



Javier Vidal, jefe del Servicio de Alimentación del Complejo Hospitalario Universitario de Santiago de Compostela (CHUS) y vocal de la junta directiva de la AEHH.

Sistema en línea fría, complejidad en la implantación, desarrollo y mantenimiento

21-10-2015

Hemos accedido a las conclusiones derivadas de una reunión profesional que tuvo lugar en el hospital de Lugo, en la que se pusieron en común experiencias de diversos profesionales que trabajan o están implantando el sistema de línea fría en hospitales. Javier Vidal, jefe del Servicio de Alimentación del Complejo Hospitalario Universitario de Santiago de Compostela (CHUS) hizo públicas las conclusiones en el congreso de la AEHH.

Hace tiempo teníamos en el tintero hablaros de una jornada sobre la línea fría, celebrada en el Hospital Universitario Lucus Augusti de Lugo y cuyas conclusiones presentó **Javier Vidal**, jefe del Servicio de Alimentación del Complejo Hospitalario Universitario de Santiago de Compostela (CHUS) y vocal de la junta directiva de la AEHH, en el congreso celebrado en Sevilla hace un año.

Como hace habitualmente la AEHH, en el congreso de este año celebrado recientemente en Valladolid, se entregó toda la documentación y ponencias transcritas del anterior encuentro, cosa que hemos aprovechado para trasladaros la información.

La jornada de Lugo, en la que participaron diversos especialistas del sector, tuvo por finalidad poner en común las experiencias vividas por los profesionales y hablar *“sin tapujos”* de la complejidad de la implantación del sistema, los desarrollos y el mantenimiento del sistema de producción de comidas, todo ello buscando los mejores resultados respecto a la máxima seguridad, fiabilidad y calidad de los menús servidos.

“Todos somos iguales... todos somos diferentes”

El sistema en línea fría generó controversia en su momento y no ha dejado de ser un elemento polémico discutido en foros y congresos. En el encuentro de Lugo se demostraron las ventajas básicas y se quiso incidir en las dificultades que la complejidad del sistema conlleva.

Como primera y principal reflexión, Javier Vidal aseguró en su exposición que todos los sistemas en línea fría son absolutamente distintos unos de otros, pero que tienen en común algunos problemas básicos *“que en muchos casos no tienen que ver con la producción de comida, sino con temas de gestión económica, de reducción de personal, de infraestructuras obsoletas, etc. En definitiva, la mayoría de profesionales que trabajan con este sistema o que quiere implantar el sistema, se encuentra en primer término con carencias económicas, coste personal de quien lidera el cambio, falta de cultura del cambio en las personas que lo tienen que llevar a cabo, falta de apoyo por parte de los directivos de los servicios de salud o simplemente falta de conocimiento”*. En la otra cara de la moneda, un objetivo común: *“básicamente dar mejor de comer”*.

Consideraciones previas

Además de mejorar los menús servidos, Vidal aseguró que cuando se tira hacia adelante un proyecto que va a conllevar tanto coste e implicar a tantas personas, es vital contemplar otra serie de objetivos que hay que tener muy claros. Éstos son, según se extrae de su intervención: garantizar la seguridad alimentaria, asegurar el cumplimiento de la normativa, optimizar los recursos y los costes, flexibilizar el sistema productivo, universalizar la distribución a posibles centros satélites y estandarizar la calidad.

Respecto a la seguridad alimentaria y la normativa aseguró que hay que cumplir sí o sí, *“la vida de las personas está en juego y no se pueden obviar los mandatos ni por negligencia ni por cuestiones económicas”*. En cuanto a la estandarización, por ejemplo, quedó claro que cuando se produce comida en distintas cocinas pero bajo un mismo paraguas de dirección o de gestión, en la misma organización de un hospital o complejo hospitalario, no puede haber diferencias en calidades o criterios; para ello a veces es necesario flexibilizar el sistema.

Tras los objetivos, una segunda consideración muy importante es programar antes de actuar y eso incluye, en primer lugar y antes de nada, analizar cómo se está trabajando y con qué resultados: *¿qué sistema se utiliza?, ¿qué resultados se está teniendo?, ¿cuáles son los costes?, ¿qué problemas hay relativos a la normativa y la seguridad alimentaria?, ¿cuáles son los puntos fuertes y los puntos débiles?...* *“el impulso de cambiar por cambiar es muy malo”*, asegura el jefe del Servicio de Alimentación del CHUS.

Tampoco –según Vidal– hay que seguir modas y tendencias porque sí (hubo un momento en el que la línea fría parecía la ‘panacea’) ni fiarse de los ‘encantadores de serpientes’ (no hay sistemas ni equipamientos mágicos). *“Hay que tener cuidado con las innovaciones y con querer ser el mejor y el más moderno”*.

En este sentido Javier Vidal insiste en su ponencia que *“el mejor traje es el hecho a medida”*. Además, en un sistema público autogestionado (caso de todas las personas que acudieron a la jornada de Lugo) *“cuando se hace una inversión se tiene que saber por qué y justificarlo; se tiene que explicar todo muy bien porque al final se está operando con dinero público y lógicamente todo está auditado porque sino será el propio ciudadano el que nos venga a pedir cuentas. El sistema que se implante debe ser, además sostenible en el tiempo”*.

