



Del blanco y negro... al 'Rosa'; evolución de la alimentación hospitalaria en Andalucía (2)

01-06-2016

Segunda parte de la memoria sobre la evolución de la hostelería hospitalaria en Andalucía. En esta entrega se analiza la importancia de las unidades de Nutrición Clínica y Dietética y el papel del veterinario bromatólogo, figura característica del Sistema Andaluz de Salud, cuya función es la de controlar que cada producto que se consume tenga la calidad que la legislación exige y que los pacientes requieren a nivel nutricional y organoléptico.

Índice del artículo (tres entregas):

1– Introducción.

- Externalización de servicios.
- Tecnología aplicada.

2 – Unidades de Nutrición Clínica y Dietética, y el veterinario bromatólogo.

- Marcos legales comunitarios y normas de calidad.

3– La satisfacción de los pacientes

- El futuro de la alimentación hospitalaria.

La primera aproximación al control de la calidad alimentaria en la alimentación hospitalaria en España se produjo en 1930, cuando se comenzaron a realizar análisis (microbiológicos y nutricionales) de los alimentos consumidos en la Casa de Salud de Valdecilla (Santander), formando parte de una nueva visión del hospital y de un intento de crear una nueva cultura hospitalaria en España con la idea de conseguir una financiación mixta mediante la creciente atracción de clientes privados. Sólo en este contexto puede entenderse por qué y cómo la Casa de Salud de Valdecilla adoptó un programa de análisis de alimentos en un país donde la queja habitual era la falta de comida en los hospitales públicos.

En Andalucía no es hasta 1988 cuando, con el objetivo de cumplir los requisitos recomendados por las Normas Internacionales de Acreditación de Hospitales, la Consejería de Salud a través de la Resolución 18/1988 de 24 de marzo de los Servicios Centrales,

crea las Unidades de Dietética en los hospitales andaluces, apareciendo en su dotación, por primera vez, la figura del veterinario bromatólogo.

Posteriormente pasaron a denominarse Unidades de Nutrición Clínica y Dietética (UNCYD) y están compuestas por médicos, veterinarios bromatólogos, personal de enfermería y técnicos especialistas en dietética y nutrición. Estas unidades se encuentran integradas en la estructura hospitalaria, llevando a cabo múltiples actividades tales como el control y seguridad alimentaria en las comidas ofrecidas diariamente en los centros hospitalarios, y la atención clínica a pacientes en riesgo de malnutrición o malnutridos, tanto hospitalizados como ambulatorios o domiciliarios.

La figura del veterinario bromatólogo es característica del Sistema de Salud Pública de Andalucía, siendo la primera comunidad que tuvo veterinarios bromatólogos en los hospitales. Los veterinarios bromatólogos empezaron elaborando protocolos higiénico-sanitarios, prescripciones técnicas de los alimentos, códigos de buenas prácticas, muestreos sistemáticos, y en sus reuniones periódicas, trataron de homogeneizar y unificar criterios para elaborar el diseño del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de aplicación en alimentación hospitalaria.

En una sociedad desarrollada el individuo no sólo exige alimentarse sino que además exige que los alimentos sean de calidad; el papel del bromatólogo es el de controlar que cada producto que se consume tenga la calidad que la legislación exige y que los pacientes esperan, debiendo tener en cuenta que la alimentación oral en los hospitales representa entre un 90% y hasta un 95% del total de las dietas hospitalarias.

Los objetivos que persiguen los veterinarios bromatólogos de los hospitales andaluces son: la obtención de alimentos nutritivos, apetecibles y, sobretodo, seguros e inocuos, de forma que el alimento sea fuente de salud y bienestar; el establecimiento de una vigilancia permanente del flujo de la actividad alimentaria para adoptar medidas preventivas; el dictamen de aptitud para el consumo y la valoración de la calidad higiénica, organoléptica y comercial; sin olvidar que en el ámbito hospitalario la población a la que van destinados los alimentos suele padecer inapetencia, limitación de ingesta o nutrientes, inmunidad deprimida, etc., y en estas circunstancias la higiene es clave en el proceso de nutrición.

Las funciones que desarrollan los veterinarios bromatólogos de los hospitales públicos de Andalucía están descritas en el capítulo *Servicios de bromatología y calidad* del libro *Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI*. Como novedad de los últimos seis años cabe destacar el gran desarrollo que se ha alcanzado en la normalización de la alimentación hospitalaria gracias a los trabajos realizados por el grupo de estudios en *Normalización en Alimentación Hospitalaria* (Genah) de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (Sancyd). (4 – Sancyd 2012 y 4 – Senpe 2015).

Marcos legales comunitarios y normas de calidad

La globalización del comercio de alimentos y las crisis alimentarias han convertido la seguridad alimentaria en el centro de atención de la sociedad, los gobiernos y las organizaciones supranacionales. Esto ha significado que las medidas legales tomadas a nivel nacional necesitan ser armonizadas a todos los niveles, inicialmente a nivel regional y posteriormente a nivel internacional, intentando que la percepción del riesgo que tienen los consumidores varíe.

Poco ha cambiado la legislación en lo referente a la alimentación hospitalaria desde 2007 pero podemos destacar la derogación del Real Decreto 202/2000 de manipuladores de alimentos y la publicación del Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor.

El Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero (BOE 19/02/2010), deroga expresamente el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos. Así que dejan de tener validez las autorizaciones concedidas a empresas y entidades y se suprime el Registro de Empresas y Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos.

Esta nueva situación no afecta a la responsabilidad que tienen las empresas alimentarias de garantizar la formación de los manipuladores acorde con su puesto de trabajo, tal como se recoge en el Reglamento 852/2004.

El Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, es de aplicación en la Unión Europea desde el día 13 de diciembre de 2014 en lo referente a la obligatoriedad de que en los alimentos sin envasar se deba tener a disposición del consumidor, enfermo o alumno la relación de ingredientes que más frecuentemente causan episodios de alergia (anexo II del reglamento) presentes en cada plato que elaboran (6 – Sancyd 2010, 7 – Senpe 2013, 8 – Senpe 2014 y 6 – Senpe 2015).

Noticias Relacionadas

- [Curso de normalización en busca de la excelencia en la alimentación hospitalaria](#)
- [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 \(1\)](#)
- [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'](#)



Ángel Caracuel es veterinario bromatólogo y trabaja en la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional de Málaga. Es autor de innumerables artículos publicados en prensa y promotor del **Bromatoblog**, un espacio de difusión de la alimentación, de los alimentos y de la nutrición. @: angelcaracuel@gmail.com. (**Todos los artículos**).