



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

21-05-2014

La alimentación hospitalaria se caracteriza porque afecta directamente a la salud de los pacientes, alargando o acortando su periodo de recuperación según sea la misma. El control de su calidad es por tanto vital y es ahí donde entran en juego diversos perfiles profesionales, entre otros, el del bromatólogo. Ángel Caracuel nos explica en este artículo los antecedentes del por qué de este perfil profesional y su importancia; y en una segunda entrega su función y objetivos.

La alimentación hospitalaria es un tipo de restauración institucional en el que, normalmente, además de no poder elegir lo que se quiere consumir, se caracteriza porque los comensales están enfermos y por consiguiente tienen las defensas bajas, apetito delicado o caprichoso y, en algunos casos, con restricciones en el aporte de algún nutriente o dificultad en la deglución. 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, mientras que una correcta alimentación acorta el período de recuperación.

En Andalucía, la Consejería de Salud gestiona 40 hospitales con un total de 16.435 camas y a través de conciertos con hospitales privados otro número importante de ellas. Este gran número de camas y el hecho de que la mayoría de los pacientes tengan pensión completa, convierte a la consejería en una de las mayores empresas de alimentación de Andalucía y de España; con una ocupación del 80,67%, el número de pensiones completas servidas asciende a 13.258/día, con un número de servicios (desayunos, almuerzos, meriendas o cenas) superior a los 53.000/día.

La alimentación hospitalaria tiene una serie de características que han marcado su desarrollo, entre las que destacan: la externalización de servicios (proveedor único, control de plagas, transporte de dietas...), la tecnología aplicada (línea fría, envasado a vacío, termosellado...), la creación de las Unidades de Nutrición Clínica y Dietética, y la incorporación a ellas de los bromatólogos, los requisitos reglamentarios y las normas de calidad.

En una sociedad desarrollada el individuo no sólo exige alimentarse sino que además exige que los alimentos sean de calidad; en este contexto, el papel del bromatólogo es el de controlar que cada producto que se consume tenga la calidad que la legislación exige y que los pacientes esperan, debiendo tener en cuenta que la alimentación oral en los hospitales representa entre un 90 y

hasta un 95% del total de las dietas hospitalarias.

Los inicios del control de la calidad alimentaria

La primera aproximación al control de la calidad alimentaria en los hospitales en España se produjo en 1930, cuando se comenzaron a realizar análisis (microbiológicos y nutricionales) de los alimentos consumidos en la Casa de Salud de Valdecilla (Santander), formando parte de una nueva visión del hospital y de un intento de crear una nueva cultura hospitalaria en España con la idea de conseguir una financiación mixta mediante la creciente atracción de clientes privados.

En Andalucía no es hasta 1988 cuando, con el objetivo de cumplir los requisitos recomendados por las Normas Internacionales de Acreditación de Hospitales, la Consejería de Salud a través de la Resolución SC 18/1988 de 24 de marzo de los Servicios Centrales, crea las Unidades de Dietética en los hospitales andaluces, apareciendo en su dotación, por primera vez, la figura del veterinario bromatólogo.

En los hospitales andaluces, los veterinarios bromatólogos empezaron elaborando protocolos higiénico-sanitarios, prescripciones técnicas de los alimentos, códigos de buenas prácticas, muestreos sistemáticos, y en sus reuniones periódicas, trataron de homogeneizar y unificar criterios en estos aspectos, creando en 1996 un grupo multicéntrico para elaborar el diseño del Sistema de Autocontrol de aplicación en restauración hospitalaria.

El nuevo concepto de seguridad alimentaria ha enfocado a las organizaciones, al desarrollo de sistemas que integren requisitos legales y requisitos de los SGC; es decir, sistemas que concilien la seguridad alimentaria, el control de calidad y la satisfacción del cliente.

Así apareció la norma ISO 22000, que fomentaba la inocuidad alimentaria, permitiendo estar a la vanguardia de las exigencias del mercado internacional, y que establecía los requisitos aplicables a un *Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos* (SGIA) cuando un organismo necesitaba demostrar su capacidad para controlar los peligros, con el fin de que se suministrasen de forma sistemática productos finales inocuos. Tales medidas satisfacían tanto los requisitos de los clientes como los requisitos reglamentarios en materia de inocuidad de los alimentos, y tenían por objeto lograr una mayor satisfacción de los clientes mediante un control eficaz de los peligros de los alimentos, incluidos los procedimientos de actualización del sistema y los de mejora continua.

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



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. (Todos los artículos)