Las personas, elementos clave en cualquier tipo de cambio

La implicación de todos los profesionales en un proyecto complejo como la implantación de una línea fría es vital. Según convinieron todas las personas que participaron en la reunión de Lugo, *“no hay que contar con las personas como un elemento más de producción... hay que contar con las personas pensando que son o van a ser un elemento troncal primario en el cambio de sistema. Sin personas lo único que hay es el agujero del ‘donut’ y sólo con el agujero no hay organización. Hay que contar con los profesionales, darles recursos, elementos de liderazgo... implicarles desde el principio y en todo el proceso. Un barco puede ir hacia adelante o naufragar, pero lo que está claro es que todo el mundo tiene que formar parte de la tripulación y así se debe sentir. Es importante”*.

Vidal destaca además que es también muy importante tener claro que nadie nace aprendido y que hay que *“comenzar el camino sin prejuicios”*. La mayoría de cocineros de los hospitales tienen, según palabras de Javier Vidal, cierta aversión al conocimiento tecnológico de los alimentos y a que se les hable de procesos físico-químicos, pero está claro que la formación es vital e imprescindible *“Es necesario que nadie se avergüence de sacar una tortilla verde fluorescente de la regeneración... lo importante es el error y el aprendizaje. Eso sí, para no salir en el periódico al día siguiente hay que tener claro que nunca, en un proceso de cambio como del que hablamos, deberemos abrir las cajas de los carros regeneradores el día antes de que se ponga a funcionar la cocina”*.

Las recetas tienen que pasar por el proceso días, semanas y meses antes de servir la primera comida... hay que tener todo bajo control *“en esta profesión nuestra, tirarse al ruedo en plan espontáneo puede suponer un problema muy serio”*. Antes de arrancar hay que formar, normalizar los procesos, escribir las cosas, enseñar como se hacen, investigar y adaptar el recetario, practicar, probar una y mil veces y, en definitiva, tener todo bajo control.

Soluciones técnicas

En Lugo se abordaron también aspectos más técnicos del sistema llegándose a la conclusión de que, a la hora de tomar decisiones, hay muchas variables a ponderar relativas al protocolo de producción, los medios disponibles, el sistema de abatimiento que se va a utilizar, los sistemas de almacenamiento empleados, el sistema de regeneración elegido, etc.

Es importante a la hora de hablar de soluciones técnicas, comentó Vidal, *“empezar a ser permeables, olvidarnos de lo que se ha hecho toda la vida y contar con el conocimiento científico de universidades e industria para resolver problemas; si algo no tiene solución habrá que cambiar de plato, pero si la tiene habrá que buscarla”*.

En este punto hay que tener en cuenta que en un sistema en línea fría, desde la compra de la materia prima hasta que sale el plato en planta, todo es cocinar. En cada fase va a haber transformaciones y todo tiene que estar adaptado a ese flujo en el que todo va a

influir en el resultado final (abatimiento, almacenaje, regeneración...). Es ahí donde Vidal vuelve a insistir en la prueba/error para llegar a un protocolo de producción adaptado a cada uno de los casos.

Hay que pensar también en una visión completa del proceso para que no se produzcan incompatibilidades (hay envases que no funcionan con determinados sistemas de regeneración o vajillas que no valen para determinados tipos de carros). Esa visión completa tiene que incluir todo el proceso desde la compra misma de la materia prima, ya que se tendrán que adaptar algunas recetas. *“Nosotros tuvimos que adaptar un 5% de las fichas técnicas de las materias primas. No utilizamos por ejemplo espaguetis porque nos son muy difíciles de manipular en frío, pero los hemos sustituido por pasta corta con la que tenemos muy buenos resultados. Tampoco servimos nunca patatas fritas y hemos conseguido que la tortilla regenerada no se nos quede verde gracias a la colaboración de la Universidad de Santiago de Compostela. También es importante que el acondicionamiento (troceado, porcionado, grano del empanado...) de la materia prima sea siempre el mismo y se adapte a la nueva tecnología”.*

En esa misma línea, Vidal explicó que aunque la normativa permita alargar la vida útil de un plato hasta cinco días, en su caso diferencian entre la vida útil normativa y la vida útil organoléptica; *“las tortillas, por ejemplo, las tenemos almacenadas un máximo de 24h. De esta manera tiene mucha más calidad gastronómica cuando le llega al comensal. Nuestra producción, de alguna manera se gobierna por una búsqueda de la vida útil de excelencia y el valor organoléptico de las elaboraciones. Esa es nuestra decisión. El resultado final ya hemos dicho que depende de muchos factores pero lo que no puede faltar en ningún caso es un análisis de los resultados basado en la honradez. Hay que saber cuando una cosa está bien hecha y cuando una cosa está mal sin mirarnos el ombligo ni intentar engañar a la gente”.*

Noticias Relacionadas

- [Análisis de los materiales utilizados en las encimeras de las cocinas profesionales](#)
- [La correcta climatización de las cocinas industriales... una cuestión difícil pero posible](#)
- [El pavimento en una cocina profesional: seguridad, confort acústico y diseño](#)
- [Ingeniería de procesos en línea fría completa, un manual de referencia para el sector](#)
- [Las instalaciones y los equipos: el 'patito feo' de la gestión higiénica en cocinas profesionales](#)
- [Principales errores de mantenimiento y eficiencia energética en cocinas centrales](#)



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:
aturon@restauracioncolectiva.com / [Linkedin](#).