



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación / libros /



Incorporados nuevos anexos en el libro 'Normalización en alimentación hospitalaria'

17-04-2019

'Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social' es un libro publicado en 2014, resultado de un ambicioso trabajo llevado a cabo durante años por los bromatólogos de los principales hospitales públicos de Andalucía; su objetivo es unificar criterios y conceptos respecto a sistemas de gestión de calidad, especificación sobre productos y certificación de proveedores de alimentos. Os dejamos la información y enlace a los anexos incorporados recientemente.

El libro 'Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social' es el resultado de un trabajo realizado durante cinco años por los bromatólogos de los principales hospitales públicos de Andalucía y coordinado por **Ángel Caracuel**, veterinario bromatólogo en la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional de Málaga (Servicio Andaluz de Salud).

Este manual, del que ya informamos cuando se publicó en 2014, vio la luz con el objetivo de convertirse en una herramienta de utilidad práctica tanto para los profesionales de la alimentación, la nutrición, la higiene y la inocuidad de los alimentos, como para las instituciones relacionadas con los hospitales, residencias, comedores escolares y otros establecimientos de restauración social.

En los diferentes capítulos del libro se tratan desde los sistemas de gestión de calidad, a herramientas de trabajo de certificación de proveedores, especificaciones sobre productos o fichas técnicas de platos; con ello se pretende contribuir a la normalización de los menús en los hospitales y otras colectividades, y servir de referencia para la mejora de la inocuidad de los alimentos. Como comentó en su momento **Miguel León**, presidente de la Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (Senpe), *"los autores unifican criterios sobre especificaciones técnicas de las materias primas, temperaturas, selección de proveedores, auditorías, normativa de calidad, manipulación y conservación de los alimentos, etc. Se trata de un manual muy ambicioso en el sentido de clarificar y unificar conceptos utilizados por todas las categorías profesionales que intervienen en la alimentación hospitalaria. Es digno de resaltar que todos los capítulos proporcionan una excelente documentación y amplísima bibliografía. Tiene además la virtud de reunir en una sola publicación una numerosa normativa que se ha publicado en lugares y tiempos diversos y por tanto de acceso normalmente difícil. Por eso, este libro es de obligada consulta para todas las personas que trabajan en alimentación hospitalaria"*.

Las ventajas de contar con un procedimiento común y normalizado

Tal como comenta Ángel Caracuel, *“no deja de ser chocante que dentro de un mismo sistema como por ejemplo el SAS, no se tuviesen definidas unas fichas comunes para los distintos platos respecto a gramajes, ingredientes... no puede ser que un plato de lentejas, no sea el mismo si se sirve en un hospital de Málaga que en uno de Sevilla. Por otra parte y muy importante también, está el tema de las especificaciones sobre suministros y certificación de proveedores. Los profesionales utilizamos en auditar y certificar proveedores hasta un 25% de nuestro tiempo... con una base de datos actualizada de productos y proveedores certificados, se puede disminuir mucho el tiempo dedicado anualmente a estos procedimientos”*.

En definitiva, tras años de trabajo, reuniones, monitorización y presentación de los estudios en congresos para su crítica y validación, el grupo de trabajo consiguió tres cosas fundamentalmente:

- Una 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 (Anexo 8A). Esto repercute directamente en la mejora de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Una base de datos normalizada de fichas técnicas de platos: Código SAS, Provincia, Hospital, Nombre del plato, Ingredientes (gramos), Ingredientes comestibles (gramos), Kilocalorías, Proteínas, Hidratos de Carbono, Grasa y Fibra (Anexo 8B). Con ello se dispone de un documento de referencia que agrupa y valora nutricionalmente los platos, aplicable total o parcialmente según las necesidades de cada centro.
- El estándar 'Hospifood' para certificación de proveedores de alimentos en hospitales, comedores escolares y otros establecimientos de restauración social (Anexo 8C, página 141 del manual). Con este estándar se ayuda a la mejora de la inocuidad de los alimentos mediante la certificación de proveedores y cuando una organización opta por contratar por Lotes de Producto o por el sistema de Proveedor único, 'Hospifood' puede ser útil en el proceso del control de calidad y el seguimiento del concurso público.

Tal como comenta Ángel Caracuel, *“aunque queda mucho por hacer, se ha avanzado mucho en la normalización de las especificaciones técnicas de las materias primas (compras de viveres) y menos en las fichas técnicas de los platos y en los códigos de dietas. Cabe destacar el que en la provincia de Málaga todos los hospitales públicos trabajamos ya con el mismo código de dietas, las mismas fichas técnicas de los platos y las mismas especificaciones técnicas de las materias primas”*.

El libro *Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social* está editado por Campofrío Health Care, con la colaboración de los miembros del Grupo de Trabajo de Normalización de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (Sancyd) y con el aval científico de esta sociedad, de la Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (Senpe), y de la Sociedad Española de Geriátrica y Gerontología (Segg).

- Os podéis descargar la guía y los últimos anexos incorporados en la página de Hospifood.

Noticias Relacionadas

- La comunicación en seguridad alimentaria en el 'II Curso de normalización hospitalaria'
- 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 servicios (II)
- La normalización como base para mejorar la calidad en la gestión y los servicios (I)