

En centros geriátricos y hospitalarios, la presentación de servicios de alimentación se realiza a personas que merecen una especial atención.

Seguridad alimentaria en colectividades

ALICIA NAMESNY
agrocon@ediho.es



La "I Jornada Nacional de Nuevas Tecnologías, Calidad y Seguridad Alimentaria en Geriátricos y Hospitales", llevada a cabo en Caldas de Malavella, Girona, es el inicio de una serie de seminarios que pretenden abordar la problemática de la seguridad alimentaria en algunas colectividades. La Fundació Viure el Mediterrani - Alimentació, Cultura y So-

cietat estuvo a cargo de la organización, junto con la revista Cocina Futuro, que estrena nuevo formato.

¿Porqué la alimentación geriátrica y hospitalaria?

Plantar, asociación de Profesionales Libres Asociados en Nuevas Tecnologías, Alimentación y Restauración, promotora de esta jornada, inicia con ella una activi-

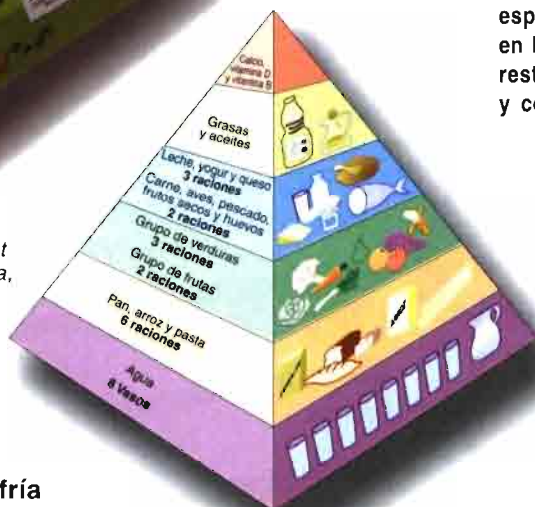
dad que pretende cubrir aquellos aspectos de la alimentación que susciten controversia, en particular la seguridad alimentaria.

Joan B. Renart explica que comenzar por la alimentación en centros geriátricos y hospitales se debe a que, en ambos, la presentación de servicios se realiza a personas que merecen una especial atención.



Citada en ¿Qué hay de nuevo en...
Propiedades saludables y nutritivas
de frutas y hortalizas?

Fuente: Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició y Dietética, U. de Barcelona, modificada de RM Russell (1999).



Lo actual es la cadena fría

Cocinar y servir versus cocinar y refrigerar: ¿cuál es la diferencia? Éste es el motivo de la charla de Gerrit Beenen, de Sodexo Health & Care Services, multinacional entre cuyas realizaciones se cuenta el diseño y construcción de la cocina del Hospital Saint Franciscus de Rotterdam. En la primera opción, cocinar y

servir, se trabaja con las comidas en caliente y la gracia es que lleguen con una temperatura adecuada a quien las va a consumir; esto hace que los trabajadores vayan con prisas durante las cuatro horas previas a la comida y el resto de la jornada se dediquen a un trabajo menos productivo.

En cocinar y refrigerar la producción es completamente independiente del ensamblaje (raciones), el ensamblaje es independiente de la distribución y la distribución es independiente del consumo. Así, los cocineros pueden producir 8 horas al día.

La pirámida alimenticia cambia con la edad. A la izquierda, la correspondiente a mayores de 70 años; a la derecha, la general. Nuevo formato de Cocina Futuro, revista mensual especializada en hoteles, restaurantes y colectividades



Serge Giraud, Demeter, Bureau d'Études et Conseil, explica ambos sistemas. El sistema caliente tiene las ventajas del aspecto tradicional de la comida y de que ésta es aceptada por todos los consumidores; como inconvenientes está la dificultad de mantener la temperatura, transporte difícil, más cuando se trata de líquidos, y alta caducidad (un día).

La cadena fría permite diferir en espacio y tiempo y tiene una caducidad de hasta 42 días. Tiene además las ventajas de su calidad organoléptica y bacteriológica y su fácil transporte. También hay inconvenientes: requiere una mayor inversión, es imprescindible controlar el proceso y tiene una imagen poco favorecida aún.

El vacío es el gran aliado de la cadena fría; las claves están en las técnicas de vacío y en las de cocción al vacío. Entre sus ventajas está la retención de sabores y de colores. Las técnicas de frío al vacío permiten trabajar con cocinas centralizadas, lo que significa ahorros de escala en superficie, inversión, mantenimiento y personal. En productividad se estiman aumentos de 25-30%.

"Una cocina basada en los ingredientes en lugar de una cocina basada en el menú es otra gran diferencia de la cadena fría. Willem van Zeben, también de Sodexo explica que mientras que en una cocina de cocinar y servir los cocineros elaboran para el día, y por la tarde hacen algunas pre-



Las placas Petrifilm, de 3M, facilitan el control de la calidad microbiológica de alimentos, recintos, maquinaria, etc...

La cadena fría de los alimentos permite diferir en espacio y tiempo y ofrece una caducidad de hasta 42 días. Tiene además las ventajas de mantener la calidad organoléptica y bacteriológica de los productos y su fácil transporte.



paraciones para el día siguiente, la cocina de cocinar y refrigerar está basada en la cocción de los componentes. Los ingredientes de la misma clase se registran agrupados en ordenador, tomando en cuenta la capacidad de los hornos mixtos, las ollas y las parrillas, y se cocinan para cubrir las necesidades de más de un día. Después del enfriamiento mediante cámaras de ultracongelación, los ingredientes se envasan según necesidades y sólo un número menor debe cocinarse el mismo día. El producto final sigue siendo artesanal.

