



ALIMENTOS ECOLÓGICOS CERTIFICADOS EN EL MENÚ HOSPITALARIO

Mesa: Andalucía Pionera en Comedores Públicos
con Alimentos Ecológicos

Ángel Manuel Caracuel García
Veterinario Bromatólogo

Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición
Hospital Regional Universitario de Málaga

angelm.caracuel.sspa@juntadeandalucia.es
<https://twitter.com/@bromatologoXXI>
<https://www.facebook.com/angel.caracuelgarcia>

 **BIO Córdoba**
2017

Del 7 al 18 de Noviembre

 **CONSUME ECOLÓGICO**

www.biocordoba.org



 ecovalia

 Diputación
de Córdoba

 AYUNTAMIENTO
DE CÓRDOBA

 JUNTA DE ANDALUCÍA





LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y MI HOSPITAL

- Clientela Cautiva
- Los Consumidores están Enfermos
- Restricción Nutrientes
- ¿Dificultad Deglución?
- Insatisfacción





LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y MI HOSPITAL

En ANDALUCÍA:

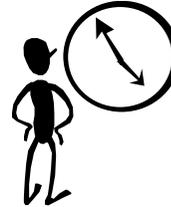
- 40 Hospitales Públicos
- 16.500 Camas
- 13.000 Pensiones Completas/Día
- 53.000 Servicios/Día

La ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL tiene como objetivo ayudar a la recuperación de la salud del paciente y a conseguir el estado nutricional adecuado como parte del tratamiento de la enfermedad: es una prescripción médica más





LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y MI HOSPITAL



- **Número de camas**
- **Patologías más frecuentes** médicas (diálisis, TMO...) /quirúrgicas, alta complejidad de cirugía, pediatría y ginecología.
- **Estancia media** → 7-9 días
- Adaptado a **gastronomía** local
- Promover dieta **equilibrada** (Mediterránea)
- Opción de **elección en dietas no terapéuticas**
- Conceptos de **dietoterapia** actual (mejor **evidencia** disponible)



Aspectos organizativos previos

Alimentos ecológicos certificados en el menú hospitalario



LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y MI HOSPITAL



A. DIETAS CORRIENTES O BASALES

• SIN MODIFICACIÓN DE TEXTURA

- 00. Basal de adultos estándar
- 01. Pediátrica I (2 - 4 años)
- 02. Pediátrica II (4 - 10 años)
- 03A. Basal No Cerdo
- 03B. Basal No Carne
- 04. Basal Vegetariana estricta
- 05. Basal alta en fibra

• CON MODIFICACIÓN DE TEXTURA

- 06A. Basal triturada de adultos
- 07A. Basal de fácil masticación
- 07B. Basal de fácil masticación pediátrica
- 07C. Basal para adultos con problemas de deglución
- 08. Homogeneizados pediátricos (1 - 2 años)

B. DIETAS DE LA FASE DE TRANSICIÓN

- 09A. Líquida.
- 09B. Líquida láctea.
- 09C. Líquida H de DIA Quirúrgico - pediátrico.
- 10A. Transición I-A (Semisólida)
- 10B. Transición I-B (Semiblanda)
- 11. Transición II (Blanda)

C. CONTROLADAS EN ENERGÍA

- 12. 1.200 Kilocalorías
- 13. 1.600 Kilocalorías
- 14. 2.000 Kilocalorías

D. DIETA ASTRINGENTE

- 06B. Triturada Astringente Adultos
- 15. Astringente (Baja en fibra insoluble y sin leche)

E. DIETAS MODIFICADAS EN RESIDUOS

- 16. Sin residuo

F. DIETAS CON RESTRICCIÓN DE NUTRIENTES

- 17. Hipoproteica (Insuficiencia renal prediálisis)
- 18. Restringida en potasio (Insuficiencia renal en diálisis)
- 19. Hipograsa (Patología biliar-pancreática)
- 20. Sin gluten (Celiacos)

G. DIETAS DE BAJA CARGA BACTERIANA

- 21. Para inmunodeprimidos

H. DIETAS NO CODIFICADAS

- 22. Dieta Terapéutica Individualizada (Mediante Hoja de Consulta)
- 24. Dieta Alergias Individualizada
- 25. Dieta Pediátrica Individualizada

I. DIETAS PRE-TEST DIAGNÓSTICO

- 23. Dieta previa a la determinación de catecolaminas y metanefrinas

Todas las dietas pueden solicitarse **con sal y sin sal** (salvo la hipoproteica y baja en potasio que *siempre son sin sal*) y **con o sin azúcares solubles** (para personas con diabetes), salvo las controladas en energía que no los aportan.

io de Dietas. Hospitales Públicos de Málaga. Servicio Andaluz de Salud. Edición Marzo 2016.

