



©Depositphotos.

## Seis meses de retos y adaptación en el sector de la alimentación sociosanitaria

26-07-2023

**La restauración de colectividades en el sector sociosanitario no solo trata de proporcionar comidas adecuadas desde el punto de vista nutricional y adaptadas a cada usuario, sino conseguir experiencias gastronómicas agradables y reconfortantes. Un reto más para un sector que ha tenido que hacer de gala de resiliencia y adaptabilidad en los últimos tiempos.**

Esta primera mitad de año hemos tenido de todo. Desde lo bueno con la innovación en menús o incluso el reconocimiento al menú de un hospital en Bélgica, hasta lo malo... Con el sensacionalista programa de Antena 3 sobre las residencias.

Una vez más hemos recopilado los ocho artículos de la sección dedicada a la división de 'Sociosanitario' que para nosotras sirven de corte transversal de esta primera mitad de año. Todos ellos, incluso los que hacen referencia a alguna actuación negativa, son una ventana a la reflexión y a la mejora.

- Abriendo los ojos al despilfarro alimentario en hospitales: mucho trabajo por hacer.
- El desperdicio alimentario es un tema sobre el que nos vamos concienciando poco a poco, tanto a nivel particular como profesional. En este contexto, y hablando de la restauración colectiva, hay que destacar el sector hospitalario; un segmento del que todavía se habla poco y en el que hay mucho trabajo por hacer. Nuestra habitual colaboradora, **Isabel Coderch**, nos recuerda, una vez más, por qué se tira tanta comida en los hospitales y cómo evitarlo.
- El reto de elaborar dietas de textura modificada... la visión del chef.
- No es fácil para un cocinero enfrentarse por primera vez al reto de elaborar alimentos para personas que tienen problemas de deglución. Muchos factores dificultan esta labor. **Jaime Mora**, jefe de Cocina del Centro Estatal de Atención al Daño Cerebral (Ceada), nos explica en este artículo, cómo afrontar este reto intentando aportar el mayor valor sensorial y gastronómico a los menús de textura modificada.

- ¡Hablando en Plata y el escándalo de Antena 3! ¡Un poco de profesionalidad, por favor!.
- Con la emisión del 'Hablando en plata: el escándalo de las residencias', Antena 3 debió pensar que es buena idea echar por tierra el trabajo de todos los profesionales que trabajan en las residencias, en pos de una buena audiencia. La 'mala' alimentación fue el punto de partida de tres horas de un programa escandalosamente irresponsable y sensacionalista.
- Nueva guía de ayuda para la prevención del despilfarro alimentario en centros sanitarios.
- El 9 de mayo, el Hospital Sant Pau de Barcelona acogió la presentación oficial de la 'Guía para la prevención y reducción del desperdicio alimentario en hospitales y residencias geriátricas'; un manual impulsado por el Departament d'Acció Climàtica de la Generalitat de Catalunya, con el objetivo de brindar apoyo al sector para promover el aprovechamiento de alimentos. El documento sienta las bases para diseñar e implementar un plan de prevención del desperdicio en centros sociosanitarios.
- Guía de recomendaciones para la alimentación de las personas mayores en residencias.
- El Ministerio de Consumo ha presentado una guía elaborada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (Aesan), con recomendaciones dietéticas saludables y sostenibles para la alimentación de las personas mayores en residencias y centros de día. El objetivo es orientar a las instituciones y a los profesionales de estos centros para que satisfagan las necesidades nutricionales de sus residentes y fomenten una alimentación que proteja la salud individual y respete el medio ambiente.
- El Clúster Alimentari de Mercabarna acerca la hostelería hospitalaria a los proveedores.
- El pasado 25 de mayo Mercabarna celebró su segunda jornada 'Mercabarna con las colectividades', esta vez centrada en los servicios de alimentación hospitalarios; una actividad en la que se habló fundamentalmente sobre retos del sector, sostenibilidad y modelos de gestión de compras. Al evento asistieron profesionales de empresas proveedoras y operadoras, así como de los servicios generales de centros sanitarios y administración, para compartir inquietudes y estrechar lazos de cooperación.
- Catalunya regula la oferta del vending, cafeterías y comedores en centros sanitarios.
- El Departament de Salut promueve el agua a través de fuentes y regula los alimentos y bebidas saludables que se venden en las máquinas expendedoras, cafeterías y comedores de los hospitales y centros sanitarios de la red de utilización pública (Siscat). Lo hace a través de una instrucción del Servei Català de la Salut (CatSalut) que entró en vigor el 20 de febrero.
- El hospital AZ Groeninge recibe una distinción de la guía gastronómica 'Gault & Millau'.
- La guía gastronómica 'Gault & Millau', histórica competidora de 'Michelin' en Bélgica, ha otorgado su distinción y recomienda la cocina que degustan diariamente los pacientes del hospital AZ Groeninge de Kortrijk (Bélgica). Los inspectores de Gault&Millau han auditado la calidad, el sabor, la presentación y más aspectos de los menús del centro, durante más de un año.