



Distribución de los menús en el Hospital Regional de Málaga. ©Noticias de Salud.

## El papel del bromatólogo en la alimentación y en la nutrición hospitalaria (parte 2)

28-05-2014

**La semana pasada publicamos la primera parte de este artículo sobre el papel del bromatólogo en la alimentación hospitalaria. Su autor, Ángel Caracuel, nos habla en esta segunda entrega de la función y objetivos del bromatólogo en los hospitales públicos, y su influencia en la mejora de la calidad alimentaria.**

En Andalucía, las Unidades de Dietética pasaron a denominarse Unidades de Nutrición Clínica y Dietética (Uncyd), estando compuestas por médicos, veterinarios bromatólogos, personal de enfermería y técnicos especialistas en dietética y nutrición, y encontrándose 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.

Las Uncyd son, por tanto, un área obligada a la cooperación interservicios e interniveles para su correcto funcionamiento ya que en colaboración con ellas trabajan un alto número de profesionales. Sin embargo, la principal dolencia actual en la gestión de las Uncyd u otras entidades con similares funciones, es la necesidad de coordinación con los demás servicios hospitalarios y con atención primaria.

Para mejorar esta cooperación se ha desarrollado e implantado, en Andalucía, el proceso soporte de Nutrición Clínica y Dietética que se ha ajustado a la legislación vigente, y que tiene la doble misión de fijar las características de calidad que imponen las expectativas de los usuarios por un lado, y por otro disponer de unas normas generales de actuación que sirvan de guía a los profesionales de atención primaria y hospitalarios para conseguir unas pautas de trabajo normalizadas que disminuyan la variabilidad existente en la actualidad, teniendo en cuenta también las expectativas de los profesionales.

El objetivo final de este proceso es el establecimiento de un sistema de prevención, detección precoz, asistencia y control de la malnutrición en la población hospitalizada y de atención primaria.

En este marco, los objetivos que persiguen los veterinarios bromatólogos de los hospitales andaluces son: la obtención de alimentos nutritivos, apetecibles y, sobretodo, seguros e inoctrinos, de forma que el alimento sea fuente de salud y bienestar; el establecimiento de una vigilancia permanente de la cadena 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 un proceso clave en el proceso de la nutrición.

En el año 2008 se publica la Orden de 30 de junio (Boja nº 151 de 30/07/08) de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía que suprime la categoría de Bromatólogo y crea la categoría de Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos, en el ámbito de la Atención Especializada del Servicio Andaluz de Salud. Esta categoría será propia del personal estatutario sanitario de formación universitaria, con título de licenciado sanitario, según lo previsto en el artículo 6.2.a), 2º de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre (licenciado en Veterinaria o en Farmacia), y prestará sus servicios en las unidades de nutrición y dietética.

Las funciones de la categoría de Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos, recogidas en la mencionada orden, son:

- a) Control de la higiene de los alimentos, productos alimentarios y del proceso de elaboración de comidas para la alimentación hospitalaria.
- b) Planificación y verificación del sistema de autocontrol de calidad alimentaria hospitalaria.
- c) Procesos alimentarios, código de dietas y fichas técnico-sanitarias de platos.
- d) Planes generales de higiene.
- e) Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.
- f) Diseño y control del programa de análisis de alimentos y agua.
- g) Intervención técnica en la elaboración de los pliegos de prescripciones técnico-sanitarias para los sistemas de adquisición de alimentos, productos de uso alimentario, transporte, instalaciones, equipos y útiles referidos a los servicios de alimentación.
- h) Asesoramiento y realización de informes técnico-sanitarios en materia de higiene, calidad, seguridad y normativa alimentaria (concursos, compras, contrataciones externas, instalaciones, reformas, etc.).
- i) Certificación y control de los proveedores alimentarios del hospital.
- j) Educación para la salud: programa de formación de manipuladores de alimentos, prácticas correctas de higiene en alimentación hospitalaria, normas y recomendaciones higiénico-dietéticas.
- k) Participación en Comisiones de Nutrición/Alimentación y otras actividades relacionadas con la calidad alimentaria, protección y mejora de la salud humana.
- l) Formación, docencia e investigación.

Estas funciones en la actualidad se amplían y complementan con otras, como la intervención técnica en la elaboración de los pliegos de prescripciones técnico-sanitarias para los concursos de cafetería y vending, y el seguimiento y control de la concesión.

### Perspectivas de Futuro

Aunque la mejora de la calidad de la alimentación hospitalaria ha sido espectacular, en gran parte debido a la creación de las Uncyd, 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.

Además, en Andalucía, el hecho de que el número de pensiones completas servidas ascienda a 13.258/día, con un número de servicios superior a los 53.000/día, justifica la implantación de medidas que deberían tomar como herramientas de mejora la Resolución Res AP (2003) 3, sobre alimentación y atención nutricional en hospitales del Consejo de Europa y la Norma ISO 22000, y donde la participación del Técnico Superior en Nutrición y Control de Alimentos se considera imprescindible.

Tanto la Resolución Res AP (2003) 3 como la Norma ISO 22000 son de aplicación voluntaria pero sus recomendaciones aportan una orientación sistemática al problema, en el caso de la Resolución, y propone un sistema de control eficaz de los peligros de los alimentos, de comunicación interna y externa, de procedimientos de actualización del sistema y de mejora continua, en el caso de la Norma ISO 22000.

### El papel del bromatólogo en la alimentación y en la nutrición hospitalaria (parte 1)



**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](mailto:angelcaracuel@gmail.com). (Todos los artículos).