

El Reina Sofía concilia salubridad y calidad en los menús hospitalarios

La incorporación del bromatólogo al Área de Hostelería hace un año ha permitido minimizar los riesgos de intoxicación y garantizar que los alimentos sean apetecibles

Laura Pérez

l.perez@lacalledecordoba.com

Desde que un producto alimenticio entra en el almacén del Área de Hostelería del Hospital Provincial, hasta que el paciente abre la bandeja de comida en su habitación, entra en juego un riguroso sistema diario de control preventivo para garantizar que los alimentos cumplen todas las especificaciones de sanidad y calidad. "El objetivo no es sólo evitar cualquier posible riesgo de intoxicación en los pacientes sino que además, los alimentos sean apetecibles sensorialmente, pues de nada nos servirá todo el control si el resultado es un plato insípido, seco o frío, que no se puede comer", explica el bromatólogo del Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria del Hospital Universitario Reina Sofía, José Ferreira.

El objetivo final es lograr la trazabilidad total de los productos. Es decir, que el servicio controle cada mínimo detalle de las materias primas desde su producción hasta que lleguen a la mesa de los pacientes en forma de menú hospitalario. Un camino que, el Hospital Universitario Reina Sofía empezó a recorrer hace ahora un año con la incorporación de la figura del bromatólogo a su Área de Hostelería y que permite minimizar los riesgos de intoxicaciones al máximo.

Si bien, los avances en cuanto a la aplicación de todas las normativas referentes a la industria alimentaria han ido a paso de gigante en los últimos meses. La Jefe del Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria del Hospital Universitario Reina Sofía, Teresa Justo, recuerda que hasta hace un año el control de la mercancía que entraba en la cocina del Hospital Provincial dependía de los proveedores y de la visión de los cocineros que "cuando sospechaban que cualquier producto podría ser un riesgo para la salud, lo desechaban".

Sin embargo, desde que el bromatólogo llegó al Área de Hostelería las cosas han cambiado mucho. Gracias a todos los controles, explica la Subdirectora de Servicios Generales del Área de Hostelería, Rosa Fernández, "hemos logrado la trazabilidad de los alimentos hasta el proceso de su elaboración en la cocina del Hospital Provincial, controlamos cada mínimo detalle de los alimentos", lo que nos permite, añade Teresa Justo, "estar mucho más tranquilos de los resultados que ofrecemos a nuestros pacientes diariamente".

Un control riguroso

El sistema que desarrolla el bromatólogo se compone de tres filtros de seguridad. En un primer momento, durante la recepción de las materias primas se realiza un control de proveedores que garantiza que los productos cumplen las normativas y llegan al centro en las condiciones óptimas de transporte y conservación. A partir de ahí, se inicia una búsqueda exhaustiva en cada uno de los alimentos para hallar cualquier patología alimentaria que, bien por un agente biológico o químico -como puede ser el gluten -, pueda ser un riesgo para determinados pacientes. "Todas las materias primas entran en un proceso de análisis, etiquetado y fichas técnicas que nos dirán si esos productos están en buenas condiciones y si pueden ser consumidos por todos los

pacientes o sólo por algunos”, concreta José Ferreira. En caso de que alguno de los controles fallara, los ojos del cocinero son el último filtro que garantiza que el producto tiene la calidad exigida. “Es un proceso muy complejo que realizamos diariamente y que requiere la implicación de todos los profesionales”, concreta Justo.

Por otro lado, el trabajo del bromatólogo influye tanto en el estado y composición de las materias primas en sí, como en la forma en la que el personal de cocina trabaja los alimentos. Así la normalización que marca el bromatólogo afecta a aspectos tan básicos como los tiempos de limpieza de los enseres y los productos que se pueden utilizar o la temperatura que deben alcanzar los platos, como el pescado o la carne, para garantizar la salubridad sin perder su calidad.

Todo este trabajo encuentra respuesta en la satisfacción de los pacientes. De hecho, como explica Teresa Justo, “adaptamos los menús a sus preferencias y sugerencias y hemos comprobado que prefieren los platos tradicionales y caseros”. Los guisos y las carnes y pescados a la plancha, junto con el tradicional gazpacho y salmorejo durante el verano, son los platos más celebrados por los enfermos.

► **Punto de Atención**

Cocinas en continua renovación

Los cambios que ha sufrido la cocina del Reina Sofía en los últimos años han sido fundamentales para mejorar la calidad de los menús hospitalarios. Junto a una continua renovación del equipamiento, como explica la Subdirectora de Servicios Generales del Área de Hostelería, Rosa Fernández, “hemos tenido que cambiar muchas formas de trabajo que se habían quedado antiguas y resultaban muy duras para los trabajadores”. Así, la jornada se ha distribuido en tres turnos, “que permite a jefes de cocina, cocineros y pinches, trabajar más cómodos y descansados”. Si bien, los cambios han afectado sobre todo a la maquinaria, enseres e instalaciones hosteleras. De hecho, a día de hoy, el Área de Hostelería está renovando una cámara frigorífica y se cambiaron los extractores de las zonas de cocción y planchas. “Necesitamos que las instalaciones estén a pleno rendimiento, no podemos permitirnos averías o instalaciones anticuadas”, añade.

La calle de Córdoba