

## Hoy, último día de congreso... jornada de la AEHH en el espacio de colectividades de A & H

Martes, 13 de febrero 2024

**Una jornada liderada por la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) cierra hoy jueves 21 de marzo, el programa del 'Congreso de Restauración Colectiva 2024' (#CRC24) que se está celebrando desde el lunes en el nuevo espacio de Hostelco & Restaurama, 'Restauración en colectividades: meeting point'. La Desnutrición Relacionada con la Enfermedad (DRE) y las soluciones de financiación para la modernización de equipos centrarán las mesas redondas y una demostración culinaria.**

Como todos sabéis, desde el pasado lunes 18 de marzo se está celebrando en el nuevo espacio de colectividades de Alimentaria & Hosteco ('Restauración en colectividades: meeting point'), el sexto 'Congreso de Restauración Colectiva 2024' (#CRC24).

Fruto de nuestra habitual colaboración con la [Asociación Española de Hostelería Hospitalaria \(AEHH\)](#), el último día de congreso (jueves, 21 de marzo) cerramos el programa con una sesión profesional dirigida a este segmento. La jornada se desarrollará entre las 10.30h y las 14.30h y, como el resto de actividades, será de libre acceso ya que se celebrará en el área central del espacio de colectividades.

### La desnutrición relacionada con la enfermedad

Antes de empezar con las mesas organizadas por la AEHH, **Francesc González**, *chef product manager* de Cotesa y **Juti Gusi**, fundador de Asociación eQuaid, presentarán 'La liofilización, una mejora en la alimentación'.

En esta presentación se hablará de la liofilización como un campo de investigación para enriquecer los menús con alimentos naturales y poniendo el foco en el problema de la desnutrición. La liofilización permite conservar cerca del 95% de los valores nutricionales de los alimentos, frente a métodos como la deshidratación que, al emplear directamente el calor, destruye parte de los minerales y vitaminas.

La desnutrición relacionada con la enfermedad afecta a alrededor de dos millones de personas en España, uno de cada cuatro pacientes hospitalizados, y es una situación clínica que afecta especialmente a personas mayores o con enfermedades oncológicas, respiratorias o cardiovasculares. Es una realidad clínica y asistencial de alto impacto que debe ser abordada desde todos los campos ya que retrasa la recuperación de los pacientes, prolonga su estancia hospitalaria e incrementa en más de un 50% el coste asociado a cada persona. Una atención nutricional adecuada y precoz puede reducir la mala evolución clínica y la mortalidad.

Dada la importancia y la necesidad urgente de abordar este tema, la AEHH ha creído importante dedicar la primera de las mesas redondas a esta cuestión. Tal como explica **Miguel Ángel Herrera**, presidente de la AEHH y subdirector de Gestión - Área de Servicios Generales en el Hospital Universitario Puerta de Hierro, *"en esta mesa debatiremos sobre los problemas que una inadecuada alimentación provoca en los pacientes ingresados en los centros sociosanitarios y sus consecuencias, tanto desde el punto de vista asistencial como económico; además es necesario concienciar a todos los estamentos de la importancia que tiene una adecuada alimentación para la recuperación de los pacientes/residentes"*.

En la sesión se presentará también un **caso de éxito a partir de una solución tecnológica** de ayuda en la lucha contra la desnutrición en pacientes hospitalizados. Se trata de **Proppos**, una firma especializada en el uso de IA para la restauración colectiva, que utiliza imágenes capturadas de las bandejas de los pacientes antes y después de cada comida, optimizando el monitoreo de la ingesta, permitiendo un control de calidad rápido y eficiente, y pudiendo ofrecer una mejor atención hospitalaria.

Más allá del debate teórico, finalizada la mesa se celebrará un **taller de cocina y alimentación** a cargo de **Agar**, una asesoría de gestión alimentaria especializada en colectividades. Bajo el título '**Cocina contra la desnutrición**', se darán pautas para mejorar la alimentación en los colectivos afectados por la DRE con diferentes necesidades y perfiles, presentando las recetas y elaboración de los tres platos de un menú completo.

