

El rol estratégico del/de la Dietista-Nutricionista en la Industria; un agente clave para su transformación

GRUPO DE TRABAJO DE LA INDUSTRIA



Autoras

Sra. Eva Espona, Dietista-Nutricionista. Coordinadora del grupo.

Sra. Jess Padilla, Dietista-Nutricionista. Vicecoordinadora del grupo.

Sra. Jess Bahamonde, Dietista-Nutricionista.

Sra. Inés Farré, Dietista-Nutricionista.

Sra. Romina Polo, Dietista-Nutricionista.

Sra. Ada Romaní, Dietista-Nutricionista.

Colaboradoras:

Sra. Laura Garriga, Dietista-Nutricionista.

Revisoras:

Sra. Roser Martí, presidenta del CoDiNuCat.

Sra. Inés Navarro, coordinadora del CoDiNuCat.

Junta de Gobierno del CoDiNuCat:

Presidenta: Roser Martí Cid

Vicepresidenta: Sònia Vallès

Tesorero: Àlex Blasco

Vicetesorero: Robert Duran

Secretaria: Romina Polo

Vicesecretaria: Elena Roure

Vocal: Laura Raya

Vocal: Laura Cuixart

Vocal: Violeta Moizé

Capítulo 1. Presentación y propósito del documento	4
1.1. Contexto y motivación	4
1.2. Una apuesta estratégica del CoDiNuCat	4
1.3. Objetivos del Grupo de Trabajo de la Industria	5
1.4. Destinatarios del documento	5
Capítulo 2. Evolución de la profesión	6
2.1. Historia y reconocimiento de la profesión de D-N	6
2.2. Desarrollo de la profesión en la industria	9
2.3. El marco catalán: ecosistema alimentario, investigación y empresa	9
Capítulo 3. Retos actuales y oportunidades para la profesión	13
3.1. Transición alimentaria y sostenibilidad	13
3.2. Evolución de las políticas de salud pública, confianza del consumidor y seguridad alimentaria	14
3.3. Cambios normativos y demanda de perfiles cualificados	14
Capítulo 4. Por qué incorporar D-N a la industria	18
4.1. Valor añadido del/de la D-N en la empresa	18
4.2. Impacto transversal en diferentes áreas	19
Capítulo 5. Ámbitos de actuación en la industria	21
5.1. Industrias de transformación de alimentos y bebidas	21
5.2. Cadena de distribución	22
5.3. Industria farmacéutica y alimentaria especializada	22
5.4. Startups y proyectos emprendedores del sector foodtech	25
Capítulo 6. Departamentos y funciones donde los/las D-N aportan valor	27
6.1. Investigación, desarrollo e innovación (I+D+i)	27
6.2. Marketing, marketing médico y comunicación	28
6.3. Calidad y seguridad alimentaria	28
6.4. Sostenibilidad y compras	29
6.5. Regulación, etiquetado y compliance	29
6.6. Formación, atención al cliente y servicios profesionales	30
6.7. Ventas	30
Capítulo 7. Competencias clave del/de la D-N en entornos industriales	32
7.1. Conocimientos	32
7.2. Competencias y habilidades	32
7.3. Perfil profesional adaptable y estratégico	33
Capítulo 8. Conclusiones y llamada a la acción	34
8.1. Síntesis de lo que hemos aprendido	34
8.2. Punto de partida... y continuidad	34
8.3. Qué pedimos a cada agente	34
8.4. Compromiso del CoDiNuCat	34
8.5. Cómo utilizar este documento	35
8.6. Actualización y mejora continua	35
Capítulo 9. Glosario	36

Capítulo 1. Presentación y propósito del documento

1.1. Contexto y motivación

En un contexto de creciente exigencia para ofrecer productos más saludables y sostenibles, con un aumento sostenido de las enfermedades no transmisibles y mayores demandas de cumplimiento normativo y transparencia, resulta imprescindible posicionar al/a la Dietista-Nutricionista (D-N) como un perfil estratégico capaz de incidir positivamente en las decisiones empresariales que afectan al bienestar de la población y a la sostenibilidad del sistema alimentario.

Aunque la figura del/de la D-N se ha asociado históricamente a los ámbitos clínicos y de salud pública, su formación científica, técnica y regulatoria le otorga relevancia en el ámbito industrial y capacidad para actuar a lo largo de toda la cadena alimentaria: desde el desarrollo y la reformulación de productos hasta la comunicación de sus características nutricionales, pasando por la calidad y seguridad alimentaria, la regulación y el etiquetado, la sostenibilidad y la relación con el consumidor. Pese a este potencial, el reconocimiento de su rol e impacto positivo y, por tanto, su presencia en el tejido industrial, todavía son limitados.

Este documento, fruto del trabajo del Grupo de Trabajo de la Industria, impulsado por el Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CoDiNuCat), tiene la voluntad de:

1. Poner en valor y visibilizar el papel del/de la D-N como un activo estratégico en la industria alimentaria, alineando salud pública, sostenibilidad y competitividad.
2. Generar conocimiento, romper barreras y abrir caminos para la integración efectiva del/de la D-N en la industria, favoreciendo la conexión entre profesionales, empresas e instituciones y aportando herramientas prácticas para su implementación.

1.2. Una apuesta estratégica del CoDiNuCat

El CoDiNuCat ha sido, desde su creación, un agente activo en la defensa, visibilización y consolidación de la profesión, especialmente en el ámbito sanitario, tanto público como privado. En los últimos años, se ha consolidado como interlocutor de referencia en el ámbito académico, institucional y de la salud pública, trabajando de forma continua para garantizar el reconocimiento, la integración y el pleno ejercicio profesional del/de la D-N.

Entre los hitos más relevantes impulsados por el colegio destacan:

- Convenio con CatSalut para permitir el acceso a la receta electrónica de nutrición enteral domiciliaria por parte de los/las D-N.
- Incorporación progresiva de D-N a la atención primaria del sistema público de salud en Cataluña.
- Elaboración de documentos científicos y técnicos, como el informe sobre el impacto económico del/de la D-N en la atención primaria o el consenso de nomenclatura de dietas hospitalarias.
- Participación activa en procesos de mejora normativa y en el reconocimiento legal del perfil profesional en ámbitos públicos y formativos.

Este trabajo sostenido ha contribuido de forma decisiva a normalizar y fortalecer la presencia del/de la D-N en el sistema sanitario catalán, estableciendo una base sólida para la evolución de la profesión en otros ámbitos. Con esta nueva propuesta, el CoDiNuCat abre una etapa con vocación de continuidad y consolidación, incorporando el ámbito industrial como una de las líneas prioritarias de futuro.

El documento que tiene en sus manos ocupa un espacio prácticamente vacío y quiere ser una herramienta útil, clara y adaptada al contexto catalán, para visibilizar el potencial del/de la D-N en la industria y acompañar a empresas, universidades e instituciones en su reconocimiento e integración progresivos, conectando, desde Cataluña, nutrición, innovación, sostenibilidad e impacto social.

1.3. Objetivos del Grupo de Trabajo de la Industria

- Visibilizar el perfil del/de la D-N en el sector industrial, reforzando su presencia y reconocimiento dentro del colectivo profesional.
- Sensibilizar al sector empresarial e institucional sobre el valor y el impacto del/de la D-N en la actividad industrial, favoreciendo su incorporación efectiva.
- Posicionar y legitimar al/a la D-N como referente estratégico en salud, calidad, innovación, sostenibilidad y comunicación alimentaria en las empresas del sector.
- Generar un discurso propio sobre el valor del/de la D-N en la industria, destacando sus competencias y aportaciones específicas.
- Identificar los principales retos y oportunidades de inserción y desarrollo profesional del/de la D-N en la industria, explorando formación, ámbitos de actuación y funciones clave.
- Facilitar la comunicación y el apoyo entre profesionales con experiencia en el sector, promoviendo una red de conocimiento colectivo dentro del CoDiNuCat.

1.4. Destinatarios del documento

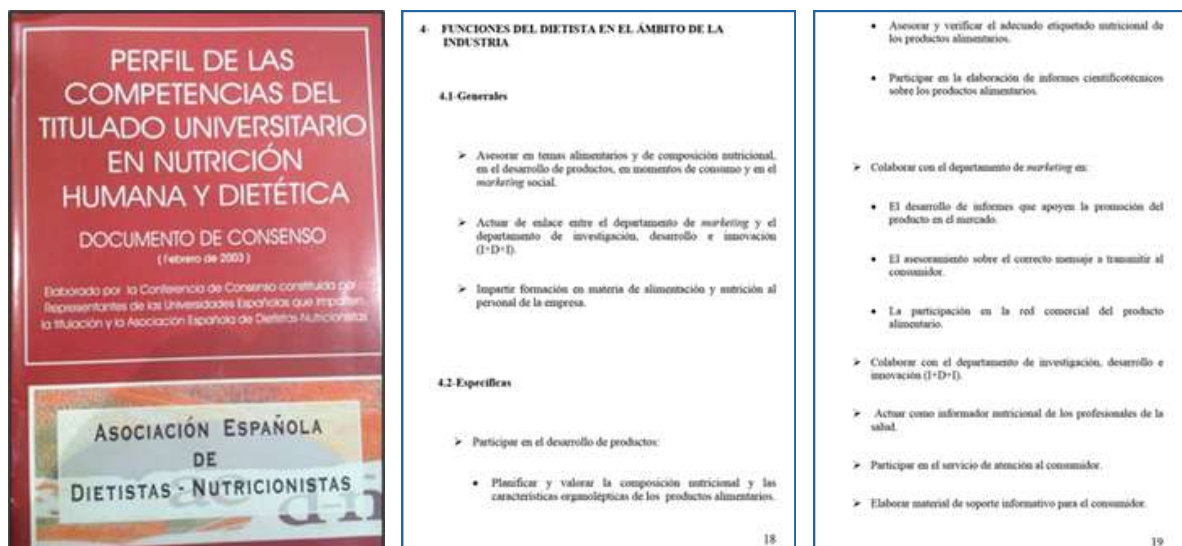
- D-N colegiados/as en el CoDiNuCat, como colectivo impulsor y beneficiario directo del documento.
- Profesionales D-N a nivel nacional, con voluntad de aportar discurso, referentes y líneas de acción extrapolables.
- Industrias de transformación de alimentos y bebidas, así como empresas del sector agroalimentario, farmacéutico, de distribución y foodtech, interesadas en incorporar perfiles cualificados.
- Responsables de recursos humanos y jefes de departamento de áreas como investigación, desarrollo e innovación (I+D+i), calidad, marketing, ventas, comunicación, regulación, sostenibilidad, compras y atención al cliente, interesados en integrar perfiles alineados con los retos actuales.
- Universidades y centros de formación, para impulsar itinerarios académicos que contemplen la industria como salida profesional relevante para los/las D-N.
- Clústeres, hubs de innovación, aceleradoras, incubadoras, asociaciones, patronales y parques científicos/tecnológicos, como conectores entre empresa, investigación y talento.
- Instituciones públicas, centros de investigación y organismos reguladores, como agentes clave en el desarrollo de políticas alimentarias e industriales.
- Organizaciones de consumidores y entidades sociales, así como medios y prescriptores en alimentación y salud, para reforzar la confianza y la comunicación basada en la evidencia.

Capítulo 2. Evolución de la profesión

2.1. Historia y reconocimiento de la profesión de D-N

La formación en Nutrición Humana y Dietética comenzó como título propio en 1988 en la Universidad del País Vasco y en 1989 en la Universidad de Navarra. En Cataluña, la Universitat de Barcelona fue la primera en ofrecerlo, con su primera promoción en 1996 [1]. El Real Decreto 433/1998 [2] reconoció oficialmente los estudios como Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética.

En 2003, las 13 universidades españolas que impartían la titulación y la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas publicaron el documento de consenso Perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética [3].



