

Jesús A. Valladares Ruiz

Letrado CODINAN

legal@codinan.org



MARCO LEGAL DEL DIETISTA-NUTRICIONISTA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA



1º.- Bases legales de la capacitación profesional del Dietista-Nutricionista.

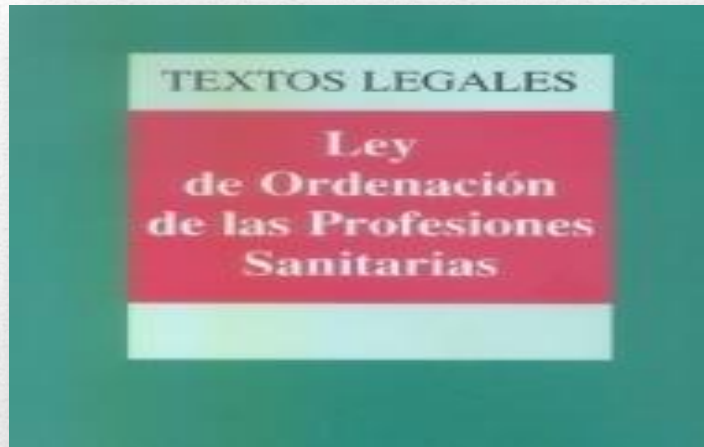
2º.- Normativa legal reguladora de la restauración colectiva

- 1 -

Bases legales de capacitación profesional del Dietista-Nutricionista



1^a Base.- El Dietista- Nutricionista como profesional sanitario



Profesiones Sanitarias

Son **profesiones sanitarias**, tituladas y reguladas, aquellas cuya formación pre-graduada o especializada se dirige específica y fundamentalmente a dotar a los interesados de los conocimientos, habilidades y actitudes propias de la atención de salud, y que están organizadas en colegios profesionales oficialmente reconocidos por los poderes públicos, de acuerdo con lo previsto en la normativa específicamente aplicable.

Las profesiones sanitarias se estructuran en los siguientes grupos:

- a) De nivel licenciado: [...]
- b) De nivel Diplomado: las profesiones para cuyo ejercicio habilitan los títulos de **Diplomado en [...]** **Nutrición Humana y Dietética** [...].



Dietistas- Nutricionistas

Profesionales sanitarios que desarrollan actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, de acuerdo con los principios de prevención y salud pública.



**2ª Base.- Principio de
multidisciplinarietà**



Carácter limitado de la capacidad,
física y mental, del ser humano.



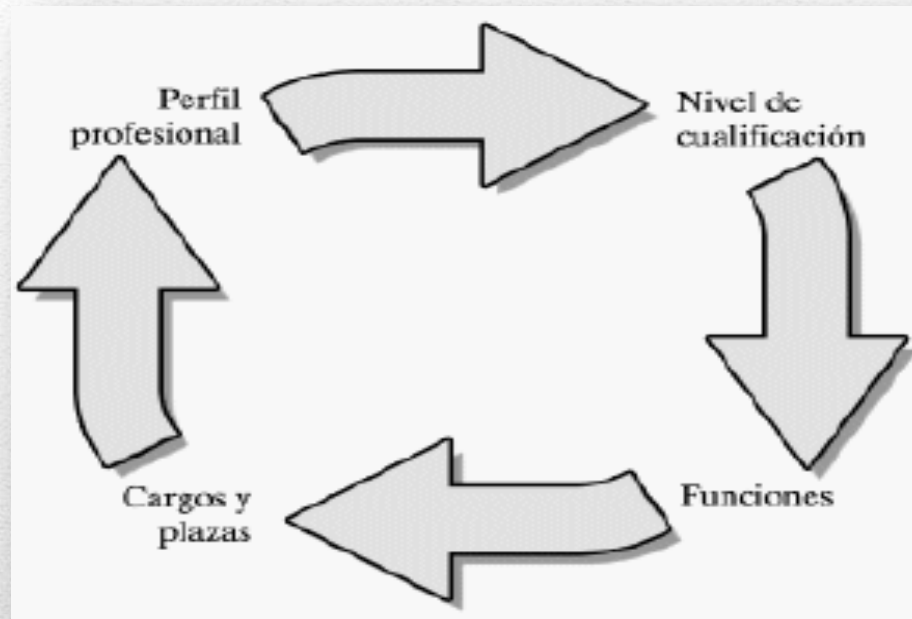
Concurrencia de profesionales con conocimientos y habilidades **diferentes** aunque íntimamente **relacionadas** con la finalidad de prestar una asistencial integral al paciente



Competencias relacionadas por
un mismo tronco



Competencias diferenciadas
por especialización.



3^a Base.- Delimitación de funciones



**Criterio general fijado
por la jurisprudencia
del Tribunal Supremo**

**Especialización del Dietista-Nutricionista VS
generalidad del conocimiento en materia de
alimentación de otros profesionales sanitarios
universitarios**



Médicos especialistas en Endocrinología y Nutrición

Consejo Nutricional	Diagnóstico Patologías	Finalidad Estética	Tratamiento Patologías
SI	SI	Dietas	Medicamentos Dietas



Dietistas- Nutricionistas

Consejo Nutricional	Diagnóstico Patologías	Finalidad Estética	Tratamiento Patologías
SI	NO	Dietas	Dietas



Conforme a la normativa sanitaria vigente, el **Dietista-Nutricionista está facultado legalmente para la elaboración y firma de menús**, con independencia del ámbito y de los destinatarios de los mismos.

