



Francia organiza el cuarto *Día de la alimentación en hospitales y residencias*

01-06-2015

El próximo 16 de junio, Francia organiza la cuarta *Journée de l'alimentation à l'hôpital, en EHPAD et en maisons de retraite* (día de la alimentación en hospitales, EHPAD y residencias), un evento bienal que se celebra en centros sociosanitarios de todo el país. La organización cuenta ya con más de 700 establecimientos inscritos para participar.

La iniciativa convoca ese día a hospitales, residencias geriátricas y centros de la EHPAD (residencias para personas mayores dependientes) para que participen y ofrezcan un menú común. Este año, además de la comida, se ofrece la posibilidad de participar también con el desayuno y la merienda. En la última edición de 2013 participaron más de mil centros en el proyecto y se sirvieron más de 300.000 menús. Los principios de la jornada se sustentan sobre tres pilares: salud, nutrición equilibrada y sabor.

Entre las diversas actividades que se incluyen, están programados tres concursos nacionales: al 'Mejor merienda de cumpleaños para las personas mayores' (en el que pueden participar todos los centros geriátricos); y los concursos 'La merienda de los niños' y 'La fiesta de las frutas y las verduras', dirigido a los servicios de restauración pediátrica de los hospitales.

El objetivo de la celebración es dar valor y visibilidad al trabajo de todos los profesionales que trabajan en los servicios de restauración y nutrición de los centros sociosanitarios, y tomar conciencia de la importancia de la dieta en los planes de atención integral y la calidad de vida de las personas.

Organizada por la UDHIR (*Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration*) y la AFDN (*Association Française des Diététiciens Nutritionnistes*), este día de la alimentación sociosanitaria está pensada para que pacientes hospitalizados (niños y adultos) y personas mayores institucionalizadas, tengan la oportunidad de conocer el trabajo de todos los profesionales que contribuyen y posibilitan que reciban unos menús nutricionalmente equilibrados, adecuados a sus patologías, de calidad y sabrosos (responsables de compras, técnicos de calidad, cocineros, dietistas, médicos, enfermeras...).