



## El Complejo Hospitalario de Navarra recupera íntegramente la gestión pública de sus cocinas

07-06-2017

**Desde principios del mes de junio, el Complejo Hospitalario de Navarra (CHN) ha recuperado la gestión pública de su servicio de alimentación. Un equipo formado por 140 profesionales se ha encargado de asumir todo el proceso que conlleva elaborar casi 3.000 menús diarios con una planificación de 85 posibles tipos de dietas.**

Según información del propio Gobierno de Navarra, desde el día 1 de junio el Complejo Hospitalario de Navarra (CHN) ha recuperado de manera íntegra, la gestión pública de sus cocinas *“con una planificación de 85 posibles tipos de dietas que han sido renovadas, con una mayor presencia de productos frescos, más variados y de mayor calidad”*. Un equipo de 140 profesionales, integrado por cocineros y cocineras, especialistas en dietética, empleados de servicios múltiples y personal encargado de labores de transporte y administración, ha asumido el proceso de elaboración, emplatado, distribución y limpieza de los cerca de 3.000 servicios de comida que se ofrecen cada día.

El principal objetivo de la reversión de este servicio es *“mejorar la calidad de la alimentación en el CHN como elemento esencial de apoyo en muchos procesos de recuperación de las personas hospitalizadas. Las dietas alimentarias deben ser consideradas como parte integrante del plan terapéutico, ya que deben contribuir a mejorar la salud del paciente y/o mantener un estatus nutricional óptimo”*. De igual modo, se busca que *“sean del agrado de las personas hospitalizadas”*, favoreciendo los momentos agradables para pacientes y familiares así como la máxima seguridad alimentaria.

En el primer día de servicio, el menú básico de adultos del mediodía incluyó *Alubia verde con patatas*, como primer plato, *Atún con tomate*, como ración, y fruta, de postre (foto superior). En cuanto al menú infantil, consistió en *Pasta salteada con tomate y champiñones*, *Ternera asada en salsa con champiñones* y, de postre, natillas (foto portada de sección). La bandeja, con toda la vajilla renovada, llegó a las habitaciones acompañada por el detalle de una flor de fieltro realizada a iniciativa de los y las pacientes de la Unidad de Psiquiatría del Complejo Hospitalario de Navarra.

Desde la Dirección del centro se está comunicado el cambio a los y las pacientes en el momento de su ingreso, animándoles a plantear cualquier posibilidad de mejora y anticipando disculpas por si pudieran verse afectados por ello durante estos primeros días.

## **Alimentación saludable y variada basada en más de 20 catas de comida y en más de un centenar de platos diferentes**

El nuevo servicio de cocina del CHN arranca con una base renovada de 85 dietas, que es fruto de un proceso de revisión que se comenzó a realizar el año pasado con el objetivo de aumentar la calidad de los alimentos y reajustar los tipos de menú a las necesidades de cada perfil de paciente.

Desde agosto de 2016 los primeros cocineros contratados se han encargado de la elaboración y validación de fichas técnicas de los 175 platos que componen la oferta en el CHN. Se cocinaron, abatieron, emplataron y retermalizaron todos los platos con objeto de que se adaptasen perfectamente a la línea fría, desechándose aquellos que no alcanzaron la calidad deseada. El incremento en la oferta de platos y dietas es una mejora importante que contribuye a la aceptabilidad de la alimentación hospitalaria, especialmente en el caso de los pacientes con ingresos de larga duración o repetidos.

En los últimos meses se han realizado en torno a 20 catas de comida por parte de personal técnico y sanitario. En concreto, técnicos en Dietética y Nutrición, bajo las directrices y supervisión de profesionales médicos de la sección de Nutrición del CHN y con la colaboración ofrecida por la Sección de Alimentación, han revisado todos los platos.

En relación a la compra de alimentos, ésta se realiza desde un criterio no economicista, apostando por materias primas de mayor calidad y aumentando la presencia de producto fresco, frente al congelado y las conservas. De igual modo, se reducirá el alimento procesado en pro de alimentos con menor contenido de nitratos y otros aditivos. Permitirá además mayor control del contenido de alérgenos. Otra mejora que se incorpora es la adquisición de pescado fresco, que se congela una vez llega al CHN por cuestiones de seguridad y control de parásitos (anisakis). La mayor parte de las verduras también serán frescas (salvo el cardo, los guisantes y las alcachofas).

