



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

El método Cocinhex, la disfagia y el desperdicio alimentario protagonistas en el congreso de la AEHH

La consejera de Salud y Servicios Sociales, Sara Gª Espada, inauguró el congreso de la AEHH. En la foto con miembros de la junta directiva de la asociación.

## El método Cocinhex, la disfagia y el desperdicio alimentario protagonistas en el congreso de la AEHH

Miércoles, 09 de octubre 2024

La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) celebró sus 25 años de congresos en la ciudad extremeña de Cáceres. Como todos los años el evento convocó a un nutrido grupo de profesionales y a una treintena de firmas expositoras entre los pasados 2 y 4 de octubre. La normalización hospitalaria, cultura de la inocuidad, despilfarro alimentario, menús para personas con problemas de disfagia o higienización de textiles centraron los temas de algunas de las 15 sesiones organizadas.

El pasado 4 de octubre finalizó en Cáceres la vigésimoquinta edición del 'Congreso nacional de hostelería hospitalaria' organizado por la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH). Un año más el evento reunió a un buen número de profesionales del sector (420 personas) y a una treintena de empresas proveedoras en su área de exposición, entre ellas algunos de nuestros clientes como [AMC](#), [Aramark - Comertel](#), [Boris 45](#), [Campofrío Health Care](#), [Mediterránea](#), [Santos Grupo](#), [Serunion](#) o [Socamel](#).

**Sara Gª Espada**, consejera de Salud y Servicios Sociales del Gobierno de Extremadura inauguró el congreso destacando que *"que la hostelería hospitalaria constituye uno de los aspectos fundamentales en la atención de los pacientes los hospitales extremeños por lo que para el Servicio Extremeño de Salud supone un servicio básico que completa y refuerza la atención sanitaria y es un importante parámetro evaluador en los índices de satisfacción de los pacientes"*.

En los catorce hospitales públicos extremeños se preparan cada día más de 2.900 menús diarios para atender una media de 1.700 pacientes ingresados, revelándose *"como el mayor restaurante de Extremadura. Un trabajo que tiene como objetivo brindar un servicio de calidad a los pacientes, para así promover su recuperación y bienestar emocional"*, según comentó Gª Espada.

### El método Cocinhex, humanización a través de las texturas modificadas y despilfarro alimentario

Como en anteriores ediciones, el congreso contó con un buen número de presentaciones y mesas redondas que abordaron diversos temas desde la acción social o la humanización, hasta el estrés en el ámbito de la hostelería hospitalaria, la innovación culinaria, la higiene, la reutilización de textiles, la cultura de la seguridad alimentaria o los procesos contra el despilfarro de alimentos.

Una de las sesiones que atrajo más la atención de los asistentes fue la relativa al **método Cocinhex**, un modelo normalizado de calidad e inocuidad de los alimentos implantado en los hospitales públicos de Extremadura. Para explicar su funcionamiento intervinieron **Manuel del Pozo**, director general de Salud Pública de Don Benito (Badajoz), **Plácida Sánchez**, dietista y jefa de Hostelería del Complejo Hospitalario de Badajoz y **Pilar Sánchez**, responsable de Calidad e Inocuidad del Hospital Universitario de Cáceres.

El objetivo de la implantación del método es conseguir que las ocho áreas sanitarias compartan procesos y protocolos para funcionar de la misma manera y que todos los pacientes reciban un servicio de la misma calidad, a la vez que todo el personal pueda trabajar de la misma manera en unas u otras áreas; *"se trata de un método fácil de entender pero difícil de aplicar ya que debe involucrar a todo el sistema de arriba abajo y también en horizontal"* tal como se comentó en la mesa. *"Todo el personal debe aportar para que el sistema funcione, incluida la parte sanitaria"*. La implementación se está llevando a cabo escalonadamente y el objetivo y clave del éxito es que gracias a tener todo muy bien definido, protocolarizado y normalizado, se convierta en un sistema eficaz y efectivo para todos.

La **disfagia** también ocupó una parte importante del congreso con la intervención de **Julia Álvarez** presidenta de Senpe (Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo) con su presentación 'Innovación culinaria en la dieta del paciente con disfagia, más allá de las texturas'; y la celebración del taller titulado 'Humanismo gastronómico', presentado por **Patricia Sanz**, *Health Care social manager* y **Danny Hawthorn**, chef demostrador, ambos de Campofrío Health Care. Más allá de procesos, elaboraciones y productos, el taller puso en el centro la labor del cocinero. *"Esto va de personas y de concienciación para 'acariciar' al paciente que sufre este problema. Más allá del producto y las cantidades hay que buscar la mejora sensorial intentando no olvidarnos ni perder la cultura gastronómica"*. Como aseguró Hawthorn *"menos es más... hay que elaborar platos nutritivos y sabrosos de una manera fácil y atractiva que estimule el apetito y los sentidos"*.

Por último, y como no podía ser de otra manera dado el grave problema que supone, económica y ambientalmente, el congreso programó una vez más una sesión dedicada al **despilfarro alimentario** en los hospitales. Sobre cómo abordar las principales causas y soluciones hablaron **Silvia Ros**, fundadora de Alimenta Valores, **Tianyu Zhang**, de la *Universitat Politècnica de Catalunya* y **Carmina Esteban**, responsable de Cocina del Hospital Vall d'Hebron de Barcelona, centro en el que se está llevando a cabo un proyecto de medición y control del desperdicio. Las tres participantes insistieron en la importancia de la concienciación de todo el personal, pacientes y familias, así como en la necesidad de una mejor comunicación y entendimiento entre los diferentes equipos del hospital. “Solo con un esfuerzo colectivo podremos avanzar hacia soluciones sostenibles y eficientes en la gestión hospitalaria”. Un reto complejo según comentó Ros quien, además, informó sobre el [proyecto de ley que marcará los objetivos y obligaciones para reducir este problema](#) y que debe estar aprobado en unos meses.

#### Noticias Relacionadas

- [Viaje de estudios de la AEHH a Canadá para explorar innovaciones en la hostelería hospitalaria](#)
- [Últimas plazas para asistir a la jornada de Mercabarna sobre alimentación en residencias](#)
- [Incidencia y prevalencia de la disfagia en personas de edad avanzada y cómo mejorarla](#)
- [Quirónsalud mejora la experiencia de los pacientes con su 'Programa de alimentación saludable'](#)

**Ana Turón**, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de Ana Turón [www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com), único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @: [aturon@restauracioncolectiva.com](mailto:aturon@restauracioncolectiva.com) / [Linkedin](#).