



Alimentación hospitalaria: excelencia en la calidad, sostenibilidad y adaptación al paciente

07-03-2017

Más de 80 profesionales que desarrollan su actividad profesional en el ámbito de la alimentación institucional, participaron en el primer curso de la Genah para actualizar sus conocimientos y aprender nuevas habilidades relacionadas con la excelencia en la calidad del servicio, la seguridad alimentaria, la normalización y la nutrición clínica, entre otras cuestiones.

Entre los pasados 24 y 25 de febrero y organizado por el Grupo de Estudios de Normalización en Alimentación Hospitalaria (Genah) de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (Sancyd), se celebró un curso para conocer los retos de la normalización de la alimentación en los hospitales, al que acudieron más de 80 profesionales del sector, tanto profesionales sanitarios como no sanitarios que desarrollan su actividad profesional en el ámbito de la alimentación institucional (hospitalaria, geriátrica, escolar...) tanto a nivel de atención sanitaria como a nivel de producción, de control de calidad, control de la inocuidad alimentaria, o a nivel de gestión de recursos (veterinarios, TED, profesionales de enfermería, biólogos, dietistas-nutricionistas, médicos, farmacéuticos, ingenieros, economistas...).

Para ello se contó con la colaboración de la propia Sancyd, presidida por el **Gabriel Oliveira**, y con la coordinación científica del **Ángel Caracuel**, ambos del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional de Málaga.

Los objetivos que se perseguían se resumen en: incrementar los conocimientos en nutrición clínica, dietética y bromatología desde la perspectiva de la calidad sanitaria y la evidencia científica más actualizada; favorecer la actualización de conocimientos y el aprendizaje de nuevas habilidades en el campo de la inocuidad alimentaria; facilitar la difusión del conocimiento sobre inocuidad y sobre la normalización de los alimentos; y conocer y unificar criterios y características sobre calidad y normalización, entre los profesionales de la atención especializada.

Modelo de excelencia EFQM

La primera unidad didáctica "Modelo de excelencia EFQM en el sector público" fue dirigida por **Ruth López de Dicastillo**, bromatóloga-técnica F.A. del Servicio de Alimentación del Hospital San Pedro de Logroño del Servicio Riojano de Salud, quien

introdujo al primer ponente **Félix Rivera**, responsable de calidad del mismo hospital, quien habló sobre 'El Modelo de excelencia EFQM 2013 y su validez en la sostenibilidad del sistema sanitario público', destacando que el modelo EFQM *"proporciona una visión global e integral de las organizaciones que permite que la gestión de la sanidad sea cosa de todos, desde arriba hasta abajo; por ello nos debemos comprometer a adoptar la mejor decisión para cada paciente, pero también a que esa decisión beneficie, o por lo menos no perjudique, al sistema, pensando en que el sistema tiene que ser sostenible y dar respuesta a todos los demás grupos de interés"*.

Posteriormente intervino **Antxón Apeztexea**, jefe de Servicio de la Unidad de Calidad, Investigación, Comunicación, Innovación y Medio Ambiente de la Organización Sanitaria Integrada Bilbao-Basurto, quien explicó el 'Modelo de gestión EFQM avanzado del País Vasco'. En una primera parte analizó el impacto que ha tenido la utilización de este modelo en las organizaciones de Osakidetza durante los últimos 15 años, describiendo las fortalezas y debilidades que se han identificado como consecuencia de su utilización; y en la segunda presentó el modelo de gestión avanzada, como el nuevo referente del modelo de excelencia que desde hace tres años están utilizando.

Por último, Ruth López de Dicastillo, habló sobre la 'Integración del modelo EFQM en un sector público como el Servicio de Alimentación del Servicio Riojano de Salud'. Para ello focalizó esa integración con el modelo EFQM, en los campos y mejoras que se han incorporado, en las ventajas y desventajas que durante estos años han aparecido con este nuevo modelo. Además se hizo mención al nuevo campo EFQM de la página de Hospifood, explicando cual es el objetivo basado en dicho modelo, su utilidad y funcionalidad, todo ello enfocado a mejorar el *benchmarking* entre organizaciones del sector hostelería.

Información obligatoria y fraudes alimentarios

La segunda unidad didáctica "Información al consumidor" fue dirigida por Ángel Manuel Caracuel, veterinario bromatólogo de la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional Universitario de Málaga y colaborador de nuestra revista, que comenzó presentando a los otros dos ponentes que le acompañaban para posteriormente tratar el tema de los 'Alérgenos e información Nutricional'. Para ello y partiendo de la legislación alimentaria vigente hizo una breve reseña de la evolución del etiquetado de los alimentos, de los campos obligatorios y de la percepción que tienen los consumidores de la información presente en el etiquetado. Posteriormente se centró en la obligatoriedad de la mención de los alérgenos en alimentos sin envasar (2014) y del contenido nutricional (2016).

