Att: Enlace sindical

Estimado/a Sr./Sra.

D./Dña. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, afiliado/a del sindicato (incluir denominación), con domicilio a efectos de notificaciones en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, teléfono \_\_\_\_\_\_\_ y correo electrónico \_\_\_\_\_\_, por la presente viene a solicitar al sindicato su intervención para mejorar sus condiciones laborales como dietista-nutricionista (D-N), mediante la herramienta de la negociación colectiva.

En el documento anexo se explican los motivos por los que la actual redacción del ALEH no encuadra de manera adecuada al D-N en varios aspectos: denominación profesional, área funcional y grupo profesional.

Esto provoca que el D-N perciba una retribución que no se corresponden con su nivel de formación y grado de responsabilidad. Los D-N asumimos, entre otras cuestiones, el diseño y supervisión de los menús para colectividades, incluyendo personas con diversas patologías o condiciones, cuya salud depende en buena medida de la dieta que reciban.

Adicionalmente, provoca confusión entre las figuras de D-N y técnico superior en dietética (TSD), a consecuencia de la cual las empresas pueden estar empleando a TSD para desarrollar funciones para las que legalmente no están capacitados.

Por todo lo anterior, como afiliado/a solicita la intervención del sindicato para que en la negociación del ALEH VII propongan las siguientes modificaciones:

1. Modificar la denominación de “dietista”, de manera que pase a denominarse “dietista-nutricionista”.
2. Incluir al dietista-nutricionista en el área funcional segunda y/o tercera.
3. Adscribir al dietista-nutricionista al grupo profesional primero.
4. Crear una categoría profesional para el técnico superior en dietética, encuadrada en el grupo profesional tercero, de manera que ejecuten sus tareas según instrucciones concretas y bajo supervisión.
5. Subsidiariamente, incluir estos puntos en las negociaciones de convenios de hostelería o restauración colectiva en todos los ámbitos

Quedo a su disposición para cualquier explicación que precisen.

En \_\_\_\_\_\_\_, a\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_ de 2025

BREVE INFORME SOBRE LA SITUACIÓN DE LA PROFESIÓN DE DIETISTA-NUTRICIONISTA EN EL ACUERDO LABORAL ESTATAL DE HOSTELERIA

Este documento se basa en el entregado por el Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CGCODN) a la comisión negociadora del VII Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería.

1. **PROFESIONALES DEL ÁREA DE LA NUTRICIÓN**

Hay dos profesionales del ámbito de la nutrición que pueden ejercer en el campo de la hostelería: el Dietista-Nutricionista y el Técnico Superior en Dietética.

El Grado en Nutrición Humana y Dietética, título que habilita para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista es regulado por la Orden CIN/730/2009. Previamente a la reforma del Espacio Europeo de Educación Superior para el ejercicio de la profesión era necesaria la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética, regulada por el Real Decreto 433/1998.

El dietista-nutricionista es un profesional sanitario, reconocido como tal por la ley 44/2003, de Ordenación de las Profesiones sanitarias, que en su artículo 7.2.g indica: “*los Diplomados universitarios en Nutrición Humana y Dietética 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, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública.*”

La mencionada Orden CIN/730/2009 establece numerosas competencias necesarias para el ejercicio en el ámbito de la restauración colectiva, entre las cuales encontramos:

* Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
* Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
* Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
* Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
* Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
* Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
* Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
* Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
* Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
* Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
* Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
* Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
* Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
* Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
* Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.

Por su parte, el Técnico Superior en Dietética ha estudiado un Grado Superior de Formación Profesional. Este título se regula mediante el Real Decreto 536/1995, que, en su anexo, apartado 2.1.1 señala la competencia general de este profesional: “*Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales; programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente.*”

En el apartado 2.1.2 se enumeran sus capacidades profesionales: “*A este técnico, en el marco de las funciones y objetivos asignados por técnicos y/o profesionales de nivel superior al suyo, se le requerirán en los campos ocupacionales concernidos, por lo general, las capacidades de autonomía en:*”

En virtud a todo lo anterior, podemos afirmar que los TSD deben ejercer siempre **bajo la supervisión** de una persona con una titulación superior, es decir, un dietista-nutricionista o un médico especialista en endocrinología y nutrición.

