



Alimentación institucional, una obra que analiza el entorno escolar, geriátrico y hospitalario

20-04-2016

La trilogía *Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI* (entorno escolar, entorno geriátrico y entorno hospitalario / gastronomía y ocio) es una obra que fue presentada en 2013, como resultado de un trabajo realizado por la Cátedra Tomás Pascual y la Universidad San Pablo CEU durante el año 2012.

Bajo el título general de *Alimentación institucional* se desarrollaron tres interesantes seminarios centrados en la restauración colectiva en tres entornos distintos: escolar, geriátrico y hospitalario. Tal como comenta **Ricardo Martí Fluxá**, presidente del Instituto Tomás Pascual, en uno de los prólogos, *“a lo largo de las jornadas se expuso la situación actual en que se encuentra la restauración colectiva en tres sectores básicos del ciclo vital de una persona, diferentes entre sí, pero con parecidas necesidades. El objetivo final de los servicios de alimentación institucional no es solo ofrecer alimentos seguros y de calidad, sino también la elaboración de unos menús con un aporte de energía y nutrientes acorde a cada grupo de población”*.

Y continúa: *“con la aparición de nuevas y modernas empresas de colectividades se ha dado un gran paso adelante en la calidad del servicio y de la comida. Los avances de la tecnología, junto con los actuales sistemas de control de calidad, han favorecido que las empresas de colectividades hayan avanzado notoriamente tanto en materia de seguridad alimentaria como en la calidad nutricional de la comida que sirven. Dar de comer a 1.000 personas a la vez requiere un enorme esfuerzo de coordinación, en la que cada una de las partes de la cadena que componen el equipo de trabajo juega un papel determinante para el siguiente nivel de actuación”*.

La obra profundiza en distintos aspectos de la alimentación institucional, como la organización y gestión de comedores colectivos, la provisión de alimentos, la investigación en productos adaptados para las diferentes poblaciones y los modelos de programas existentes en España más representativos para cada caso. Este interés, junto a lo abultado de la cifra del número de personas que comen a diario en los comedores colectivos, son los hechos que animaron a la Cátedra Tomás Pascual y la Universidad San Pablo CEU a realizar este estudio sobre la nutrición institucionalizada.

A lo largo del primer libro de esta trilogía, *Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI: entorno geriátrico*, se explican las diferentes organizaciones de los servicios de alimentación y nutrición en personas mayores institucionalizadas en centros públicos,

privados y centros de día, así como el estado actual sobre la investigación e innovación en alimentación y nutrición para las personas mayores.

En el segundo libro de la trilogía, *Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI: entorno escolar*, se tratan temas como el estado nutricional de los escolares, o la organización y gestión de sus comedores. Especialistas de la AESAN (hoy AECOSAN) y de varias comunidades autónomas explican los diferentes modelos de Programas de Comedores Escolares, así como programas en el ámbito y entorno escolar que están hoy en día implantados en España.

Por último, en el libro *Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI: entorno hospitalario/gastronomía y ocio*, se analiza desde dentro, y de la mano de nueve especialistas nacionales, la gestión y organización en la restauración hospitalaria, el estado de la nutrición hospitalaria en España, los servicios de dietética y cocina de los hospitales, o algo tan importante, y en ocasiones olvidado, como es el consejo nutricional en el alta hospitalaria.

Descárgate las guías:

- [Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI: entorno geriátrico.](#)
- [Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI: entorno escolar.](#)
- [Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI: entorno hospitalario/gastronomía y ocio.](#)