácticos para escolares de 3 a 18 años. En este sentido, desde que Fundación Alicia abrió las puertas de su sede en Món Sant Benet, ha recibido más de 50.000 visitantes que llegan buscando un punto de vista diferente del mundo de la gastronomía, la alimentación y la salud.

## Radiografía de una colectividad

**Y. Sala**

*Dietista-Nutricionista. Especialista en Restauración. Master en Calidad Universidad de Nancy (Francia). Asesora en Instalaciones de Restauración en Montanyes & Associats.*

Mediante la presente ponencia se pretende hacer reflexionar sobre la importancia que tiene el conocimiento exhaustivo de todos los parámetros de una colectividad. Solo de esta forma podemos enfrentarnos a todas las tareas intrínsecas que se producen en ella, ya que el “Management” total es solo posible desde un conocimiento profundo de ella, y su complejidad debe ser siempre controlada.

La restauración Colectiva es una rama industrial que tiene por finalidad el servicio de comidas, es decir dar de comer fuera de casa. Puede ser como factor comercial (en todos sus aspectos) o social (en educación, salud, social o trabajo).

## ¿Qué hay que tener en cuenta?

La hora de la comida es un momento de socialización importante, un verdadero compartir.

¿Qué sueña el cliente cautivo? ¿Qué quieren los empleados, los niños en las escuelas, las personas mayores, los pacientes?

Una encuesta reciente concluye: novedades en el plato, personal que nos conozca, servicios que permitan darnos la impresión de que somos únicos. Que no estamos cautivos, que estamos en otro sitio. Que se nos cuida, teniendo la oportunidad de favorecer nuestra salud.

Como Dietistas-Nutricionistas, deberíamos decir: ¡Mensaje recibido!