Es importante señalar que en la Disposición adicional segunda de la ley 44/2003 se establece la reserva de denominaciones y se señala que “*no podrán utilizarse otras denominaciones que, por su significado, puedan inducir a confusión*.” La importancia de esta reseña reside en que frecuentemente se denomina de manera incorrecta a las profesiones mencionadas en este documento, utilizando el término “dietista” para referirse indistintamente a profesionales con formación universitaria (dietistas-nutricionistas) o con título de formación profesional, es decir, técnico superior en dietética. Asimismo, se utiliza el termino “nutricionista” u otros no recogidos en la legislación española, tales como “nutriólogo”. Por este motivo, siguiendo la letra y el espíritu de la ley y para evitar confusiones, desde el Consejo General se resalta que los términos correctos a utilizar son “Dietista-Nutricionista”, en el caso de diplomados o graduados universitarios en Nutrición Humana y Dietética, y “Técnico Superior en Dietética” para las personas con título de Formación Profesional.

1. **SITUACIÓN DE ESTOS PROFESIONALES EN EL ALEH**

El VI Acuerdo Laboral para el sector de la Hostelería – ALEH VI, publicado en BOE de 10 de marzo de 2023 fue suscrito por la Federación Estatal de Servicios, Movilidad y Consumo de la UGT (FeSMC-UGT), la Federación de Servicios de CC. OO. (CC. OO.–Servicios), la Confederación Empresarial de Hostelería de España (Hostelería de España) y la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT).

La situación del dietista-nutricionista en diversos puntos de este acuerdo no es adecuada, tal y como se detallará a continuación.

* 1. Denominación profesional

En el artículo 15 se establecen las ocupaciones y puestos de trabajo de las áreas funcionales. Encontramos la mención “dietista”, en el grupo de Técnico/a servicio (fisioterapeuta, dietista y otros titulados en Ciencias de la Salud).

Si bien queda claro que se refiere a un profesional universitario, por estar incluido en la misma categoría que el fisioterapeuta y otros titulados en Ciencias de la Salud, al ser la única mención y no encontrar una categoría específica para el personal con titulación de formación profesional, puede inducir a error, pues se utiliza el termino dietista, en lugar de la denominación legal de dietista-nutricionista, anteriormente mencionada.

* 1. Encuadre en Área Funcional

Este técnico/a servicio aparece encuadrado en el área funcional sexta, de servicios complementarios. El artículo 14.2 establece que las actividades de esta área funcional consisten en: “*servicios de ocio, deporte, animación, esparcimiento y relax, así como servicios termales, belleza, salud y similares, prestados directamente por las empresas de hostelería con carácter complementario a la actividad principal hostelera*.”

Este encuadre, en el área funcional sexta, si bien es correcto, no es suficiente. Buena parte del trabajo desarrollado por los dietistas-nutricionistas en el ámbito de la hostelería se desarrolla en las empresas dedicadas a la restauración colectiva, donde ejercen labores de supervisión, de diseño de menús escolares, menús para centros hospitalarios, sanitarios o sociosanitarios, supervisión de emplatado… Entre estas tareas, cabe destacar la importante labor realizada en el manejo de alergias e intolerancias alimentarias y en el desarrollo de menús adaptados a patologías.

