



**Desarrollo y comunicación de las herramientas de normalización en alimentación hospitalaria en Andalucía.**

A. Caracuel<sup>1</sup>, J. Ferreira<sup>2</sup>, T. Arencibia<sup>3</sup>, MA. Andrés<sup>4</sup>, S. Salcedo<sup>5</sup>, J.M. Olmedo<sup>6</sup>, y R. Fernández-Daza<sup>7</sup>.

Grupo de Trabajo de Normalización en Alimentación Hospitalaria de la SANCYD

<sup>1</sup>Hospital Universitario Regional de Málaga, <sup>2</sup>Hospital Universitario Reina Sofía (Córdoba), <sup>3</sup>Hospital Universitario Puerta del Mar (Cádiz), <sup>4</sup>Complejo Hospitalario Torrecárdenas (Almería), <sup>5</sup>Complejo Hospitalario de Jaén (Jaén), <sup>6</sup>Hospital Universitario Virgen del Rocío (Sevilla), <sup>7</sup>Hospital Universitario Virgen Macarena (Sevilla).

**INTRODUCCIÓN**

En Andalucía existen 45 Hospitales Públicos, con 14.606 camas, y en los que se sirven 11.700 pensiones completas/día.

El Grupo de Trabajo de Normalización en Alimentación Hospitalaria comenzó su andadura el 11/03/2010, trabajando sobre la Certificación de Proveedores, las Especificaciones sobre Productos, y las Fichas Técnicas (FT) de Platos.

**OBJETIVOS**

- Elaborar una norma de certificación de proveedores, desarrollar un documento normalizado de especificaciones técnicas de los productos alimenticios, y desarrollar un catalogo de FT de platos de la alimentación hospitalaria.
- Elaborar estrategias para comunicar los documentos realizados en normalización de la alimentación hospitalaria en Andalucía.



**METODOLOGÍA**

- Aportación y estudio de documentación de distintos hospitales públicos de Andalucía.
- Elaboración del borrador de Norma Hospifood®, y aprobación de la versión "0.0", 1.0, 1.1 y la actual 1.2 de enero de 2.015.
- Elaboración de un catalogo de materias primas con formato de FT.
- Revisión de las FT de platos y elección de las que formarían el documento: perfil nutricional, unidad de compra, categoría comercial, cálculo nutricional y gramaje.
- Redacción y publicación de libro sobre: "Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social", con inclusión de la Norma Hospifood®, base de datos sobre especificaciones técnicas, y base de datos de fichas técnicas normalizadas.
- Presentación del trabajo en diferentes congresos relacionados con la alimentación hospitalaria: SANCYD, SENPE, SEGG, Foro de Servicios Generales Hospitalarios, Hostelería Hospitalaria.
- Creación de página web de la Norma Hospifood®:



**RESULTADOS**

- Publicación del libro con inclusión de los contenidos de la Norma Hospifood®, de la base de datos de especificaciones técnicas, y de la base de datos de fichas técnicas normalizadas de platos.
- Se entregaron de más de 3.000 ejemplares del libro en los 5 congresos en los que se ha presentado, y se realizaron más de 10.000 descargas del libro y de las bases de datos en las webs de: Campofrío, SANCYD, SENPE, ISSUU y Hospifood®
- Durante el último trimestre de 2014 se ha solicitado la certificación Hospifood® de 14 empresas alimentarias, habiendo terminado el proceso 11 de ellas.



**CONCLUSIONES**

- Se ayuda a la mejora de la inocuidad de los alimentos mediante la certificación de sus proveedores, y cuando una organización opta por contratar por Lotes de Productos o por Proveedor Único, HOSPIFOOD® también puede ser útil.
- Se ha realizado una normalización de las características técnicas, lo que repercute en una mejora de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Se dispone de un documento de referencia que agrupa y valora nutricionalmente los platos, aplicable parcial o totalmente según necesidades de cada centro.
- Se ha conseguido una distribución de más de 13.000 ejemplares del libro, de las bases de datos y la Norma, siendo su impacto mucho mayor.
- La Norma Hospifood® está empezando a ser conocida y reconocida por los operadores económicos.