

RECOMENDACIONES PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

José Manuel Ávila Torres
(Director General)
Fundación Española de la Nutrición
www.fen.org.es
jmavila@fen.org.es



**“Sólo comeremos lo que debemos comer
si nos gusta de verdad”**



Francisco Grande Covián

***“Tan importante es los que se come
como lo que se deja de comer”
(Willett, 1999)***



Dietética

Cultura Salud Placer

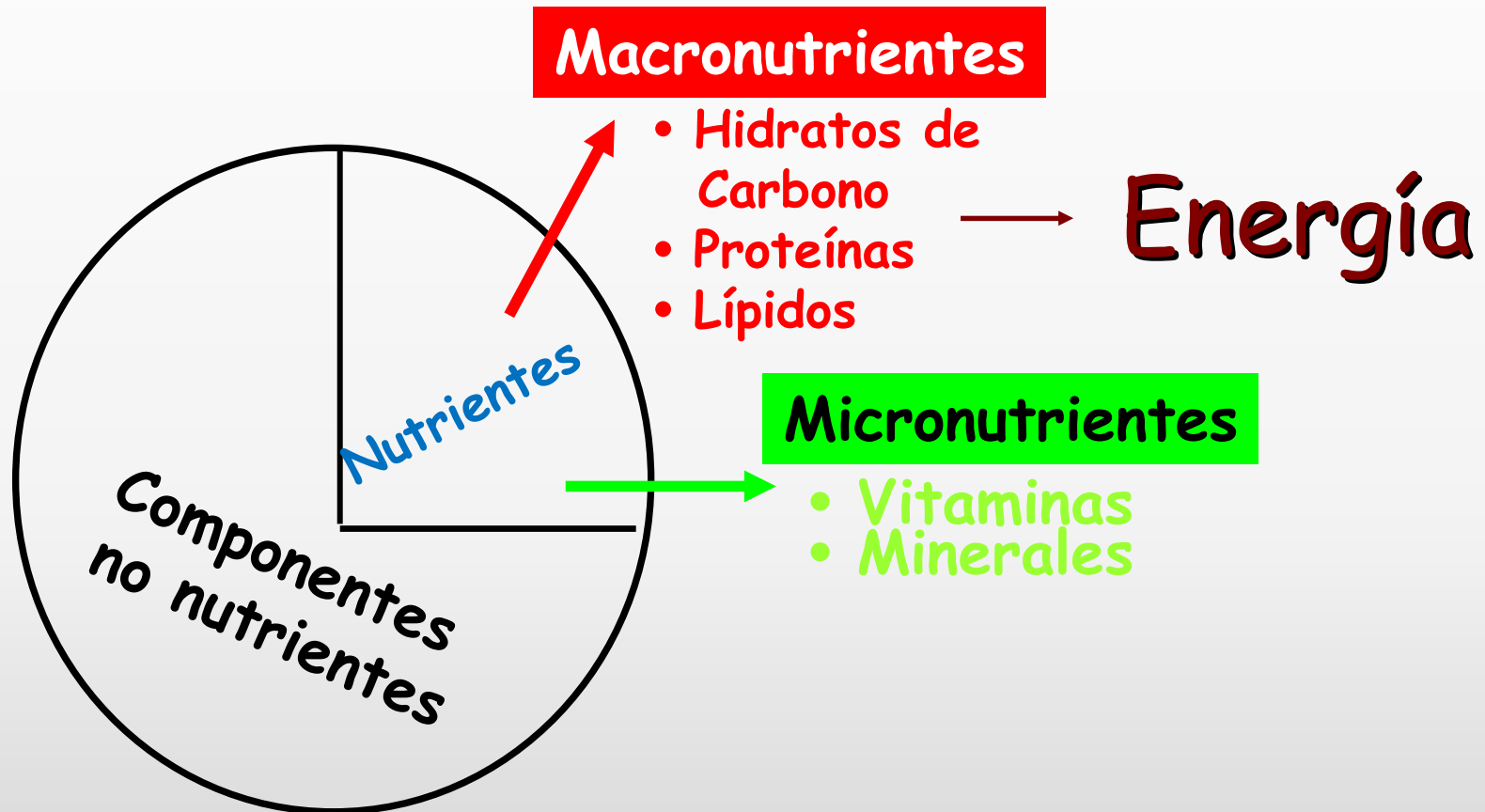
**Hábitos: Alimentarios,
Culturales, Religiosos**