Este mismo artículo 14.2 señala también las actividades de las áreas funcionales segunda y tercera, que describe como sigue:

* *Área funcional segunda: servicios de preparación y elaboración de alimentos para consumo, adquisición, almacenamiento, conservación-administración de víveres y mercancías, limpieza y conservación de útiles, maquinarias y zonas de trabajo.*
* *Área funcional tercera: servicios de atención al cliente para el consumo de comida y bebida, almacenamiento y administración de equipamiento y mercancías, preparación de servicios y zonas de trabajo; y reparto de comidas y bebidas (incluidas plataformas digitales o a través de las mismas).*

A la vista de las actividades descritas, sería pertinente valorar la inclusión del dietista-nutricionista en las áreas funcionales segunda (cocina y economato) y/o tercera (restaurante, sala, bar y similares; colectividades y pista para catering).

* 1. Encuadre en grupo profesional.

El artículo 17. F) b) establece las funciones básicas de la prestación de servicio e indica que el técnico/a servicio “*realizará de manera cualificada y responsable, con conocimientos y capacidad suficientes los trabajos específicos de profesiones complementarias a la actividad de hostelería, como son las de fisioterapeuta, dietista y otros titulados/as en Ciencias de la Salud; pudiendo asumir funciones relacionadas con la venta y cobro de productos y servicios*.”

El artículo 16 establece que la ocupación de técnico/a servicio pertenece al grupo profesional segundo.

El artículo 12 describe los criterios generales y formación de los diferentes grupos profesionales. Para el grupo profesional segundo establece que:

* 3.a) *Criterios generales. Realización de trabajos de ejecución autónoma que exigen la realización de tareas cualificadas que demandan iniciativa y conocimiento de su profesión, oficio o puesto de trabajo, responsabilizándose del trabajo, llevando a cabo funciones consistentes en la ejecución de operaciones que aun cuando se realicen bajo supervisión directa, requieren adecuados conocimientos profesionales y aptitudes técnicas y prácticas, pudiendo ser asistidos por otras personas trabajadoras.*

*Se incluyen también las tareas realizadas siguiendo un método de trabajo preciso, con alto grado de supervisión, que normalmente exigen conocimientos profesionales especializados y de un periodo breve de adaptación.*

* 3.b) *Formación. Titulación o conocimientos adquiridos en el desempeño de su profesión equivalentes a* ***graduado escolar o formación profesional***.

Tanto por la supervisión necesaria como por el grado formativo exigido, no consideramos adecuado la inclusión del dietista-nutricionista en este grupo profesional segundo, pues es un titulado universitario con total autonomía en el marco de sus funciones.

Sin embargo, encuadrarlo en el grupo profesional primero es más adecuado, pues en él se señala:

* 2.a) *Criterios generales. Se entiende por mando, incluido el mando intermedio, quien con propia iniciativa y dentro de las normas establecidas por la empresa o persona en quien éste delegue, ejerce funciones de carácter técnico, mando u organización. Las personas trabajadoras asignadas a este grupo, planifican, organizan, dirigen, coordinan y controlan las actividades propias del desenvolvimiento propio de la actividad empresarial.*

*Las tareas de este grupo profesional suponen un alto grado de conocimiento, autonomía, iniciativa y la responsabilidad completa para la gestión de una o varias áreas funcionales del centro de trabajo, a partir de directrices generales muy amplías directamente emanadas de la empresa o persona en quien éste delegue.*

*También se incluye la realización de tareas complejas con objetivos definidos y concretos y debiendo dar cuenta de su gestión a alguno de las personas trabajadoras que presten servicios como mandos, así como la realización de tareas de integración, coordinación y supervisión de la ejecución de tareas heterogéneas con la responsabilidad de ordenar el trabajo de un conjunto de personas y trabajadoras. Las personas trabajadoras asignadas a este grupo profesional, podrán realizar tareas complejas pero homogéneas que pueden implicar responsabilidad de mando.*

* 2.b) *Formación. Titulación o conocimientos profesionales adquiridos en el desempeño de sus funciones equivalentes a* ***estudios de grado alto o medio*** *completado con una dilatada experiencia en el sector*.