Miguel Ángel Herrera Úbeda, Jefe de Servicio de Alimentación del Hospital General Universitario Gregorio Marañón y Presidente de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, analiza el aporte de las nuevas tecnologías en la práctica de la alimentación hospitalaria. La importancia de la nutrición en los hospitales se debe a varios factores: es el único acto sanitario que se realiza en todos los pacientes del hospital todos los días del año. Existe una correlación entre malnutrición y morbi-mortalidad, y la malnutrición produce o agrava fenómenos como infecciones, deshidratación, insuficiencia respiratoria, disminución en la res-

A nivel de envasado en platos cocinados, las posibilidades son varias. Fuente: Ilpra Systems España



puesta a la quimioterapia, depresión en la respuesta inmune, y retardo en la cicatrización.

Indica que en los hospitales hay mayor tendencia a la adquisición de alimentos congelados, refrigerados y deshidratados con un descenso de los preparados en los propios centros. También se tiende a invertir en equipos de mayor productividad como cocedores a vapor, hornos mixtos de convección-vapor, freidoras continuas, aparatos mixtos que ahorran espacio y tiempo, y autoclaves de cocción.

Situaciones especiales, como la necesidad de alimentos de una textura adecuada, fueron mencionadas en diferentes intervencio-

nes; una conferencia, a cargo de Susana Toral, de Llar Ancianitat, estuvo dedicada específicamente a los bistec con textura modificada.

Frutas, hortalizas, legumbres y agua

Si para todos los grupos de edades, el consumo de frutas, hortalizas y legumbres es aconsejable, para los mayores en particular. Laura Padró, del Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica de la Universitat de Barcelona (CESNID) analizó la importancia de cada grupo de nutrientes así como los cambios asociados al envejecimiento.

Proporcionar placer al paladar es un objetivo importante a esta edad. Para ello se aconseja incluir condimentos que aumenten el sabor de los alimentos, usar recetas tradicionales, variar menús, cocciones, guarniciones y olvidar el concepto restrictivo de "régimen". Una alimentación más fraccionada es aconsejable y, para evitar problemas de sobrepeso, disminuir el aporte de energía proponiendo alimentos de baja densidad energética; frutas y hortalizas son una opción atractiva y saludable.

En cuanto a aportes nutricionales, Vichy Catalán, patrocinador de la Jornada y cuyas bonitas instalaciones la acogieron, el agua mineral también los hace. El contenido en calcio es de interés para contrarrestar su pérdida, que aumenta con la edad y da lugar a la osteoporosis. Sodio y potasio permiten paliar eventuales desequilibrios electrolíticos. El magnesio es beneficioso para las enfermedades cardiovasculares y otro componente abundante, los bicarbonatos, ayudan a evitar el estreñimiento. La importancia del agua es tal, que ocupa la base de la pirámide nutricional.



Ensaladas y verduras a la plancha, ambas preparadas, más herramientas para la cocina de composición.

Para saber más...

- Cocina Futuro, www.cocinafuturo.com
- Fundació Viure el Mediterrani, fuvime@mediterrani.org
- Ilpra Systems España, marketing@ilpra.es
- Kernel ensaladas, Kernel@fordigital.es
- TapaRica, antipasti@kernelexport.es
- 3M, jprado1@mmm.com

Herramientas de control

El Departamento de Alimentación del Bufete García-Montoro, describe comida segura como "aquella que una vez analizados los parámetros microbiológicos seleccionados, se encuentran en niveles considerados por la norma como correctos". 3M, empresa con soluciones para múltiples aplicaciones, también las tiene para el terreno de la seguridad alimentaria. Existen placas para detectar y contar diferentes grupos y especies como coliformes, aerobios, hongos y levaduras, enterobacterias, etc. La idea original nace en 1979 y a partir de 1980, en que se empieza a comercializar una placa para contar aerobios, la oferta ha crecido. En 1999 comienza a comercializarse una placa para *Staphilococcus aureus*.


Gastrochef explicó Residenc-Gestor, su programa de gestión para residencias de la tercera edad; está compuesto por funciones que cubren todos los aspectos vinculados a un establecimiento de este tipo. Por ejemplo, "Alimentaria" gestiona la alimentación a través del control de costes, adapta la alimentación cada residente, controla la homogeneidad, calidad, servicio, seguridad, metodología y permite planificar. Otro programa se ocupa de la gestión de ingredientes y fichas técnicas para elaboración de platos, etc. La función, "Comercial" se ocupa de aspectos como necesidades de materia prima, proveedores o pedidos y "Estancia" controla el personal, residentes, dossieres médicos, etc.



▶ Bestseller

Nuestros clientes esperan de nosotros la máxima calidad y un servicio de confianza a precios económicos.

Pueden confiar en nosotros. Siempre.



Pöppelmann Ibérica S.R.L.
Plaça Vicenç Casanovas, 11-15
08340 Vilassar de Mar (Barcelona)
Tel.: 93 754 09 20 • Fax: 93 754 09 21
Internet: www.teku.com
E-Mail: teku-es@poepelmann.com

simplemente lo mejor



PÖPPELMANN