271.143 dietas/año (47% basales)

Ángel Manuel Caracuel García. Veterinario Bromatólogo.
Hospital Regional Universitario de Málaga

Alimentos ecológicos certificados
en el menú hospitalario



INTRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

- POR QUÉ?

- CÓMO?

- RESULTADOS

Salud

ecológico

Productos ecológicos certificados también en el hospital



Ángel Caracuel García
Veterinario Bromatólogo del Hospital
Regional Universitario de Málaga

Los alimentos ecológicos que proceden de los sistemas de producción certificada, se caracterizan por ser sanos, de calidad, y controlados en todas las etapas del proceso productivo, constituyendo una medida de garantía ante los ciudadanos, que genera una mayor confianza y favorece el desarrollo de la producción ecológica en general.

Los procedimientos utilizados en la producción ecológica van encaminados a la obtención de productos de calidad excepcional, naturales y auténticos, y con los beneficios nutricionales característicos de

de la certificación; promover la creación de empleo de calidad, y fomentar el consumo de productos ecológicos.

Para conseguir ese aumento en el consumo, se debe incrementar el

se favorece el relevo generacional, y al utilizar de forma óptima los recursos, se mantiene el equilibrio natural y se asegura un futuro; por otro lado, las razones relacionadas con el cambio climático (disminución de las

Cocina del Hospital Provincial "Civil" 1.912



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES:
¿POR QUÉ?

Pacientes de Carlos Haya denuncian que la comida llega fría

¡PERO VAMOS A VER! ¿CÓMO QUIERE QUE LA COMIDA ESTÉ CALIENTE CON LA DE TIEMPO QUE HA ESTADO VD. EN LISTA DE ESPERA?



MIKI & DUARTE



**Nutrición
Hospitalaria**

Nutr Hosp. 2008;23(1):54-59
ISSN 0212-1611 • CODEN NUHOEQ
S.V.R. 318

Original

Influencia de la temperatura en la ingesta de pacientes hospitalizados

I. González Molero, G. Olveira Fuster, M. I. Liébana, L. Oliva, M. Laínez López y A. Muñoz Aguilar

Servicio de Endocrinología y Nutrición. Hospital Regional Universitario Carlos Haya. REDIMET Red de Centros de Metabolismo y Nutrición del Instituto de Salud Carlos III. Málaga. España.

Tabla IV
Comparación de la cantidad ingerida en los diferentes grupos

Cantidad ingerida	Total de pacientes	Con carro	Sin carro
Todo	32,6%	41,7%	27,1%
Mitad	42,8%	43,9%	42,1%
Cuarto	20,1%	12,1%	24,9%
Nada	4,5%	2,3%	5,9%

Carlos Haya cambia de sistema para que la comida llegue más caliente

El hospital compra una tecnología que permite servir los alimentos a la temperatura óptima

A partir de agosto, los platos que se llevan a las habitaciones irán en 30 carros isotérmicos



ÁNGEL ESCALERA MÁLAGA

esta situación y que los alimentos calientes conserven su tem-

EN AGOSTO EL CENTRO MALAGUEÑO EMPEZARÁ A REPARTIR LOS PLATOS EN EL NUEVO MODELO DE CARRO

Adiós a la fría comida de hospital

Carlos Haya incorpora una nueva tecnología de restauración para garantizar temperaturas óptimas en los alimentos que sirve

U.R. MÁLAGA

Los hospitales se han empeñado en que la comida que dispensan los enfermos pierda la nada ama que durante años se ha amado a pulso. De hecho, y a pesar de los servicios en los que se refuerza el centro hospitalario Carlos Haya de la capital, este tiempo se ha situado por debajo de la media andaluza en cuanto a satisfacción de los usuarios en la alimentación dispensada. Sin embargo, el centro malagueño ha dado un paso sustancial incorporando una nueva tecnología en su servicio de restauración, gracias a la cual se garantiza una temperatura adecuada de los alimentos que se dispensan a los pacientes ingresados. La



INNOVACIÓN. LAS SERVIDORAS DE CARLOS HAYA INCORPORARÁN UN SOPORTADO SISTEMA PARA CALENTAR Y REFRIGERAR LA COMIDA.

ra -con respecto al antiguo sistema- de 15 grados centígrados en los primeros platos y de 10, en los segundos, así como una disminución de la temperatura en los platos fríos de 3 grados. La tecnología utilizada para enfriamiento y calentamiento en el servicio de alimentación de los alimentos se basa en un sistema de bombas de calor por expansión directa de un gas refrigerante en circuito cerrado. El sistema aprovecha el calor disipado en la refrigeración de los alimentos fríos, para calentar los alimentos que precisan calor. Además, entre las actuaciones que se están desarrollando orientadas a mejorar los niveles de satisfacción de los pacientes de Carlos Haya, destaca la inter-



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿POR QUÉ?

Conclusiones del estudio IPSOS para la Fundación Daniel & Nina Carasso



La **preocupación por la salud (61%)**,
la **pérdida de sabor de los alimentos (35%)** y
los **efectos medioambientales** derivados del sistema alimentario **(24%)**
son las **principales motivaciones** de los españoles a la hora de modificar
hábitos hacia una alimentación más saludable.



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿POR QUÉ?

Conclusiones del estudio IPSOS para la Fundación Daniel & Nina Carasso



El **44% de los encuestados** afirma haber **aumentado** en los dos últimos años el **consumo** de alimentos respetuosos con el **bienestar animal** y, en el mismo porcentaje, alimentos cuyo **impacto ambiental es menor**.

A pesar de ello, **el precio (47%) se mantiene como el principal criterio** a tener en cuenta a la hora de la compra, si bien el respeto por el medio ambiente y la preocupación por las condiciones de producción van ganando posiciones para el 38% y el 31% de los consumidores, respectivamente.



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿POR QUÉ?

-**Saludables**: exentos de residuos tóxicos procedentes de pesticidas, antibióticos, conservantes...

-**Respetan el Medio ambiente**.

-Respetan el **bienestar animal**: No manipulados genéticamente, y productos en su estación.

-**Saben mejor**: conservan el sabor, color y olor.

-Niveles de Calidad: todas las **primas certificadas**.





ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿POR QUÉ?

-**Preservan** la vida rural.

-**Fomento del consumo local:** Todos los posibles son productos locales (comunidad autónoma) para así auge y mantenimiento de local.



-**Capacidad de elegir por parte del paciente.**



Cocina del Hospital Provincial "Civil" 1.912



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES:
¿CÓMO?



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿CÓMO?



Hospital Regional Universitario
CARLOS HAYA
Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD



Málaga, 27 de junio de 2006

Los pacientes ingresados en el Hospital Carlos Haya han degustado un menú confeccionado con productos ecológicos



Los pacientes ingresados en el Hospital Carlos Haya, que no están sujetos a dieta terapéutica, han podido saborear hoy un menú especial confeccionado por el Servicio de Restauración del Hospital Carlos Haya, en colaboración con miembros de la Asociación de Jefes de Cocina de Marbella (AJECOMAR), y supervisado por el Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Carlos Haya...

El menú ha sido confeccionado con productos ecológicos andaluces y todos ellos tienen la certificación del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica. Esta "contraetiqueta"



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿CÓMO?

hostelvending **h9**
MAGAZINE ONLINE DE VENDING

Edición: España | Portugal >> Ver Guía

Miércoles, Octubre 16 **26**

IDENTIFICARSE REGISTRARSE DOSSIER DOSSIER EN

Actualidad Vending El Vending Ferias y Eventos Clasificados Empresas Máquinas Vending Galería imágenes Vending-Café Asociaciones

Nacional Internacional Empresas Economía Productos Salud Tecnología Ferias Franquicias Asociaciones Reportajes Entrevistas Artículos Hemeroteca

Entrevista | Rosa Roque, subdirectora de Hostelería del Hospital Carlos Haya |

"En hospitales como el Carlos Haya se ha trabajado el vending de manera muy seria"

HOSTELVENDING.com | 17/10/12.- Justo cuando se celebraba el [Día Mundial de la Alimentación](#), y con motivo de esta efemérides, los responsables de Hostelería del Complejo Hospitalario Carlos Haya de Málaga organizaron un encuentro con niños para difundir los valores y beneficios de una alimentación saludable. Y es que esta entidad está siendo pionera en muchos aspectos de este campo de actuación, y con el vending como instrumento fundamental.

"El vending lo hemos trabajado desde hace tiempo y es una forma de acercarnos más a los usuarios", comentó Rosa Roque, subdirectora de Hostelería del Hospital Regional Universitario Carlos Haya (Málaga), que incluye las dependencias del propio Hospital Carlos Haya, el Hospital Materno Infantil y el Hospital Civil.

HOSTELVENDING tuvo la ocasión de hablar con la propia Roque y con Ángel Caracuel, veterinario que trabaja como Técnico Superior de Nutrición y Control de Alimentos (Unidad Clínica de Endocrinología y Nutrición), para que nos comentaran cómo centran la difusión de este tipo de alimentación y qué papel juega el vending en la misma.

HOSTELVENDING: ¿Cómo se está asentando en sus políticas las tendencias de vending saludable?

