Asesoramiento para ofrecer menús sin gluten ni lactosa en restauración colectiva

2026 Universidad Pablo de Olavide
Ver la oferta en la web. www.upo.es/UPOtec
Contacta con la OTRI: otri@upo.es

Sector

Alimentación y bebidas

Área Tecnológica

Biomedicina y Salud Pública

Descripción

La investigadora Griselda Herrero Martín, perteneciente al Área de Nutrición y Bromatología del Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica de la Universidad Pablo de Olavide, tiene la capacidad científico-técnica de asesorar y formar a los restauradores de establecimientos de restauración colectiva (restaurantes, hoteles y catering) con el objetivo de que puedan ofrecer menús sin gluten ni lactosa, mejorando la calidad de vida de los pacientes y la cuota de mercado de los establecimientos.

Necesidad o problema que resuelve

La celiaquía es una enfermedad de base inmunitaria que daña la mucosa intestinal, causada por la exposición a la gliadina, uno de los componentes del gluten presente en la harina de cereales, fundamentalmente el trigo, pero también la cebada, el centeno y la avena, que dificulta la absorción de los nutrientes e incrementa la permeabilidad intestinal. La intolerancia a la lactosa se produce por un déficit de la enzima lactasa, encargada de digerir la lactosa. Muchos pacientes celiacos presentan intolerancia a la lactosa. La incidencia de celiaquía en España es de 1/118 en niños y 1/389 en adultos. La intolerancia a la lactosa afecta al 30-50% de la población adulta española. Un 10% de los celiacos son intolerantes a la lactosa y un 50% de celiacos con síndrome malabsortivo presentan déficit de lactasa. El único tratamiento para ambas patologías es una dieta libre de gluten y lactosa, complicado de cumplir fuera de casa. La correcta educación nutricional del paciente y su entorno (restauración colectiva) es fundamental para mejorar su calidad de vida. La investigadora de la Olavide, Griselda Herrero, a través de un proceso de análisis y evaluación de los establecimientos de restauración colectiva así como de formación de los trabajadores, capacita a los restauradores para elaborar platos aptos para ambas intolerancias. De esta forma se mejoran la seguridad y calidad de vida del celiaco con intolerancia a la lactosa además de facilitar la ganancia en competitividad a los restauradores, siendo pioneros en España en incluir platos sin gluten ni lactosa.

Aspectos innovadores

Se mejoran la seguridad y calidad de vida del celiaco con intolerancia a la lactosa además de facilitar la ganancia en competitividad a los restauradores, siendo pioneros en España en incluir platos sin gluten ni lactosa. Gracias a la presente Capacidad I+D el establecimiento ofrece una carta de platos libres de gluten y lactosa avalado científicamente por una Universidad. En este sentido hay que decir que la investigadora responsable, Griselda Herrero Martín, ya ha realizado un estudio en varios establecimientos implantando menús sin gluten ni lactosa en 4 restaurantes y 1 catering obteniendo resultados positivos para pacientes y restauración. Ver artículo en: Revista Española de Nutrición Humana y Dietética. 2014; Vol. 18(Supl. 1): 45 - 118 Especial VI Congreso Fundación Española de Dietistas Nutricionistas.Asimismo hay que destacar que la investigadora Griselda Herrero, junto a Mª Cristina Núñez Carmona, ha elaborado una guía para el paciente celiaco e intolerante a la lactosa para restauración colectiva, que ha obtenido el aval científico de la SANCYD (Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética), y está siendo evaluada por la Sociedad Española de Nutrición (SEN) y la Fundación Española de Dietistas-Nutricionistas (FEDN) con el fin de obtener un aval científico. Está previsto que la guía sea publicada en 2015.

Tipos de empresas interesadas

Profesionales del sector de la restauración colectiva: Restaurantes. Hoteles. Catering.

Nivel de desarrollo

Disponible para el cliente

Más información

Perfil de Griselda Herrero Martín (Fuente: linkedin) Doctora en Bioquímica y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, ha desarrollado su labor investigadora en los campos del cáncer, la endocrinología y la nutrición en diferentes centros de investigación de prestigio, nacionales e internacionales. Ha completado su formación con Másteres, Cursos de Experto Universitario y numerosos cursos relacionados con la I+D+i y la Nutrición. Además, ha participado en numerosos congresos nacionales e internacionales con el fin de transmitir el conocimiento a la comunidad científica. Actualmente compagina su labor como dietista-nutricionista y directora de Norte Salud Nutrición y como docente en la Universidad Pablo de Olavide, en el Área de Nutrición y Bromatología; impartiendo clase en varios Grados y un Máster, organizando Cursos de Verano, dirigiendo trabajos fin de grado y fin de máster, participando en proyectos de innovación docente, realizando cursos de formación, impartiendo ponencias como invitada en diferentes actos, etc., además de co-dirigir un proyecto de investigación concedido recientemente. Colabora como divulgadora con diversas revistas, blogs, programas de televisión y radio relacionados con el campo de la nutrición, la educación y la salud. Además, es colaboradora de la Escuela de Padres con Talento, revisora de la Revista Española de Nutrición Humana y Dietética y Vicesecretaria y responsable de formación continuada del Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Andalucía (CODINAN).

Equipo de Investigación

Dpto. de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Área de Nutrición y Bromatología. Universidad Pablo de Olavide.