Figuras 1, 2 y 3. Perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética [3]

Entonces, el/la D-N se describía como profesional sanitario experto en alimentación, nutrición y dietética, con actuación en salud, docencia, investigación, salud pública, industria alimentaria y restauración colectiva. De esta definición derivan seis perfiles: clínico, comunitario, restauración colectiva, docente, investigador e industria (donde, en aquel momento, se acota especialmente al marco del marketing social).

[1] Breve historia de la implantación de los estudios de Nutrición Humana y Dietética [Internet]. Conferencia de Decanos y Directores de Nutrición Humana y Dietética; [citado 6 mar 2026]. Disponible en: <http://www.cddnhyd.es/historia/>

[2] Real Decreto 433/1998, de 20 de marzo, por el que se establece el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél. Boletín Oficial del Estado. 1998 Abr 15;(90):12439-12441. Disponible en: <https://www.boe.es/boe/dias/1998/04/15/pdfs/A12439-12441.pdf>

[3] Representantes de las universidades españolas que imparten la titulación y la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas. Perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética. Documento de consenso. [Internet]. Feb 2003 [citado 6 mar 2026]. Disponible en: https://www.consejodietistasnutricionistas.com/wp-content/uploads/2014/06/perfil-completo_DN.pdf

El marketing social es la aplicación de las técnicas del marketing comercial para analizar, planificar, ejecutar y evaluar programas diseñados para influir en el comportamiento voluntario del público objetivo, con la finalidad de mejorar su bienestar personal y el de la sociedad.

Andreasen, A. R. (1995). Marketing Social Change: Changing Behavior to Promote Health, Social Development, and the Environment. San Francisco: Jossey-Bass.

Finalmente, en 2007, con el Plan Bolonia (Real Decreto 1393/2007) [4], los estudios se adaptaron al Espacio Europeo de Educación Superior, pasando a denominarse Grado en Nutrición Humana y Dietética. Posteriormente, la Orden CIN/730/2009 [5] fijó los requisitos de verificación y las competencias que debe alcanzar el Grado en Nutrición Humana y Dietética para habilitar el ejercicio profesional, estructuradas en módulos de formación básica, ciencias de los alimentos, higiene y seguridad/calidad, nutrición y dietética, salud pública, prácticum y TFG.

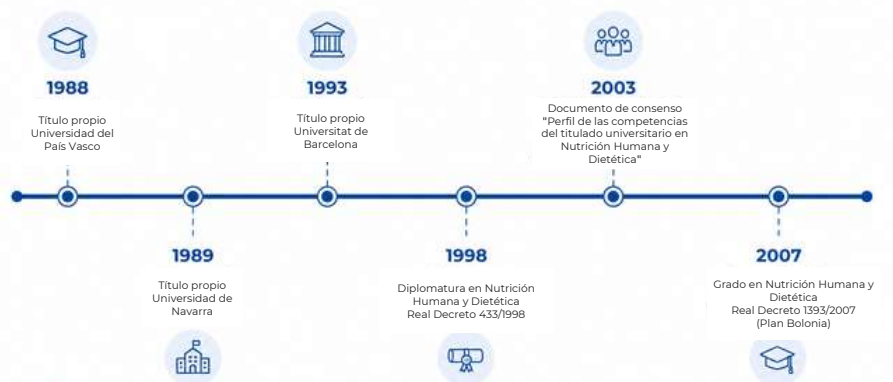


Figura 4. Cronología de los estudios de Nutrición Humana y Dietética (elaboración propia)

En el ámbito europeo, la European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) actualizó en 2016 el documento Dietitians in Europe. Definition, Profession and Education [6], destacando que, más allá de la asistencia sanitaria, el/la D-N mejora el entorno nutricional mediante la colaboración con gobiernos, la industria, la academia y la investigación, y promueve alimentos nutricionalmente adecuados, seguros, sabrosos y sostenibles.

The EFAD definition of a dietitian in Europe is;

Dietitians in Europe are recognized⁷ healthcare professionals, educated to at least Bachelor level. Using evidence-based approaches⁸, dietitians work autonomously⁹ to empower or support individuals, families, groups and populations to provide or select food which is nutritionally adequate, safe, tasty and sustainable. Dietitians assess specific nutritional requirements throughout the life span and translate this into advice and/or treatment. This will maintain, reduce risk to, or restore health, as well as alleviate discomfort in palliative care. Beyond healthcare, dietitians improve the nutritional environment for all through governments, industry, academia and research.

Figura 5. Definición, profesión y educación de los dietistas en Europa (EFAD, 2016)

[4] Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. Boletín Oficial del Estado. 2007 Oct 30;(260). Disponible en:

<https://www.boe.es/buscar/pdf/2007/BOE-A-2007-18770-consolidado.pdf>

[5] Ministerio de Ciencia e Innovación. Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. Boletín Oficial del Estado. 2009 Mar 25;(73). Disponible en: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2009-5037>

[6] European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD). Dietitians in Europe: definition, profession and education [Internet]. Jul 2016 [citado 6 mar 2026]. Disponible en:

<https://www.efad.org/documents/dietitians-in-europe-definition-profession-and-education/>

En línea con EFAD, el Colegio Profesional de Dietistas Nutricionistas de Madrid (CoDiNMA) publicó el documento Competencias profesionales del dietista-nutricionista [7] (2022), que actualiza el marco competencial en España y explicita el ámbito industrial (I+D+i y reformulación, calidad y seguridad, regulación y etiquetado, sostenibilidad, comunicación científica y educación alimentaria), reforzando el rol del/de la D-N más allá de la asistencia sanitaria y la restauración colectiva.



Figuras 6, 7 y 8. Competencias profesionales del dietista-nutricionista [7]

Por su parte, el Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CGCODN) publicó Dietista-Nutricionista: Historia de una profesión (2022) [8], que complementa el marco competencial con una mirada histórica, jurídica y deontológica (LOPS y Orden CIN/730/2009), y explicita el papel del/de la D-N en la industria: participación en I+D+i y reformulación basada en la evidencia; gobernanza del etiquetado y de las declaraciones nutricionales y de salud; diseño de información al consumidor; apoyo al cumplimiento normativo; aplicación del Código Deontológico para prevenir conflictos de interés en marketing y comunicación. En conjunto, consolida al/a la D-N como perfil técnico estratégico dentro de la empresa y como garante de rigor, transparencia y protección del consumidor a lo largo de la cadena alimentaria.

Durante estos años, todos estos ámbitos de actuación del/de la D-N han evolucionado y se han desarrollado. Las unidades de nutrición en los hospitales se han multiplicado. La restauración colectiva ya no consiste en pasar la cinta de emplatado. En docencia, más de 25 universidades imparten el grado, con un número creciente de doctores; en el ámbito comunitario, el gran paso ha sido la incorporación progresiva de D-N a la atención primaria del sistema público de salud en Cataluña (CatSalut) desde 2023. En paralelo, en entornos no clínicos, especialmente empresa y cadena de valor alimentaria, el conocimiento científico y regulatorio del/de la D-N se ha vuelto clave. En 2022, el grupo de especialización en Seguridad Alimentaria, Nutrición e I+D+i (GE-SANIDi) de la Academia Española de Nutrición y Dietética puso en valor esta evolución mediante la hoja informativa El Dietista-Nutricionista en la industria alimentaria y farmacéutica: un área de desarrollo profesional [9].

[7] CODINMA - Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad de Madrid. Documento de competencias profesionales del dietista-nutricionista [Internet]. 2022 [citado 6 mar 2026]. Disponible en: <https://codinma.es/wp-content/uploads/2025/06/Documento-de-competencias-profesionales-del-dietista-nutricionista-CODINMA-2022.pdf>

[8] Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CGCODN). Dietista-nutricionista: historia de una profesión. Pasado, presente y futuro de la titulación y de la profesión [Internet]. [citado 6 mar 2026]. Disponible en: <https://cgcodn.accionlab.net/dietista-nutricionista-historia-de-una-profesion-pasado-presente-y-futuro/>

[9] Academia Española de Nutrición y Dietética. Documento informativo sobre la relación con la industria. Pamplona: Academia Española de Nutrición y Dietética; 2022. Disponible en: <https://academianutricionydietetica.org/GE/AEDN2022infoindustria.pdf>

2.2. Desarrollo de la profesión en la industria

En las últimas dos décadas, la profesión ha ganado presencia en el sector industrial, impulsada por diversos factores: cambios regulatorios, el aumento de las enfermedades no transmisibles, la necesidad de corresponsabilidad en salud pública entre administración y empresa, y el reto de reducir la carga ambiental del sistema alimentario. En este contexto, la presencia del/de la D-N ha evolucionado hacia roles más estratégicos y transversales. Actualmente desarrolla funciones en ámbitos como la innovación y reformulación, la calidad y seguridad alimentaria, la regulación y el etiquetado, la sostenibilidad, la comunicación científica o el área comercial, espacios donde su conocimiento es muy relevante y a menudo imprescindible.

La ampliación del abanico de oportunidades profesionales se explica principalmente por diversos factores.

- Por una parte, el aumento de la exigencia normativa, tanto a escala europea como estatal, requiere un conocimiento técnico riguroso y actualizado. Por otra, la creciente demanda de productos más saludables y sostenibles impulsa a las empresas a reformular, innovar y comunicar con criterios científicos y éticos. Finalmente, el papel de las empresas en la promoción de la salud pública comporta la asunción progresiva de responsabilidades compartidas con las administraciones.

En este contexto, numerosos/as D-N han ido consolidando trayectorias profesionales en empresas del sector. Aunque su visibilidad todavía es limitada, la industria representa una clara oportunidad de desarrollo profesional para el colectivo.

Para potenciar este encaje, el CoDiNuCat impulsa líneas de actuación orientadas a:

- Posicionar al/a la D-N como perfil técnico estratégico en el sector agroalimentario, farmacéutico y de productos emergentes.
- Establecer alianzas con empresas, centros tecnológicos y universidades para promover la empleabilidad y la inserción profesional.
- Promover iniciativas que faciliten la integración formal del/de la D-N en espacios clave de la cadena alimentaria.

2.3. El marco catalán: ecosistema alimentario, investigación y empresa

Cataluña cuenta con un ecosistema alimentario rico, diverso y consolidado, con un tejido de empresas, centros tecnológicos, universidades e instituciones que configuran un entorno idóneo para el desarrollo profesional del/de la D-N en la industria. La agroalimentación es el primer sector industrial del país, con una facturación global de casi 60.000 M€ (equivalente al 18,3 % del PIB) y más de 177.000 personas empleadas, según el informe conjunto sobre el sector alimentario (2026) [10], elaborado por ACCIÓ (Agència per a la Competitivitat de l'Empresa) [11] y PRODECA (Promotora dels Aliments Catalans) [12]. En este contexto, empresas líderes en transformación de alimentos, distribución, innovación o biotecnología conviven con un tejido denso de pymes y startups emergentes, configurando un ecosistema dinámico que requiere perfiles profesionales especializados y polivalentes.

