



Instantánea de la mesa inaugural del curso.

La Genah celebra la cuarta edición de su curso para debatir sobre alimentación hospitalaria

20-03-2023

Bajo el lema ‘Por una oferta alimentaria más segura, saludable y sostenible’, el Rectorado de la Universidad de Córdoba acogió, entre el 16 y 17 de marzo, la cuarta edición del curso sobre alimentación hospitalaria, organizado por el Grupo de Estudios de Normalización en Alimentación Hospitalaria (Genah).

El bromatólogo del Hospital Universitario Reina Sofía, **José Ferreira**, coordinador del grupo Genah formado por los bromatólogos de hospitales del Servicio Andaluz de Salud y de hospitales de Extremadura, La Rioja, Aragón y Madrid, ha organizado en el Rectorado de Córdoba el ‘IV Curso de normalización hospitalaria’ promovido por la entidad, en el seno de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (Sancyd).

El curso ha abordado temas de máxima actualidad en la gestión de la seguridad alimentaria y la nutrición hospitalaria, destacando por su actualidad, la unidad didáctica ‘Estrategia integral de vida saludable en la alimentación hospitalaria’, moderada por la bromatóloga del Hospital Regional Universitario de Málaga, **Verónica González** y en la que participaron el **Dr. Gabriel Oliveira**, jefe de Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional de Málaga; **Pablo García-Cubillana de la Cruz**, coordinador del ‘Plan andaluz de vida saludable’, y **Tomás Arencibia**, bromatólogo del Hospital Puerta del Mar de Cádiz.

Durante el desarrollo de esta unidad se presentó el proyecto de decreto por el que se garantiza la oferta alimentaria saludable y sostenible en centros docentes, sanitarios, sociales y dependencias del sector público radicado en Andalucía. La necesidad del decreto surge por la preocupación cada vez mayor en el ámbito sanitario con respecto a la obesidad y las enfermedades asociadas, muy especialmente la obesidad infantil, por ello se hace necesario regular lo que pueden comer los niños y niñas en los colegios, los pacientes en los centros sanitarios y las personas que hacen uso de espacios con alimentos y bebidas en cualquier dependencia del sector público.

El citado proyecto es una normativa desarrollada en el marco de la ‘Estrategia de promoción de una vida saludable en Andalucía’

que promueve la Consejería de Salud y Consumo con el objetivo de mejorar la salud y el bienestar de la población andaluza. En su elaboración han participado especialistas del ámbito de la salud pública de la Consejería de Salud y Consumo, de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, con la colaboración de la Consejería de Agricultura y de Educación, así como también profesionales del SAS, médicos, veterinarios y farmacéuticos, asociaciones de madres y padres de alumnos, fundaciones en defensa del mundo rural y colegios profesionales. El proyecto del decreto ha pasado Consulta pública y Trámite de audiencia e información pública.

Siendo el objetivo último disminuir las enfermedades metabólicas, es decir la obesidad y las enfermedades asociadas, el decreto toma como referente alimentario nuestra dieta mediterránea y pretende apoyar a la parte de la sociedad más desfavorecida. En ese sentido, la norma potencia el aceite de oliva virgen extra (aove), los alimentos frescos, de proximidad y comercio justo, para que la dieta sea saludable y sostenible. Por el contrario, limita la sal, los ácidos grasos saturados y trans, y los azúcares, que se encuentran sobre todo en los alimentos ultraprocesados, las grasas animales y vegetales, los productos cárnicos y los alimentos y las bebidas azucarados, que ya sabemos que contribuye a la obesidad. Al igual que ocurrió con el tabaco, se espera que, una vez que comiencen las prohibiciones en los establecimientos de uso público, la población tome conciencia de esta recomendación.

La publicación de dicho decreto va a suponer una mejora sustancial en la salud pública con repercusión en la salud de la población, en su nivel de vida y en el coste sanitario.

La importancia de la alimentación hospitalaria, el desperdicio alimentario y más

El curso, que fue inaugurado entre otras autoridades sanitarias y académicas, por **Jorge del Diego**, director general de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica de la Junta de Andalucía, contó además con una conferencia inaugural titulada '**La importancia de la alimentación hospitalaria**', impartida por el **Dr. Juan Bautista Molina**, y otras tres unidades didácticas no menos interesantes:

1. Control del desperdicio y alimentos sostenibles: futuro inmediato en alimentación hospitalaria

, moderada por **Ángel Caracuel** y en la que participaron **Roberto Recuero**, coordinador de Servicios Hosteleros del Hospital Clínico San Carlos; **Antonio Olivares**, subdirector del Área de Servicios y Gestión del Servicio Andaluz de Salud y **Álvaro Barrera**, presidente de Ecovalia.

1. Microbiología en alimentación hospitalaria, moderada por el bromatólogo **Fernando Torres**, del Hospital Universitario Virgen de las Nieves y en la que participaron el decano de la Facultad de Veterinaria de Murcia, **Gaspar Ros**, **Pilar Acero**, agente de Salud Pública del Distrito Poniente de Almería y **Rafael Astorga**, catedrático del Departamento de Sanidad Animal de la Facultad de Veterinaria de Córdoba.

2. Normalización de ensayos analíticos en alimentación hospitalaria, moderado por la bromatóloga del Hospital Universitario de Badajoz, **Yolanda Márquez**, y en la que ha participaron **Antonio Valero**, vicedecano de Ordenación Académica de CyTA de la Facultad de Veterinaria de Córdoba, **Alberto Chaves**, jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria de la Consejería de Salud y Consumo de la Junta de Andalucía y **Ana Hidalgo**, directora del laboratorio de Salud Pública del Área de Salud de Badajoz.

El curso contó, además, con una cata de aceite de oliva dirigida por Almazaras de la Subbética, en la que se explicó como identificar los diferentes tipos y variedades del aceite de oliva y en la que se entregó una 'botella con alma' a cada uno de los asistentes, colaborando, con este gesto, con la asociación Sonrisas sin Cáncer.

Finalmente y durante el acto de clausura **Manuel Hidalgo**, decano de la Facultad de Veterinaria de Córdoba, entregó la insignia del 175 aniversario de la fundación de esta facultad a los miembros de Genah. Por último, cabe destacar la colaboración de las Facultades de Veterinaria de Córdoba y León y la de Farmacia de Granada para el desarrollo de esta edición, así como la colaboración del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinaria y Farmacia y los Colegios Oficiales de Veterinaria de Almería, Badajoz, Cádiz, Córdoba, Granada, Jaén, Málaga y Sevilla y la inestimable colaboración de la industria. Al curso se le han concedido los avales científicos de Sancyd y Fesnad, estando solicitada la acreditación por la ACSA (Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía).

Noticias Relacionadas

- La Genah celebra la cuarta edición de su curso para debatir sobre alimentación hospitalaria
- La comunicación en seguridad alimentaria en el 'II Curso de normalización hospitalaria'
- Alimentación hospitalaria: excelencia en la calidad, sostenibilidad y adaptación al paciente
- Curso de normalización en busca de la excelencia en la alimentación hospitalaria