



El congreso incluyó una cena para todos los congresistas, en la que se entregaron los premios a las mejores comunicaciones libres y una aportación económica de la AEHH a Cáritas y Cruz Roja.

Tras el éxito en Murcia, la AEHH anuncia Sevilla como próxima sede congresual

05-10-2013

La AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria) ha celebrado en Murcia la decimoquinta edición de su **Congreso nacional de hostelería hospitalaria**, entre el 2 y el 4 de octubre; a él han asistido 350 congresistas y 36 expositores, todo un récord en tiempos de crisis. La próxima cita será en Sevilla.

El congreso de la AEHH ha incluido, como hace habitualmente, un **completo programa científico** con diversas ponencias, mesas redondas y presentaciones libres, además de un programa de actividades paralelas.

La agroecología y la salud medioambiental

De entre el amplio programa que ha ofrecido el congreso este año, nos llamó la atención, en lo que a los servicios de alimentación se refiere, la ponencia dedicada a la *Alimentación ecológica en la hostelería hospitalaria*, que tuvo lugar el día 3 y en la que intervinieron, **Juan Antonio Ortega** (médico) y **David Saura** (ambientólogo), de la Unidad Clínica de Salud Medioambiental Pediátrica del Hospital Virgen de la Arrixaca (Murcia). En esta unidad, única en España, evalúan y controlan las enfermedades y los riesgos ambientalmente relacionados, para mejorar la calidad ambiental y de vida de todos niños y jóvenes que tratan.

David Saura habló en su ponencia de la ciencia de la agroecología y de sus ventajas ambientales respecto a la agricultura convencional; Juan Antonio Ortega se centró más en la salud de las personas y el necesario 'entendimiento' que debemos tener con nuestro entorno. Según Ortega, las enfermedades medioambientalmente relacionadas son muchísimas por lo que "sí o sí", tenemos que dirigir nuestros pasos en busca de la salud medioambiental. *"Dentro de diez años,—afirmó el facultativo—, si un cocinero quiere estar trabajando, tendrá que tener conocimientos medioambientales; el medioambiente tendrá que ser una asignatura troncal en el colegio"*.

El problema fundamental hoy en día es, tal como comentó Juan Antonio Ortega, *"que no sabemos nada de las consecuencias de los tóxicos en la persona; nuestro cuerpo está invadido de sustancias químicas indeseables que no sabemos que efectos pueden tener a largo plazo"*

. Muy gráficamente y con ejemplos reales, comentó que la *“legalidad no es sinónimo de inocuidad”* y que los niños concentran en su cuerpo muchas más sustancias tóxicas que los adultos debido a su bajo peso; sustancias que les llegan tanto por la alimentación, como por determinada medicación o por factores ambientales. *Dar alimentación ecológica a un niño en un hospital–afirmó–, aunque sea durante poco tiempo, puede limpiar su organismo y proteger su salud”*.

El complicado tema de las externalizaciones

En segundo lugar, destacar también las sesiones matinales del último día del congreso, en las que se reflexionó sobre las ventajas e inconvenientes de la externalización de los servicios de restauración y del tratamiento que esta cuestión tiene en los medios. A las 10.30h se presentó la ponencia *Las externalizaciones de los servicios no asistenciales vistas desde los medios de comunicación*, a cargo de la periodista de 'Interviú', **Nieves Salinas**; y a las 11h, una mesa redonda en la que participaron, **Ángel Monja**, del Hospital Universitario de Burgos y **Carlos Arteta**, del Complejo Hospitalario de Pamplona, quienes comentaron su experiencia como gestores de dos cocinas externalizadas.

Dejando a un lado los problemas más puramente políticos, quedó claro que un proceso de externalización nunca es fácil y la posterior convivencia con una sociedad concesionaria, complicada. Carlos Arteta, dando por hecho que el proceso de externalización en el sector hospitalario es irreversible, aseguró que, para que las cosas se hagan bien, y en favor de todos, son básicos tres pilares: el apoyo de la sociedad concesionaria en la experiencia de los profesionales del área a la que llegan; la comunicación, el diálogo y la confianza mutua; y la transmisión de la 'sensibilidad hospitalaria' adquirida durante años de trabajo por los profesionales veteranos en el servicio, hacia los profesionales que se incorporan.

Por su parte Carlos Arteta hizo un repaso a todos los problemas acaecidos con la externalización del Complejo Hospitalario de Pamplona y el por qué de todo ello. Además del ensañamiento de la opinión pública, con un tema especialmente sensible y de la mala gestión política, Arteta reconoció que el traspaso no se realizó en las condiciones adecuadas y se hizo, además, precipitadamente.

Para cerrar el congreso, los organizadores confirmaron que el *XVI Congreso nacional de hostelería hospitalaria*, se celebrará el año que viene en Sevilla.

Esta decimoquinta edición del congreso se ha celebrado en el hotel Santos Nelva de Murcia y ha contado, en su comité organizador, con: **Clara Ledesma** (Hospital Universitario de Salamanca), **David Cogolludo** (Hospital Universitario Severo Ochoa de Leganés, Madrid), **Javier Vidal** (Complejo Hospitalario Universitario de Santiago de Compostela), **José Luís Iañez** (Lavandería Hospitalaria Central de Madrid), **Manuela Villalba** (Hospital Clínico Universitario San Cecilio de Granada), **Miguel Ángel Herrera** (Lavandería Hospitalaria Central de Madrid), **Pedro Martín** (Hospital Central de la Defensa 'Gómez Ulla' de Madrid), y **Teresa Justo** (Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba).

La AEHH

La AEHH, fundada en 1998, tiene como fines el estudio y deliberación sobre temas de carácter científico y técnico, el fomento del conocimiento, intercambio de experiencias y convivencia social entre quienes asumen responsabilidades relacionadas con la hostelería hospitalaria, un sector multidisciplinar de gran importancia dentro de las instituciones sanitarias públicas y privadas de nuestro país.

Las actividades fundamentales de sus áreas de influencia son la restauración colectiva, nutrición y dietética, limpieza, desinsectación y desinfección, residuos sanitarios, lavandería y lencería, comunicaciones, y en general, todas las que integran los servicios de confort hospitalario.

Del buen funcionamiento de éstas áreas depende en gran medida el grado de satisfacción de los clientes-pacientes, ya que dentro de la percepción global del paciente en cuanto a la calidad del servicio que se le presta, la alimentación, la ropa y la limpieza son tres factores fundamentales. **A.T.**