^[10] ACCIÓ; PRODECA. El sector agroalimentari a Catalunya [Internet]. Barcelona: Generalitat de Catalunya; 2026 mar [citado 2026 mar 25]. Disponible en: https://www.accio.gencat.cat/web/.content/bancconeixement/documents/informes_sectorials/ACCIO-agroalimentacio-a-catalunya-informe-sectorial.pdf

^[11] ACCIÓ, Agència per a la Competitivitat de l'Empresa. ACCIÓ [Internet]. Barcelona: Generalitat de Catalunya; [citado 2026 mar 25]. Disponible en: <https://www.accio.gencat.cat/ca/inici>

^[12] PRODECA, Promotora dels Aliments Catalans. PRODECA [Internet]. Barcelona: Generalitat de Catalunya; [citado 2026 mar 25]. Disponible en: <https://www.prodeca.cat/es>

La alimentación y las bebidas, primer sector de la industria manufacturera catalana

Total del sector agroalimentario catalán¹: 57.981 M€ de facturación en 2024 (▲20,2 % vs. 2021) - 18,3 % del PIB catalán

Sector primario ²	Industria de alimentación y bebidas ³	Industria auxiliar (4)
 48.725 explotaciones agrarias  6.369 M€ de facturación ▲5,4 % vs. 2021  49.800 trabajadores	 3.690 empresas  40.333 M€ de facturación ▲7,1 % vs. 2021  98.748 trabajadores	 987 empresas  11.279 M€ de facturación ▲7,8 % vs. 2021  28.835 trabajadores

Figura 9. El sector agroalimentario en Cataluña [10]

Además, Cataluña dispone de una red de referencia de centros de investigación y transferencia tecnológica como el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) [13], Eurecat [14], que integra desde 2015 el antiguo Centre Tecnològic de Nutrició i Salut (CNTS) [15, 16], y LEITAT [17], reforzando capacidades en seguridad alimentaria, nutrición y estudios de eficacia. Estos centros colaboran con empresas y administración para impulsar la innovación alimentaria y afrontar los retos globales de sostenibilidad, salud y seguridad alimentaria. Junto con las universidades que imparten el Grado en Nutrición Humana y Dietética, contribuyen a la formación continua y la especialización del colectivo.

En los últimos años también han surgido clústeres y agrupaciones sectoriales que actúan como conectores entre empresa, investigación y administración, como el Clúster Català de la Carn i la Proteïna Alternativa (INNOVACC) [18] y CataloniaBio & HealthTech (actualmente Catalonia.Health) [19] (biomedicina y salud).

En cuanto a las políticas públicas, la Generalitat de Catalunya ha actualizado el marco estratégico del sistema alimentario, inicialmente definido en el Plan estratégico de la alimentación de Cataluña 2021-2026 [20] y posteriormente ampliado en la Estrategia alimentaria de Cataluña 2025-2028 [21], que fija una misión clara: articular un sistema integral, sostenible, innovador y competitivo que produzca alimentos saludables, accesibles y de calidad, y una visión de país referente en excelencia alimentaria. Sus valores (transformador, innovador, resiliente, justo, equitativo, colaborador, sostenible, transparente y orientado a la calidad) establecen el marco cultural en el que la contribución del/de la D-N puede tener un impacto tangible dentro de las organizaciones.

[13] Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). IRTA [Internet]. Barcelona: IRTA; [citado 2026 mar 25]. Disponible en: <https://www.irta.cat/>

[14] Eurecat, Centre Tecnològic de Catalunya. Eurecat [Internet]. Barcelona: Eurecat; [citado 2026 mar 25]. Disponible en: <https://eurecat.org/home/>

[15] Eurecat, Centre Tecnològic de Catalunya. Eurecat integra el Centre Tecnològic de Nutrició i Salut [Internet]. Barcelona: Eurecat; 2015 dic 15 [citado 2026 mar 25]. Disponible en: <https://eurecat.org/eurecat-integra-el-centre-tecnologic-de-nutricio-i-salut/>

[16] Eurecat, Centre Tecnològic de Catalunya. Nutrició i salut [Internet]. Barcelona: Eurecat; [citado 2026 mar 25]. Disponible en: <https://eurecat.org/ambits-de-coneixement/nutricio-i-salut/>

[17] Leitat Technological Center. Leitat [Internet]. Terrassa (Barcelona): Leitat; [citado 2026 mar 25]. Disponible en: <https://leitat.org/es/>

[18] INNOVACC, Clúster català de la carn i la proteïna alternativa. INNOVACC [Internet]. Olot (Girona): INNOVACC; [citado 2026 mar 25]. Disponible en: <https://www.innovacc.cat/>

[19] Catalonia.Health. Catalonia.Health [Internet]. Barcelona: Catalonia.Health; [citado 2026 mar 25]. Disponible en: <https://catalonia.health/>

[20] Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Pla estratègic de l'alimentació de Catalunya 2021-2026 [Internet]. Barcelona: Generalitat de Catalunya; 2020 [citado 2026 mar 25]. Disponible en: https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/consell-catala-alimentacio/enllacos-documents/fitxers-binariis/pla-estrategic-alimentacio-Catalunya-2021-2026_doc-final.pdf

[21] Generalitat de Catalunya. El Govern aprova l'Estratègia alimentària de Catalunya 2025-2028 [Internet]. Barcelona: Generalitat de Catalunya; 2025 ene 21 [citado 2026 mar 25]. Disponible en: <https://govern.cat/gov/notes-premsa/673742/el-govern-aprova-l-estrategia-alimentaria-de-catalunya-2025-2028-per-articular-un-sistema-alimentari-integral-sostenible-transformador-saludable-i-arrelat-al-territori>

Los objetivos estratégicos definidos para responder a los retos detectados en la dimensión 4 se concretan en las siguientes actuaciones:

O09 Asegurar que la población mantenga hábitos alimentarios saludables	
Ámbito de actuación: hábitos alimentarios saludables	D4.9.1.1 - Creación de un grupo de personas expertas que fomente la alimentación saludable y sostenible, como la dieta mediterránea.
	D4.9.1.2 - Promoción de una alimentación saludable y sostenible.
	D4.9.1.3 - Ventajas fiscales para los productos alimentarios que favorezcan el seguimiento de hábitos alimentarios saludables.
O10 Garantizar un sistema alimentario seguro, de calidad, que genere confianza en las personas consumidoras y los mercados	
Ámbito de actuación: seguro y de calidad	D4.10.1.1 - Fortalecimiento de la relación con la Comisión de Coordinación Interdepartamental e Interadministrativa de Seguridad Alimentaria.
	D4.10.1.2 - Impulso de la excelencia en los sistemas de autocontrol.
	D4.10.1.3 - Impulso del trabajo para regular el fraude en el contenido informativo y controlar la veracidad de la publicidad difundida por los distintos canales de comunicación, principalmente las redes sociales.
	D4.10.1.4 - Plan estratégico 2030 del Laboratorio Agroalimentario de Cataluña.
	D4.10.1.5 - Coordinación del control oficial de la cadena alimentaria.

Figura 11. Objetivos estratégicos para responder a la dimensión 4 "Saludable y de confianza" [22]

En síntesis, el marco catalán combina el peso económico del sector, redes de investigación y transferencia y una estrategia de país con instrumentos de comunicación, formación, innovación y gobernanza. Es una ventana de oportunidad para que los/las D-N asuman roles estratégicos en salud, calidad, regulación, sostenibilidad, comunicación y valor compartido a lo largo de la cadena alimentaria.

Capítulo 3. Retos actuales y oportunidades para la profesión

3.1. Transición alimentaria y sostenibilidad

Durante el último siglo, la humanidad ha experimentado una profunda transformación en sus hábitos alimentarios, marcada por cambios económicos, tecnológicos, culturales y ambientales. En Cataluña, como en muchas otras regiones del mundo, esta transición ha sido especialmente significativa, reflejando la evolución de la sociedad desde un modelo de subsistencia y proximidad hacia un sistema alimentario globalizado y diversificado.

A comienzos del siglo XX, la dieta de nuestro territorio se caracterizaba por el consumo de productos locales y estacionales, siguiendo los patrones de la dieta mediterránea clásica: alta presencia de cereales, legumbres, verduras y aceite de oliva. La carne y los productos de origen animal eran de consumo ocasional, a menudo vinculado a celebraciones especiales. Con el paso de las décadas, especialmente desde los años sesenta, la industrialización, la mejora de las infraestructuras de transporte y el abandono de la actividad agrícola por gran parte de la población transformaron la alimentación diaria. Los alimentos de producción propia empezaron a sustituirse por el acceso a una mayor variedad de alimentos, incluidos los procesados e importados, alterando profundamente las pautas de consumo.

En las últimas décadas, las sociedades occidentales se han ido desvinculando del mundo rural y del contacto directo con el sector primario. Este alejamiento ha supuesto una pérdida de conocimiento sobre el origen y la producción de los alimentos, que paradójicamente coincide con la creciente preocupación por la salud, la calidad nutricional y la sostenibilidad de lo que comemos. En este contexto, la figura del/de la D-N ha adquirido una relevancia social y profesional sin precedentes, convirtiéndose en un referente clave en la promoción de hábitos alimentarios saludables basados en la evidencia científica y adaptados a las nuevas necesidades de la población.

En el contexto global, esta evolución presenta notables paralelismos con el resto de países industrializados, con una tendencia hacia patrones alimentarios caracterizados por un aumento del consumo de productos animales, azúcares refinados y grasas, y una disminución del consumo de productos de temporada, legumbres y vegetales frescos.

Los cambios dietéticos asociados a esta transición alimentaria y nutricional han contribuido directamente al incremento de las enfermedades crónicas no transmisibles (ENT), como la obesidad, la diabetes tipo 2, las enfermedades cardiovasculares o algunos tipos de cáncer. En el contexto de las ENT, la OMS considera la alimentación poco saludable un factor de riesgo comportamental, mientras que el exceso de peso, la hipertensión, las dislipemias o la hiperglucemia son factores de riesgo metabólicos que predisponen a ellas. La relevancia de las ENT para la salud pública a escala global se refleja en el objetivo 3.4 de la Agenda para el Desarrollo Sostenible de la OMS, que se propone reducir, de aquí a 2030, en un tercio la mortalidad prematura por ENT mediante la prevención, la promoción de hábitos saludables y su tratamiento.

En este contexto, el papel de la industria alimentaria pasa por ofrecer productos con perfiles nutricionales más adecuados que contribuyan a reducir el impacto de las ENT en la salud de la población, los costes sanitarios y la mortalidad prematura asociados. Esto se ha materializado en iniciativas, colaboraciones y acuerdos entre los Estados y la industria alimentaria para reducir nutrientes diana, como el Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas 2020, con el objetivo de reducir la sal, los azúcares y las grasas, y mejorar la composición nutricional de diversos grupos de alimentos y bebidas de consumo habitual.

Por tanto, la transición alimentaria de los últimos cien años en nuestra área refleja tanto los grandes cambios socioeconómicos y culturales del país como los retos globales de un sistema alimentario que busca hoy un nuevo equilibrio entre eficiencia, salud, equidad y respeto por el medio ambiente (FAO, 2020).

3.2. Evolución de las políticas de salud pública, confianza del consumidor y seguridad alimentaria

La evolución de las políticas de salud pública en Cataluña y en el conjunto de Europa ha estado profundamente condicionada por los cambios alimentarios y por los retos derivados de la globalización del sistema agroalimentario. Durante buena parte del siglo XX, las políticas públicas en materia de alimentación se centraban principalmente en la seguridad sanitaria, respondiendo a un contexto en el que las principales preocupaciones eran las deficiencias nutricionales y las enfermedades infecciosas.

Desde los años ochenta y noventa, y especialmente a raíz de crisis alimentarias como la de las "vacas locas" o la contaminación por dioxinas, la percepción ciudadana cambió profundamente. Estas crisis provocaron una pérdida de confianza del consumidor en la industria y en las instituciones reguladoras, lo que impulsó una reforma estructural en las políticas europeas y estatales. Empezó a configurarse un nuevo marco normativo que hablaba de trazabilidad, transparencia y responsabilidad compartida entre todos los actores de la cadena alimentaria. La creación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en 2002 constituyó un punto de inflexión en esta nueva etapa, consolidando una gestión del riesgo más científica e independiente.

En Cataluña, estos cambios tuvieron un reflejo directo con la creación de la Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) en 2002, organismo encargado de coordinar las actuaciones relacionadas con la vigilancia, el control y la comunicación del riesgo alimentario. Desde entonces, la Generalitat ha impulsado diversas iniciativas para integrar la seguridad alimentaria en las políticas de salud pública.