Rosa Roque: El vending saludable, en nuestro Hospital, surge cuando se prepara un concurso público para la instalación de máquinas expendedoras en nuestras instalaciones, y teniendo en cuenta la enorme importancia que tiene en nuestro entorno la alimentación saludable, surgió la idea de las **'Islas Saludables'**. A partir de ahí se pide en los pliegos que la isla saludable esté instalada,

BUSCA EN TU PROVINCIA
LA EMPRESA **OPERADORA DE VENDING** QUE SE ADAPTA
A TUS NECESIDADES

EMPRESAS OPERADORAS ▾

Provincias ▾ **Buscar**

▶ **Página Siguiente**



Más Noticias Relacionadas





ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿CÓMO?

“Menú Ecológico” diario, los 365 días al año.

Desde el **12/04/2016**, en el pabellón General del Hospital Regional Universitario de Málaga, se ofrece a los enfermos con dieta basal (sin restricción de nutrientes) la posibilidad de que puedan elegir **productos 100% ecológicos**.

- Se presenta a la **UNCYD** del Servicio de Endocrinología y Nutrición, para su aprobación e inclusión en el **Código de Dietas**.





ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿CÓMO?

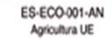
El Menú consta de:

-Desayuno: Café con leche, Pan, Aceite y Azúcar

-Almuerzo: Lentejas con Verdura,
Estofado de Ternera
Patatas y Fruta.

-Merienda: Café con leche
y Galletas.

-Cena: Crema de verduras,
Tortilla de Patatas y
Postre lácteo.

ALMUERZO		11/11/2015	P5-PREESCOLARES	
P502.A	00ECCO	1. POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS		
		2. ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL		
		3. MANZANA ECOLÓGICA		
		CASTELLANOS AQUINO, EDGAR JOAN		
E		MENÚ ECOLÓGICO	 	 Inf. Alérgenos
				



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿CÓMO?

- Se consigue la “Certificación de producción Ecológica” por el **Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE)**.
27/06/2016

- Sobre **7.500** dietas completas/año 100% ecológicas (**2,7%** del total de dietas producidas en la Cocina Central).
- Supone un consumo de unos **15.000 kg** de **materias primas ecológicas certificadas** al año.





11/16
7º Bº
BROMATÓLOGO
Antonio Villalba

JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL
Delegación Territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de Málaga

Número de Expediente I.A.M.A. **16/049**
Número de Registro **29/41410**

CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA.

Habiéndose cumplido los requisitos exigidos por el Decreto 356/2009, de 20 de Octubre y la Orden de 3 de Octubre de 2.002, y atendiendo a la solicitud de **D. IGNACIO GARCIA DELGADO**, con N.I.F. número 25675075-Z, con domicilio en la localidad de MÁLAGA, código postal **29010**, en AVENIDA DE CARLOS DE HAYA S/N, para que se inscriba en el Registro Provincial de Industrias Agroalimentarias de la Comunidad Autónoma de Andalucía la **Instalación** de la industria denominada **HOSPITAL REGIONAL UNIVERSITARIO DE MÁLAGA** C.I.F. número Q-91500138, situada en la localidad de MÁLAGA, código postal 29011, en AVENIDA ARROYO DE LOS ANGELES S/N, cuya explotación se realiza directamente, ha quedado inscrita la industria de referencia con el número arriba indicado en el sector:

VARIOS

y se autoriza a desarrollar la siguiente actividad:

PLATOS PREPARADOS/PRECOCINADOS

sin perjuicio de las normas vigentes en materia de higiene, seguridad, política de cauces, urbanismo, turismo, municipales o de cualquier otro orden que resulten aplicables.

Para que así conste, y en cumplimiento de las facultades conferidas, se expide el presente certificado en Málaga, a cuatro de agosto de marzo de dos mil dieciseis.

EL JEFE DE SERVICIO DE AGRICULTURA,
GANADERIA, INDUSTRIAS Y CALIDAD

Fdº: Antonio Villalba Gómez



Cocina del Hospital Provincial "Civil" 1.912



**ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES:
RESULTADOS**



COMUNICACIÓN

EL SOUS-VIDE, UNA EVOLUCIÓN

de otros e incluso de pescados como el atún cuando había sobras bien frías. Antes, cuando el objetivo principal era la conservación durante largo tiempo, se tendía a cocinar lo máximo posible las carnes, y más que a trocearlo se cocinaba a trozos finos en gran medida los líquidos se eliminaban del todo.

En Francia, la técnica del confitado a fuego lento en grasa expone a empapar para preservar los trozos de paté. De hecho, hay recetas que apuntan a que el origen del fish está en el coto de la parte para conseguir extraer más grasa de vida. En el norte de Francia y en todo el resto de Europa, la grasa de paté es muy apreciada en la cocina. Sea como fuere, el confitado sigue una receta lenta y jugosa de la carne a la que se tiende en su misma cocina moderna también para el codo, pero hay que tener en cuenta que aunque la grasa actúa como conservante, el líquido líquido, es decir, el jugo que queda contenido en la carne, va a terminar haciendo que las bacterias proliferen y que eso se pueda, por lo que en la industria, los confitados se suelen presentar al vacío, en lata o en forma de conserva refrigerada. Con todo, se vide está en muy superior a la de un alimento cocinado o confitado sin grasa.

