



## El hospital Regional de Málaga renueva la acreditación que certifica su menú ecológico

28-11-2017

**El Hospital Regional Universitario de Málaga ha recibido, por segundo año, la certificación que acredita los productos del menú completo 100% ecológico (dieta basal) que el centro ofrece diariamente a 20 pacientes ingresados. El hospital ha participado así mismo en la segunda campaña nacional de promoción de las legumbres, impulsada por Mensa Cívica.**

El Hospital Regional Universitario de Málaga ha vuelto a recibir la acreditación que certifica su menú 100% ecológico, con alcance en la Unión Europea, que otorga el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE), agencia certificadora en el ámbito de la producción ecológica.

Esta certificación se ha otorgado tras la auditoría realizada del proceso completo desde el almacenamiento de las materias primas al servicio al paciente en forma de menú -almacenes, elaboración, emplatado y distribución- incluyendo la toma de muestras de la producción final para su análisis.

Desde abril de 2016 el centro hospitalario ofrece diariamente a 20 pacientes ingresados, la posibilidad de tomar un menú completo – desayuno, comida, merienda y cena – elaborado en su totalidad con productos ecológicos certificados. Este año se van a ofrecer más de 7.000 menús con productos ecológicos– alrededor de 15.000 kg de materias primas -.

*“La idea de los menús ecológicos surgió de la antigua jefa de servicio de hostelería, **Rosa Roque**, quien quiso avanzar en este asunto tras conocer que algunos comedores escolares estaban empezando a ofrecer menús ecológicos y quiso dar un paso más en el hospital y trasladar esa idea a nuestras cocinas”, comenta **Ángel Caracuel**, técnico superior en Nutrición y Control de Alimentos del Hospital Regional de Málaga y colaborador de nuestra revista.*

Tras la gestión oportuna con la Unidad de Endocrinología del hospital, se tomó la decisión de ofrecer cada día a una veintena de pacientes con dieta basal la posibilidad de degustar el menú completo elaborado con alimentos ecológicos. Este consta de leche, café, pan, aceite y galletas para el desayuno, lentejas con verduras, estofado de ternera y manzana para el medio día y para la cena, tortilla de patatas, crema de verduras y yogurt.

Además de que el menú sea ecológico, los profesionales trabajan para que esté compuesto por alimentos de cercanía y de temporada. *“Esta reacreditación demuestra que estamos haciendo las cosas bien y de forma transparente; fuimos el primer hospital en tener un menú completo 100% ecológico y lo incluimos en el código de dietas”*, señala Caracuel, quien recuerda que para obtener el distintivo de menú ecológico, todos los productos tienen que estar certificados, desde la carne a la leche, pasando por los colorantes.

Los alimentos proceden de sistemas de producción ecológica certificada, controlada a lo largo de todas las etapas del proceso productivo. La certificación de los alimentos ecológicos es una medida de garantía para los consumidores en los que se genera una mayor confianza, y al mismo tiempo favorece el desarrollo de la producción ecológica y contribuye a la preservación del medio ambiente y la biodiversidad.

### Participación en la campaña de las legumbres

Dentro de la apuesta de la cocina de proximidad, el hospital Regional de Málaga llevó a cabo el pasado septiembre unas jornadas de promoción de la alimentación saludable y productos de cercanía con una degustación para los pacientes de tomate 'Huevo Toro' ecológico del Valle de Guadalhorce - 150 kg –, y el pasado viernes, 24 de noviembre, acogió una acción dirigida a la potenciación del producto de cercanía, que se enmarca en la segunda campaña 'Consume legumbres del país, son sanas y sostenibles', organizada por Mensa Cívica. A través de esta acción se distribuyeron más de 35 kilos de lentejas, lo que en la práctica supuso 600 platos de potaje de lentejas para promover el consumo de legumbres del país. Este acto se engloba dentro de una campaña que da continuidad al año internacional de las legumbres, celebrado el año pasado.

El hospital Regional de Málaga junto al Germans Trias i Pujol de Badalona (Barcelona), han sido los dos únicos hospitales de la geografía española que han participado en la campaña de las legumbres. Junto a ellos lo han hecho cinco residencias de personas mayores y 441 comedores escolares, cinco autogestionados y el resto, gestionados externamente por una docena de empresas operadoras, del sector.

El Regional de Málaga además, editó un díptico para la ocasión, con información sobre las legumbres, su cultivos, consumos, importancia respecto a la sostenibilidad y aportes nutricionales.



– [Descarga del díptico en .pdf](#)

### Noticias Relacionadas

- [Tomate ecológico y de cercanía para los pacientes del Regional Universitario de Málaga](#)
- [El Regional de Málaga se convierte en el primero en servir menús ecológicos certificados](#)
- [Principales causas y consecuencias del despilfarro alimentario en los hospitales](#)
- [Recomendaciones para la compra de alimentos saludables y sostenibles en hospitales](#)
- [El Germans Trias, primer gran hospital catalán en donar sus excedentes de comida](#)
- [El Hospital Clínico San Carlos ofrece comida saludable en sus máquinas expendedoras](#)
- [“En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna”](#)