



Proyecto para adaptar e incluir los texturizados en el proceso de cadena fría hospitalaria

09-11-2022

El Servicio de Alimentación del Hospital Universitario San Pedro de Logroño ha adaptado e incluido los texturizados en el proceso de cadena fría del hospital. Ruth López de Dicastillo, bromatóloga de dicho centro, nos explica en este artículo cómo se ha llevado a cabo el proyecto; un trabajo que ganó el primer premio de las comunicaciones libres presentadas en el último 'Congreso nacional de hostelería hospitalaria', recientemente celebrado en Santiago de Compostela.

Como ya os informamos, entre los pasados 5 y 7 de octubre se celebró en Santiago de Compostela la vigésimotercera edición del 'Congreso nacional de hostelería hospitalaria'; un evento al que, como todos los años, se presentaron diversas comunicaciones libres para participar en los 'Premios José Luís Iáñez'. De entre todas las propuestas recibidas se eligieron 15 para ser defendidas públicamente. El primer premio se lo llevó el Servicio de Alimentación del Hospital Universitario San Pedro, con la comunicación titulada: 'Texturizados en cadena fría'. **Ruth López de Dicastillo**, bromatóloga de dicho hospital fue la encargada de defender el trabajo, del que es co-autor **Kevin Eusebio Ruiz**, cocinero del mismo servicio

López de Dicastillo abordó en primer lugar el tema de la disfagia, un problema que, como todos nuestros lectores saben, supone dificultad para tragar o deglutir, es decir, dificultad para hacer llegar los alimentos o los líquidos desde la boca al estómago, por afectación de una o más fases del proceso de deglución. Es un complejo mecanismo fisiológico que tiene que cumplir dos principios fundamentales: eficacia y seguridad. Con el primer principio, la eficacia, permite ingerir el agua y los nutrientes necesarios para una correcta hidratación y nutrición. Y con el segundo, la seguridad, hace referencia a la capacidad de ingerir agua y alimentos sin que se produzcan complicaciones respiratorias.

La propia Ruth López de Dicastillo nos explica, a continuación, el por qué y cual ha sido el proceso para poder adaptar e incluir los texturizados en el proceso de cadena fría del hospital.

La deglución, síntoma y consecuencia de numerosas patologías

La deglución tiene un papel clave en la alimentación del individuo, siendo el inicio a otros procesos fisiológicos, como la digestión, la

absorción y la transformación de los nutrientes que componen la nutrición.

En la actualidad, constan numerosas patologías de diferente índole, que presentan dentro de sus síntomas el proceso de disfagia: enfermedades neurológicas (accidentes cerebro vasculares, tumores, demencia, Parkinson, esclerosis...), enfermedades musculares (distrofias musculares, miopatías metabólicas...), enfermedades orgánicas (obstructivas, neoplasias, absceso...), causas iatrogénicas (fármacos, cirugías, tratamientos de radiación...), enfermedades infecciosas (botulismo, bacterianas, víricas...), alteraciones funcionales, etc. Añadiendo a esta larga lista de patologías, una nueva enfermedad surgida en el año 2019, como es la *Covid-19*, presentando como secuela en numerosos pacientes, la disfagia.

Dada la repercusión tan negativa que tiene este síntoma sobre la calidad de vida, con consecuencias psicológicas, sociales y económicas, como importantes complicaciones asociadas, como la pérdida de peso, la deshidratación, la desnutrición, aspiraciones respiratorias e incluso la muerte, es un factor importante tanto su identificación por parte del personal sanitario como su manejo y orientación posterior.

Incorporación de elaboraciones texturizadas dentro de un sistema de producción en cadena fría

Desde el Servicio de Alimentación del Hospital San Pedro se ha instaurado, dentro de la sistemática de trabajo, un nuevo proceso de elaboración como es la texturización, incorporándolo dentro de un sistema de producción en cadena fría, con diferentes etapas de integración.

– **1. Etapa inicial.** Se valora junto con el servicio de endocrinología y nutrición del Hospital Universitario San Pedro la compra de un robot para incorporar dentro de la cocina central, con la idea de sustituir las dietas pastosas, compuestas hasta el momento por purés elaborados en cocina y triturados comerciales que aportaban la parte protéica animal, por los nuevos texturizados.

