

Ciclo de encuentros online:
14, 21 y 29 de mayo

SALUD Y PRODUCCIÓN ORGÁNICA

ecovalia 





EXPERIENCIA PIONERA: HOSPITAL REGIONAL UNIVERSITARIO DE MÁLAGA

Ciclo de encuentros online:

14, 21 y 29 de mayo

SALUD Y PRODUCCIÓN ORGÁNICA

ecovalia 



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>



HOSPITAL REGIONAL UNIVERSITARIO
DE MÁLAGA
Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

Ángel Manuel Caracuel García
Experiencia Pionera: Sostenibilidad en Alimentación Hospitalaria

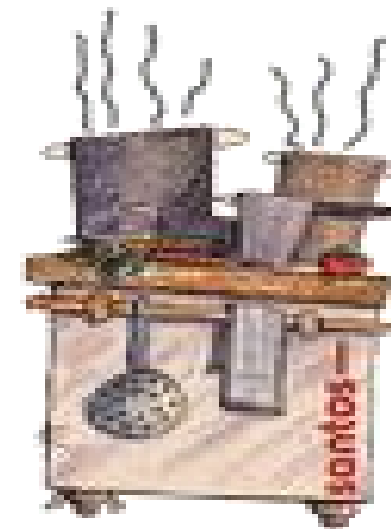
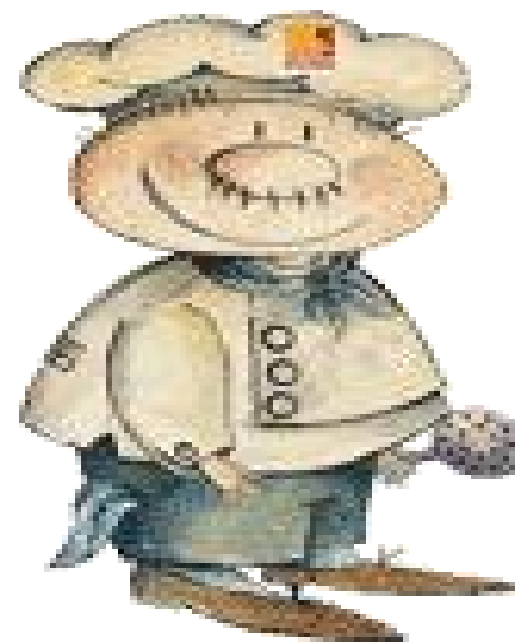


LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y MI HOSPITAL



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

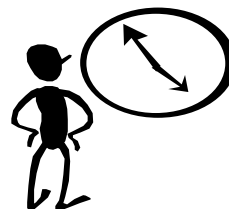


La ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL tiene como objetivo ayudar a la recuperación de la salud del paciente y a conseguir el estado nutricional adecuado como parte del tratamiento de la enfermedad: es una prescripción médica más





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)



Cocina central



**Aspectos organizativos
previos**



LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y MI HOSPITAL



271.143 dietas/año (47% basales)

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 IA (Semisólida)
- 10B. Transición IB (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 bilio-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.



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 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



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 ?





Original

Influencia de la temperatura en la ingesta de pacientes hospitalizados

I. González Molero, G. Oliveira 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

<i>Cantidad ingerida</i>	<i>Total de pacientes</i>	<i>Con carro</i>	<i>Sin carro</i>
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

L.R. MÁLAGA

En los hospitales se han empeñado en que la comida que dispensan los enfermos pierda la mala fama que durante años se ha amado a pulso. De hecho, y a pesar de los servicios en los que influyen 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 o 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 garantizará una temperatura adecuada de los alimentos que se dispensan los pacientes ingresados. La



INNOVACIÓN. LAS BARRIJAS DE CARLOS HAYA INCORPORAN UN SOPORTADO SISTEMA PARA CALENTAR Y REFRIGERAR LA COMIDA.

ra - con respecto al antiguo sistema - de 15 grados congelados en los primeros platos y de 15, 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 acondicionamiento térmico 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 contempladas 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 (**38%** y el **31%**).



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 materias primas **certificadas.**





ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿POR QUÉ?

- Preservan la vida rural.
- Fomento del consumo local: Todos los productos posibles son productos locales (provincia, comunidad autónoma) para así colaborar en el auge y mantenimiento de la economía local.



- Capacidad de elegir por parte del paciente.





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" garantiza que en su proceso de producción sólo se han utilizado productos naturales en la



HOSPITAL REGIONAL UNIVERSITARIO
DE MÁLAGA
Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿CÓMO?

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](#)



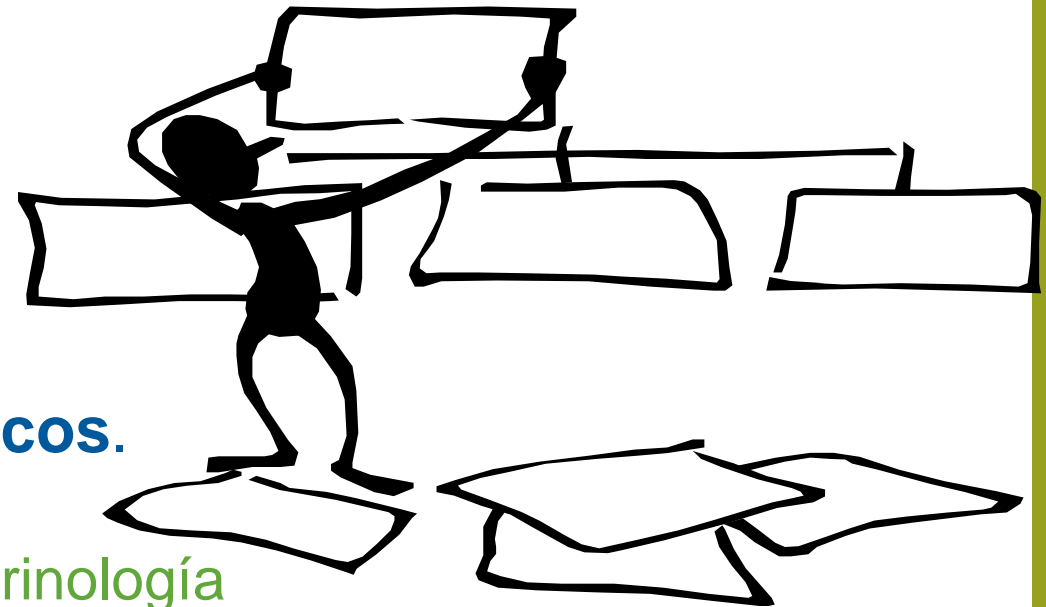


ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿CÓMO?

“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 de Oliva Virgen Extra y Azúcar.
- Almuerzo:** Potaje de Lentejas con Verdura, Estofado de Ternera Lechal con Patatas y Fruta.
- Merienda:** Café con leche y Galletas.
- Cena:** Crema de verduras, Pisto con huevo y Postre lácteo.

ALMUERZO		11/11/2015	P5-PREESCOLARES	
P502.A	00ECO	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
			 JUNTA DE ANDALUCÍA Hospital General	



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.





ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿CÓMO?



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 MALAGA, 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 MALAGA** C.I.F. número Q-91500138, situada en la localidad de MALAGA, 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



HOSPITAL REGIONAL UNIVERSITARIO
DE MALAGA
Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

Ángel Manuel Caracuel García
Experiencia Pionera: Sostenibilidad en Alimentación Hospitalaria



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: RESULTADOS

SALUD Y PRODUCCIÓN ORGÁNICA



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: RESULTADOS

EL SOUS-VIDE, UNA EVOLUCIÓN

de cocinar los platos de pescado como el atún cuando había salteados. Ahora, cuando el objetivo principal era la conservación durante mucho tiempo, se tendía a cocinar el mismo pescado de las mismas y más que a cocinarlo en sartenes a una fritura en grasa donde las grasas se eliminaban del todo.

En Francia, la técnica del *coulade* a fuego lento en grasa era usado a principios para preparar los platos de pato. De hecho, hay técnicas que apuntan a que el origen del *coulade* está en el caso de los porros para conservarlos durante más días. Sin el aceite de Paracelso y en todo el oeste de Europa, la grasa de pato se muy apreciada en la

trinitario, veroneso magri pequeñas cantidades como los que están en la cocina. 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 confiar al fuego. Por ejemplo, para cocinar 500 gramos de cartilago de cerdo en el horno se realiza en 2 horas a 160°C y los platos resultan mucho más saludables por la grasa elegida.

Al calor de este tiempo se desbarata con la presión del diente.

En Málaga, especialista en el interior y en la cocina de tradición italiana la fritura y cocido en agua de cocido de cocido, frito y hervido. Los platos de cocido, frito y hervido se se cocinan, aunque en estado, el aceite de oliva. Esta técnica se suele conocer por frito de la olla en la que se cocinan en agua caliente.

En la técnica de *coulade* se utiliza el aceite de oliva y cocido en agua de cocido, frito y hervido. Los platos de cocido, frito y hervido se se cocinan, aunque en estado, el aceite de oliva. Esta técnica se suele conocer por frito de la olla en la que se cocinan en agua caliente.

ECOLÓGICOS EN EL HOSPITAL

ÁNGEL CARACUEL
VICEDIRECCIÓN DE SERVICIOS CLÍNICOS
UNIDAD DE NEUMOLOGÍA Y FISIOTERAPIA RESPIRATORIA
CARLOS HAYA

Los alimentos ecológicos transformados biológicos son aquellos que se producen sin el uso de pesticidas, herbicidas o fertilizantes sintéticos. La certificación es un modo de garantizar la calidad de los productos. Los productores utilizan en la producción ecológica productos naturales y con técnicas tradicionales. Además, este sistema de producción contribuye a preservar el medio ambiente y la biodiversidad, genera empleo y riqueza. En la población en el medio rural y desarrollo de nuestra economía.