**Preferencias
Aversiones**

**Crecimiento Desarrollo
Mantenimiento Actividad**



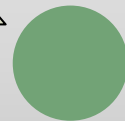
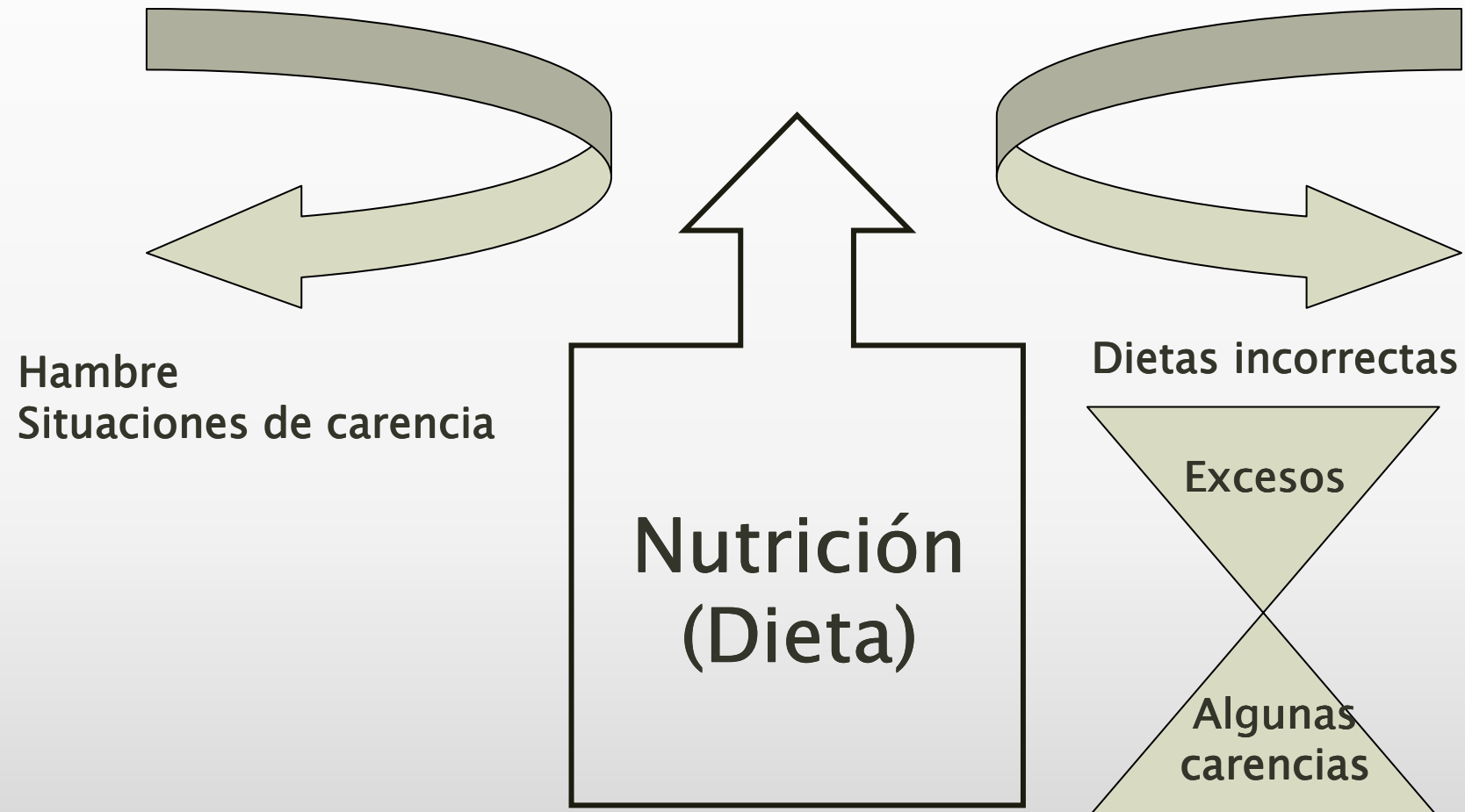
Fracción nutritiva y no nutritiva de un alimento



ALIMENTO



Salud



RESTAURACIÓN COLECTIVA

Es la que comprende todos los servicios necesarios para preparar y/o distribuir alimentos a diferentes colectivos de población en diferentes centros, en cualquier circunstancia.

Va dirigida a grupos de población no a individuos, esto condicionará el criterio nutricional que se debe aplicar.



La restauración colectiva incluye:

- Los alimentos que se dispensan en máquinas de vending, que han sido procesados en una cocina central y transportados hasta una máquina dispensadora (empanadas, sándwich, bollería, platos preparados, etc.).
- Los alimentos preparados en grandes eventos, que comprenderían los que se dan en bodas o celebraciones en general, para grupos más o menos numerosos de población.
- Alimentos preparados en nuestros viajes de placer, en medios de transporte, trenes, barco o avión, etc.



La restauración colectiva incluye:

- Los alimentos de nuestra comida de cada día en instituciones (colegios, centros de formación, hospitales, centros de entrenamiento deportivo, en centros de trabajo) incluso lugares de difícil acceso del alimento o sitios remotos -por ejemplo, plataformas petrolíferas-.
- Alimentos que compramos procesados y cocinados, en tiendas de comidas preparadas, elaborados previamente en una cocina central de una empresa.
En este concepto, se incluirían además, todas las empresas de alimentación que fabriquen platos precocinados.



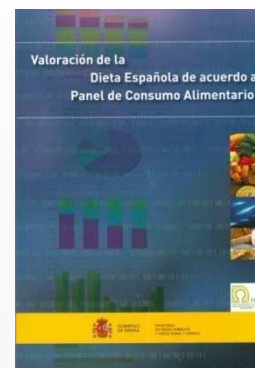
Comercial: ocio, tiempo libre

**RESTAURACIÓN
COLECTIVA**

Social: residencias escolares o geriátricas, centros de formación y educación como guarderías o colegios, hospitales y centros clínicos especializados (discapacitados físicos y mentales), redes de asistencia domiciliaria.



Desde el punto de vista de salud pública, la **restauración colectiva social** ha adquirido una gran importancia en todos los países desarrollados en las últimas décadas



Consumo de los distintos grupos de alimentos g/per cápita y día (2000-2006). Instituciones

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Cereales y derivados	5,6	5,0	4,9	5,2	5,0	4,9	4,8
Leche y derivados	10,8	9,7	9,3	8,7	10,0	9,7	9,4
Huevos	1,2	1,2	1,1	1,2	1,3	1,1	1,2
Azúcares y dulces	0,6	0,4	0,5	0,3	0,4	0,5	0,5
Aceites y grasas	1,8	1,6	1,7	1,6	1,6	1,7	1,62
Verduras y hortalizas	12,6	13,1	12,6	12,3	12,5	11,9	11,7
Legumbres	0,8	0,8	0,8	0,9	0,8	1,1	1,0
Frutas	6,9	9,1	9,2	9,3	8,2	8,2	8,2
Carnes y productos cárnicos	5,6	6,1	6,3	6,2	5,9	6,7	7,2
Pescados y mariscos	2,6	2,6	2,4	2,2	2,4	2,6	2,7
Bebidas alcohólicas	1,5	1,0	1,0	0,9	1,0	1,2	1,3
Bebidas sin alcohol	6,5	5,1	4,5	5,1	4,9	5,5	5,9
Salsas y condimentos	1,0	1,2	1,3	1,5	1,3	1,1	1,4
Precocinados	0,9	1,6	2,0	2,0	2,1	2,3	2,6
Aperitivos	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1

Fuente: Valoración de la Dieta Española de acuerdo al Panel de Consumo Alimentario. MARM, 2008.