### Formas de financiación de las grandes inversiones en equipos de cocinas industriales

La tercera de las sesiones será otra mesa redonda; un espacio en el que se debatirá sobre el problema que supone no poder actualizar los equipos de cocina o lavandería en un hospital; una puesta al día que supone en la mayoría de los casos una gran

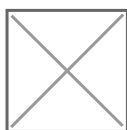
inversión para la que no suele haber liquidez.

**Javier Vidal**, vocal de la AEHH y jefe del Servicio de Alimentación del Complejo Hospitalario Universitario de Santiago de Compostela, será el moderador de la mesa en la que, según sus propias palabras, *“queremos aproximarnos a lo que se está haciendo, en el aspecto financiero, en lo que respecta a proyectos de implantación y muy básicamente de renovación del aspecto tecnológico de las infraestructuras hosteleras institucionales, principalmente cocinas y lavanderías”*.

La gran inversión que supone tanto la adquisición como la renovación o el cambio de sistemas en los procesos de las infraestructuras hosteleras institucionales hace que, o bien se pospongan dichas necesidades, o se tengan que buscar soluciones que permitan paliar el déficit de liquidez (muy común tanto en la empresa privada como pública). Todo ello ha potenciado que aparezcan en el mercado alternativas de alquiler de maquinaria, sistemas de pago por uso, *leasing*, *factoring* e incluso, como pasa ya en Francia, que emerja el mercado de la tecnología reacondicionada en base a la economía circular.

Qué se está haciendo ya y cuáles son las tendencias sería la principal pregunta a la que se quiere dar respuesta.

En definitiva, una jornada cien por cien profesional, que aborda dos de los temas que más preocupan al sector y en la que se esperamos reunir a los principales actores de la hostelería hospitalaria, tanto operadores como proveedores.



#### JORNADA DE HOSTELERÍA HOSPITALARIA (21 de marzo)

**– 10.30h a 11.00h. ‘La liofilización: una mejora en la alimentación’.**

- **Francesc González**. Chef product manager. Cotesa.
- **Juti Gusi**. Fundador Asociación eQuaid.

**– 11.00h a 12.00h. ‘La desnutrición relacionada con la enfermedad’.**

- **M. Teresa García**. Universidad Complutense de Madrid.
- **Julia Álvarez**. Jefa del Servicio de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Príncipe de Asturias.
- **Cristina Velasco**. Tecnóloga de los Alimentos. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Hospital General Universitario Gregorio Marañón.
- **Ponente por confirmar**.

Moderador: **Miguel Ángel Herrera**. Presidente de la AEHH y subdirector de Gestión - Área de Servicios Generales. Hospital Universitario Puerta de Hierro.

**– 12.15h a 13.00h. Agar, asesoría de gestión alimentaria. Demostración culinaria con degustación. ‘Cocina contra la desnutrición’.**

- **Silvia Mayor**. Cocinera.
- **Xavier Beltran**. Dietista - nutricionista.
- **Inés García**. Consultora en colectividades.

**– 13.15h a 14.15h. ‘Formas de financiación de grandes inversiones en maquinaria y equipos de cocinas industriales’.**

- **Jordi Gargallo**. Responsable Comercial de Kitchening.
- **Michel Albea**. Director de Socamel España.
- **Gorka Viejo**. Director Comercial de Onnera Group.

Moderador: **Javier Vidal**. Vocal de la AEHH y jefe del Servicio de Alimentación del Complejo Hospitalario Universitario de Santiago de Compostela.

#### Noticias Relacionadas

- [El ‘Congreso de Restauración Colectiva’ incluirá tres cápsulas de formación en sostenibilidad](#)
- [Volvemos con un renovado y mucho más ambicioso ‘Congreso de Restauración Colectiva’](#)
- [A dos meses del evento, Alimentaria & Hostelco 2024 confirma el 96% del espacio reservado](#)
- [Conoce las firmas del espacio expositivo ‘Restauración en colectividades: meeting point’](#)