Para hacer un buen confitado hemos de elegir las piezas y prepararlas limpiando de venidas, tellos e impurezas innecesarias.

Especies conservadas
Las grasas son conductoras de los sabores, y determinadas variedades, como el ajo, las hierbas aromáticas y las especias, son buenas hermanas, por lo que emplear condiciones de mayor temperatura y de mayor tiempo de cocción va a contribuir a la buena conservación. Laurel y ajo, comino, mosto y no más. Clavo, pimienta o cascara son perfectos condimentados para los confitados.

La elección de la sal es delicada, porque la sal contribuye a que los alimentos expelen los líquidos contenidos en ellos. En los confitados destina a la conservación, la sal

El sous-vide es una técnica de cocción empapada en la cocina moderna, cuyos principios se basan en el confitado en grasa, aunque con este procedimiento se logra no solo una reducción de la grasa empleada, sino una mejor manejabilidad del alimento. Para el sous-vide, la pieza que se vaya a cocinar (por lo general carnes o pescados) se envasa al vacío, una vez condimentada y con la cantidad justa de grasa, en botellas de plástico que, ya cerradas, se sumergen en un baño maría con temperatura controlada durante largos periodos de tiempo, hasta que el alimento se haya cocinado. Se pasa en refrigeración de jugo, melancía y abato. La siguiente empleado se llama toser y la paréntesis el cocinero.



NAD Roca.

rázale evitarse, o aplicarse con similitud para luego estregar y secar el alimento antes de introducirlo en la grasa. Pero dado que hoy en la mayoría de los casos no tenemos a emplear el confitado como conserva, se puede usar el alimento si se desea.

Trozos pequeños
Para asegurarnos de que la gran cocción de alimento y la protección, es mejor confitar desmenuado en trozos pequeños, como de cocción. De esta forma también facilitamos la conservación de las piezas que no consumamos.

Un punto fundamental es controlar la temperatura. La grasa debe permanecer por debajo de 90 grados por encima, en el punto en que al hacerse al vapor está. Como

maximo, veremos surgir pequeñas burbujas como las que surgen de una copa de champán. En la cocina profesional se emplean termómetros especiales para controlar la temperatura. Nosotros podemos utilizar un método más sencillo, que es utilizar el horno en lugar de confitar a fuego. Por ejemplo, para confitar 500 gramos de carillada de cerdo en el horno se castro a 100 grados hasta una hora a 90°C. Si no se tiene un horno normal, se puede hacer a la parrilla o en la parrilla eléctrica.

EL CEREBRO ANDALUZ
El cerebro andaluz es un producto de la cocina tradicional de Andalucía, elaborado con la carne de cerdo, el aceite de oliva y la pimienta del país.

En Málaga, especialmente en el interior y en la Sierra de Málaga, es tradicional la firma y conservación de cerdo de codo de codo, magro y chorizo. También se emplea, aunque en menor medida, el aceite de oliva. Esta última técnica se suele conocer por el nombre de la olla en la que se conservan empapados.

Aplicar la técnica de confitado para estas elaboraciones, cuando las hacemos en casa y para consumo personal, no es un hecho sencillo. Para estas recetas, mejor si duda la técnica, especialmente cuando consumimos el alimento en caliente. Cuando más tierra y jugosa. En cualquier caso, el nuestro objetivo es la conservación, hay que tener en cuenta que aunque se cocine hoy día se está inventando el desarrollo de polifenoles (compuestos bioactivos) y con capacidad antioxidante muy beneficiosos para la salud en los confitados en aceite de oliva, puede perjudicarse y se encienden antes que la técnica.

Siempre preservamos las comidas en grasa en la nevera, o al menos herméticamente y cuidando de que la grasa se cocine por completo los alimentos.

LISTAS

DÓNDE COMPRAR

KARREN
Dirección: Plaza de la Virgen, 104, (Córdoba). Teléfono: 923147323. Una gran tienda de productos de la tierra de Córdoba tiene un buen surtido de productos del campo en muchos productos.

MINICO
Dirección: Calle Isaac Peral, 51 (Córdoba). Teléfono: 923147323. Cuenta con una gran variedad de productos de la tierra de Córdoba y buena distribución y variedad de productos.

AMARILLO RAMOS
Dirección: Calle Aniceto, 4 (Córdoba). Teléfono: 923147323. Cuenta con una gran variedad de productos de la tierra de Córdoba y buena distribución y variedad de productos.

