



Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

Bromatología y salud pública: las claves del quinto curso de Genah sobre alimentación hospitalaria

Bromatología y salud pública: las claves del quinto curso de Genah sobre alimentación hospitalaria

Miércoles, 12 de marzo 2025

La quinta edición de la Genah ha destacado la importancia de la bromatología en la salud pública, especialmente en la alimentación hospitalaria. Bajo el lema 'Bromatología hospitalaria, piedra angular de la salud pública', el evento incluyó conferencias magistrales y talleres especializados con temas como la seguridad alimentaria, la nutrición y la sostenibilidad, con expertos del sector que discutieron estrategias para mejorar la calidad y seguridad de los alimentos.

Celebrado entre los pasados 6 y 7 de marzo, el quinto curso de la Genah ha abordado la bromatología como ciencia encargada del estudio de los alimentos en todas sus dimensiones, desempeñando un papel crucial en la salud pública, especialmente en contextos tan sensibles como la alimentación hospitalaria. Como así se desprende de su lema 'Bromatología hospitalaria, piedra angular de la salud pública'.

El curso fue inaugurado por el decano de la Facultad de Veterinaria de Córdoba, **Manuel Hidalgo**, el vicepresidente de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética, **Juan Bautista**, por **José María de Torres**, presidente del Icov de Córdoba y consejero del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios y **Antonio Ortega**, secretario general del Icof de Córdoba y consejero del Consejo Andaluza de Colegios Oficiales de Farmacia.

Conferencias magistrales y talleres especializados

La jornada se inauguró con la conferencia 'La declaración de Viena: el cuidado nutricional es un derecho humano', impartida por **Gabriel Olveira**, director de la UGC de Endocrinología y Nutrición del HU Regional de Málaga y cinco unidades didácticas de carácter institucional y científico-técnico bajo los títulos: 'Seguridad alimentaria protagonista de la salud pública'; 'Salud pública y bromatología'; 'Riesgos presentes, no emergentes'; 'Futuro o pasado de la restauración colectiva'; y 'Vida útil de los alimentos y sus implicaciones en salud pública'.

Así mismo, el curso contó con tres conferencias magistrales: 'Pérdidas nutritivas de alimentos por tratamientos tecnológicos y culinarios', 'Alimentos sostenibles. Agenda 2030' y 'Listeria monocytogenes. Orígenes, rutas e implicaciones en salud pública'. Por último también se realizaron dos talleres sobre disfagia a cargo de [Campofrío Health Care](#) y [Vegenat](#).

Clausura y conclusiones

Al acto de clausura asistió el vicerrector de Salud y Bienestar de la Universidad de Córdoba, **Rafael Solana** y el director gerente del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, **Francisco Triviño**. Se destacó el honor que suponía para la Universidad de Córdoba y para el Servicio Andaluz de Salud, el haber acogido un encuentro de tanta relevancia, en el que se sitúa a la bromatología como piedra angular en el cuidado de la salud pública.

Triviño reconoció y destacó el trabajo que realizan los bromatólogos como clave para fomentar y visibilizar la alimentación hospitalaria, animando a seguir impulsando este camino de normalización, mejora continua y excelencia, y reafirmó su compromiso de colaboración con Genah y Sancyd y con las entidades que apuestan por una alimentación hospitalaria de calidad, segura y adaptada al siglo XXI.

Este curso ha sido un espacio de encuentro y reflexión en el que se ha destacado que la bromatología hospitalaria no es sólo un componente operativo de los sistemas de salud, sino una piedra angular para construir sociedades más saludables y sostenibles.

Bromatología, seguridad alimentaria y salud pública

Garantizar la seguridad alimentaria no solo protege a las poblaciones generales, sino que adquiere especial relevancia en hospitales, donde la presencia de pacientes inmunocomprometidos amplifica los riesgos asociados a alimentos.

La bromatología contribuye al diseño de estrategias efectivas para prevenir la contaminación, mejorar las prácticas higiénicas y capacitar al personal encargado de la manipulación, contribuyendo además en la investigación para enfrentar amenazas emergentes, como las infecciones causadas por bacterias multirresistentes, incluyendo los patógenos del grupo Eskape (*Enterococcus faecium*, *Staphylococcus aureus*, *Klebsiella pneumoniae*, *Acinetobacter baumannii*, *Pseudomonas aeruginosa*, y *Enterobacter* spp). Por ello,

su impacto trasciende la seguridad alimentaria y se vincula con la vigilancia epidemiológica, el monitoreo microbiológico y el desarrollo de protocolos que protegen la salud.

En el contexto de la alimentación hospitalaria, la bromatología permite abordar desafíos como las pérdidas nutritivas derivadas de los tratamientos tecnológicos y culinarios, así como garantizar una adecuada hidratación, aspectos esenciales en la humanización de las dietas para pacientes con necesidades específicas. Además, el uso de tecnologías avanzadas, como la secuenciación genómica y los sistemas de monitoreo microbiológico, refuerzan la seguridad alimentaria y la vigilancia de patógenos y por lo tanto la salud y la evolución del paciente.

La Agenda 2030 de la ONU establece objetivos claros en la lucha contra el hambre, la mejora de la nutrición y la promoción de sistemas alimentarios sostenibles. En este marco, la bromatología se alinea con metas globales para asegurar que los alimentos sean seguros, nutritivos y accesibles, contribuyendo al desarrollo sostenible.

Noticias Relacionadas

- [El quinto curso de la Genah coloca la bromatología hospitalaria en el centro de la salud pública](#)
- [La AEHH coordina las sesiones del summit de colectividades que se celebrará en el marco de HIP](#)
- ["Yo eso no me lo voy a tomar": uso correcto de los espesantes en el tratamiento de la disfagia](#)
- [Día Mundial de la Disfagia marcado por las dudas y los errores en la elaboración de menús texturizados](#)