



© StefanieB\_Fotolia.com

## La normalización como base para mejorar la calidad en la gestión y servicios (II)

09-07-2014

**Tras una primera parte en la que se hablaba de la importancia de la normalización como base para mejorar la calidad en la gestión y los servicios en general, Ángel Caracuel analiza en esta segunda parte de su artículo, los objetivos, metodología y resultados de la normalización llevada a cabo en el Servicio Andaluz de Salud.**

La Resolución Res AP (2003) 3 del Consejo de Europa, sobre alimentación y atención nutricional en hospitales establece una serie de recomendaciones para la mejora, y entre otras recoge que:

- Se deberá adoptar y aplicar una política de servicio de alimentación y de alimentación a domicilio a nivel regional o a nivel de cada centro y la dirección deberá prestar una atención especial a esta política.
- Se deberán desarrollar estándares para los sistemas de servicio de alimentación que se basen más en las necesidades de los pacientes que en las del hospital, preparándose y aplicándose métodos que evalúen la satisfacción de los pacientes.

Por estas razones, por ser Andalucía una región en la que existen 45 hospitales públicos (14.500 camas) que sirven en torno a 12.000 pensiones completas/día, y por otras razones del ámbito de la seguridad alimentaria, dentro de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética, se constituyó el 11/03/2010 el grupo de trabajo de Normalización en Alimentación Hospitalaria, trabajando inicialmente en la certificación de proveedores, las especificaciones sobre productos, y las fichas técnicas de platos.

Inicialmente nuestro objetivo era únicamente elaborar una norma para la certificación de proveedores en nuestros hospitales, pero posteriormente se fueron completando hasta alcanzar los siguientes:

- Elaborar una herramienta específica que ayudara a la mejora de la inocuidad de los alimentos mediante la certificación de sus proveedores.
- Desarrollar un documento normalizado de especificaciones técnicas de los productos alimenticios necesarios para la elaboración

de menús establecidos en los códigos de dietas de los hospitales andaluces.

– Desarrollar un catálogo de fichas técnicas de platos de la alimentación hospitalaria, para homogenizar menús, respetando los locales y unificando criterios de ingredientes cualitativa y cuantitativamente.

## Metodología

Como el grupo estaba formado por representantes de todas las provincias andaluzas menos Huelva, se hicieron las gestiones necesarias para conseguir los documentos de hospitales de esta provincia, y completar así los datos.

- En un primer momento, se procedió a la aportación y estudio de la documentación de distintos hospitales públicos de Andalucía:
  - Plan General de Higiene de Especificaciones sobre Productos y Certificación de Proveedores.
  - Fichas técnicas de los platos del menú de los distintos hospitales.
  - Especificaciones sobre productos reflejados en los Pliegos de Prescripciones Técnicas de los diferentes procedimientos de compras de productos.
  - Normas de certificación internacional y de empresas de distribución.
  - Legislación.
- Posteriormente, se procedió a la elaboración del borrador de estándar HOSPIFOOD® de certificación de proveedores, y a la aprobación de la versión "0.0".
- Después se impartió un curso de formación de auditores, acreditado por la Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía, para este estándar.
- Por otro lado, se elaboró un catálogo de materias primas con sus especificaciones, con formato de ficha técnica.
- Por último, se procedió a la revisión de las fichas técnicas de los platos de los distintos menús de los hospitales públicos de Andalucía, y a la elección de las características que formarían el documento: perfil nutricional, unidad de compra, categoría comercial, cálculo nutricional y gramaje.

## Resultados

Tras cerca de tres años de trabajo, reuniones, monitorización y presentación de los trabajos en congresos del sector para su crítica y validación, hemos conseguido los siguientes productos:

- Base de datos normalizada de especificaciones técnicas de alimentos para la elaboración de códigos dietéticos, para: pescados, mariscos, carnes y derivados, fiambres y patés, platos preparados, pan y bollería, conservas, leche y productos lácteos, aceites, cereales, legumbres, hortalizas, frutas, verduras frescas y congeladas, condimentos y especias.
- Base de datos normalizada de fichas técnicas de platos: Código SAS, Provincia, Hospital, Nombre plato, Ingredientes g, Ingredientes comestibles g, Kcal, Proteínas, HC, Grasa y Fibra.
- Estándar Hospifood para certificación de proveedores de alimentos en hospitales, comedores escolares y otros establecimientos de restauración social.

## Conclusiones

- Se ha realizado una normalización de las especificaciones técnicas de las materias primas, lo que repercute en una mejora de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Se dispone de un documento de referencia que agrupa y valora nutricionalmente los platos, aplicable parcial o totalmente según necesidades de cada centro.
- Se ayuda a la mejora de la inocuidad de los alimentos mediante la certificación de sus proveedores, y cuando una organización opta por contratar por Lotes de Productos o por Proveedor Único; Hospifood también puede ser útil en el proceso de control de calidad y seguimiento del concurso público.

## Noticias Relacionadas

- Curso de normalización en busca de la excelencia en la alimentación hospitalaria
- Del blanco y negro... al 'Rosa'; evolución de la alimentación hospitalaria en Andalucía (y 3)
- Del blanco y negro... al 'Rosa'; evolución de la alimentación hospitalaria en Andalucía (2)
- Del blanco y negro... al 'Rosa'; evolución de la alimentación hospitalaria en Andalucía (1)
- La normalización como base para mejorar la calidad en la gestión y los servicios (I)
- Incorporados nuevos anexos en el libro 'Normalización en alimentación hospitalaria'



**Ángel Caracuel** es veterinario bromatólogo y trabaja en la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional de Málaga. Es autor de innumerables artículos publicados en prensa y promotor del [Bromatoblog](#), un espacio de difusión de la alimentación, de los alimentos y de la nutrición. @: [angelcaracuel@gmail.com](mailto:angelcaracuel@gmail.com). (Todos los artículos).