INSTRUMENTOS
Dirección: C/ta. N.º 1000 - Barrio de San Juan (Córdoba). Teléfono: 923147323. Cuenta con una gran variedad de productos de la tierra de Córdoba y buena distribución y variedad de productos.

EL CEREBRO ANDALUZ
Dirección: Barrio de la Florida (Córdoba). Teléfono: 923147323. Cuenta con una gran variedad de productos de la tierra de Córdoba y buena distribución y variedad de productos.

REPARTIDOS MÁLAGA
Dirección: Calle Gabriel Celaya, 7 (Málaga). Teléfono: 952147323. Cuenta con una gran variedad de productos de la tierra de Córdoba y buena distribución y variedad de productos.

DÓNDE COMER

ARTE DE COCINA
Dirección: Calle de la Cañada, 28 (Málaga). Teléfono: 952147323. Cuenta con una gran variedad de productos de la tierra de Córdoba y buena distribución y variedad de productos.

Aplicar la técnica de confitado para estas elaboraciones, cuando las hacemos en casa y para consumo personal, no es un hecho sencillo. Para estas recetas, mejor si duda la técnica, especialmente cuando consumimos el alimento en caliente. Cuando más tierra y jugosa. En cualquier caso, el nuestro objetivo es la conservación, hay que tener en cuenta que aunque se cocine hoy día se está inventando el desarrollo de polifenoles (compuestos bioactivos) y con capacidad antioxidante muy beneficiosos para la salud en los confitados en aceite de oliva, puede perjudicarse y se encienden antes que la técnica.

Siempre preservamos las comidas en grasa en la nevera, o al menos herméticamente y cuidando de que la grasa se cocine por completo los alimentos.

MÁLAGA EN LA MESA

CON LA COMIDA NO SE JUEGA

ECOLÓGICOS EN EL HOSPITAL

ÁNGEL CARACUEL
VICEDIRECCIÓN GENERAL DE INICIATIVA Y POLÍTICAS DE SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL



Los alimentos ecológicos (también llamados bio o orgánicos) son los que proceden de sistemas de producción ecológica certificados. La certificación es una garantía de garantía para los consumidores. Los productores ecológicos obtienen productos de calidad, naturales y con beneficios nutricionales. Además, este sistema de producción contribuye a preservar el medio ambiente y la biodiversidad, genera empleo y riqueza. En la práctica en el territorio y contribuye de manera positiva a la economía. Se caracteriza por el uso de materias primas (animales y vegetales) de origen ecológico, la utilización de métodos agrícolas y agropecuarios ecológicos, el respeto con respecto al bienestar animal y el bienestar de los animales, el uso de pesticidas orgánicos y el uso de plaguicidas y OGMs, contribuye a la sostenibilidad al aportar calidad de vida a los agricultores, disminuir la huella de carbono y preservar la biodiversidad y el bienestar animal. Por estas razones, desde el 12 de abril de 2016, en el pabellón General del Hospital Regional Universitario de Málaga se ofrecen a los enfermos con dieta alta en proteínas la posibilidad de elegir la opción de productos 100% ecológicos, certificada por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica, en todos los servicios de desayuno, almuerzo, merienda y cena.

SALUD AL DÍA



La termosistema estéril permite preservar los alimentos hasta su consumo.

gética, así como la mejora en las condiciones de trabajo de los profesionales, la mejora de la calidad y seguridad alimentaria, y la satisfacción de los pacientes con la comida. "Los carnos tipo 'venidillo' atraen a los pacientes todo tipo de bebidas calientes y frías y otros alimentos para las meriendas y los desayunos", detalló Francisco Espinat. De esta forma los desayunos y meriendas se mejoraron de forma sustancial porque los pacientes tienen a su disposición toda una carta de bebidas frías y calientes para elegir, además, el para su calentado en el propio hospital por lo que llega caliente a la cama de los habitantes.

Menús ecológicos

Una de las últimas innovaciones de la cocina del Regional fue una de las grandes luchas de Rosa Roque y fue la implantación de menús ecológicos para los pacientes. Algo que ya se está haciendo desde el pasado mes de abril. "Hoy en día el primer hospital en España que ofrece cada día 20 opciones de menús ecológicos 100% para los dietistas", se hace todo de manera conjunta y estamos certificados por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica. Con este tipo de menús los pacientes tienen a su disposición una gran variedad de platos de origen ecológico, desde el desayuno hasta la cena.



Mónica Olvera y Mónica Olvera, cocineras que trabajan en el servicio de restauración. A la izquierda es el servicio de desayuno y a la derecha es el servicio de almuerzo y cena.



