



Participación de Ángel Caracuel, veterinario bromatólogo del centro y colaborador de nuestra revista, en el acto de la presentación oficial del certificado.

## El Regional de Málaga se convierte en el primero en servir menús ecológicos certificados

05-10-2016

**El Hospital Regional Universitario de Málaga se ha convertido en el primer hospital español en recibir la certificación que acredita su menú ecológico; un reconocimiento de ámbito europeo, otorgado por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE). Desde el 12 de abril el centro ha servido más de 3.000 menús completos ecológicos que se convertirán al año en 7.500, un 2,7% del total de dietas elaboradas.**

El Hospital Regional Universitario de Málaga hace años que trabaja muy intensamente en temas de Gestión de la Calidad y una vez más se avanza a las necesidades ofreciendo un menú 100% ecológico. El proyecto, gestado hace tiempo y auspiciado por la desaparecida Rosa Roque (responsable de hostelería), surgió a raíz del impulso que se dió en los colegios andaluces a la utilización de alimentos ecológicos en los menús y se integró dentro de las líneas generales del centro relativas a la sostenibilidad.

Así, desde el 12 de abril de 2016, en el pabellón General del Hospital Regional Universitario de Málaga, se ofrece a veinte enfermos con dieta basal la posibilidad de que puedan elegir la opción de productos 100% ecológicos, en todos y en cada uno de los servicios: desayuno, almuerzo, merienda y cena.

Esto significa más de 3.000 dietas completas servidas hasta hoy, 7.500 al año y un 2,7% del total de dietas producidas en la cocina central del hospital (en España la media de consumo de producto ecológico está en el 1,7%).

Esta producción supone un consumo de unos 15.000 kg de materias primas ecológicas certificadas al año, una cifra que, según comenta **Ángel Caracuel**, veterinario bromatólogo del centro y colaborador de nuestra revista, *“aún siendo superior al porcentaje de consumo de productos ecológicos a nivel nacional, se antoja todavía muy baja. Se trata de un primer paso para ir creando la necesidad entre los pacientes... paralelamente tenemos que trabajar para conseguir fuentes de financiación e ir aumentando ese porcentaje”*.

Tal como se explicó en rueda de prensa, *“con este tipo de menú buscamos no solo ofrecer al paciente la posibilidad de elegir una alimentación sostenible y respetuosa con el medioambiente, sino fomentar el uso de productos locales para que agricultores y ganaderos ecológicos andaluces puedan desarrollar su trabajo con garantías de futuro”*.

### **Certificación del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE)**

Esta semana el centro ha hecho público que, desde el pasado 27 de junio, los veinte menús completos que se elaboran todos los días están certificado por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE); un aval cuyo valor trasciende a la Unión Europea y que reconoce el cumplimiento de las normas sobre la producción y el etiquetado.

Cabe recordar el liderazgo nacional y europeo de Andalucía en el sector, ya que concentra actualmente más de la mitad de la superficie ecológica en España, un tercio de sus operadores económicos y casi el 30% del valor total de la producción.

Los alimentos ecológicos que proceden de los sistemas producción certificada, se caracterizan por ser sanos, de calidad, y controlados en todas las etapas del proceso productivo, constituyendo una medida de garantía ante los ciudadanos, que genera una mayor confianza y favorece el desarrollo de la producción ecológica en general.

### **Hacia una restauración social ecológica**

En el futuro, la producción ecológica en la restauración social (comedores escolares, centros sanitarios, etc.) será un sector en claro crecimiento, que permitirá aprovechar la oportunidad de un mercado cada vez más exigente con los aspectos de desarrollo rural, protección ambiental y responsabilidad social, cualidades que, unidas a la calidad, son argumentos claves.

En concreto, la alimentación hospitalaria se caracteriza porque afecta directamente a la salud de los pacientes ya que una inadecuada alimentación atenta contra su salud y una correcta alimentación acorta el período de recuperación, siendo, además, el segundo factor en importancia a la hora de valorar la calidad asistencial por parte de los enfermos y sus acompañantes (después de la atención y amabilidad del personal sanitario).

La alimentación hospitalaria se dirige hacia una alimentación saludable, nutricionalmente equilibrada, ambientalmente sostenible y socialmente responsable, y en la que se incluyan alimentos de procedencia local, frescos y de temporada, a través de menús diseñados en base a la planificación de cosechas y producción de alimentos de temporada.

### **Noticia en Canal Sur Málaga:**

### **Noticias Relacionadas**

- De una dieta saludable a una dieta sostenible: en busca del cambio de paradigma
- “En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna”
- Mensa Cívica se constituye en asociación por una restauración social sostenible
- Guía de recursos para incorporar criterios de sostenibilidad a las colectividades