- 2 -

Normativa legal vigente reguladora de la capacitación profesional en Restauración Colectiva



Restauración Colectiva en Centros Docentes



1.- Normativa a nivel estatal



Ley de Seguridad Alimentaria (I)

Las autoridades competentes velarán para que las **comidas** servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas, equilibradas y estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Serán **supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.**



Ley de Seguridad Alimentaria (II)

En los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, las escuelas infantiles y los centros escolares con **alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas**, y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir, determinados alimentos que perjudican su salud, elaborarán **menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias**.



Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



B O J A

Boletín Oficial de la **JUNTA DE ANDALUCÍA**

2.- Normativa andaluza



Orden de 3 de agosto, por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos, así como la ampliación de horario

Artículo 13.-

1.- Deberá tenerse en cuenta en el diseño y programación de los menús las **recomendaciones y orientaciones dietéticas** de la Consejería competente en la materia, para que la organización de los menús responda a una alimentación sana y equilibrada.

2.- El menú será el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio. No obstante, se ofrecerán menús alternativos para aquel alumnado del centro que, por **problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias debidamente justificadas** requiera un menú especial.

3.- Con la finalidad de que las familias puedan completar el régimen alimenticio de sus hijos e hijas, de acuerdo con los criterios de una **alimentación saludable y equilibrada**, la programación de los menús se expondrá en el tablón de anuncios del dentro y se dará a conocer a los padres y madres del alumnado usuario del comedor escolar.



Pliego de prescripciones técnicas que regirá en la contratación, durante el año 2.014, por el Ente Público Andaluz e Infraestructuras y Servicios Educativos de la gestión del servicio de comedor en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía

5.2.5 Dietista

El concesionario dispondrá en su plantilla de una **persona especialista en dietética y nutrición** que acreditará estar en posesión del título de Técnico Superior en Dietética (según real decreto 536/1995) o título superior equivalente: **Diplomatura en nutrición humana y dietética (según real decreto 433/1998) o Grado en Nutrición humana y dietética (según orden CIN/730/2009)**.

Cualquier duda que pudiera surgir desde el punto de vista de la nutrición o dietéticos, tendrá que ser resuelto por dicha persona.

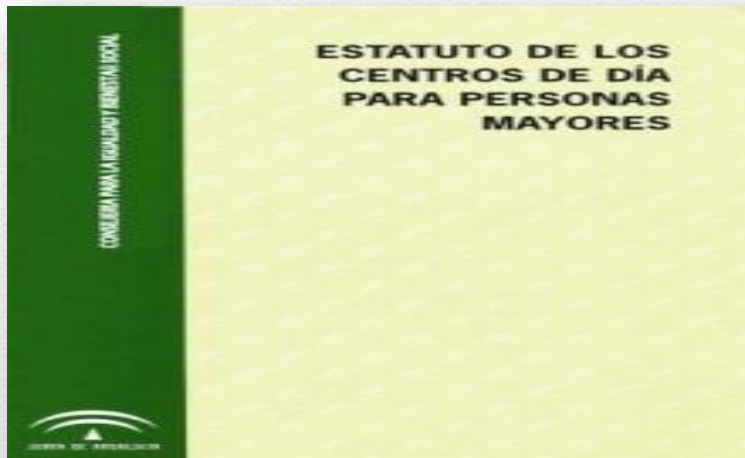
Colaborará en el desarrollo de las correspondientes funciones de control con el órgano de contratación y, en su caso, con la Entidad Pública o Privada a la que el Ente Público atribuya las funciones de vigilancia de las obligaciones de la concesión, para garantizar el adecuado funcionamiento del servicio.

La Entidad pública o privada que designe el órgano de contratación asistirá al dietista resolviéndole las dudas que pudieran surgirle durante la prestación del servicio sobre la alimentación de los alumnos con patologías alimenticias o trastornos.

Será la **persona encargada de enviar**, con un mes de antelación, a la Entidad Pública o Privada a la que el órgano contratante atribuya las funciones de vigilancia **del menú saludable** conforme al protocolo nutricional, la carta de menús mensual junto con la ficha de composición de cada plato.



Restauración Colectiva en Centros de Personas mayores y Personas Discapacitadas



Orden de 5 de noviembre de 2007, por la que se regula el procedimiento y los requisitos para la acreditación de los centros para personas mayores en situación de dependencia en Andalucía

Anexo IV.- Condiciones funcionales comunes.-

2.- Cartera de Servicios.-

Los centros deberán ofrecer los siguientes servicios, adecuándolos a las necesidades de las personas atendidas en situación de dependencia según su grado y nivel, de acuerdo con lo establecido en su Programa Individual de Atención:

Atención nutricional. Los centros deberán asegurar el cumplimiento de una adecuada nutrición de las personas usuarias, la cual se especificará en una carta de menús, que deberá estar supervisada por un/a médico/a o **especialista en dietética o nutrición.** Esta se someterá a criterios dietéticos, atendiendo las necesidades en cuanto a cantidad, calidad y variedad, contemplando la elaboración de dietas especializadas para aquellas **patologías** que así lo requieran.



La actual normativa sectorial reguladora de la restauración colectiva reconoce, en última instancia, la capacitación profesional de los Dietistas-Nutricionistas para la elaboración y firma de los menús destinados a los usuarios tanto de centros docentes como de centros de personas mayores y personas discapacitadas.