Este proceso derivó en una nueva forma de entender la salud pública: como un sistema que interpela a la producción, distribución y consumo de alimentos, además de su dimensión médica. La confianza del consumidor se ha convertido en un elemento central y las instituciones han tenido que reforzar sus estrategias de comunicación, fomentando la transparencia informativa y la educación nutricional. En este sentido, el papel de los/las D-N es clave, ya que actúan como agentes de salud comunitaria y mediadores de confianza entre las instituciones, la industria y la ciudadanía. Pese a los avances, la sociedad actual todavía afronta desafíos importantes: la proliferación de desinformación alimentaria, las dietas "milagro" y la publicidad engañosa en las redes sociales ponen a prueba la credibilidad de las fuentes institucionales y científicas. Por ello, las políticas de salud pública del siglo XXI deben integrar, junto a la vigilancia sanitaria, la comunicación eficaz y la formación crítica de los consumidores, para que la confianza en el sistema alimentario sea fruto de una información clara, verificable y basada en la evidencia.

En resumen, la evolución de las políticas de salud pública y seguridad alimentaria ha pasado de un modelo reactivo, centrado en la prevención del riesgo, a un modelo proactivo e integral que combina seguridad, salud, sostenibilidad y responsabilidad social. Este cambio requiere una acción coordinada entre administraciones, industria y profesionales de la nutrición para consolidar un sistema alimentario seguro, transparente y digno de la confianza del consumidor.

3.3. Cambios normativos y demanda de perfiles cualificados

Los cambios sociales y alimentarios de las últimas décadas han ido acompañados de una evolución normativa orientada a garantizar la seguridad alimentaria, la salud pública y la sostenibilidad del sistema productivo. En Cataluña y en el resto del Estado español, la regulación alimentaria ha seguido las directrices europeas, especialmente tras la incorporación a la Unión Europea en 1986, que han impulsado una armonización legislativa en aspectos como el etiquetado, la trazabilidad y la seguridad alimentaria.

Este marco normativo ha impulsado una mayor profesionalización del sector alimentario, haciendo necesario disponer de perfiles técnicos y científicos cualificados en ámbitos como la nutrición, la dietética y la salud pública. Los/las D-N han surgido como figuras esenciales en este nuevo escenario, ya que combinan conocimientos sobre fisiología, ciencia de los alimentos y comportamiento alimentario con la capacidad de asesorar tanto a individuos como a colectivos.

Sin embargo, esta evolución no siempre ha estado alineada con la rapidez con la que cambia la industria alimentaria. La aparición de nuevos productos ultraprocesados, aditivos, complementos dietéticos o alimentos de origen biotecnológico ha evidenciado a menudo un desfase entre la innovación industrial y la regulación legal. Las empresas introducen continuamente nuevas fórmulas de consumo, respondiendo a tendencias de mercado, mientras que las instituciones públicas han tenido que adaptarse de forma reactiva, actualizando progresivamente las normativas sobre etiquetado, publicidad y composición de los alimentos.

Ante esta realidad, la figura del/de la D-N es un elemento fundamental para actuar como puente entre la investigación, la salud pública, la industria y los consumidores finales.

La demanda de perfiles cualificados en nutrición y dietética ha crecido notablemente en las últimas dos décadas, impulsada por una ciudadanía más informada y por una industria que busca legitimar sus productos bajo parámetros de salud y sostenibilidad. Sin embargo, muchos expertos señalan que la normativa no evoluciona al mismo ritmo que los hábitos de consumo, lo que genera vacíos legales o situaciones de ambigüedad, especialmente en ámbitos como el marketing de alimentos funcionales, los complementos dietéticos o los productos para colectivos vulnerables. Los/las D-N, con una formación interdisciplinar que combina ciencia, salud y gestión alimentaria, son figuras cada vez más estratégicas para orientar las políticas públicas y las prácticas empresariales hacia modelos alimentarios más seguros, éticos y sostenibles.

En definitiva, los cambios normativos de las últimas dos décadas han sido esenciales para mejorar la seguridad y la transparencia del sistema alimentario, pero su eficacia depende cada vez más de la capacidad de los profesionales cualificados para interpretarlos, aplicarlos y adaptarlos a una realidad social y económica en constante transformación.

 ÁMBITO	 RETOS ACTUALES	 OPORTUNIDADES PROFESIONALES PARA EL/LA D-N	 EJEMPLOS DE APLICACIÓN
 TRANSICIÓN ALIMENTARIA Y SOSTENIBILIDAD	- Adaptar el sistema alimentario hacia modelos más sostenibles. - Prevenir las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación. - Reducir el desperdicio alimentario.	- Integrar criterios de sostenibilidad y calidad nutricional en la innovación y reformulación de productos. - Participar en el desarrollo de productos más saludables y sostenibles. - Incorporar métricas nutricionales y ambientales en la toma de decisiones.	- Proyectos de reformulación del portafolio de productos (reducción de grasas saturadas, sal y azúcares libres, etc.), especialmente los de consumo habitual. - Selección de ingredientes con criterios de sostenibilidad. - Diseño de productos con mejor perfil nutricional y menor impacto ambiental.
 SALUD PÚBLICA Y CONFIANZA DEL CONSUMIDOR	- Aumento de la desinformación y de los mensajes engañosos sobre alimentación y salud. - Presencia de intrusismo profesional en nutrición. - Incremento de consumidores con necesidades específicas que buscan beneficios nutricionales concretos. - Transformación de hábitos de consumo y pérdida de hábitos culinarios.	- Actuar como fuente de rigor científico y referente en educación alimentaria. - Ejercer como interlocutor/a fiable entre ciencia, instituciones y ciudadanía. - Poner en valor las propiedades nutricionales diferenciadoras de los productos de forma clara y basada en la evidencia. - Integrar educación nutricional y promoción de hábitos culinarios.	- Participación en campañas institucionales y presencia en medios y redes con contenido verificado. - Desarrollo de programas de educación alimentaria para diferentes colectivos. - Reformulación de productos y creación de líneas específicas. - Diseño de mensajes claros, coherentes y adaptados a los perfiles de consumidores.
 CAMBIOS NORMATIVOS Y EXIGENCIAS DEL SECTOR	- Adaptarse a una legislación europea y estatal cada vez más exigente en etiquetado, declaraciones nutricionales y de salud, alérgenos y sostenibilidad. - Interpretar y aplicar correctamente la normativa en un contexto de innovación constante. - Garantizar la transparencia y veracidad de la información alimentaria al consumidor.	- Asesorar técnicamente a empresas e instituciones en el cumplimiento normativo. - Participar en la interpretación y aplicación de la legislación alimentaria en entornos profesionales. - Contribuir a mejorar la transparencia y calidad de la información alimentaria. - Formar a equipos internos en regulación y comunicación nutricional.	- Revisión de declaraciones nutricionales y de salud en productos alimentarios. - Formación de equipos de marketing y comunicación en normativa alimentaria. - Participación en auditorías internas y procesos de control de calidad. - Elaboración de etiquetado nutricional conforme a la legislación vigente.

Tabla 1. Retos globales y oportunidades del/de la D-N en la industria (elaboración propia)

Bibliografia del capítol:

- Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya. Generalitat de Catalunya; 2019. Disponible en: <https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/6766>
- Agència de Salut Pública de Catalunya. Estratègia de promoció d'una alimentació saludable a Catalunya. Generalitat de Catalunya; 2022.
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas [Internet]. Madrid: Ministerio de Sanidad. Disponible en: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/plan_colaboracion.htm
- AEDN (Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas). (2020). Historia y desarrollo de la profesión de dietista-nutricionista en España. AEDN.
- Agència Catalana de Seguretat Alimentària. (2019). Informe sobre la seguretat alimentària a Catalunya. Generalitat de Catalunya.
- Contreras J, Gracia M. Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas. Ariel; 2005.
- European Food Safety Authority (EFSA). Food innovation and regulatory adaptation in the European Union. EFSA J. 2020. EFSA Journal.
- Food and Agriculture Organization (FAO). The State of Food Security and Nutrition in the World 2020. FAO; 2020. Disponible en: <https://openknowledge.fao.org/items/08c592f2-1962-4e1a-a541-695f9404b26d>
- Generalitat de Catalunya. (2023). Competències professionals dels dietistes-nutricionistes. Departament de Salut.
- Gracia-Arnaiz, M. (2010). Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. Bellaterra.
- Popkin BM. Global nutrition dynamics: The world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases. Am J Clin Nutr. 2006;84(2):289-98. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/6891023_Global_nutrition_dynamics_The_world_is_shifting_rapidly_toward_a_diet_linked_with_noncommunicable_diseases
- Serra-Majem, L., Ribas, L., & Ngo, J. (2004). L'alimentació mediterrània i la seva evolució a Catalunya. Institut d'Estudis Catalans.
- United Nations. Salud - Desarrollo Sostenible. Objetivo 3: Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades [Internet]. [citado 13 nov 2025]. Disponible en: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/health/>
- Vives-Rego J, de Castro J. Sostenibilitat alimentària i dieta mediterrània: reptes del segle XXI. Universitat de Barcelona; 2018.
- World Health Organization. Noncommunicable diseases - Fact sheet [Internet]. Geneva: WHO; [citado 13 nov 2025]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>
- World Health Organization. (2021). Food and nutrition policies in the European Region: progress report.
- World Health Organization.

Capítulo 4. Por qué incorporar D-N a la industria

4.1. Valor añadido del/de la D-N en la empresa

Promover una alimentación más saludable y sostenible es hoy un objetivo prioritario de salud pública. Este reto, que afecta directamente a cómo se diseñan y comercializan los productos alimentarios, implica también una transformación de la industria alimentaria. Para responder a estas necesidades con rigor, transparencia e innovación, incorporar D-N a los equipos constituye una apuesta estratégica que garantiza decisiones fundamentadas en la evidencia científica y aporta beneficios directos a la empresa en reducción de riesgos, mejora del posicionamiento y generación de ventajas competitivas, en diversos ámbitos:

- **Salud y producto:** El/la D-N, como profesional de la salud, conecta la industria alimentaria con las prioridades de salud de la población a la que se dirige. Conoce los hábitos alimentarios, las recomendaciones dietéticas actualizadas, las propiedades nutricionales de los alimentos y el impacto de las distintas combinaciones y preparaciones culinarias. A través de la comunicación en el packaging y en los canales propios de la empresa, puede empoderar al consumidor para que realice elecciones alimentarias informadas y ponga en valor los atributos nutricionales de los productos. También proporciona un marco de seguridad a los distintos equipos de la empresa (marketing, ventas, regulación, atención al consumidor, etc.), orientándolos en nutrición y salud. Así, aporta confianza y contribuye a construir estrategias coherentes, evitando decisiones guiadas por tendencias sin fundamento que pueden perjudicar tanto a los consumidores como a la credibilidad de la empresa.
- **Sostenibilidad:** Uno de los grandes retos actuales es asegurar que la promoción de una alimentación saludable vaya acompañada de criterios de sostenibilidad. Según las últimas recomendaciones de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) [23], las pautas dietéticas deben contribuir a la salud de las personas y del planeta, fomentando el consumo de alimentos de origen vegetal, la reducción del desperdicio y una producción con menor impacto ambiental. El/la D-N vela por que estos criterios se traduzcan en productos y estrategias empresariales que combinen salud y sostenibilidad de forma coherente, entendiendo el papel de la empresa como actor del sistema alimentario.
- **Seguridad, confianza y reputación:** El/la D-N garantiza un etiquetado fiel a la realidad del producto, coherente con la comunicación comercial y con la normativa vigente, minimizando incoherencias, reprocesos y riesgos reputacionales. Además, elabora contenidos basados en la evidencia, favoreciendo una comunicación clara y honesta. Con esta labor, contribuye a reforzar la confianza del consumidor y a consolidar una reputación corporativa sólida, basada en la transparencia y el rigor científico.
- **Innovación y calidad:** El conocimiento del/de la D-N le permite detectar necesidades y oportunidades desde el punto de vista nutricional y alimentario, impulsando procesos de reformulación e innovación que respondan a las demandas de los consumidores y a los objetivos de salud pública. Vela por la mejora continua de la calidad nutricional de los productos de la empresa y por la seguridad alimentaria, protegiendo los intereses de los consumidores y de la organización. Con esta visión integral, contribuye a desarrollar productos más equilibrados, seguros y competitivos, que reflejen el compromiso de la empresa con la salud y el bienestar de la población.

