



©Junta de Andalucía.

Curso de normalización en busca de la excelencia en la alimentación hospitalaria

25-01-2017

El próximo viernes 24 de febrero se celebrará en Antequera (Málaga), un seminario organizado por el Grupo de Estudios de Normalización en Alimentación Hospitalaria (Genah), con el objetivo de dotar a los profesionales de las herramientas necesarias para garantizar la excelencia en el servicio de alimentación hospitalaria.

El Grupo de Estudios de Normalización en Alimentación Hospitalaria (Genah), perteneciente a la Sancyd (Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética) se constituyó en marzo de 2010, por los nueve bromatólogos de los hospitales públicos de Andalucía, con el objetivo inicial de elaborar una norma para la certificación de proveedores en los hospitales.

Posteriormente, el objetivo se fue ampliando hasta conseguir una base de datos normalizada de especificaciones técnicas de alimentos para la elaboración de códigos dietéticos; una base de datos normalizada de fichas técnicas de platos; y el estándar Hospifood para certificación de proveedores de alimentos en hospitales, comedores escolares y otros establecimientos de restauración social.

Debido a la aceptación que estos trabajos han tenido entre los profesionales relacionados con la alimentación institucional, la Genah ha decidido organizar un curso sobre normalización para el que ha preparado un programa atractivo e innovador, que aúne los diversos intereses de todas las personas a las que va dirigida esta actividad.

El curso, planteado más bien como un seminario, se celebrará los próximos días 24 y 25 de febrero en Antequera (Málaga) bajo el título *La normalización en alimentación hospitalaria: desde el inicio hasta la excelencia*, y tendrá una duración de 15 horas lectivas.

Objetivos

El curso está dirigido a profesionales sanitarios y no sanitarios que desarrollan su tarea profesional en el ámbito de la alimentación

institucional (hospitalaria, geriátrico, comedores escolares...) tanto a nivel de atención sanitaria como a nivel de producción, control de calidad, control de inocuidad alimentaria y gestión de recursos (responsables de cocina, veterinarios, TED, profesionales de enfermería, biólogos, dietistas-nutricionistas, médicos, farmacéuticos, ingenieros, economistas...).

Según explica **Ángel Caracuel**, veterinario bromatólogo en el Hospital Regional de Málaga y coordinador de la Genah, el curso persigue un triple objetivo:

1. Garantizar que el personal que participa en procesos de la industria alimentaria demuestra unas capacidades suficientes y sea consciente de los peligros detectados y de los puntos críticos en la producción, el almacenamiento, el transporte o el proceso de distribución. ?
2. Demostrar el conocimiento de las medidas correctivas, las medidas preventivas y los procedimientos de vigilancia y registro aplicables en cada empresa con arreglo a lo dispuesto en el capítulo XII del anexo II del Reglamento (CE) N° 852/2004. ??
3. Capacitar a los trabajadores que manejan/gestionan los puntos de control crítico (PCC) en su empresa sobre los procedimientos basados en los principios del APPCC adecuados a su cometido. ??

– Más información e inscripciones: Curso del Grupo de Estudios de Normalización en Alimentación Hospitalaria (Genah).

Noticias Relacionadas

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