Por otra parte, se incrementará la compra de productos de proximidad. En este sentido, por ejemplo, destaca la elaboración de albóndigas o hamburguesas, que se prepararán con carne picada adquirida en un matadero local.

### **Máxima seguridad alimentaria**

El sistema de cocina elegido es el sistema en línea fría, con excepciones para casos especiales. En este sistema se combinan la cocina tradicional con los actuales sistemas de conservación, en los que tras la elaboración del plato, éste se enfría rápidamente mediante abatidores de temperatura, manteniéndose en refrigeración hasta el momento del consumo, en el que se vuelve a calentar a través de regeneradores.

Como todos nuestros lectores saben, la línea fría aporta numerosas ventajas en procesos de restauración colectiva, especialmente en productos que van dirigidos a población más vulnerable, como las personas hospitalizadas. El sistema aporta altos niveles de seguridad alimentaria, al minimizar el crecimiento microbiano. Permite además mejorar la dieta, ya que abre la posibilidad de preparar una mayor variedad de platos tradicionales, conservar su calidad sensorial (sabor y textura) y las cualidades nutricionales.

De igual modo, la línea fría conlleva mayor flexibilidad, ya que no sólo permite una perfecta planificación de los menús admitiendo distanciar la elaboración de las comidas de su consumo, sino que además eliminan las horas punta de distribución y los imprevistos al existir producto de reserva.

El sistema de seguridad alimentaria se basa en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), que exige controles rigurosos en todas las etapas de elaboración de alimentos: desde el control del proveedor hasta el servicio de los alimentos a los pacientes. El sistema aplicado en el nuevo servicio del Complejo Hospitalario de Navarra ha sido validado por el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra antes de su puesta en funcionamiento.

La eficacia de los procedimientos de seguridad alimentaria se valida mediante un programa de control analítico que incluye la obtención y procesado de numerosas muestras de materias primas, alimentos elaborados, ambiente, equipamientos etc.

### **Un equipo de 140 profesionales**

El CHN retoma la gestión pública del servicio de cocinas con un equipo de 140 profesionales, integrado por cocineros y cocineras, empleados de servicios múltiples, personal encargado de labores de transporte y administración y técnicos en Dietética; estos últimos realizan labores tanto en cocina como en las plantas hospitalarias.

Todo el personal ha recibido formación en Seguridad y Prácticas Correctas de Higiene Alimentaria, incluyendo la formación específica para cada puesto de trabajo. Además, el personal de producción se ha formado en el Hospital San Pedro de La Rioja para la correcta aplicación del sistema de línea fría, que exige un estricto control de tiempos. En relación a los empleados de servicios múltiples, estos se han formado en la cinta de emplatado y en recorridos de distribución por el CHN.

Cabe recordar que el equipo encargado de la organización de la alimentación en el CHN cuenta con representantes médicos y técnicos de los diferentes servicios y secciones de Alimentación, Servicios Generales, Cocina, Medicina Preventiva, Enfermería, Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. El grupo trabaja en colaboración con las unidades de Enfermería y servicios médicos del CHN, Trabajo Social y Atención al Paciente, a fin de ir adaptando de forma dinámica la atención nutricional a las personas hospitalizadas.

### **Nueva vajilla de loza y bandejas especiales en pediatría**

Entre las novedades del nuevo servicio de comidas del CHN, destaca la incorporación de vajilla nueva, que será de loza en lugar de

policarbonato. *“Este material se caracteriza por ser más ‘agradable’, más parecido al que se suele usarse en casa, y por conservar más tiempo la temperatura de los alimentos”.*

Además, se han adquirido bandejas nuevas para el área de hospitalización pediátrica y se han encargado 25 carros para desayunos y meriendas y adquirido pequeña maquinaria de cocina (robot de cocina, corta-verduras, corta-fiambres y termómetros láser, entre otros materiales). Se incorpora también una etiquetadora en la recepción para control de lotes y trazabilidad.

### **Noticias Relacionadas**

- Organización de las dietas pediátricas en el Hospital Regional Universitario de Málaga
- La malnutrición hospitalaria puede suponer un sobrecoste de 67 millones de euros anuales
- El Hospital Clínico de Valencia aprueba un plan de mejora de la cocina hospitalaria
- El Hospital Virgen de la Torre mejora sus platos a través del color y la estimulación visual
- “En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna”
- Novo Hospital de Vigo: línea fría en el mayor centro hospitalario de España