[23] Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Informe del Comité Científico: Recomendaciones dietéticas saludables y sostenibles. Madrid: AESAN; 2022 [citado el 10 de noviembre de 2025]. Disponible en: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/INFORME_RECOMENDACIONES_DIETETICAS.pdf

4.2. Impacto transversal en diferentes áreas

El/la D-N es un perfil conector que trabaja de forma interdepartamental, aportando su conocimiento y habilidades a distintas áreas del negocio y a sus equipos. Su transversalidad le permite asumir diversos roles y desarrollar funciones según las necesidades de la organización, así como ordenar la conversación entre salud, sostenibilidad y negocio.

- **I+D+i y Calidad:** definición de requisitos nutricionales desde el brief, matrices de validación de declaraciones nutricionales y de salud, protocolos de autocontrol nutricional y coherencia entre formulación, proceso y etiquetado.
- **Regulación y Legal:** due diligence de etiquetado (Reglamento (UE) n.º 1169/2011) [24], gestión de declaraciones nutricionales y de salud (Reglamento (CE) n.º 1924/2006 [25]; Reglamento (UE) n.º 432/2012 [26], etc.), públicos sensibles y gobernanza documental.
- **Marketing y Comunicación:** desarrollo de una narrativa basada en la evidencia, elaboración de guías de uso de declaraciones nutricionales y de salud, preparación de Q&A (preguntas y respuestas) técnicos para retail (canal minorista) y equipos de atención al consumidor, y gestión de riesgos comunicativos. Con la formación empresarial adecuada, puede convertirse en gestor/a de producto, especialmente en la industria farmacéutica especializada, donde los perfiles híbridos (técnicos y de negocio) son necesarios para gestionar productos y servicios.
- **Compras:** definición de criterios nutricionales para seleccionar ingredientes y proveedores, y alineación del portafolio con objetivos de salud y sostenibilidad.
- **Operaciones y Sostenibilidad:** prevención de mermas mediante la optimización de raciones y formatos, mejora de la densidad nutricional por unidad de envase y coherencia con objetivos ESG (del inglés Environmental, Social and Governance).
- **Ventas y marketing de canal (trade marketing):** elaboración de dosieres técnicos por canal, formación de equipos comerciales y desarrollo de activaciones educativas en el punto de venta.
- **Atención al consumidor:** resolución de dudas sobre el contenido nutricional y su relación con la salud y las patologías, así como orientación sobre el consumo de los productos.

^[24] Unión Europea. Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor [Internet]. Diario Oficial de la Unión Europea; 2011 [citado 2026 mar 25]. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CA/TXT/?uri=CELEX:32011R1169>

^[25] Comunidad Europea. Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos [Internet]. Diario Oficial de la Unión Europea; 2006 [citado 2026 mar 25]. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CA/TXT/?uri=CELEX:32006R1924>

^[26] Unión Europea. Reglamento (UE) n.º 432/2012 de la Comisión, de 16 de mayo de 2012, por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños [Internet]. Diario Oficial de la Unión Europea; 2012 [citado 2026 mar 25]. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CA/TXT/?uri=CELEX:32012R0432>

Para visualizar esta transversalidad, la Figura 12 sintetiza cómo el/la D-N conecta salud, innovación y sostenibilidad en la empresa, actuando en diferentes áreas o como un nodo que las coordina para garantizar coherencia técnica y comunicativa.



Figura 12. Transversalidad funcional del/de la D-N en la industria (elaboración propia)

En síntesis, el/la D-N es el punto de anclaje que asegura la coherencia entre lo que se formula, se declara y se comunica y, por tanto, es imprescindible para desarrollar propuestas de valor coherentes.

Capítulo 5. Ámbitos de actuación en la industria

5.1. Industrias de transformación de alimentos y bebidas

Las empresas transformadoras concentran gran parte de las decisiones que determinan el valor nutricional, la seguridad y la narrativa comercial de los productos. En este contexto, los/las D-N aportan criterio científico y coherencia interna durante todo el ciclo de vida del producto, desde el brief hasta el lanzamiento y el seguimiento posterior a la puesta en el mercado.

Dónde aportan más valor (en términos generales):

- **Momentos y decisiones críticas:** definición de criterios nutricionales por categoría y público; alineación del portafolio en salud y sostenibilidad; revisión de coherencia antes de aprobar el lanzamiento; gestión de riesgos comunicativos.
- **Interacciones internas habituales:** cocreación de requisitos con I+D+i y calidad; cierre del etiquetado con regulación/legal; apoyo a marketing y ventas para que lo que se comunica refleje fielmente lo formulado y validado.
- **Resultado esperado:** productos consistentes, seguros y competitivos, con mensajes claros y basados en la evidencia, y con trazabilidad nutricional que facilite auditorías, relaciones con clientes (incluida la marca de distribución, MDD) y respuesta ante incidencias.

En el capítulo 6 se describen con más detalle las funciones específicas del/de la D-N en cada departamento. Aquí se destaca su papel coordinador: garantizar que lo que se formula, se declara y se comunica esté alineado en todo momento.



Nota: Representación parcial de empresas para ilustrar los proveedores de la cadena de valor del sector agroalimentario en Cataluña; pueden existir otras no incluidas en el estudio. Cada empresa se ha asignado a una categoría de la cadena de valor. Fuente: ACCIO.

Figura 13. Principales empresas de la industria de la alimentación y bebidas en Cataluña [10]

5.2. Cadena de distribución

La cadena de distribución alimentaria es una de las etapas de la cadena alimentaria que comercializa los alimentos y conecta al sector productor e industrial con los consumidores. Se encarga de llevar los productos alimentarios, directamente desde la fase primaria o tras una transformación previa, a los establecimientos de venta al consumidor.

La distribución alimentaria se realiza a través de los siguientes canales:

- Canal minorista (retail): comprende las tiendas de proximidad, supermercados, hipermercados y grandes superficies de distribución alimentaria.
- Comercio electrónico (e-commerce): hace referencia a la venta de alimentos a través de plataformas digitales y canales en línea.

Según el Informe de consumo alimentario [27] de 2024, los supermercados son el canal de compra preferido por los españoles, concentrando el 52,7 % del volumen total de compra de alimentos y bebidas para los hogares. El comercio electrónico representa el 2,2 %, una cifra todavía modesta que refleja un sector en transformación.

Estos datos evidencian la importancia estratégica de este ámbito y la necesidad de integrar a los/las D-N en este sector, donde pueden ejercer un papel fundamental para hacer más saludable, transparente y sostenible la oferta alimentaria que llega a los hogares a través de la distribución alimentaria, ya sea física o en línea.

5.3. Industria farmacéutica y alimentaria especializada

La industria farmacéutica y la industria alimentaria especializadas tienen un papel fundamental en el desarrollo de productos destinados a grupos específicos de población vulnerable o en el ámbito de los complementos alimenticios. Los primeros deben cumplir estrictamente la normativa europea para garantizar su seguridad, calidad y la correcta información al consumidor. Estas garantías se recogen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 [28], que establece la normativa relativa a los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso.

En cuanto a los complementos alimenticios, el Real Decreto 1487/2009 [29] los define como productos que complementan la dieta y establece que no se les pueden atribuir propiedades de prevención, tratamiento o curación de enfermedades.

• Sobre los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad

Comprenden diversas categorías diseñadas específicamente para cubrir las necesidades nutricionales de los lactantes y niños de corta edad. Incluyen los preparados para lactantes (0-6 meses), los preparados de continuación (6-12 meses), así como los alimentos elaborados a base de cereales y otros alimentos infantiles destinados a esta población.

[27] Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Panel de consumo alimentario: últimos datos [Internet]. Madrid: MAPA; [citado 2026 mar 29]. Disponible en:

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-dato>

[28] Unión Europea. Reglamento (UE) n.º 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso [Internet]. Diario Oficial de la Unión Europea; 2013 [citado 2026 mar 29]. Disponible en:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CA/TXT/?uri=CELEX:32013R0609>

[29] España. Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios [Internet]. Boletín Oficial del Estado; 2009 [citado 2026 mar 29]. Disponible en: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2009-1>

Los preparados para lactantes están formulados para ser la única fuente de alimentación durante los primeros meses de vida, garantizando un aporte adecuado de nutrientes cuando la lactancia materna no es posible o no es suficiente. Los preparados de continuación, en cambio, están destinados a formar parte de la dieta diversificada del lactante durante la introducción de la alimentación complementaria, contribuyendo a satisfacer sus necesidades nutricionales en una etapa de rápido crecimiento y desarrollo, y favoreciendo la prevención de enfermedades en la edad adulta.

Estas categorías están definidas y reguladas por el Reglamento Delegado (UE) n.º 2016/127 [30], que establece todos los requisitos de composición y etiquetado, así como normas de seguridad y comunicación comercial para asegurar que responden a las necesidades fisiológicas de los lactantes.

Por otra parte, los alimentos elaborados a base de cereales y otros alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad están regulados por la Directiva 2006/125/CE [31], cuyo objetivo es garantizar que estos productos contribuyan de forma segura y adecuada a la dieta infantil durante una etapa especialmente sensible.

- **Sobre los alimentos para usos médicos especiales**

Los alimentos para usos médicos especiales (AUME) están destinados a personas con necesidades nutricionales específicas derivadas de enfermedades, trastornos o situaciones médicas que impiden obtener una nutrición adecuada mediante una alimentación convencional. Estos productos pueden ser la única fuente de alimentación o complementar la dieta, según las necesidades de cada paciente. Como sucede con los preparados para lactantes y de continuación, el Reglamento Delegado (UE) n.º 2016/128 [32] fija normas estrictas de composición, seguridad e información para asegurar que los AUME cubren adecuadamente los requerimientos nutricionales sin comprometer la salud de quienes los utilizan.

Además, dada la vulnerabilidad del colectivo al que se dirigen, los AUME deben utilizarse bajo supervisión médica y no pueden comercializarse como productos de consumo general. Por ello, la industria debe garantizar una formulación rigurosa, una trazabilidad completa y una información clara y precisa que permita a los profesionales de la salud prescribir y utilizar estos productos de forma segura y eficaz.

- **Sobre los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso**

Los sustitutivos de la dieta completa son productos alimenticios formulados para proporcionar todos los nutrientes esenciales en cantidades adecuadas cuando se utilizan como única fuente de alimentación durante un período determinado y en un contexto de control calórico. Se dirigen principalmente a personas adultas que requieren una gestión controlada del peso o una pauta dietética completa y estructurada por motivos específicos de salud. Estos productos deben cumplir los

[30] Unión Europea. Reglamento Delegado (UE) 2016/127 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015, por el que se complementa el Reglamento (UE) n.º 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación [Internet]. Diario Oficial de la Unión Europea; 2016 [citado 2026 mar 29]. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CA/TXT/?uri=CELEX:32016R0127>

[31] Comunidad Europea. Directiva 2006/125/CE de la Comisión, de 5 de diciembre de 2006, relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad [Internet]. Diario Oficial de la Unión Europea; 2006 [citado 2026 mar 29]. Disponible en: <https://www.boe.es/doue/2006/339/L00016-00035.pdf>

[32] Unión Europea. Reglamento Delegado (UE) n.º 2016/128 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015, por el que se complementa el Reglamento (UE) n.º 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los alimentos para usos médicos especiales [Internet]. Diario Oficial de la Unión Europea; 2016 [citado 2026 mar 29]. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CA/TXT/?uri=CELEX:32016R0128>

requisitos del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/1798 [33], que fija las condiciones de composición, etiquetado e información al consumidor. Dado que pueden sustituir completamente la dieta, es imprescindible que las empresas garanticen su estricto cumplimiento para asegurar su seguridad y adecuación nutricional.

