



La AEHH organiza en Lugo una jornada técnica sobre la producción en línea fría

19-02-2014

La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) celebrará en Lugo, el próximo 30 de mayo, una jornada técnica que lleva por título *La dieta mediterránea en línea fría: experiencias profesionales*. En ella, profesionales que utilizan la producción en línea fría, expondrán su experiencia en el proceso de implantación y desarrollo del sistema.

La jornada, que se celebrará en el Hospital Lucus Augusti de Lugo, está diseñada para que profesionales de la cocina hospitalaria, con muchos años de experiencia en la utilización de la tecnología de línea fría (*cook-chill*), expongan lo que realmente les supuso poner en marcha el sistema, así como las modificaciones que tuvieron que introducir en los procesos de preparación, elaboración y servicio de los platos.

Se trata de conocer de primera mano, las dificultades que estos profesionales se han encontrado y como las han ido resolviendo, de manera que su bagaje pueda servir de guía y ayuda a todos aquellos que utilicen o piensen utilizar en un futuro estas técnicas, no siempre bien conocidas en nuestro país.

Como todos nuestros lectores saben, la línea fría es un sistema basado en el cocinado completo del alimento, seguido de un enfriamiento rápido, almacenamiento en condiciones controladas de refrigeración (0 a 3°C) y posterior regeneración, cerca del consumidor, justo antes de su servicio.

La jornada, que será gratuita, se desarrollará por la mañana y en ella intervendrán: **Francisco Reina Benjamín** (Hospital General Universitario Gregorio Marañón –Madrid–); **Javier Vidal Iglesias** (Complejo Hospitalario Universitario de Santiago de Compostela –A Coruña–); **Heriberto Ramos Herrera** (Hospital Materno-Insular –Las Palmas de Gran Canaria–); y **Victor Rodríguez Verdes** (Hospital Lucus Augusti –Lugo–). Programa completo e inscripciones [en la página web de la AEHH](#).

Están convocados los profesionales del ámbito de la restauración colectiva, nutrición y dietética, además de estudiantes de escuelas de hostelería, universidades y empresas del sector.

Sí a la línea fría, por seguridad alimentaria y por rentabilidad

Aunque no hay datos concretos, en España siguen siendo pocos los centros hospitalarios y sociosanitarios en general que utilizan la línea fría. Según nos confirma el presidente de la AEHH, **José Luis láñez**, *“la implantación en nuestro país de este sistema no creo que llegue al 5%. Los ‘por qué’ son muy variados... miedo de los propios profesionales, falta de apoyo de las cúpulas directivas, falta de formación en los colectivos, ausencia total de incentivos, desmotivación generalizada en los servicios no asistenciales hospitalarios como consecuencia de las políticas de recursos humanos de las autoridades sanitarias, falta de dotaciones presupuestarias para inversión pública, etc.”.*

A pesar de esta situación, desde la asociación de hostelería hospitalaria se asegura que es necesario y muy importante implantar la línea fría porque los criterios de seguridad alimentaria son innegociables y, según asegura rotundamente láñez, *“lo que nadie puede discutir es que, en lo que respecta a seguridad alimentaria, la cocina tradicional pierde por goleada con relación a la producción en línea fría”.*

Destacar por otra parte que otro factor importante es el económico. Este sistema, con un adecuado diseño logístico y organizativo, es una herramienta potentísima de ahorro presupuestario y una inversión amortizable en muy poco tiempo. Se trata, según continúa José Luis láñez, *“de una inversión totalmente rentable que representaría un gran ahorro para el gasto sanitario público”* y reivindica tajantemente *“espero que algún día los políticos se den cuenta de que determinadas decisiones deben quedar en manos de los técnicos y no apostar por unos ‘camino’ de dudoso resultado como son las externalizaciones de los servicios públicos”.*

La formación, razón de ser de la AEHH

Según palabras textuales del presidente de la AEHH, *“uno de los objetivos fundamentales de la asociación es la formación; mas que un objetivo es una razón de ser. Por eso hemos creído fundamental convocar esta jornada de estudios para el 2014 (cada año convocamos una, generalmente de experiencias profesionales en el extranjero). El objetivo esta claro, nos pasamos la vida hablando de la necesidad de innovar tecnológicamente las cocinas hospitalarias, pero moviéndonos en el plano teórico y racional. Lo que pretendemos con esta jornada es dejar ya muy claro que la mayoría de los platos pueden elaborarse con un sistema de producción en frío, con los mismos y mejores resultados que de forma tradicional, y queremos que nos lo cuenten los que han implantado el sistema. La jornada se ha organizado en Galicia porque es un referente en esta tecnología para el resto de comunidades autónomas”*

La AEHH ha programado la jornada de forma absolutamente gratuita para favorecer la asistencia de todos los profesionales que tengan responsabilidades en restauración hospitalaria o sociosanitaria. El interés de la AEHH, concluye láñez, *“es crear la inercia necesaria para entender que la implantación de determinada tecnología es innegociable hoy... cuanto antes entendamos esto mejor para todos”.*