– **2. Etapa de integración en la cadena fría.** A diferencia de un sistema de producción en cadena caliente, la cadena fría presenta unas etapas diferentes a partir de la elaboración de los alimentos, que son el abatimiento, el almacenamiento en refrigeración, emplatado en frío y la retermalización final. Etapas que interfieren en las características organolépticas de los alimentos texturizados y que por lo tanto hay que valorar y tener en cuenta para conseguir el mejor producto final.

En un principio, en el primer flujo de elección que se seleccionó desde el *food bank* (alimentos abatidos y almacenados en refrigeración) al texturizador y de nuevo al almacenamiento en refrigeración, se encontraron numerosos problemas y riesgos: no se seguía el circuito de cadena fría, se trabajaba en temperaturas de riesgo y no cumplía los criterios microbiológicos establecidos por el servicio.

Ante esto, se sustituyó este primer flujo por uno que siguiera las mismas etapas que el resto de alimentos en producción de cadena fría; así, una vez, los alimentos son elaborados en caliente, se texturizan, y ya texturizados, según criterios microbiológicos verificados, se crea una etapa intermedia, de forma que si los alimentos texturizados no bajan de 65°C en el centro del producto se pueden abatir directamente, pero si no alcanzan esos 65°C, se tiene que proceder a un golpe de calor mínimo antes de pasar a la etapa de abatimiento.

Image not found or type unknown

– **3. Etapa de revisión del proceso.** Instaurado el proceso con niveles aceptables de control del riesgo, se incorporaron distintas modificaciones para conseguir texturas ideales en las diferentes gamas de alimentos texturizados tras el proceso final de retermalización.

- Se valora la textura del producto en todas las etapas desde el texturizado del alimento en caliente hasta la fase final de retermalización antes de la entrega al paciente.
- Se ha protocolizado el proceso de texturización, de forma que todo el personal pueda trabajar con la misma información respecto a los texturizados. Se ha creado una rotación de este tipo de menús quincenales.
- Se establece un grupo multidisciplinar de trabajo, en el que se engloban diferentes categorías de profesionales, siendo muy enriquecedor para el proceso.
- Se elabora un "cuaderno de recetas" en el que, aún siendo inicialmente un borrador, se compone de dos partes diferenciadas, una más general, donde se reflejan casos prácticos del manejo, uso, limpieza del equipo, y otra, que se encuentra compuesta por los diferentes platos que se texturizan, y las distintas pruebas que se van llevando a cabo hasta crear una receta del propio plato.
- Se crean fichas individualizadas de los platos texturizados.

Image not found or type unknown

- Se establecen registros de control de temperaturas y trazabilidad de los ingredientes de los distintos platos texturizados.
- Y, por último, se realiza una verificación objetiva en la zona del desbrase de los diferentes platos texturizados, para valorar la aceptación de los mismos de forma muy visual, y poder proceder a la mejora de los mismos.

Image not found or type unknown



Momento actual del proceso

Actualmente, en el Servicio de Alimentación del Hospital Universitario San Pedro se continúa trabajando con el proceso de texturización con nuevas ideas para llevar a cabo en dicho proceso:

- Finalizar las diferentes recetas de los platos texturizados.
- Establecer un sistema objetivo para valorar las texturas de los platos, aplicable tanto recién texturizados como en la fase final de rethermalización antes de la entrega al paciente.
- Incorporar mejoras en el proceso: incluir un postre casero, incorporar mejoras en la presentación de los platos con una sistemática viable en el sistema de producción en cadena fría...
- Adecuar el espacio específico para trabajar con el proceso de texturización.
- Aplicar microbiología predictiva para valorar su vida útil.
- Continuar realizando *benchmarking* con otras cocinas hospitalarias.
- Y por supuesto continuar trabajando en equipo para seguir creciendo y mejorando.

Noticias Relacionadas

- La AEHH cierra una nueva edición de su congreso destacando la evolución del servicio
- Newsletter especial: 'Día Mundial de la Disfagia'
- En marcha el proyecto 'Liquats' para desarrollar una crema para personas con disfagia
- Cien videorecetas para ayudar a combatir la desnutrición en personas con disfagia