EVOLUCIÓN DE LA CANTIDAD COMPRADA EN EL CONSUMO DE INSTITUCIONES Kilos/Litros/Unidades (Huevos)

PRODUCTOS	Millones						2006/05	2006/01
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	%	% TVI
HUEVOS	288,02	268,25	329,18	323,95	293,66	310,44	5,7	1,5
CARNES Y TRANSFORMADOS	89,76	93,53	92,91	90,87	104,52	114,89	9,9	5,1
PRODUCTOS PESCA	38,12	35,96	32,70	37,30	41,21	42,90	4,1	2,4
LECHE LÍQUIDA	102,16	98,34	89,59	95,31	90,58	89,72	-1,0	-2,6
DERIVADOS LÁCTEOS	48,70	46,15	48,93	57,83	59,45	59,04	-0,7	3,9
PAN	40,83	40,01	44,96	44,98	41,61	40,78	-2,0	0,1
GALL., BOLL. Y PASTERÍA	13,82	11,56	12,06	9,90	11,95	12,80	7,1	-1,5
CHOC., CAC. Y SUCEDÁNEOS	1,17	1,43	1,26	1,68	1,93	2,11	9,3	12,4
CAFÉ, SUCED. E INFUSIONES	2,89	2,21	2,44	1,99	2,64	1,93	-26,7	-7,7
ARROZ	9,86	9,95	10,29	10,33	11,19	11,28	0,8	2,7
PASTAS ALIMENTICIAS	9,22	10,43	10,37	10,90	11,60	11,21	-3,4	4,0
AZÚCAR	6,32	5,39	4,92	4,73	5,83	5,42	-7,0	-3,0
LEGUMBRES SECAS	11,11	11,30	13,17	12,38	16,42	15,21	-7,4	6,5
ACEITES	26,87	28,17	27,01	28,19	30,65	30,00	-2,1	2,2
MARGARINA	1,22	0,78	0,84	0,92	0,98	0,79	-19,5	-8,2
PATATAS	121,61	114,92	108,23	100,19	94,25	88,78	-5,8	-6,1
HORTALIZAS FRESCAS	80,67	80,46	84,36	87,24	83,52	78,76	-5,7	-0,5
FRUTAS FRESCAS	114,54	115,30	115,87	110,38	108,64	112,09	3,2	-0,4
ACEITUNAS	1,29	2,25	1,32	1,29	2,05	1,41	-30,9	1,8
FRUTOS SECOS	0,37	0,38	0,32	0,35	0,46	0,77	66,4	16,0
FRU. Y HOR. TRANS.	46,49	46,13	54,74	52,49	61,57	65,85	7,0	7,2
PLATOS PREPARADOS	16,88	21,44	24,79	28,59	30,24	30,21	-0,1	12,3
VINOS	7,68	6,91	7,84	7,28	9,53	9,96	4,5	5,3
CERVEZAS	6,72	7,61	4,94	6,80	6,71	9,44	8,4	7,0
SIDRA	0,18	0,14	0,25	0,26	0,25	0,22	-11,6	32,5
OTRAS BEB. ALCOHÓLICAS	0,42	0,39	0,52	0,46	0,61	0,73	20,3	-11,9
ZUMOS	20,02	19,97	19,38	19,05	20,18	21,53	6,7	1,5
AGUAS MINERALES	37,04	29,71	37,71	37,54	42,26	47,63	12,7	5,2
GASEOSAS Y REFRESCOS	14,93	14,40	16,42	17,41	20,80	22,30	8,2	6,4
TOTAL	910,71	887,33	905,42	914,34	949,16	977,36	2,97	1,42

Fuente: MAPA. La Alimentación en España. 2007



CONSUMO ALIMENTARIO TOTAL (Hogares + H/R + Instituciones)

PRODUCTOS	CONSUMO TOTAL. AÑO 2008.				CONSUMO TOTAL. AÑO 2008.			
	Millones de kg-litros				Millones de kg-litros			
	Hogares	H/R	Instituciones	TOTAL	Hogares	H/R	Instituciones	TOTAL
HUEVOS (kgs)	395,03	100,15	15,76	514,94	391,76	83,68	19,37	494,81
CARNE	2.275,06	485,12	117,51	2.878,69	2.277,02	419,88	111,42	2.808,31
PESCA	1.250,48	298,57	68,69	1.617,74	1.261,72	251,32	67,14	1.580,17
LECHE LIQUIDA	3.511,37	372,22	127,33	4.010,92	3.536,91	357,16	117,37	4.011,44
OTRAS LECHES	29,07	5,30	1,57	35,94	27,50	4,29	1,45	33,24
DERIVADOS LÁCTEOS	1.551,29	234,47	74,06	1.859,82	1.572,45	206,87	71,03	1.850,35
PAN	1.841,43	367,01	91,34	2.299,79	1.710,16	310,17	94,40	2.114,73
BOLLERÍA/PASTELERÍA/GALLETAS/CEREALES	570,24	71,54	30,64	672,42	579,36	68,70	29,62	677,68
CHOCOLATES/CACAOS/SUCEDÁNEOS	143,60	6,83	3,31	153,74	147,44	6,50	3,01	156,95
CAFES E INFUSIONES	75,17	65,30	4,31	144,78	76,05	63,30	3,79	143,14
ARROZ	190,38	28,71	11,51	230,60	183,99	22,25	12,86	219,11
PASTAS ALIMENTICIAS	165,13	28,58	15,61	209,32	168,97	25,06	16,54	210,56
AZÚCAR	181,09	68,10	13,82	263,01	185,04	54,04	11,40	250,47
LEGUMBRES	148,04	18,74	12,53	179,30	147,84	14,74	14,20	176,78
ACEITES	625,08	219,80	39,96	884,84	638,35	177,48	34,16	849,99
ACEITES OLIVA	436,73	63,49	14,44	514,66	449,51	45,79	11,54	506,84
ACEITES GIRASOL	159,38	110,34	20,03	289,75	169,20	93,30	18,47	280,97
MARGARINA	33,09	5,47	2,30	40,86	35,31	4,42	2,21	41,94
PATATAS FRESCAS	1.086,37	227,31	76,13	1.389,81	1.081,47	201,32	71,21	1.354,00
PATATAS CONGELADAS	38,23	173,31	11,85	223,39	38,40	181,18	10,63	230,22
PATATAS PROCESADAS	55,82	14,45	2,27	72,54	55,40	7,76	2,06	65,22
VERDURAS/HORTALIZAS FRESCAS	2.567,60	330,65	116,95	3.015,20	2.691,17	288,48	116,67	3.096,32
FRUTAS FRESCAS	4.241,39	237,18	118,49	4.597,05	4.376,35	209,41	118,29	4.704,04
ACEITUNAS	105,21	27,39	2,41	135,01	103,75	26,60	2,75	133,10
FRUTOS SECOS	115,12	16,21	0,98	132,32	122,15	13,60	0,64	136,39
FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS	597,45	139,86	60,55	797,86	599,00	129,85	60,52	789,37
PLATOS PREPARADOS	488,15	146,02	41,79	675,95	487,54	134,83	41,45	664,22
SALSAS	87,28	116,87	13,11	217,26	91,07	112,80	13,28	217,15
T.VINOS VINOS.CPRD TRANQUILO	132,36	167,79	1,05	301,20	137,07	154,89	0,82	292,79
VINO DE MESA	275,41	144,60	4,96	424,96	233,60	139,93	5,32	378,85
ESPUMOSOS Y CAVAS	30,58	14,35	0,39	45,32	28,06	10,59	0,35	39,00
OTROS VINOS	35,18	29,18	1,63	66,00	34,06	18,96	2,38	55,40
CERVEZAS	716,10	1.614,01	18,61	2.348,71	752,44	1.540,46	20,00	2.312,89
BEBIDAS ESPIRITUOSAS	42,68	168,85	0,71	212,24	44,02	153,11	1,14	198,27
ZUMOS	516,55	103,84	31,27	651,65	526,90	92,02	28,68	647,60
AGUA MINERAL	2.371,59	951,05	122,21	3.444,85	2.345,18	837,59	105,40	3.288,16
GASEOSAS Y BEBIDAS REFRESCANTES	1.898,61	1.080,92	40,25	3.019,78	1.966,71	1.005,87	38,04	3.010,63
OTROS PRODUCTOS EN PESO	36,96	77,87	14,37	129,20	37,31	64,31	12,63	114,26
OTROS PRODUCTOS EN VOLUMEN	107,96	53,06	6,81	167,83	124,22	38,62	6,78	169,62
TOTAL ALIMENTACIÓN	28.108,70	8.216,27	1.318,00	38.842,87	28.381,64	7.438,03	1.288,91	38.098,68

