



Las autoras de la guía: Mariona Ortiz (Fundació Banc de Recursos) y Laia Carulla (Rezero). ©Fanny Fontanet/Banc de Recursos.

## Nueva guía de ayuda para la prevención del despilfarro alimentario en centros sanitarios

10-05-2023

**El 9 de mayo, el Hospital Sant Pau de Barcelona acogió la presentación oficial de la ‘Guía para la prevención y reducción del desperdicio alimentario en hospitales y residencias geriátricas’; un manual impulsado por el *Departament d’Acció Climàtica* de la Generalitat de Catalunya, con el objetivo de brindar apoyo al sector para promover el aprovechamiento de alimentos. El documento sienta las bases para diseñar e implementar un plan de prevención del desperdicio en centros sociosanitarios.**

Ante un aforo de unas 70 personas, mayoritariamente profesionales relacionados con los servicios de alimentación de centros sociosanitarios, el pasado martes se presentó oficialmente la *‘Guía per a la prevenció i reducció del malbaratament alimentari en hospitals i residències geriàtriques’*; una iniciativa puesta en marcha para promover la prevención del desperdicio alimentario en hospitales y residencias de personas mayores. La guía, promovida por el *Departament d’Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural* (DACC) de la Generalitat de Catalunya, en colaboración con diversas entidades y empresas del sector, tiene como objetivo de brindar apoyo y herramientas a los profesionales, para reducir el impacto ambiental del despilfarro y fomentar una gestión más sostenible de los recursos.

La jornada, conducida por la periodista **Carme Gasull**, contó con la bienvenida del director del Hospital de Sant Pau, **Adrià Comella**; el director general de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía, **Joan Gòdia**, y el director del Área Asistencial del *Servei Català de la Salut*, **Ignasi Carrasco**. Tal como comentó Gòdia, *“la voluntad del Departamento es que esta guía sea un documento de referencia para todos los centros hospitalarios y residencias, así como para las empresas que gestionan los servicios de alimentación en estos establecimientos, para ayudarles a ser más eficientes y reducir el desperdicio alimentario, controlando desde la gestión de las compras hasta la gestión de los excedentes”*.

Posteriormente a la bienvenida, **Laia Carulla** (Rezero) y **Mariona Ortiz** (Fundació Banc de Recursos), autoras de la guía, presentaron los principales contenidos del documento destacando que el sector ya está dando pasos firmes para prevenir y

minimizar el desperdicio alimentario que se produce en él. Buena prueba de ello fueron los casos de éxito presentados por **Gemma Navarro**, jefa de Dietética y Alimentación del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (Barcelona), y **Yolanda Fernández**, responsable de los Servicios Hoteleros del Hospital Germans Trias i Pujol (Badalona).

Las dos profesionales coincidieron en aspectos fundamentales como el de la necesidad de implementar herramientas digitales para una buena coordinación entre planta y cocina, las ventajas del menú de elección para evitar desperdicio (destacando, por ejemplo, el tema del pan, uno de los alimentos más desperdiciados si se da por defecto), la necesidad de concienciación e implicación de todos los profesionales de la comunidad hospitalaria (cocina, enfermería, médicos, gerencia, familiares y pacientes...) para desarrollar proyectos de sostenibilidad y, por supuesto, en la idea clara de que una buena alimentación forma parte de la curación del paciente.

A continuación, tuvo lugar la mesa redonda 'La gestión del desperdicio alimentario en hospitales y residencias geriátricas', con la participación de **Eva Torres** (Arcasa), **Montserrat Ibarra** (Hospital Universitari Mútua de Terrassa), **Miquel Ortega** (Serveis de Salut Integrats del Baix Empordà) y **Raquel Arpa** (Agència de Salut Pública de Catalunya).

### **Desde los pasos para implementar un Plan de Prevención de Desperdicio Alimentario (PPDA) hasta casos de éxito y recursos**

La 'Guía para la prevención y reducción del desperdicio alimentario en hospitales y residencias geriátricas' (que está disponible en catalán y formato electrónico), está estructurada en cuatro bloques: Contexto e introducción; Diez pasos para elaborar e implementar un PPDA en hospitales y residencias; Programa de reducción del desperdicio alimentario; y cuatro anexos no menos importantes, en los que se incluyen cuatro ejemplos de buenas prácticas en servicios gestionados por Sodexo, Serunion y los ya mencionados Hospital Sant Pau y Hospital Trias i Pujol que trabajan con Arcasa. Los anexos incluyen además, diversos recursos para la formación y plantillas para la elaboración del PPDA.

Al finalizar la jornada se abrió un turno de preguntas en el que salieron temas tan interesantes como el sistema de elaboración en relación al desperdicio alimentario (línea caliente *versus* línea fría), el emplatado en planta, la necesidad de transparencia en toda la operativa para poder comunicar muy bien cómo y por qué se hacen las cosas de una determinada manera, o el tema de la calidad organoléptica y tamaño de las raciones en los menús hospitalarios. Como no podía ser de otra manera saltó una vez más a la palestra la cuestión de la infrafinanciación de estos servicios y la necesidad de conseguir también una sostenibilidad económica para poder ir implementando todas las medidas necesarias para reducir el impacto ambiental del desperdicio y fomentar una gestión más sostenible de todos los recursos.

Finalmente os queremos recordar que **Glòria Cugat**, subdirectora general de *Transferència i Innovació Agroalimentària* del DACC, participará en una mesa redonda de la jornada 'Mercabarna con las colectividades: Sostenibilidad y modelos de gestión de compras en el sector hospitalario', en la que se profundizará en la utilidad de esta guía de referencia para ayudar a los profesionales a cumplir con la ley catalana del desperdicio alimentario. La cita el **25 de mayo** en el Centro Directivo de Mercabarna (Barcelona). Registro gratuito.

– Descarga gratuita de la guía:

- 'Guia per a la prevenció i reducció del malbaratament alimentari en hospitals i residències geriàtriques' (original).
- Guía para la prevención y reducción del desperdicio alimentario en hospitales y residencias geriátricas (traducido con Google).

### **Noticias Relacionadas**

- Te contamos las claves para reducir el desperdicio alimentario en diez artículos
- Fòrum Gastronòmic acoge la presentación de una guía con recursos contra el desperdicio
- Francia crea un sello para reconocer a las empresas comprometidas contra el desperdicio
- "El proyecto 'Llotges' ayudará a mejorar la calidad de los menús y a preservar el territorio"