



©Dreamstime.

## El pescado fresco en los menús hospitalarios, reflexiones en el Día Mundial de los Océanos

02-06-2021

**Con motivo del Día Mundial de los Océanos (8 de junio), Mensa Cívica ha organizado un webinar bajo el título 'El pescado fresco en la alimentación hospitalaria'; una sesión que pretende debatir y reflexionar sobre la introducción de este producto en los menús hospitalarios y para la que se contará con la presencia de expertos del sector de la pesca, la restauración colectiva hospitalaria y proveedores.**

España es tradicionalmente un país con un alto consumo de pescado y se encuentra entre los países con mayor consumo per cápita del mundo, aunque a diferencia de otros países, su consumo ha experimentado un ligero descenso en los últimos años. No obstante, es igualmente destacable que a pesar de que el pescado se sigue consumiendo fundamentalmente fresco (un 45,1% en 2016), esta tendencia no se cumple en los comedores escolares o centros socio-sanitarios, donde se ha incrementado el consumo de conservas y de pescado congelado, debido a su facilidad de manipulación y consumo.

Mensa Cívica ha organizado, el próximo martes 8 de junio y con motivo del Día Mundial de los Océanos, un webinar dedicado específicamente a hablar sobre el pescado fresco en la alimentación hospitalaria; una sesión en la que se contará con expertos del sector de la pesca y la restauración colectiva hospitalaria para hablar de la posibilidad de ampliar el consumo de pescado fresco y de proximidad en hospitales, así como de la importancia y valor que tiene la pesca artesanal como forma de producción sostenible.

Son escasos los datos sobre el consumo sostenible de pescado en hospitales, pero las recomendaciones de diferentes colectivos pasan por promover un consumo diversificado, priorizando el del pescado salvaje, de especies que no se encuentren entre las poblaciones sobreexplotadas y que haya sido capturado lo más cerca posible. Esto puede resultar especialmente complejo para localidades situadas en zonas de interior, donde la trazabilidad es más compleja. Sin embargo, en el caso del pescado, hay formas de tener mayor información sobre su procedencia sin tener que recurrir a sellos, ya que la Unión Europea obliga a que se especifique en el punto de venta el nombre científico del pez, el método de producción, la zona de captura y el arte de pesca, y si ha sido congelado o no, entre otros. Atender a que se cumpla esta normativa es un primer paso a la hora de elegir el pescado que

compramos.

Por otra parte, repensar el consumo de pescado en la restauración colectiva hospitalaria implica además un replanteamiento de los hábitos de consumo, ya que el pescado es generalmente visto como un producto saludable, por su alto contenido en Omega3, un ácido graso esencial que ha sido relacionado con una mejora de la visión o el descenso de problemas cardiovasculares, entre otros. No obstante, no todos los tipos de pescado son iguales ni tienen las mismas propiedades nutricionales.

Éstas y otras cuestiones en relación a este tema serán motivo de debate y reflexión en esta sesión, en la que participarán como ponentes:

- **Antonio García**, profesor en la Universidad de La Coruña desde 1992, especializado en el campo de la pesca artesanal y a pequeña escala desde un enfoque sistémico. Es también director de la Fundación Lonxanet para la Pesca Sostenible
- **Mónica Pereira**, responsable de Pescados Loureda de La Coruña.
- **Javier Vidal**, jefe del Servicio de Alimentación del Complejo Hospitalario Universitario de Santiago de Compostela y vocal de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH).
- **Ruth López de Dicastillo**, bromatóloga y responsable del servicio de alimentación del Hospital San Pedro de Logroño.
- **Tomás Arencibia**, bromatólogo del Hospital Puerta del Mar de Cádiz.

Encuentra más detalles y enlaces al programa e inscripción en nuestra 'Agenda'.

#### Noticias Relacionadas

- La AEHH confirma las buenas previsiones para la celebración de su congreso en Valencia
- "La flexibilidad será un valor fundamental entre las empresas de alimentación en hospitales"
- La alimentación hospitalaria a debate; una sesión con participación de cien profesionales
- El Hospital Sant Pau estrena un nuevo sistema de elección de menús, totalmente digitalizado