* OTROS VINOS: Incluye los vinos de Aguja D.O., vinos de Licor D.O., Otros Vinos+Espumosos sin D.O.

* BEBIDAS ESPIRITUOSAS: Incluye el brandy, whisky, ginebra, ron, anís y otras bebidas espirituosas



No es posible llevar a cabo con éxito propuestas de alimentación saludable para grupos de cualquier edad eludiendo la presencia y colaboración directa de las empresas de restauración.



BASES NUTRICIONALES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA



La dieta programada debe tener en cuenta todas las características para diseñar dietas individuales:

○ Cubrir las ingestas recomendadas de cada una de las personas que comen de la misma comida.

○ Esto no es fácil pues el grupo puede ser muy heterogéneo, especialmente con respecto a las necesidades de energía.

SOLICITUD DE MENÚ

CAMA: _____ FECHA: 22/09/09

Para elegir el menú, marcar la Opción deseada

COMIDA

OPCIÓN A: ESPIRALES TRICOLOR GRATINADOS / RAGOUT DE TERNERA C/ VERDURAS

OPCIÓN B: ENSALADA DE PIMIENTOS / GALLO MENIÈRE

CENA

OPCIÓN A: SOPA DE PESCADO / TORTILLA C/ VERDURAS

OPCIÓN B: CREMA DE ESPÁRRAGOS / VARITAS DE MERLUZA

Menú 1

Paciente: _____ Habitación y cama: _____

DEBAYUNO

grupo 1º: Café con leche, Descalcinado c/ leche, Cacao con leche, Leche sola, Manzanita, Té

grupo 2º: Pan, mantequilla y mermelada, Galletas, mantequilla y mermelada, Pan, aceite de oliva y tomate natural

MERIENDA

grupo 1º: Café con leche, Descalcinado c/ leche, Cacao con leche, Leche sola, Manzanita, Té

grupo 2º: Pan, mantequilla y mermelada, Galletas, mantequilla y mermelada

Lunes

COMIDA

Primer plato: Espaguetis carbonara, Sopa de fideo con queso

Segundo plato: Pescado rebozado c/ leche, San Jacinto c/ tomate en rodajas

Postre: Fruta del tiempo, Nabillos

CENA

Primer plato: Judías verdes o patatas, Sopa de ave con fideos

Segundo plato: Tortilla de calabacín c/ ensalada, Ternera guisada c/ verduras

Postre: Fruta, Manzana asada

FECHA: 22/09/09

FECHA	DEBAYUNO	FECHA	MERIENDA
PLANTA	CAMA	PLANTA	CAMA
<input type="checkbox"/> Café con leche	<input type="checkbox"/> Descalcinado c/ leche	<input type="checkbox"/> Café con leche	<input type="checkbox"/> Descalcinado c/ leche
<input type="checkbox"/> Cacao con leche	<input type="checkbox"/> Leche sola	<input type="checkbox"/> Cacao con leche	<input type="checkbox"/> Leche sola
<input type="checkbox"/> Leche sola	<input type="checkbox"/> Manzanita	<input type="checkbox"/> Leche sola	<input type="checkbox"/> Manzanita
<input type="checkbox"/> Manzanita	<input type="checkbox"/> Té	<input type="checkbox"/> Té	<input type="checkbox"/> Té
<input type="checkbox"/> Pan, mantequilla y mermelada	<input type="checkbox"/> Galletas, mantequilla y mermelada	<input type="checkbox"/> Pan, mantequilla y mermelada	<input type="checkbox"/> Galletas, mantequilla y mermelada

