

Dietistas-Nutricionistas y otros profesionales, se dan cita en la IV Jornada del CODINMA

- **La salud mental y el peso, los retos de la nutrición en el siglo XXI o la Alimentación y sostenibilidad han sido algunos de los temas tratados**
- **La jornada ha contado con la participación de cerca de 20 ponentes con los que se ha dado voz a todos los involucrados en el mundo de la Nutrición y Dietética**

Madrid 14 de junio de 2022-. Retos de la nutrición en el siglo XXI, nuevas estrategias en el abordaje nutricional de la enfermedad, alimentación y sostenibilidad, salud mental y peso corporal, malnutrición hospitalaria en paciente oncológico, rehabilitación en disfagia, regulación de la publicidad de alimentos y bebidas, nutrición y mujer, y la nutrición en redes sociales son algunas de las temáticas que se han tratado durante **la IV Jornada CODINMA** que se ha celebrado en Madrid bajo el lema **‘Dando pasos para alcanzar metas’** y que ha contado con la participación de más de 100 asistentes.

En palabras de la decana del CODINMA, **Luján Soler**, “Estamos gratamente satisfechos con nuestra IV Jornada, no solo por el grandísimo elenco de ponentes de un nivel impresionante, sino también por la fantástica participación de los asistentes, se ha conseguido crear un ambiente dinámico dando voz a todos los involucrados en el mundo de la Dietética y la Nutrición. ¡Desde ya! comenzamos a trabajar en la siguiente Jornada, con la que trataremos de volver a sorprender con temáticas de gran interés y actualidad”.

Durante el encuentro, **la Dra. Marta Garcés Rimón de la Universidad Francisco de Victoria**, ha mostrado los distintos retos en nutrición a los que nos enfrentamos. Según la Dra. Garcés, la tendencia actual no es alimentarse de alimentos sino de productos alimenticios, lo que implica un cambio importante. De esta manera, los tres grandes retos a los que nos enfrentamos actualmente son: la educación en el etiquetado nutricional, el equilibrio nutricional y emocional y la educación en la creación de hábitos desarrollando el pensamiento crítico.

La dieta cetogénica y el ayuno intermitente en los pacientes con cáncer ha sido el tema abordado por **Bianca Muresán, doctora en Nutrición Oncológica**. Dietista-Nutricionista en el Hospital General Universitario de Valencia, quien ha apuntado que el abordaje nutricional en el paciente con cáncer es un tratamiento de soporte que tiene numerosos beneficios. Las dietas cetogénicas o el ayuno intermitente que se lleven a cabo en este tipo de pacientes deben estar siempre controladas y monitorizadas por profesionales sanitarios, recordando que no están exentas de riesgos. La doctora en Dietética y Nutrición **Elena Sánchez Campayo** también ha centrado su intervención en cáncer, en este caso en malnutrición hospitalaria y ha comentado que la desnutrición es una de las principales consecuencias que se dan en el paciente oncológico. Existe una alta prevalencia de desnutrición en este tipo de pacientes, alcanzando el 70% o incluso mayor en pacientes con enfermedad avanzada.

Por su parte, **Virginia Gómez, Dietista-Nutricionista especializada en digestivo del Centro Enalta**, ha mostrado las necesidades de la nutrición para patologías digestivas. En palabras de Virginia Gómez, el Dietista-Nutricionista tiene una labor fundamental en el área del apartado digestivo, pues en este tipo de patologías la dieta mejora enormemente la calidad de vida.

Durante la conferencia el **Impacto de la alimentación en el medioambiente, Ujué Fresán, del Instituto de Salud Global de Barcelona (ISGlobal)** afirma que en Europa desperdiciamos cada año 88 millones de toneladas de alimentos, lo que supone 173 kg de comida por persona. La pérdida y desperdicio alimentario se origina en todo el proceso de la cadena, si bien, es en los hogares donde más desperdicio se produce, de hecho, cada uno de nosotros, desde nuestras casas, desperdiciamos 73 kg al año.

En cuanto al **impacto de una dieta basada en plantas sobre la salud**, la Dietista-Nutricionista **Raquel Bernácer** ha afirmado que se habla cada vez más de las “dietas flexitarianas”, un patrón que se basa en un consumo aproximado de un 80 % de alimentos de origen vegetal y un 20 % de alimentos de origen animal. La evidencia actual indica que los patrones dietéticos con un elevado contenido de alimentos vegetales saludables y bajo en alimentos de origen animal tiene menor impacto medioambiental y reduce el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles.