- **Sobre los complementos alimenticios**

Los complementos alimenticios están regulados en la Unión Europea mediante la Directiva 2002/46/CE [34], que establece su definición, condiciones de uso y requisitos generales de composición y etiquetado. Esta directiva los define como fuentes concentradas de nutrientes u otras sustancias con efecto nutricional o fisiológico, presentadas en formas dosificadas y destinadas a complementar la dieta.

En España, esta normativa se aplica mediante el Real Decreto 1487/2009 [35], que concreta los criterios de comercialización, composición, presentación e información al consumidor. La regulación exige que los complementos alimenticios cumplan requisitos estrictos de etiquetado y notificación previa a la AESAN, garantizando la trazabilidad y el control de los productos disponibles en el mercado.

Además, tanto la Directiva 2002/46/CE como el Real Decreto 1487/2009 prohíben atribuir a estos productos propiedades de prevención, tratamiento o curación de enfermedades, para diferenciarlos claramente de los medicamentos y evitar una comunicación que induzca a error. En este sentido, las declaraciones nutricionales y de salud solo pueden utilizarse si están autorizadas y basadas en la evidencia científica, asegurando una información clara y rigurosa al consumidor.

- **Sobre los productos emergentes en el sector alimentario**

Los productos emergentes incluyen categorías innovadoras que evolucionan rápidamente y a menudo se sitúan en la frontera entre alimentación convencional, nutrición funcional y salud. Destacan los alimentos enriquecidos, regulados por el Reglamento (CE) n.º 1925/2006 [36], los probióticos y prebióticos, los nutraceuticos y las soluciones de nutrición personalizada basadas en perfiles metabólicos, genéticos o microbióticos.

La incorporación de estos productos al mercado requiere vigilancia regulatoria constante y un criterio científico sólido para evitar confusión en el consumidor, prevenir declaraciones engañosas y garantizar que las innovaciones aporten beneficios contrastados para la salud. En este contexto, el/la D-N es esencial para evaluar la coherencia nutricional, validar la justificación científica y asegurar la conformidad normativa en todos los puntos del proceso.

[33] Unión Europea. Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/1798 de la Comisión, de 2 de junio de 2017, por el que se complementa el Reglamento (UE) n.º 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso [Internet]. Diario Oficial de la Unión Europea; 2017 [citado 2026 mar 29]. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX:32017R1798>

[34] Comunidad Europea. Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios [Internet]. Diario Oficial de las Comunidades Europeas; 2002 [citado 2026 mar 29]. Disponible en:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CA/TXT/?uri=CELEX:32002L0046>

[35] España. Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios [Internet]. Boletín Oficial del Estado; 2009 [citado 2026 mar 29]. Disponible en: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2009-16109>

[36] Comunidad Europea. Reglamento (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias a los alimentos [Internet]. Diario Oficial de la Unión Europea; 2006 [citado 2026 mar 29]. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CA/TXT/?uri=CELEX:32006R1925>

Los probióticos, definidos como microorganismos vivos que confieren un beneficio para la salud cuando se administran en cantidades adecuadas, y los prebióticos, ingredientes no digeribles que favorecen el crecimiento de bacterias beneficiosas, constituyen uno de los ámbitos más activos e innovadores de los productos emergentes. Pese a su gran potencial, la regulación europea en materia de declaraciones de salud es muy estricta y, actualmente, muchas propuestas de declaraciones sobre probióticos no han sido aprobadas. Esto evidencia la necesidad de generar evidencia científica más robusta antes de permitir su comunicación comercial con declaraciones específicas, un campo donde el/la D-N también aporta un papel clave.

5.4. Startups y proyectos emprendedores del sector foodtech

El ecosistema foodtech catalán y español vive un momento de efervescencia, en el que conviven startups de proteína vegetal, biotecnología aplicada a ingredientes, soluciones de upcycling, food delivery e innovación en envases, junto con centros tecnológicos y clústeres sectoriales.

Estas empresas se caracterizan por:

- Disponer de equipos pequeños, multidisciplinares y ágiles.
- Operar en entornos de alta incertidumbre, donde interpretar datos, evidencia científica y regulación resulta clave.
- Desarrollar propuestas de valor alineadas con las tendencias de salud, naturalidad, sostenibilidad y funcionalidad.

En este escenario, los/las D-N pueden aportar una clara ventaja competitiva y asumir roles en el diseño y desarrollo de productos con criterio científico y regulatorio, en la validación de mensajes nutricionales para asegurar una comunicación responsable, en el etiquetado y en la relación con proveedores, consumidores o agentes sanitarios. También intervienen en fases de pilotaje y escalado, en la coordinación con centros tecnológicos, clústeres y programas públicos de apoyo, e impulsan iniciativas emprendedoras propias con un enfoque claro en salud e impacto social.

Las metodologías ágiles, la innovación abierta y la colaboración entre startups, centros tecnológicos y grandes empresas son dinámicas habituales en este sector. En este modelo, el/la D-N puede actuar como puente entre la ciencia y el mercado, y entre la tecnología y la persona.



Figura 14. Cataluña como principal hub de startups del sur de Europa

Ejemplos como los de la figura 14 muestran cómo la innovación alimentaria puede ir de la mano de valores como la salud pública, la reformulación responsable o la sostenibilidad. Aunque no todas estas startups cuentan actualmente con D-N en plantilla, su desarrollo muestra la creciente necesidad de incorporar perfiles profesionales capaces de garantizar la viabilidad nutricional y la alineación con la regulación vigente.

Por todo ello, es necesario reconocer la industria alimentaria como una salida profesional estratégica y promover, desde el CoDiNuCat, acciones para fomentar el valor diferencial que aporta la profesión, con independencia del tamaño de la empresa o del punto de la cadena alimentaria en el que opere.

Capítulo 6. Departamentos y funciones donde los/las D-N aportan valor

La industria alimentaria funciona como un sistema de engranajes: I+D+i, calidad, regulación, marketing y ventas, compras, operaciones y atención al cliente. El/la D-N es el perfil que asegura que todos estos engranajes giren alineados con tres ejes clave: salud, seguridad y cumplimiento normativo, y sostenibilidad. Su mirada integra ciencia, regulación y comprensión del consumidor, por lo que actúa como conector interdepartamental que traduce la evidencia en decisiones de producto, procesos y comunicación.

Este capítulo ofrece una guía de las funciones del/de la D-N en las distintas áreas de la empresa y de su relación con el resto de equipos para garantizar coherencia entre las necesidades del mercado, lo que se formula, se etiqueta y se explica. Conviene tener en cuenta que muchas de las funciones descritas a continuación pueden variar según la estructura de cada compañía.

La siguiente figura visualiza esta transversalidad funcional dentro de la organización.



Figura 15. Departamentos clave y contribuciones del/de la D-N en la empresa (elaboración propia)

6.1. Investigación, desarrollo e innovación (I+D+i)

Los/las D-N que trabajan en este ámbito tienen un papel central en la definición, evolución y validación de los productos alimentarios. En este entorno, muy técnico y estratégico, aportan una visión integradora que combina ciencia, salud y viabilidad industrial, y aseguran que las formulaciones respondan a las necesidades nutricionales de la población, a las tendencias de mercado y a las exigencias regulatorias. Sus tareas consisten en:

- Definición, junto con los departamentos de marketing y médico, del brief nutricional y los criterios de diseño (perfiles nutricionales, alérgenos, públicos diana).
- Planificación y valoración del perfil nutricional y validación posterior mediante controles analíticos.
- Evaluación y seguimiento de las características organolépticas de los productos alimentarios.
- Elaboración de informes técnicos para justificar los proyectos de desarrollo de nuevos productos con el apoyo de evidencia científica.
- Seguimiento, análisis y asesoramiento sobre tendencias de mercado nacionales e internacionales relacionadas con ingredientes, tecnologías y nuevos desarrollos.
- Reformulación de productos para mejorar el perfil nutricional y/o las características organolépticas.
- Colaboración con laboratorios en la validación analítica y el análisis sensorial de un nuevo producto, en el diseño del estudio y la evaluación de resultados.
- Asesoramiento en procesos industriales para garantizar la conservación de las características nutricionales y organolépticas del producto.
- Vigilancia científica y de mercado, y análisis de riesgos y beneficios de productos e ingredientes.

6.2. Marketing, marketing médico y comunicación

En un mercado en el que la salud es uno de los principales motores de diferenciación, los/las D-N ejercen un papel estratégico en los equipos de comunicación y marketing, contribuyendo como expertos técnicos y como gestores de proyectos.

En empresas donde la salud es el componente central, como las que trabajan con productos infantiles, alimentos funcionales, complementos alimenticios, AUME o nutrición específica para patologías, el/la D-N puede asumir funciones de liderazgo si combina su formación de base con conocimientos de negocio. Este perfil dual, tradicional en la industria farmacéutica, donde los departamentos de marketing han estado históricamente formados por farmacéuticos, químicos o biólogos, incorpora cada vez más al/a la D-N. Su conocimiento transversal en fisiopatología y nutrición le capacita para generar propuestas de valor sólidas, materiales rigurosos y argumentarios basados en la evidencia científica, esenciales para desarrollar marcas creíbles y competitivas. Además, su papel es clave en el marketing médico, facilitando la relación con prescriptores, sociedades científicas, organizaciones de pacientes y también con el consumidor final o el paciente.

Algunas de las tareas más habituales que puede asumir el/la D-N en este ámbito son:

- Conceptualizar productos según las necesidades del consumidor o prescriptor, a partir de tendencias de mercado, evolución de la evidencia científica y/o regulación.
- Traducir la evidencia científica, transformando la información técnica en mensajes y argumentarios claros, coherentes y adaptados a los distintos públicos y canales.
- Asesorar a los equipos de marketing en detectar oportunidades, definir el concepto de marca y desarrollar mensajes coherentes y responsables.
- Elaborar benchmarks que integren aspectos nutricionales y de comunicación para comparar productos propios y de la competencia e identificar ventajas competitivas.
- Establecer relaciones con profesionales de la salud, sociedades científicas, universidades, colegios profesionales y organizaciones de pacientes, e identificar y colaborar con key opinion leaders (KOL).
- Adaptar los mensajes sobre alimentación y salud a los distintos registros según el público y canal de comunicación, asegurando su adecuación y cumplimiento normativo.
- Desarrollar, coordinar y validar contenidos y materiales para públicos externos e internos, asegurando coherencia, rigor científico y adecuación al canal.
- Identificar medios, congresos, eventos e iniciativas relevantes en alimentación y salud con impacto estratégico para la empresa.
- Participar en la gestión de crisis mediáticas vinculadas a nutrición y alimentación, aportando una respuesta clara, rigurosa y basada en la evidencia científica.
- Asumir, con la formación adecuada, la gestión de marketing de categorías de productos vinculadas a la salud.

6.3. Calidad y seguridad alimentaria

En calidad y seguridad alimentaria, los/las D-N aportan una visión científica y rigurosa que garantiza que los productos cumplan los estándares nutricionales, sanitarios y legales exigidos. Su formación les capacita para intervenir en el control de los procesos productivos, la gestión documental, la validación analítica y la evaluación de riesgos, asegurando que la industria opere con criterios de seguridad, coherencia y trazabilidad.