FECHA: 22/09/09

FECHA	COMIDA	FECHA	CENA
PLANTA	CAMA	PLANTA	CAMA
<input type="checkbox"/> Sopa de pescado	<input type="checkbox"/> Tortilla c/ verduras	<input type="checkbox"/> Sopa de pescado	<input type="checkbox"/> Tortilla c/ verduras
<input type="checkbox"/> Arroz con verduras	<input type="checkbox"/> Minestrone de ajo	<input type="checkbox"/> Arroz con verduras	<input type="checkbox"/> Minestrone de ajo
<input type="checkbox"/> Gazpacho	<input type="checkbox"/> Gazpacho	<input type="checkbox"/> Gazpacho	<input type="checkbox"/> Gazpacho
<input type="checkbox"/> Lechuga	<input type="checkbox"/> Sardinillas rebozadas con ensal. lechuga	<input type="checkbox"/> Lechuga	<input type="checkbox"/> Sardinillas rebozadas con ensal. lechuga
<input type="checkbox"/> Postre	<input type="checkbox"/> Fruta del tiempo, <input type="checkbox"/> Puré de frutas (Manzana), <input type="checkbox"/> Yogurt	<input type="checkbox"/> Postre	<input type="checkbox"/> Fruta del tiempo, <input type="checkbox"/> Melocotón en almibar



INGESTAS RECOMENDADAS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES

INGESTAS RECOMENDADAS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA LA POBLACIÓN ESPAÑOLA

Categoría Edad (años)	Energía	Proteínas	Ca	Fe	I	Zn	Mg	K	P	Se	Tiamina	Riboflavina	Equivalentes de niacina	Vitamina B ₆	Ácido fólico	Vitamina B ₁₂	Vitamina C	Vitamina A: Eq. de retinol	Vitamina D	Vitamina E
	(1) (2) kcal	(3) g	mg	mg	µg	mg	mg	mg	mg	µg	(4) mg	(4) mg	(4) (5) mg	mg	µg	µg	mg	(6) µg	(7) µg	(8) mg
Niños y niñas																				
0,0-0,5	650	14	500	7	35	3	60	800	125	10	0,3	0,4	4	0,3	40	0,3	50	450	10	6
0,5-1,0	950	20	600	7	45	5	85	700	250	15	0,4	0,6	6	0,5	60	0,3	50	450	10	6
1-3	1.250	23	800	7	55	10	125	800	400	20	0,5	0,8	8	0,7	100	0,9	55	300	10	6
4-5	1.700	30	800	9	70	10	200	1.100	500	20	0,7	1	11	1,1	200	1,5	55	300	10	7
6-9	2.000	36	800	9	90	10	250	2.000	700	30	0,8	1,2	13	1,4	200	1,5	55	400	5	8
Hombres																				
10-12	2.450	43	1.000	12	125	15	350	3.100	1.200	40	1	1,5	16	1,6	300	2	60	1.000	5	10
13-15	2.750	54	1.000	15	135	15	400	3.100	1.200	40	1,1	1,7	18	2,1	400	2	60	1.000	5	11
16-19	3.000	56	1.000	15	145	15	400	3.500	1.200	50	1,2	1,8	20	2,1	400	2	60	1.000	5	12
20-39	3.000	54	800	10	140	15	350	3.500	700	70	1,2	1,8	20	1,8	400	2	60	1.000	5	12
40-49	2.850	54	800	10	140	15	350	3.500	700	70	1,1	1,7	19	1,8	400	2	60	1.000	5	12
50-59	2.700	54	800	10	140	15	350	3.500	700	70	1,1	1,6	18	1,8	400	2	60	1.000	10	12
60 y más	2.400	54	800	10	140	15	350	3.500	700	70	1	1,4	16	1,8	400	2	60	1.000	15	12
Mujeres																				
10-12	2.300	41	1.000	18	115	15	300	3.100	1.200	45	0,9	1,4	15	1,6	300	2	60	800	5	10
13-15	2.500	45	1.000	18	115	15	330	3.100	1.200	45	1	1,5	17	2,1	400	2	60	800	5	11
16-19	2.300	43	1.000	18	115	15	330	3.500	1.200	50	0,9	1,4	15	1,7	400	2	60	800	5	12
20-39	2.300	41	800	18	110	15	330	3.500	700	55	0,9	1,4	15	1,6	400	2	60	800	5	12
40-49	2.185	41	800	18	110	15	330	3.500	700	55	0,9	1,3	14	1,6	400	2	60	800	5	12
50-59	2.075	41	800	10	110	15	300	3.500	700	55	0,8	1,2	14	1,6	400	2	60	800	10	12
60 y más	1.875	41	800	10	110	15	300	3.500	700	55	0,8	1,1	12	1,6	400	2	60	800	15	12
Gestación (2.ª mitad)	+250	+15	+600	18	+25	20	+120	3.500	700	65	+0,1	+0,2	+2	1,9	600*	2,2	80	800	10	+3
Lactancia	+500	+25	+700	18	+45	25	+120	3.500	700	75	+0,2	+0,3	+3	2	500	2,6	85	1.300	10	+5

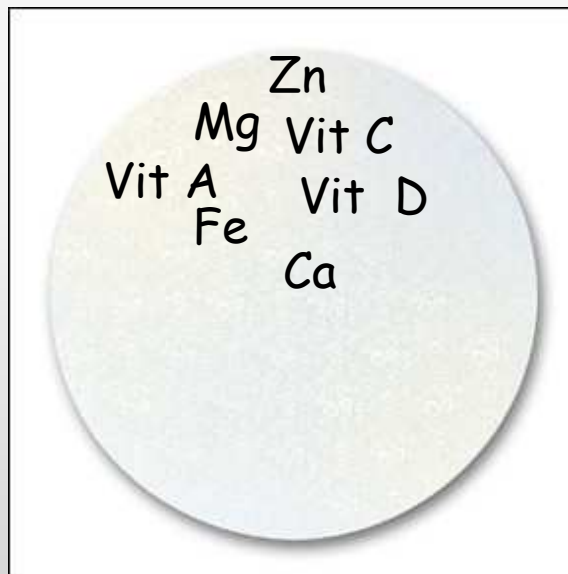
* Primera y segunda mitad de la gestación