La salud mental y el peso corporal ha sido uno de los temas principales tratados durante la Jornada, por su parte, la psicóloga **Marta Rojo** ha afirmado: “el hábito de salud no es dependiente del peso. Es importante ampliar el concepto de salud incluyendo el bienestar emocional y la aceptación de la imagen corporal, evitando las etiquetas y comparaciones”.

En lo que respecta a la estigmatización de la obesidad y su impacto en la salud, el doctor en Psicología Clínica y de la Salud, **Santos Solano**, ha comentado que la estigmatización del exceso de peso no solo se relaciona con las consecuencias clínicas que genera en quien lo padece, sino también con la discriminación, exclusión y rechazo socialmente aceptado que daña a las personas que viven en esta situación. Asimismo, ha concluido que es necesario desarrollar una actitud crítica ante medidas, tratamientos o programas que fomenten la mala comprensión de la obesidad y su solución; tratar con dignidad y respeto a las personas con sobrepeso y obesidad; abstenerse de usar un lenguaje, imágenes y narrativas estereotipadas; y fomentar intervenciones basadas en la evidencia y a favor de la salud.

La necesidad de que los Dietista-Nutricionista trabajen en equipos multidisciplinares ha sido uno de los puntos que más se han nombrado durante la Jornada y también cuando hablamos de disfagia, de hecho, la logopeda **Sara Huélamo** ha comentado que en el abordaje de los pacientes que padecen disfagia, es clave la labor del equipo multidisciplinar, que incluya médicos, enfermeros, logopedas, farmacéuticos, Dietistas-Nutricionistas, cuidadores, cocineros... De hecho, la Dietista-Nutricionista **Romina Polo** y el chef **Danny Hawthorn** han comentado que el aspecto clave a la hora de tratar con pacientes con disfagia reside en la palatabilidad, pues las comidas suelen resultar monótonas y aburridas, y pueden causar inapetencia en el paciente. Conseguir esa palatabilidad, olor, coloración y platos atractivos es competencia del cocinero o de la persona encargada de preparar la comida, de ahí la importancia del “humanismo gastronómico”.

Para aclarar posibles dudas en cuanto a la **Regulación de la publicidad de alimentos y bebidas**, la licenciada en Derecho, **M^a Esperanza Marcos Juárez** quien ha comentado que el objetivo de la legislación publicitaria es la protección de la salud a través de la seguridad alimentaria que se debe entender como el derecho a conocer los riesgos potenciales que puedan estar asociados a un alimento y/o alguno de sus componentes; el derecho a conocer la incidencia de los riesgos emergentes en la seguridad alimentaria y la garantía de la mayor protección posible frente a los riesgos.

La salud y la mujer ha sido tratado por la Dietista-Nutricionista del centro ITEM **Laura Llorente** quien ha hecho un repaso sobre qué nutrientes son necesarios y cuáles no para las mujeres con Síndrome de Ovario Poliquístico, además, la PhD CIBM Ciberesp **Marieta Fernández** ha mostrado que, para la población general, la primera y principal vía de exposición a disruptores endocrinos es la alimentaria. En segundo lugar, se encontraría la vía dérmica. Asimismo, **María Pilar Herrero** ha afirmado en su comunicación "Aunque la alimentación vegetariana/vegana es adecuada para todas las etapas de la vida, incluida la lactancia, la figura del D-N perinatal formado en lactancia y en este patrón de alimentación es indispensable para garantizar la salud tanto de la madre como del hijo".

Por su parte, **Mayte Osorio Fernando** ha comentado: "El mejor tratamiento para los pacientes con caquexia será aquel que conlleve un enfoque multimodal que incluya médicos, enfermeros, fisioterapeutas, psicólogos, D-N y entrenadores".

La conferencia de clausura ha corrido a cargo del Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, **Pablo Zumaquero** quien ha concluido que los pilares de una correcta divulgación en redes sociales son responsabilidad, experiencia y evidencia, y la manera de conseguirlo es a través de un mensaje atractivo, no cayendo en lo simple y evitando el maniqueísmo. "En nutrición no hay blancos y negros, sino que hay una gran escala de grises y debemos matizar si queremos transmitir un correcto mensaje" ha comentado Zumaquero.

Sobre el CODINMA

El Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad de Madrid conforma un lugar de encuentro entre profesionales y ciudadanos, que representa y defiende los intereses de sus más de 900 colegiados, así como representa a la profesión del Dietista-Nutricionista, contribuyendo a la promoción del derecho a la salud y a una asistencia sanitaria de mayor calidad.

Para más información

Marina Codesal / Bárbara Navarro

mcodesal@torresycarrera.com

bnavarro@torresycarrera.com

91 590 14 37 / 629 27 90 54

<http://www.codinma.es/>