Carlos Haya, primer hospital español acreditado por sus menús ecológicos

MÁLAGA. El Hospital Regional Carlos Haya es el primer hospital español acreditado por sus menús ecológicos. El servicio de dietética y nutrición del Hospital Regional Carlos Haya es el primer hospital español acreditado por sus menús ecológicos. El servicio de dietética y nutrición del Hospital Regional Carlos Haya es el primer hospital español acreditado por sus menús ecológicos. El servicio de dietética y nutrición del Hospital Regional Carlos Haya es el primer hospital español acreditado por sus menús ecológicos.

Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas

Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas.

Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas.

Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas.

Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas.

Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas.

Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas.

Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas. Desde el pasado abril el hospital ofrece 20 dietas que son 100% ecológicas.



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: RESULTADO



Ángel Manuel Caracuel García. Veterinario Bromatólogo.
Hospital Regional Universitario de Málaga

Alimentos ecológicos certificados
en el menú hospitalario

Cocina del Hospital Provincial "Civil" 1.912



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES:
FUTURO



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: FUTURO

Consejería de AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

Nº y año del exped.
41_17-APDR
Referencia
07/02/2017

DENOMINACIÓN:

ACUERDO DE 7 DE FEBRERO DE 2017, DEL CONSEJO DE GOBIERNO POR EL QUE SE TOMA CONOCIMIENTO DEL ACUERDO DE COLABORACIÓN A SUSCRIBIR POR LAS CONSEJERÍAS DE EDUCACIÓN, DE SALUD, DE IGUALDAD Y POLÍTICAS SOCIALES, DE TURISMO Y DEPORTE, DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL, Y DE MEDIO AMBIENTE Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO, PARA EL IMPULSO Y CONSOLIDACIÓN DEL PROGRAMA DE FOMENTO DEL CONSUMO SOCIAL DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS ANDALUCES.

La producción ecológica en Andalucía, en sus diferentes vertientes productivas (agrícola, ganadera y de acuicultura ecológica), así como de industria de transformación y auxiliar es, ante todo, garantía de sostenibilidad, al combinar métodos y sistemas productivos respetuosos con el medio ambiente con la obtención de productos agroalimentarios de adecuada calidad nutritiva y sensorial y organoléptica, en un marco creciente de una mayor sensibilidad por la alimentación.

En 2005, la entonces Consejería de Agricultura y Pesca puso en marcha el Programa "Alimentos ecológicos para el Consumo Social en Andalucía" mediante la firma de un Acuerdo de Colaboración con la Consejería de Educación y la Consejería de Medio Ambiente, al que más tarde se adhirió la Consejería para la Igualdad y Bienestar Social.

En la actualidad, el III Plan Andaluz de la Producción Ecológica Horizonte 2020, impulsado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, y aprobado mediante Acuerdo de Consejo de Gobierno de 26 de julio de 2016, recoge como Línea Estratégica 2: el fomento e impulso del consumo y la mejora de la comercialización de productos ecológicos, y dentro de la misma, como Medida 8: la promoción, fomento y difusión de la producción ecológica, concretándose como Acción 8.2.: la cooperación para el fomento del consumo de productos ecológicos en centros escolares, colectividades sociales, gran distribución y canal Horeca.

Por otra parte, las Consejerías de Educación, de Salud, de Igualdad y Políticas Sociales, de Turismo y Deporte, y de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, manifiestan su voluntad de colaboración en la promoción y consolidación de factores fundamentales que influyen en el bienestar de las personas consumidoras, dirigida a adquirir hábitos de nutrición respetuosos con el medio ambiente, promoviendo la educación alimentaria y medioambiental.

Dicha voluntad de colaboración en el cumplimiento de esos fines, se manifiesta a través de la firma de un Acuerdo de Colaboración dirigido al impulso y consolidación del fomento del consumo social de productos ecológicos andaluces, en el que participan las Consejerías referidas.

DECISION



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: FUTURO

**Nutrición
Hospitalaria**



Nutr Hosp. 2015;32(4):1766-1772
ISSN 0212-1611 • CODEN NUHOEQ
S.V.R. 318

Original/ Valoración nutricional

Satisfacción con el menú hospitalario e incorporación del queso de cabra como postre en comparación con el queso de vaca

Elehazara Rubio-Martín^{1,2}, Gemma Rojo-Martínez^{1,2}, Ángel Caracuel¹, Federico Soriguer^{1,2}, Lourdes Olivas¹, Maribel Libébana¹, Rosa Roque³ y Gabriel Olveira^{1,2}

¹Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición, IBIMA, Hospital Regional Universitario de Málaga. Universidad de Málaga, Málaga. ²CIBERDEM, CIBER of Diabetes y enfermedades metabólicas asociadas (CB07/08/0019), Instituto de Salud Carlos III, Madrid. ³Servicio de Hostelería. Hospital Regional Universitario de Málaga, Málaga. España.