Nicanor Martín, director de Consultoría de Laboratorios Aquimisa, desarrolló una ponencia titulada 'Tipos de fraudes alimentarios y métodos analíticos para su detección'. Para Nicanor Martín, la presencia de escándalos por fraude (adulteración por carne de caballo, presencia de melanina en leche...) nos hace ver que cualquier producto alimenticio tiene riesgo de adulteración y que toda organización dentro de su plan de seguridad alimentaria debe de contar con un sistema para evaluar los riesgos sobre el fraude a los que está expuesto y las posibles consecuencias de los mismos. Durante su intervención realizó un resumen de la situación actual sobre los planes de defensa anti-fraudes, las técnicas analíticas que los controlan y los distintos métodos para detectarlos dentro de las organizaciones.

Por último, intervino **Gemma Trigueros**, coordinadora de Alimentación de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU), quien aportó datos sobre los 'Estudios de la OCU 2015-2016 en la industria alimentaria', haciendo énfasis en los realizados sobre carnes picadas, etiquetas trampa, alimentos con fibra, y productos sin lactosa.

La tercera unidad didáctica "Alimentación sostenible" fue dirigida por **Gabriel Olveira**, jefe de sección del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional Universitario de Málaga, quien comenzó haciendo una introducción sobre la utilización de la dieta mediterránea como pilar básico en los códigos de dietas en la alimentación hospitalaria.

Para finalizar la primera jornada **Fernando Rueda**, de la Comisión de Etnología del Consejo Andaluz de Patrimonio Histórico, habló sobre las innumerables ventajas de la 'cocina tradicional' para enlazar con **Esperanza Peláez**, coordinadora de Málaga en la mesa (suplemento de gastronomía del 'Diario Sur'), quien hizo hincapié en el tema de los alimentos de temporada y de cercanía.

Nuevas tecnologías para el proceso de producción alimentaria

El segundo día de curso empezó tratando el tema de las "Tecnologías emergentes en la producción y conservación de alimentos", la cuarta de las unidades didácticas, que fue dirigida por **José Ferreira**, veterinario bromatólogo del Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria del Hospital Reina Sofía de Córdoba. Ferreira introdujo el tema de los procesos de producción y conservación de alimentos echando la vista atrás para explicar el origen de los procesados, '¿De dónde venimos?'

Lorena Uzquiza, técnica en Aplicaciones de Hiperbaric, introdujo el tema de las altas presiones como una realidad, explicando cuáles son las ventajas y desventajas del sistema y deteniéndose en cómo la demanda de productos más frescos y menos procesados se ha incrementado en los últimos años, hecho que, que junto a la seguridad alimentaria requerida, ha hecho de las altas presiones una opción de procesado que no ha dejado de crecer de manera exponencial. Esta técnica, de proceso en frío, consiste en someter el alimento en su envase final a altos niveles de presión hidrostática (transmitida por el agua) de hasta 600 MPa durante unos minutos, permitiendo alargar la vida útil de una gran variedad de productos alimentarios (entre dos y tres veces en comparación con productos sin procesar) y manteniendo las características organolépticas y la calidad nutricional de los productos frescos. Al tratarse de un proceso en frío permite conservar aquellos compuestos que se ven comprometidos con la aplicación de calor para incorporar vitaminas y aromas.

Marta Santos, directora de Calidad Frutas Montosa, expuso su experiencia con las altas presiones vivida en su propia empresa. Esta nueva tecnología ha permitido a la marca comercializar varias propuestas técnicas. Al ser una inversión importante, Santos insistió en la necesidad de *"optimizar los costes del proceso teniendo en cuenta que, como resultado, van a conseguir garantizar la seguridad alimentaria y la calidad sensorial y, por otra parte, atraer y fidelizar al consumidor"*

El curso finalizó con una cata de la DO Aceites de Oliva Virgen Extra de Antequera, y una clase práctica sobre Iniciación a la cata dirigida por **José María Horcas**, jefe del Panel de Cata de la citada DO.

El curso ha obtenido el aval científico de la Sancyd y se ha solicitado la acreditación a la Dirección General de Calidad, Investigación, Desarrollo e Innovación de la Junta de Andalucía de acuerdo a los criterios de la Comisión de Formación Continuada del Sistema Nacional de Salud.

– Más información y conclusiones sobre los cursos y jornadas llevados a cabo hasta ahora en diversos hospitales andaluces: www.hospifood.com/jornadas

Noticias Relacionadas

- Del blanco y negro... al 'Rosa'; evolución de la alimentación hospitalaria en Andalucía (y 3)
- Del blanco y negro... al 'Rosa'; evolución de la alimentación hospitalaria en Andalucía (2)
- Del blanco y negro... al 'Rosa'; evolución de la alimentación hospitalaria en Andalucía (1)
- La normalización como base para mejorar la calidad en la gestión y servicios (II)
- La normalización como base para mejorar la calidad en la gestión y los servicios (I)
- Incorporados nuevos anexos en el libro 'Normalización en alimentación hospitalaria'