

INCLUSIÓN DE CRITERIOS ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL VENDING ALIMENTARIO HOSPITALARIO.

Autores: *A. Caracue¹, G. Oliveira¹, R. Roque², A. Muñoz¹, M. Gonzalo¹, y M.J. Tapia¹.*

¹UCG de Endocrinología y Nutrición y ²Subdirección de Hostelería del Hospital Regional Universitario Carlos Haya (Málaga).

Introducción.

En los hospitales tiene una gran importancia para los pacientes, visitantes y trabajadores la existencia de máquinas expendedoras de productos alimentarios, ya que son usadas las 24 horas del día, los 365 días del año.

La “Estrategia NAOS” tiene como meta fundamental fomentar una alimentación saludable para invertir la tendencia ascendente de la prevalencia de la obesidad.

Objetivo.

Mejorar el servicio de vending alimentario hospitalario mediante el fomento de una alimentación saludable.

Metodología.

Se procedió a incluir en el pliego de cláusulas administrativas particulares y en el de prescripciones técnicas facultativas, criterios para el fomento de la alimentación saludable, procediéndose de la siguiente forma:

Búsqueda y estudio de información técnica sobre máquinas expendedoras, y sobre criterios y objetivos seguidos en estrategias nacionales y autonómicas sobre alimentación saludable.

Reuniones con empresas del sector de las máquinas expendedoras para verificar la viabilidad del objetivo perseguido.

Retroalimentación de la información recogida, corrección de criterios y propuesta a la Plataforma Provincial de Compras de Málaga (PPCM) de su inclusión en el próximo concurso.



Resultados.

- Se ha conseguido incluir en el “pliego de condiciones particulares de la concesión de dominio público para la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y productos sólidos alimentarios en las dependencias del Hospital Regional Carlos Haya y el Área de Gestión Sanitaria Norte de Málaga (Expediente nº: MA11003)”, los siguientes puntos relacionados con la alimentación saludable y con la valoración que se cita:

- | | |
|---|--------------|
| . Sistema de Autocontrol. | 0 a 3 puntos |
| . % de utilización de productos ecológicos o de comercio justo. | 0 a 3 puntos |
| . Instalación de Islas Saludables®. | 0 a 2 puntos |

- Se establece el concepto de Isla Saludable® que serán zonas constituidas por máquinas claramente identificadas y diferenciadas del resto de máquinas, y que contendrán: agua mineral, zumos de frutas 100% naturales sin edulcorantes, bebidas a base de frutas, zumos, gazpachos, fruta presentada en formato de IV gama, snacks de frutas (sin aditivos y con conservantes naturales), conservas de frutas (sin azúcar), ensaladas, frutos secos (sin coberturas de cacao, azúcares), yogures y preparados lácteos, barritas dietéticas de cereales, tortitas de arroz, paquetes de galletas (dietéticas) y bocadillos y sándwiches a base de componentes de origen vegetal, jamón o conservas de pescado, sin salsas y sin aditivos.

En el caso de que se quiera añadir una máquina de café e infusiones, estos productos deberán ser café, infusiones y leche naturales y amparados por alguna certificación de alimentación ecológica o de Comercio Justo.

Conclusiones.

- Se han conseguido incluir criterios de alimentación saludable en el pliego de la concesión de máquinas expendedoras de productos alimenticios de la PPCM.
- La prestación del servicio se realizará de acuerdo a la “Estrategia NAOS”.
- Desde el 1 de febrero de 2012 se han instalado 5 Islas Saludables® distribuidas: 2 en las entradas de los pabellones A y B del Hospital general, 2 en las entradas de los pabellones del Hospital Materno Infantil y la última, a la entrada del Hospital Civil.

