



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Sociosanitario /

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 (y 3)

Miércoles, 08 de junio 2016

Acabamos el repaso a la evolución de la alimentación hospitalaria con un artículo dedicado a la calidad desde el punto de vista de la satisfacción del paciente, objetivo de todos los profesionales que integran su proceso de alimentación. A pesar de las causas que dificultan ese logro, el autor concluye destacando la espectacular mejora de la calidad de la alimentación hospitalaria en los últimos 20 años.

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 – Satisfacción de los pacientes.

- El futuro de la alimentación hospitalaria.

La Organización Internacional de Normalización (ISO) define calidad como *la capacidad de un producto o servicio de satisfacer las necesidades declaradas o implícitas del consumidor a través de sus propiedades o características*; eso significa que la calidad tiene un gran componente subjetivo, ya que hace referencia al conjunto de propiedades que un consumidor determinado aprecia en un producto por las cuales éste es mejor valorado que el resto de los de su misma especie o categoría y, obviamente, estas propiedades pueden ser valoradas de forma distinta por otro consumidor. Además, la calidad está sometida a los cambios que se suceden en la sociedad a lo largo del tiempo.

La satisfacción de los pacientes con la alimentación hospitalaria es el objetivo de todos los profesionales que integran el proceso de Nutrición Clínica y Dietética pero existen causas que dificultan este logro y que causan insatisfacción. Entre esas causas destacan: el 'marco hospitalario', la 'enfermedad en sí', la 'elaboración masiva', la 'distancia' tanto en el tiempo como en el espacio, el 'horario', el 'tipo de dietas' (normalmente no respetadas en sus hogares), la 'elección de menú' no ofrecida, la 'enfermería' que considera la alimentación de sus enfermos como un trabajo menor, las Unidades de Nutrición Clínica y Dietética que no existen en todos los hospitales y que no tienen un criterio uniforme a la hora de elaborar el código de dietas, y la falta de 'normalización' en las especificaciones sobre las materias primas, en homologación de proveedores, y en los requisitos exigidos en los Pliegos de Prescripciones Técnicas de los concursos. (4 –Sancyd 2012– y 10 –Senpe 2015–).

En conclusión, el 'objetivo' no se cumple y la comida se acaba tirando en un alto porcentaje, ya que más del 40% en peso de los alimentos que se suben a los enfermos se tiran a la basura al limpiar los platos, en ocasiones bandejas enteras. El primer control de satisfacción debe hacerse precisamente en el lavavajillas. (1 –Sancyd 2008– y 10 –Senpe 2011–).

El futuro de la alimentación hospitalaria

Aunque la mejora de la calidad de la alimentación hospitalaria ha sido espectacular, en gran parte debido a la creación de las UNCYPD, a la elaboración de códigos de dietas, a la implantación de sistemas de inocuidad de los alimentos y al desarrollo de la tecnología alimentaria, todavía queda por avanzar en aspectos ligados a la información al paciente, al ambiente en el que se desarrolla el acto de comer y a las características organolépticas de los alimentos.

Existe un creciente interés por los factores que intervienen en el proceso de nutrición tratando de identificar aquellos que sean modificables y puedan ayudar a mejorar la ingesta y satisfacción de los pacientes ingresados y así evitar las consecuencias derivadas de una nutrición incorrecta.

Las recomendaciones que pueden ayudar a mejorar la ingesta y satisfacción de los pacientes recogidas en la Resolución Res AP (2003) 3 se pueden agrupar en: las que tienden a considerar la alimentación como parte del tratamiento, las que pretenden mejorar la

satisfacción del paciente, las que consideran la comunicación (interna y externa) como parte fundamental del proceso, las encaminadas a mejorar la formación, las tendentes a realización de estudios a nivel regional o central y a la normalización, y las referentes a la mejora de la seguridad alimentaria.

La gestión de la alimentación hospitalaria camina hacia la aplicación de nuevas tecnologías, suministros centralizados, instauración de la línea fría, y hacia la progresiva asunción de sistemas de calidad que exigen una selección de materias primas en la que el elemento precio ya no lo es todo, ahora se valoran otros parámetros tales como: las presentaciones higiénicas, la normalización de las especificaciones de los productos, la flexibilidad horaria y el nivel de servicio e información sobre las características propias de los alimentos.

En el futuro, existirá un mayor esfuerzo en la elaboración de los menús que ha de verse reflejado en la presentación de los platos (termosellado) y en la modernización de los sistemas de distribución, sin olvidarnos de la calidad higiénica, tarea en la cual, la participación del veterinario bromatólogo ha de ser fundamental.

Los cambios que han acontecido en los últimos veinte años en la alimentación hospitalaria, y que he ido aportando a lo largo de este artículo con referencias a las aportaciones hechas en congresos de sociedades científicas, han sido protagonizados en primera persona por la responsable de hostelería del Hospital Regional de Málaga, **Rosa Roque Navarrete**, recientemente fallecida. Por su trabajo y por el reconocimiento a una labor callada, esforzada, y continuada en el tiempo por y para el enfermo hospitalizado, es por lo que he titulado a esta pequeña memoria como: "Alimentación hospitalaria: del blanco y negro... al Rosa".

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 \(2\)](#)
- [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'](#)

Ángel Caracuel es veterinario bromatólogo; autor de innumerables artículos publicados en prensa y promotor del Ángel Caracuel blog [Bromatoblog](#), un espacio de difusión de la alimentación, de los alimentos y de la nutrición en general, para mejorar la forma de comer y nuestra calidad de vida. @: angelcaracuel@gmail.com. ([Todos los artículos](#)).