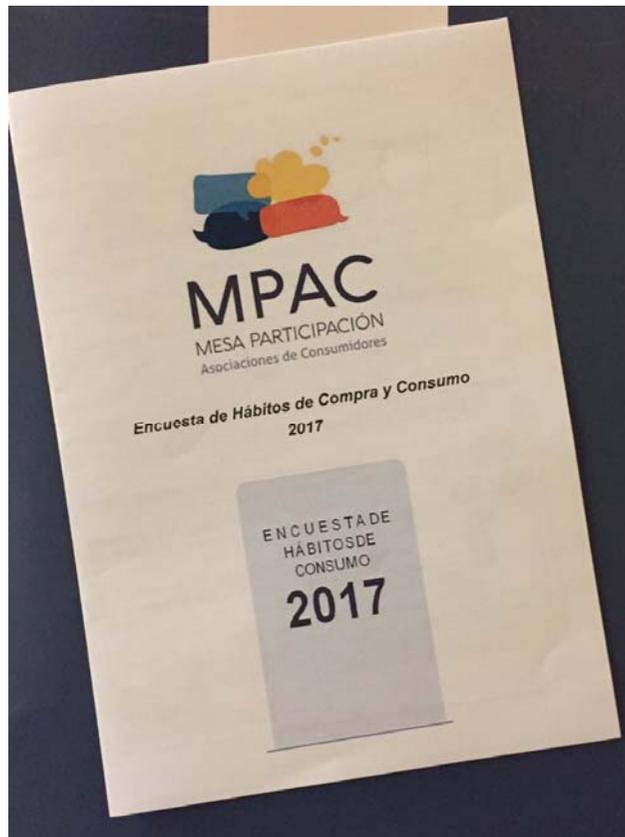


en el menú hospitalario



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿POR QUÉ?

Conclusiones de la Encuesta Hábitos de Consumo 2017 MPAC (Mesa de Participación Asociaciones de Consumidores) UNAE y Mercadona.



La **mayoría** de los encuestados **no consumen** productos ecológicos, biológicos, etc por la **diferencia de precio**.

La **conclusión directa** es que el **precio** de este tipo de productos en base a los posibles beneficios, **no compensa** en general al consumidor medio.

Con respecto al **etiquetado**, el lugar de **origen** y la **información nutricional** son los que han crecido más en la valoración, posiblemente por las alertas que se han producido en otros países y por la **creciente tendencia al comercio de proximidad**.



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: FUTURO

Tendencias en las **soluciones culinarias** que demanda el consumidor al restaurador

En la IV Guía de Innovaciones de **CLUB GRECO**, los desarrollos lanzados en 2017 responden, con respecto a la **Sostenibilidad** a tres tendencias:

- **Materias primas** más respetuosas con el **medioambiente**
- **Productos de proximidad**; desarrollo/impulso **local**
- **Formación y asesoramiento** en la **reducción del desperdicio**





Tus decisiones cambian el mundo



Haz que mejoren tu salud,
la de tu entorno y la del planeta

València Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2017

#VLCapSostenible
www.valenciacapitalsostenible.org

Un Sistema Alimentario Sostenible es el que nos permite cuidar a la vez de las personas, del territorio y del medio ambiente

¿Qué puedes hacer tú?

Ante todo, sigue una dieta saludable y ¡cuidate! comiendo más frutas y verduras, menos azúcar, sal y grasas. Y piensa en el impacto ambiental de tu dieta.



En casa

- Planifica tus menús, ajusta raciones y cocina para varios días. Ahorrarás y no tirarás comida.
- Aprovecha las sobras.
- Reduce la proteína animal de tu dieta.

En la compra

- Busca productos frescos, de temporada y de proximidad. Elige los que procedan de explotaciones respetuosas y de pesca sostenible.
- Elige establecimientos que apoyen a pequeños productores locales.
- Compra en tu barrio y evita usar el coche.
- Busca productos de comercio justo y los que promuevan salarios dignos.

En el restaurante, el cole, el hospital y el trabajo

- Pregunte por el origen de la comida y pide a los responsables que ofrezcan productos locales y agroecológicos.
- No olvides las máquinas expendedoras: exige que ofrezcan alternativas saludables.

En la calle

- ¡Participa! Desde organizaciones a huertos urbanos pasando por grupos de consumo, hay iniciativas a tu alrededor para construir un sistema en el que la alimentación sostenible sea una realidad.



El Ayuntamiento de València está poniendo en marcha programas para que la ciudad avance hacia un sistema alimentario sostenible y, durante 2017, está animando a otras urbes a sumarse a este cambio.



Ángel Manuel Caracuel García
Veterinario Bromatólogo
Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y
Nutrición
Hospital Regional Universitario de Málaga

angelm.caracuel.sspa@juntadeandalucia.es
<https://twitter.com/@bromatologoXXI>
<https://www.facebook.com/angel.caracuelgarcia>



Gracias por la
atención