Las tareas más habituales incluyen:

- Diseñar, implementar y mantener el sistema APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico).
- Gestionar y revisar informes de laboratorio (análisis microbiológicos, físicoquímicos, de contaminantes y de residuos, etc.).
- Evaluar y gestionar medidas correctoras ante problemas detectados (microbiológicos, riesgos de contaminación o mala manipulación).
- Controlar los procesos productivos (temperatura, presión, pesos, etc.) y realizar verificaciones de línea.
- Homologar proveedores y gestionar documentación de materias primas y materiales auxiliares.
- Gestionar la documentación técnica (fichas técnicas de productos, trazabilidad, manuales, procedimientos e instrucciones de trabajo).
- Participar en auditorías internas y externas (IFS, BRC, ISO, auditoría de sanidad, CCPAE, etc.).
- Apoyar la exportación (requisitos por país, normativa de la Food and Drug Administration (FDA) cuando corresponda).
- Definir, realizar seguimiento y analizar los indicadores clave de rendimiento (KPI) del departamento.
- Realizar controles de calidad en la línea de producción (pH, pesos, etc.).

6.4. Sostenibilidad y compras

En un contexto en el que las empresas alimentarias deben avanzar hacia modelos más responsables y sostenibles, los/las D-N pueden aportar un valor clave integrando la visión nutricional con la sostenibilidad. Contribuyen a adaptar procesos para reducir el impacto ambiental, seleccionar ingredientes adecuados y garantizar que las decisiones empresariales sean coherentes con los estándares de seguridad alimentaria, sostenibilidad y calidad nutricional.

Sostenibilidad:

- Realizar seguimiento, interpretar e integrar la normativa vigente en materia de sostenibilidad.
- Diseñar o adaptar procesos industriales para reducir el impacto ambiental (consumo energético, residuos, emisión de gases, consumo hídrico, etc.).
- Desarrollar o reformular productos para minimizar residuos y favorecer la valorización de subproductos.
- Coordinar equipos para alinear salud, sostenibilidad y viabilidad técnica.

Compras:

- Identificar y evaluar proveedores según las especificaciones del producto.
- Coordinarse con calidad para validar ingredientes y garantizar el cumplimiento de la normativa vigente.
- Evaluar las características organolépticas de los ingredientes in situ con el equipo técnico.
- Negociar condiciones comerciales.
- Analizar y optimizar los costes de compra.

6.5. Regulación, etiquetado y compliance

El marco regulatorio de los alimentos y complementos alimenticios incluye legislación horizontal y vertical a escala europea, estatal y autonómica, y está sujeto a actualizaciones constantes.

En este ámbito, los/las D-N pueden aportar valor mediante diversas funciones transversales y actuando como enlace entre los equipos de calidad, marketing, compras y ventas:

- Analizar, interpretar y aplicar la legislación vigente.
- Informar y formar a departamentos no familiarizados con el lenguaje normativo sobre las novedades legislativas que afectan a la comercialización de productos alimentarios.
- Asegurar y verificar la conformidad del etiquetado según la legislación vigente.
- Redactar o colaborar en alegaciones técnicas o sanitarias ante la administración relacionadas con el cumplimiento normativo de los productos.
- Asesorar, revisar y validar declaraciones nutricionales o de salud, comunicaciones comerciales, publicidad y mensajes asociados a productos y complementos alimenticios, garantizando que la información al consumidor sea clara, veraz, no engañosa y acorde con la normativa vigente.

6.6. Formación, atención al cliente y servicios profesionales

El/la D-N tiene un papel esencial como formador interno en la empresa. Puede diseñar e impartir sesiones adaptadas a cada departamento, desde la dirección hasta los equipos de marketing, ventas o atención al cliente, para mejorar la comprensión de los aspectos nutricionales y de salud de los productos y de su valor para el consumidor. Estas formaciones permiten que todos los equipos hablen un lenguaje común y actúen con más seguridad al enfocar los proyectos.

Las empresas con más de 250 trabajadores o una facturación superior a 50 millones de euros anuales están obligadas a disponer de un servicio de atención al cliente. La presencia de D-N en este servicio puede marcar una diferencia significativa en la calidad de la relación con el consumidor y en la eficiencia interna, al reducir las interacciones entre departamentos para obtener respuestas y volver a contactar con él. La formación de los/las D-N les permite resolver consultas sobre nutrición, salud, ingredientes o alérgenos con rigor y empatía, utilizando un lenguaje cercano y comprensible y favoreciendo la resolución en la primera interacción. Además, pueden detectar preguntas recurrentes e inquietudes de los clientes y trasladarlas a marketing, I+D+i o calidad, actuando como enlace directo entre la empresa y el consumidor real. Así se ofrece un servicio más fiable, con una respuesta más ágil, que genera mayor confianza.

Finalmente, los/las D-N también pueden colaborar con las empresas como consultores externos en proyectos específicos. Según la estructura, actividad o dimensión de cada organización, recurrir a profesionales o consultorías especializadas con D-N en el equipo puede ser una opción más flexible y eficiente que incorporar este perfil de forma permanente. Esta colaboración permite disponer de conocimiento experto en momentos clave, garantizando rigor científico y alineación con las necesidades del sector sin incrementar la carga estructural de la organización.

6.7. Ventas

En el área comercial, los/las D-N aportan credibilidad técnica y coherencia entre lo que se formula, se etiqueta y se comunica al mercado. Trabajan junto a ventas, marketing de canal y equipos de cuentas clave para reforzar el argumentario de salud, garantizar el cumplimiento normativo de los materiales comerciales y traducir la evidencia científica en propuestas de valor claras para cada canal.

En la industria farmacéutica y de la alimentación especializada, también desarrollan funciones de visita médica consultiva y gestionan la relación con prescriptores, aportando información rigurosa y basada en la evidencia científica que facilita las decisiones clínicas y refuerza el posicionamiento de los productos.

Funciones habituales:

- Argumentarios técnicos por canal (B2B/B2C): elaboración de argumentarios y Q&A nutricionales para retail, MDD, foodservice, farmacia/parafarmacia y e-commerce.
- Dosieres y pliegos técnicos: preparación de dosieres de producto (composición, alérgenos, declaraciones autorizadas, trazabilidad) y respuesta a requerimientos técnicos en licitaciones y concursos.
- Formación comercial: capacitación de equipos de ventas y distribución en perfiles nutricionales, diferencias competitivas, lectura de etiquetas y gestión de objeciones.
- Negociación técnica con cuentas clave: apoyo en reuniones con compradores/as y equipos técnicos de cadena (responsables de categoría y/o calidad) para defender propuestas de surtido y formulación para MDD.
- Marketing de canal y punto de venta: validación de mensajes, materiales y activaciones (stoppers, cartelería, catas, demostraciones) para garantizar que sean claros, verificables y acordes con la normativa.
- E-commerce y fichas digitales: definición y validación de atributos nutricionales, listas de ingredientes, declaraciones permitidas, preguntas frecuentes e imágenes de etiqueta para marketplaces y webs propias.
- Gestión de categoría con mirada de salud: interpretación de insights del consumidor para construir propuestas de categoría saludables y sostenibles.
- Gestión técnica de consultas e incidencias: coordinación con atención al cliente y calidad para resolver consultas y canalizar el feedback posterior al lanzamiento hacia I+D+i y marketing.
- Cumplimiento comercial: revisión de presentaciones, catálogos y declaraciones comerciales para asegurar coherencia con el etiquetado y la legislación vigente.
- Internacionalización: apoyo en la adaptación de materiales y requisitos de producto para mercados con normativas específicas, coordinándose con regulación/legal.
- En la visita médica consultiva, se relaciona con otros profesionales de la salud para presentar productos y/o servicios con base científica, adaptando el discurso al perfil clínico del prescriptor. Les traslada evidencia científica actualizada sobre ingredientes y sus aplicaciones en distintas patologías, y apoya acciones de formación científica (sesiones clínicas, jornadas, congresos y materiales educativos).

Resultado esperado: equipos comerciales seguros y consistentes, propuestas de valor sólidas y materiales de venta que refuercen la confianza del cliente/consumidor, asegurando que lo comunicado refleje exactamente lo formulado, etiquetado y certificado.

Capítulo 7. Competencias clave del/de la D-N en entornos industriales

Los planes de estudio del Grado en Nutrición Humana y Dietética proporcionan una formación integral que combina conocimientos científicos y sanitarios, tecnológicos y de gestión, y competencias y habilidades clave. Esta base permite al/a la D-N desenvolverse con solvencia en múltiples departamentos de la industria alimentaria.

7.1. Conocimientos

Área de ciencias básicas: incluye las disciplinas que fundamentan el conocimiento científico necesario para comprender el funcionamiento del organismo y su interacción con los nutrientes y alimentos. Destacan la anatomía y fisiología, la bioquímica, la microbiología y la toxicología.

Área de salud y nutrición aplicada: proporciona conocimiento aplicado sobre la relación entre alimentación y salud, tanto individual como poblacional. Destacan la nutrición en las distintas etapas de la vida, la dietoterapia, la salud pública, la nutrición comunitaria, la educación alimentaria y la restauración colectiva. Estas asignaturas incorporan también metodología científica, incluida la búsqueda y lectura crítica de la evidencia.

Área de ciencia y tecnología de los alimentos: aporta los conocimientos para entender la composición de los alimentos, su transformación y los efectos de los procesos tecnológicos sobre la calidad nutricional y sensorial. Destacan la bromatología y la tecnología alimentaria.

Área de calidad y seguridad alimentaria: permite conocer y aplicar los sistemas que garantizan la seguridad de los alimentos y su conformidad con estándares internacionales. Destacan los sistemas de control de las toxiinfecciones alimentarias, como el sistema APPCC.

Área de marketing y legislación alimentaria: incluye el conocimiento de las normas europeas y estatales que regulan la formulación, el etiquetado y la comunicación de productos alimentarios.

Área de materias transversales: engloba la formación que complementa la base científica y tecnológica y prepara al/a la D-N para trabajar en equipos multidisciplinares y entornos corporativos, como la psicología, la comunicación científica y divulgativa, la economía y gestión o el conocimiento de la antropología alimentaria.

7.2. Competencias y habilidades

Además de la sólida base científica y técnica adquirida durante el grado, el rol del/de la D-N en la industria requiere habilidades imprescindibles para trabajar con eficacia en entornos cambiantes, muy regulados y orientados a la innovación. Estas habilidades se trabajan a lo largo del grado y permiten al profesional adaptarse con agilidad, colaborar con equipos multidisciplinares, comunicarse con claridad y tomar decisiones fundamentadas en la evidencia.

En este contexto, destacan especialmente habilidades como:

- **Trabajo colaborativo e interdepartamental:** coordinación con equipos de marketing, calidad, compras, sostenibilidad o regulación; rol conector entre departamentos.

- **Comunicación técnica y adaptada:** capacidad de traducir contenidos científicos en mensajes claros para distintos públicos (clientes, consumidores, instituciones).
- **Aprendizaje continuo y flexibilidad:** capacidad de adaptación a entornos innovadores, startups y empresas que trabajan con metodologías ágiles.
- **Gestión de riesgos y crisis:** anticipación de incoherencias (producto-etiqueta-publicidad), apoyo en retiradas de producto (recalls) y respuestas técnicas a consultas de autoridades o clientes.
- **Liderazgo y toma de decisiones:** capacidad de liderar proyectos en I+D+i, reformulación o mejora de procesos, con visión estratégica y criterio nutricional.
- **Pensamiento crítico y rigor científico:** análisis de la evidencia, interpretación de datos y posicionamiento técnico en la toma de decisiones.