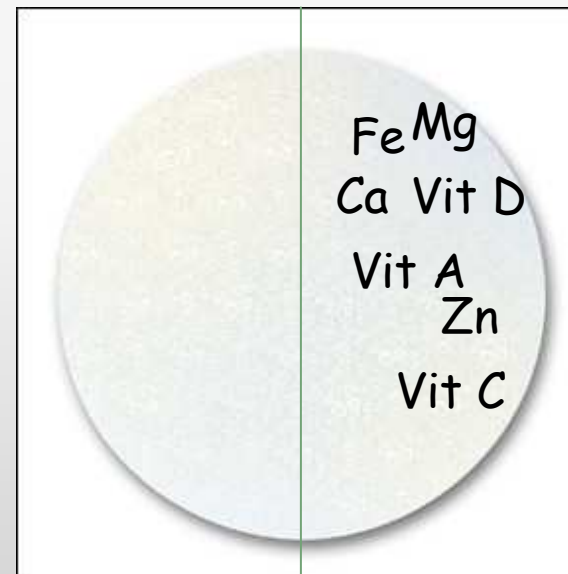
DENSIDAD DE NUTRIENTES

La densidad de nutrientes, es la cantidad de nutriente por unidad de energía (1000 kcal).

Es importante para elaborar dietas para colectivos heterogéneos. Especialmente dietas hipocalóricas ricas en un determinado nutriente.



3000 kcal



1500 kcal



DENSIDAD DE NUTRIENTES

Dieta adecuada para un hombre de 20 años que requiere 4000 kcal/d



800 mg Ca (IR Ca)
10 mg Fe (IR Fe)
60 mg vit C (IR vit C)

Dieta insuficiente para una mujer de 70 años que requiere 2.000 kcal



400 mg Ca (1/2 IR Ca)
5 mg Fe (1/2 IR Fe)
30 mg vit C (1/2 IR vit C)

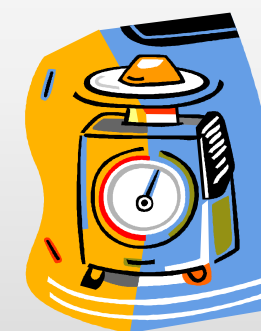


- El diseño de una dieta para una colectividad debe usar como referencia las ingestas recomendadas de la persona que necesita menor cantidad de energía.
- Algunas de las personas del grupo están consumiendo un poco más de la cantidad recomendada, pero garantiza que la dieta programada cubra las necesidades de un grupo heterogéneo.
- La dieta debe tener alimentos con alta densidad de nutrientes.
- Variedad de alimentos y de preparaciones culinarias.



METODOLOGÍA ESTUDIO CENTROS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

- Visita (sin previo aviso) al centro seleccionado.
- Recogida de datos generales del centro facilitado por un responsable.
- Observación aspectos relacionados con la nutrición en cocina
- Toma de una porción duplicada del menú servido ese día.
- Pesada y análisis bromatológico.
- Degustación del menú y elaboración de test sensorial.
- Pesada de desperdicios.



Recogida de la
porción
duplicada
para su análisis
posterior



Estudio macroscópico
del menú
(pesada de platos e
ingredientes)

Homogenización de la muestra y
análisis de la misma.
LABORATORIO
-Energía, perfil calórico
(proteínas, hidratos de carbono y
lípidos), perfil lipídico (AGM,
AGP, AGS) y ácidos grasos *trans*)
y sal-



Ajuste a las
recomendaciones
de energía y
nutrientes para los
distintos grupos de
población



Comedor colectivo:



**Escuela infantil
Colegio
Universidad
Comedor laboral
Hospitales
Residencia personas de
edad**



IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

- La calidad del servicio de restauración en los hospitales debe ser considerado esencial.
- La comida ofrecida puede ser parte del tratamiento de la enfermedad del paciente.
- Los menús ofertados deben seguir las pautas de una alimentación saludable, teniendo en cuenta las expectativas gastronómicas, culinarias, nutricionales e higiénicas del grupo de población al que va dirigido.

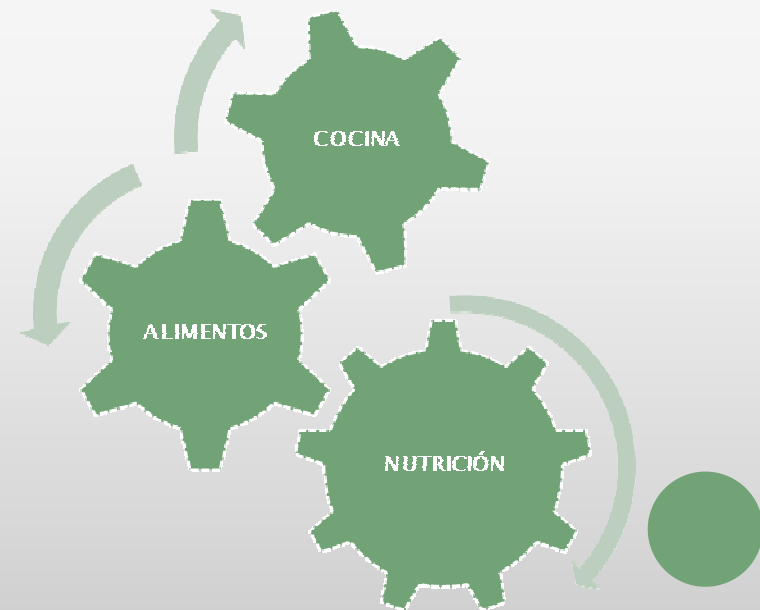


COCINA

- La **COCINA** es el lugar donde se elaboran y sirven las comidas.
- Es donde modificamos y transformamos el aspecto físico-químico de los alimentos para que adquieran ciertas propiedades.

Así conseguimos:

- Palatabilidad
- Digestibilidad
- Valor nutritivo



PUNTOS FUERTES DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA



- Funcionamiento del sistema **APPCC** y limpieza de instalaciones.
- **Código de dietas**, bien definido y de unos menús adecuados.
- Los pacientes disponen de **tiempo suficiente** para realizar las distintas comidas.
- **Encuestas de satisfacción** de las comidas servidas a los pacientes.
- Se ofrecen **menús basales de elección** a los pacientes, además de contemplar la estacionalidad.
- Los menús ofrecidos **fomentan la gastronomía**, realizando menús especiales en determinadas épocas del año.
- Disponen o se adaptan, a servir distintos menús por **motivos religiosos o culturales**.
- Los procesos culinarios son **variados**.

Grupo D: Trastornos Digestivos	
D1	Dieta ovolectofarinácea (fases 1-2)
D2	Fácil digestión y masticación (2200 Kcal)
D2D	Fácil digestión y masticación Diabético
D2TR	Fácil digestión triturada (2200 Kcal)
D2TRD	Fácil digestión triturada diabética
D3	Baja en residuos (astringente, 2100 Kcal)
D3D	Baja en residuos diabética (astringente)
D3TR	Baja en residuos triturada (1700 Kcal)
D3TRD	Baja en residuos triturada diabética
D4C	Toler. prog. post-cirug. digestiva baja: colectomía (fases 0-4)
D4G	Toler. prog. post-cirug. digestiva gastroduodenal (fases 0-4)
D5	Tolerancia progresiva post-pancreatitis (Fases 0-5)
D6	Toleranc. digestiv. post-cirugía obesidad mórbida (Fase 1-4)
D7	Baja en grasas-biliopancreáticas (2000 Kcal)
D7D	Baja en grasas-biliopancreáticas diabéticas
D7TR	Baja en grasas-biliopancreática triturada
D7TRD	Baja en grasas-biliopancreática triturada diabética
D8	Hepatopatía encefalopática (40g proteínas)
D8D	Hepatopatía encefalopática diabética (40g proteínas)
D8TR	Hepatopatía encefalopática triturada (40g proteínas)
D8TRD	Hepatopatía encefalopática triturada diabética (40g proteínas)
D9	Eventa en gluten (2400 Kcal)
D10	Fibrosis Quística (3500Kcal)

ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN PACIENTE			
ÁREA DE RESTAURACIÓN			
EGR-01	Fecha de aprobación: Septiembre 2007	Página 1 de 1	RFC-1182

Datos Generales	
Fecha:	
Día de día: Ingestión:	
Díete que está tomando:	Basal <input type="checkbox"/> Si recibe otra <input type="checkbox"/> ¿Cuál? <input type="checkbox"/> Con sal <input type="checkbox"/> Sin sal <input type="checkbox"/>

Que opinión le merecen los siguientes aspectos relacionados con el PRODUCTO	VALORACIÓN				
	Muy Mal	Mal	Normal	Bueno	Muy Bueno
VARIEDAD DEL MENÚ					
CANTIDAD TIPICA					
PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS					
CONSERVACIÓN DE LA COMIDA					
LIMPIEZA DE UTENSILIOS Y BANDERAS					
LIMPIEZA DE LOS PRODUCTOS					

Que opinión le merecen los siguientes aspectos relacionados con el SERVICIO	VALORACIÓN				
	Muy Mal	Mal	Normal	Bueno	Muy Bueno
ATENCIÓN Y AMABILIDAD DEL PERSONAL QUE LE BRINDA LA COMIDA					
LA COMIDA EN GENERAL					

¿Que considere usted que debería mejorarse de nuestro producto y/o servicio?

¿Recibe usted algún suplemento o producto extra fuera de lo dieto suministrado?

En caso de valorar de forma negativa nuestros productos y/o servicios, si lo desea, exponga sus motivos concretos y posibles sugerencias

inmunodeprimidos (na TMO) y otorrino) consulta a dietética:

ta:

s, intolerancias, etc.



PUNTOS FUERTES DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

- Cubren las **necesidades energéticas** para todos los grupos de edad y sexo.
- El **aceite** empleado para la elaboración de la comida es adecuado.
- El contenido medio de los **ácidos grasos trans** es adecuado.
- Todos los **platos** que integran el menú, tanto de la comida como de la cena son, generalmente, **bien aceptados**.
- La aceptación media de los **desayunos y meriendas** es muy buena.
- La **valoración sensorial** media de los menús servidos en las comidas y las cenas obtienen, en general, una puntuación elevada.



PUNTOS DÉBILES DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

- **Manipulación de alimentos durante el emplatado.**
- **Programas informáticos poco versátiles.**
- **Los menús basales de elección no aportan una buena información adicional.**
- **No se suscita la atención de los pacientes hacia la comida, por ejemplo mediante comentarios gastronómicos, etc.**
- **En general, no se incluyen en los desayunos y meriendas, fruta fresca o zumos naturales.**
- **Los horarios de las comidas no se asemejan a los habituales de la población española.**
- **La presencia de pescado azul y huevos en los menús servidos es escasa.**
- **Las raciones de carne servidas en los menús hospitalarios son superiores a las recomendaciones.**



PUNTOS DÉBILES DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

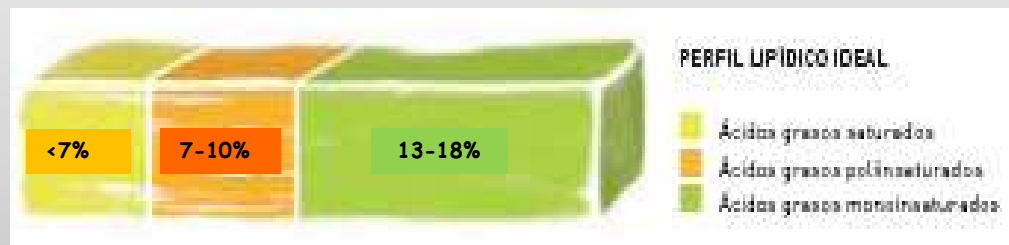
- **Inconsistencias** entre las cantidades servidas en los menús recogidos y lo indicado en las fichas técnicas.
- **No** se hacen **distinciones** entre las características individuales de edad y sexo en los menús servidos.
- **No** existe una **diferencia** marcada entre la **energía** media aportada por la ingesta de la **comida** y la energía media de la **cena**.
- Menús con alto contenido de **grasas y de proteínas**, en detrimento de los hidratos de carbono complejos. **Perfiles lipídicos** alejados del ideal.
- Porcentaje de **hidratos de carbono** inferior a lo recomendado.
- Ausencia de recomendaciones nutricionales generales al alta



PUNTOS DÉBILES DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA



- Contenido en **ácidos grasos saturados** por encima de las recomendaciones y, por el contrario, los **ácidos grasos monoinsaturados** se encuentran por debajo de las recomendaciones.
- El contenido medio de **sal** en los menús de las comidas y las cenas recogidas de los hospitales estudiados, es **elevado**.
- El **pan** es el componente del menú **menos aceptado** por los pacientes. En general, no hay variedad de tipos de pan en los centros hospitalarios.