7.3. Perfil profesional adaptable y estratégico

La realidad de muchas empresas, especialmente pymes y startups, requiere perfiles polivalentes. El/la D-N puede convertirse en una figura estratégica, capaz de:

- Actuar de forma integrada en distintas funciones: I+D+i, calidad, marketing, regulación o sostenibilidad.
- Ocupar roles técnicos o de responsabilidad según el tamaño y la estructura de la empresa.
- Participar activamente en proyectos de emprendimiento, servicios externos o asesoramiento científico especializado.
- Promover un enfoque ético y centrado en el consumidor, combinando salud, evidencia y sostenibilidad en cada decisión empresarial.

Capítulo 8. Conclusiones y llamada a la acción

8.1. Síntesis de lo que hemos aprendido

Este documento sitúa al/a la D-N como perfil técnico y estratégico para conectar evidencia científica, regulación, innovación y comunicación a lo largo de la cadena alimentaria. Se ha evidenciado cómo su presencia mejora la coherencia entre lo que se formula, se etiqueta y se comunica, y contribuye a objetivos compartidos de salud, sostenibilidad, transparencia y competitividad.

8.2. Punto de partida... y continuidad

Esta guía es el inicio de una línea de trabajo sostenida del CoDiNuCat. A partir de aquí, se promueve una agenda común para acelerar la integración del/de la D-N en la industria y consolidar su valor en los procesos y la toma de decisiones.

8.3. Qué pedimos a cada agente

- **Empresas y clústeres:** incorporar al/a la D-N en fases críticas (brief, etapas de desarrollo, validación previa al lanzamiento y seguimiento poscomercialización) y espacios transversales (I+D+i, calidad, regulación, sostenibilidad, marketing, comunicación y ventas).
- **Universidades y centros tecnológicos:** reforzar itinerarios y prácticas orientados a la industria e impulsar proyectos colaborativos entre empresa y academia con un rol explícito del/de la D-N.
- **Administraciones y organismos reguladores:** promover marcos que favorezcan la formulación responsable, la información clara al consumidor y la presencia del/de la D-N en iniciativas público-privadas.
- **Comunidad profesional de D-N:** activar el networking sectorial, la actualización continua y la disponibilidad para asumir roles híbridos (técnicos y de gestión) allí donde la industria lo requiera.

8.4. Compromiso del CoDiNuCat

El CoDiNuCat se compromete a reforzar y consolidar el perfil del/de la D-N en la industria mediante líneas de actuación y formación continua orientadas al sector. En coherencia con este planteamiento, las próximas líneas de actuación deben incluir:

- Desarrollo de itinerarios formativos específicos para la industria, en colaboración con el sector empresarial.
- Fomento de alianzas y espacios de colaboración entre profesionales, empresas e instituciones.
- Impulso de programas de mentoría para D-N que quieran orientarse hacia el sector industrial.
- Actualización de competencias en regulación, comunicación e innovación alimentaria.
- Promoción activa de la figura del/de la D-N como profesional imprescindible en equipos multidisciplinares del sector.

Estas acciones buscan impulsar la presencia, visibilidad y reconocimiento del colectivo en un ámbito estratégico y en crecimiento constante, contribuyendo a una industria más saludable, sostenible y centrada en las necesidades de la ciudadanía, siempre basada en la evidencia científica.

Para traducir este compromiso en acciones concretas y medibles, se definen las siguientes líneas de actuación prioritarias:

Mapa de oportunidades: identificar líneas y perfiles clave por subsector (transformación, distribución, industria farmacéutica y alimentación especializada, emergentes y foodtech), así como los principales actores con los que establecer sinergias: grandes empresas alimentarias (nacionales y multinacionales), startups y hubs de innovación, consultorías de regulación y seguridad alimentaria, centros tecnológicos, laboratorios y clústeres agroalimentarios, entre otros.

Bolsa de talento y perfiles tipo: visibilizar al/a la D-N con experiencia industrial y facilitar modelos de incorporación flexibles (internos o servicios externos). Esta bolsa debe identificar y poner en valor a profesionales con experiencia en los ámbitos clave del sector y permitir a la industria detectar con agilidad perfiles cualificados y adaptados a sus necesidades organizativas.

Diálogos Industria-D-N: impulsar sesiones sectoriales basadas en casos reales y retos compartidos para favorecer una relación fluida, práctica y orientada a resultados entre la industria alimentaria y los/las D-N. Estas iniciativas deben facilitar el intercambio de experiencias, la identificación de necesidades concretas y la generación de soluciones aplicadas, reforzando el papel de estos profesionales como agentes clave del sector.

Mesa técnica estable: crear un espacio de referencia para el colectivo de D-N que trabajan o colaboran con la industria, para canalizar consultas, compartir buenas prácticas y ofrecer actualizaciones regulatorias relevantes. Este espacio, sostenido por un equipo multidisciplinar de expertos/as del sector, debe garantizar información rigurosa, actual y útil para la práctica profesional, reforzando a la vez la coherencia y la alineación del colectivo ante los retos normativos y técnicos de la industria.

8.5. Cómo utilizar este documento

- **Para decidir:** como marco de referencia en la definición de roles y equipos.
- **Para implementar:** como guía para ordenar la conversación salud-sostenibilidad-negocio y evitar incoherencias.
- **Para formar:** como base en programas internos de empresa e itinerarios académicos orientados a la industria.

8.6. Actualización y mejora continua

El contexto tecnológico y normativo evoluciona rápidamente. Por ello, se mantendrá una versión viva del documento, incorporando aportaciones de profesionales, empresas, universidades y administraciones. El grupo de trabajo del/de la D-N en la Industria coordinará esta actualización periódica y velará por la calidad técnica y la utilidad práctica del documento.

En este contexto, es importante que los/las D-N que trabajan en la industria mantengan actualizadas y acreditadas sus competencias en los ámbitos clave del sector.

Algunas de las certificaciones y acreditaciones de interés son:

- **Formación en seguridad alimentaria y calidad (APPCC, ISO 22000, BRC, IFS).**
- **Acreditaciones en regulación y etiquetado alimentario, incluida la normativa europea.**
- **Certificación en sostenibilidad y estrategias ESG aplicadas al diseño y reformulación de productos.**
- **Cursos avanzados de innovación alimentaria, ingredientes emergentes y tendencias tecnológicas.**
- **Competencias en comunicación científica y marketing responsable para garantizar rigor y coherencia en mensajes y campañas.**

Estas certificaciones refuerzan el valor profesional de los/las D-N y contribuyen a su consolidación en un sector cada vez más exigente y regulado.

9. Glosario (A-Z)

ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària)

Organismo de la Generalitat de Catalunya que coordina la vigilancia, el control y la comunicación del riesgo alimentario en Cataluña.

ACCIÓ (Agència per a la Competitivitat de l'Empresa)

Organismo de la Generalitat de Catalunya que impulsa la competitividad empresarial, la innovación y la internacionalización, con programas que incluyen el ecosistema agroalimentario.

AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición)

Autoridad estatal en seguridad alimentaria y nutrición. Gestiona la notificación de complementos alimenticios y coordina los sistemas de alerta alimentaria.

APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)

Sistema preventivo de seguridad alimentaria que identifica, evalúa y controla los riesgos a lo largo del proceso productivo.

AUME (Alimentos para Usos Médicos Especiales)

Productos destinados a personas con necesidades nutricionales específicas derivadas de enfermedades, trastornos o condiciones médicas, que deben utilizarse bajo supervisión médica. En inglés FSMP (Food for Special Medical Purposes).

Benchmark

Análisis comparativo de productos o del mercado para identificar posicionamiento, fortalezas y áreas de mejora, así como declaraciones nutricionales o de salud y oportunidades.

Brief de producto

Documento inicial que define los requisitos clave para desarrollar un producto (objetivos, público, perfil nutricional, requisitos técnicos y regulatorios).

BRC, IFS e ISO 22000

Estándares internacionales de seguridad alimentaria y calidad utilizados para auditar procesos y sistemas y garantizar el cumplimiento de los requisitos del sector.

Cadena alimentaria

Conjunto de etapas que sigue un alimento desde la producción primaria hasta el consumo, incluidas la transformación, distribución y comercialización.

Category management (gestión de categoría)

Enfoque estratégico para gestionar categorías de producto a partir de datos del consumidor, con el objetivo de optimizar el surtido, la presentación y la rentabilidad.

CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica)

Organismo responsable de la certificación y el control de la producción agraria ecológica en Cataluña.

Compliance (cumplimiento normativo)

Conjunto de procesos y prácticas para garantizar que el producto, el etiquetado y la comunicación se ajusten a la legislación vigente.

Comunicación responsable

Transmisión de información clara, veraz y basada en la evidencia científica, acorde con la normativa y orientada a evitar confusiones o mensajes engañosos.

Clúster (clúster empresarial)

Agrupación de empresas, instituciones y otros agentes de un mismo sector que colaboran para mejorar la competitividad, la innovación y el desarrollo económico.

Declaraciones nutricionales y de salud

Mensajes que indican o sugieren propiedades nutricionales o beneficios para la salud de un alimento, regulados por la normativa europea.

Due diligence de etiquetado

Revisión técnica y legal completa (ingredientes, información nutricional, declaraciones nutricionales y de salud, formatos) previa al lanzamiento del producto.

Ecosistema alimentario

Conjunto de agentes, relaciones y actividades de producción, transformación, distribución y consumo de alimentos, incluidas empresas, instituciones, centros de investigación y consumidores.

EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria)

Organismo de la Unión Europea que emite dictámenes científicos para apoyar la normativa y la evaluación de riesgos en seguridad alimentaria, incluidas las declaraciones de salud.

ESG (Environmental, Social and Governance)

Criterios que evalúan el impacto ambiental, social y de gobernanza de las actividades empresariales.

Evidencia científica

Conjunto de pruebas derivadas de estudios e investigaciones que sustentan las decisiones técnicas y las recomendaciones en nutrición y salud.

Foodtech

Sector que integra tecnología y alimentación para desarrollar nuevos productos, procesos y modelos de negocio innovadores.

KOL (Key Opinion Leader)

Profesional reconocido en su ámbito que influye en la opinión y decisiones de otros profesionales o del mercado.

Marketplace (plataforma de venta en línea)

Plataforma digital donde distintos vendedores ofrecen productos al consumidor final, facilitando la comercialización mediante el comercio electrónico.

MDD (Marca de Distribución)

Marca propia del retailer. Implica una estrecha coordinación técnica (brief, especificaciones, pruebas, etiquetado).

Medical marketing (Marketing médico)

Función de marketing con un fuerte componente científico y regulatorio orientada a profesionales de la salud (prescriptores) y a los canales sanitarios y farmacéuticos.

Nutracéutico

Producto derivado de alimentos que contiene componentes bioactivos con potencial efecto sobre la salud, más allá de la función nutricional básica. No constituye una categoría regulada como tal en la normativa europea.

Nutrición funcional

Enfoque que estudia cómo determinados alimentos o componentes pueden influir en funciones fisiológicas específicas, más allá del aporte nutricional básico, siempre en coherencia con la evidencia científica y la normativa vigente.

Productos emergentes

Categorías de alimentos o productos innovadores que evolucionan rápidamente y a menudo se sitúan en la intersección entre alimentación, salud y tecnología, requiriendo criterio científico y regulatorio para su validación y comunicación.

Retail (canal minorista)

Canal de venta directa al consumidor final que incluye supermercados, hipermercados y otros puntos de venta.

Trade marketing (marketing de canal)

Estrategias orientadas a optimizar la presencia y el rendimiento de los productos en los canales de venta.

I+D+i (Investigación, Desarrollo e Innovación)

Actividades orientadas a crear, mejorar y validar productos, procesos o servicios.

Sostenibilidad alimentaria

Enfoque que integra salud, impacto ambiental y viabilidad económica en el sistema alimentario.

Stakeholder (parte interesada)

Persona o entidad con interés o impacto en la actividad de una empresa o proyecto.

Upcycling

Transformación de subproductos o residuos en nuevos productos o ingredientes con mayor valor, para reducir el desperdicio.