LÍNEA FRÍA VS LÍNEA CALIENTE

	VENTAJAS
Gestión	Permite hacer entregas importantes de materia prima y globalizar, lo cual facilita una mejor gestión. Presenta una buena planificación integral del servicio de restauración, por su anticipación, evitando imprevistos y cambios en los menús planificados.
Costes	Ahorro de costes en el personal de cocina.
Preparación	Cumplimiento íntegro de las fichas técnicas de las recetas. Reparto homogéneo de los ingredientes de la receta en cada plato servido. Mayor control, al disponer de más tiempo para cuidar acabados.



LÍNEA FRÍA VS LÍNEA CALIENTE

	VENTAJAS
Calidad higiénica	Conservación del alimento bajo condiciones seguras. La combinación eficiente y con éxito de los 2 procesos: el cocinado y la refrigeración rápida e inmediata, en abatidores de temperatura, nos garantizan la inhibición de la microflora natural de un alimento.
Conservación	Mejor conservación del valor nutritivo de las comidas servidas en línea fría (cocinado, refrigeración rápida posterior, almacenamiento y distribución a bajas temperaturas y regeneración en el momento de servir) con respecto a las cocinas tradicionales que requieren un mantenimiento en caliente prolongado desde su elaboración hasta su servicio o un transporte en caliente hasta su lugar de destino.
Valoración nutricional	La "mano del cocinero" no puede modificar las recetas ofertadas, lo que implica una mayor adecuación a la valoración nutricional teórica realizada previamente.



LÍNEA FRÍA VS LÍNEA CALIENTE

	INCONVENIENTES
Inversión inicial	<p>En maquinaria necesaria para preparación de recetas, enfriamiento, regeneración y almacenamiento en frío, en la cocina donde se elabora.</p> <p>En equipamientos de regeneración y almacenamiento en frío en los centros donde se transporta la comida.</p>
Procesos culinarios	<p>No son admitidas determinadas técnicas culinarias como la plancha o la fritura en baño de aceite, evitando así alimentos sin salsas o con textura crujiente (patatas fritas, rehogados, calamares rebozados, croquetas, empanadillas, etc).</p> <p>Primeros platos: sopas, cremas (platos de cuchara) y cocidos (principalmente pastas)</p> <p>Segundos: carnes, pescados, huevos y guarniciones que sólo pueden ofertarse empanados y con salsas ("salsa de..." y "... en su jugo").</p>



LÍNEA FRÍA VS LÍNEA CALIENTE

	INCONVENIENTES
Procesos culinarios	<p>Condiciona el valor nutricional final de los platos elaborados (hay técnicas culinarias que dependiendo del alimento pueden mejorar o empeorar su valor nutricional).</p> <p>Monótona para los niños, ya que se trata de comensales que utilizarán el servicio de comedor 5 días a la semana, 9 meses al año. No van a poder desarrollar todos los sentidos, ni probar todos los sabores y texturas, en una edad primordial para la educación nutricional y la instauración de hábitos alimentarios que les acompañarán toda la vida.</p>
Otros	<p>Baja presencia de pescados azules (principalmente debido a la mayor oxidación de sus ácidos grasos debido a la refrigeración) y de recetas tradicionales muy del gusto de los comensales como son: los huevos fritos, patatas fritas, verduras rehogadas...</p> <p>No se puede improvisar al no disponer de cocina en el lugar de destino.</p> <p>La "mano del cocinero" no pueden favorecer la variedad y el gusto de los comensales.</p> <p>Ausencia de los olores característicos de la cocina tradicional.</p>



RECOMENDACIONES GENERALES



- En cuanto a la **manipulación de los alimentos** durante el emplatado, se recomienda seguir el *Real Decreto 202/2000 por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos*.
- Sería aconsejable incrementar, en caso de ser necesario, el **nivel de formación** en nutrición de los trabajadores de la Unidad de Dietética. Además de ser aconsejable, en futuras incorporaciones, la contratación de profesionales con formación universitaria suficiente y acreditada en Nutrición y Dietética.
- Además, se debería incentivar el **reciclaje de los cocineros**, para introducir mejoras en la forma de elaboración de las diferentes recetas.
- Utilización de programas informáticos más homogéneos y versátiles.



RECOMENDACIONES GENERALES



- **Suscitar la atención de los pacientes** hacia la comida en el momento de elegir las distintas opciones del menú ofertado.
- Intentar habilitar, en la medida de lo posible, **comedores en planta**, para los pacientes que puedan desplazarse a realizar las comidas allí.
- Revisar la **variedad de los menús** servidos de acuerdo a las recomendaciones de una dieta saludable.
- **Seguimiento y detección de los platos con menor aceptación** y sustitución o modificación de estas preparaciones culinarias de cara a hacerlas más apetecibles para el paciente.
- Hornos de pan



RECOMENDACIONES GENERALES

- Continuar con el sistema de elaboración de la comida de cada hospital aconsejando la sustitución, en la medida de lo posible, de los carros tradicionales por **carros térmicos**, que conservan mejor las distintas temperaturas de la comida hasta su llegada al paciente.
- Las **bandejas** utilizadas en estos carros térmicos impiden la concentración de olores, aspecto éste importante a la hora de mejorar la percepción de los platos por parte de los pacientes.
- **Revisar las fichas técnicas** para ajustarlas a las necesidades diarias de energía y nutrientes y atenerse a las cantidades que deben servirse en función de la situación de los pacientes.



Muchas gracias por su atención

José Manuel Ávila jmavila@fen.org.es
FUNDACIÓN ESPAÑOLA DE LA NUTRICIÓN
c/General Álvarez de Castro 20, 1ª planta
CP 28010 Madrid
<http://www.fen.org.es>