En Málaga, especialista en el interior y en la cocina de tradición italiana la fritura y cocido en agua de cocido de cocido, frito y hervido. Los platos de cocido, frito y hervido se se cocinan, aunque en estado, el aceite de oliva. Esta técnica se suele conocer por frito de la olla en la que se cocinan en agua caliente.

MÁLAGA

Salud pondrá a los niños la vacuna Prevenar antes de final de año, pero no concreta la fecha

El jefe del servicio de pediatría del Hospital MáLAGA, Ángel Escalera, anunció ayer que se empezará a aplicar la vacuna Prevenar a los niños antes de final de año, pero no concreta la fecha exacta.

El doctor Escalera explicó a este periódico que se anticipará la fecha de inicio de la vacunación para proteger a los niños antes de la llegada del invierno.

La vacuna Prevenar protege contra el neumococo, una bacteria que puede provocar meningitis, neumonía, otitis o sinusitis. La Asociación Española de Pediatría recomienda la vacunación universal contra el neumococo a todos los niños menores de cinco años. La primera dosis se administrará los días 11 y 15 de octubre.

El doctor Escalera explicó que la vacuna Prevenar es una vacuna biológica que se produce en un laboratorio de Málaga. La vacuna se produce en un laboratorio de Málaga.

Mayor protección

En la revisión de expertos en investigación pública que se realizó ayer se hizo un repaso de los avances habidos en el campo de las vacunas. El día 10 se hizo un repaso al Consejo de Salud y al

Los niños de cinco años, la segunda se aplica dos meses más tarde y la tercera cuando el niño tiene entre 15 y 18 meses. (Foto: el doctor Carlos Haya)

El jefe del servicio de pediatría del Hospital MáLAGA, Ángel Escalera, anunció ayer que se empezará a aplicar la vacuna Prevenar a los niños antes de final de año, pero no concreta la fecha exacta.

El doctor Escalera explicó a este periódico que se anticipará la fecha de inicio de la vacunación para proteger a los niños antes de la llegada del invierno.

La vacuna Prevenar protege contra el neumococo, una bacteria que puede provocar meningitis, neumonía, otitis o sinusitis. La Asociación Española de Pediatría recomienda la vacunación universal contra el neumococo a todos los niños menores de cinco años. La primera dosis se administrará los días 11 y 15 de octubre.

El doctor Escalera explicó que la vacuna Prevenar es una vacuna biológica que se produce en un laboratorio de Málaga. La vacuna se produce en un laboratorio de Málaga.

SALUD AL DÍA

La alimentación ecológica permite preservar los alimentos hasta su consumo.

La alimentación ecológica permite preservar los alimentos hasta su consumo. La alimentación ecológica permite preservar los alimentos hasta su consumo.

La alimentación ecológica permite preservar los alimentos hasta su consumo. La alimentación ecológica permite preservar los alimentos hasta su consumo.

PISTAS

DÓNDE COMPRAR

KARREN
Dirección: Plaza de la Virgen, 10, Málaga. Teléfono: 952181234. Web: www.karren.es

AMORÉS RAMOS
Dirección: Calle Anillo, 8, Málaga. Teléfono: 952181234. Web: www.amoresramos.es

EL CERRETO ANDALUZ
Dirección: Calle Anillo, 8, Málaga. Teléfono: 952181234. Web: www.elcerretoandaluz.es

IBEROSTERES
Dirección: Calle Anillo, 8, Málaga. Teléfono: 952181234. Web: www.iberosteres.es

DÓNDE COMER

ARTE DE COCINA
Dirección: Calle de la Cruz, 29, Málaga. Teléfono: 952181234. Web: www.artedecocina.es

MÁLAGA NOV 1

Stamblería Clínica y Clínica. No-dos los años que salen de cocina se sumaron al control de los expertos que la hacen. Y el que es el de la alimentación, en palabras de Carlos Haya, especialista en Nutrición y Dietética, es el resultado de la experiencia de la

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

Los platos de cocido, frito y hervido se se cocinan, aunque en estado, el aceite de oliva. Esta técnica se suele conocer por frito de la olla en la que se cocinan en agua caliente.

México ecológico

Una de las últimas innovaciones de la cocina del Regional fue una de las grandes facetas 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. El primer hospital en España que elabora cada día 20 dietas de menú ecológico: 100% para las dietas básicas. Se hace todo el menú completo y estético certificado por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica. Con este tipo de menú se pretende fomentar el consumo de productos ecológicos.

El cerrete andaluz

El cerrete andaluz es un plato tradicional de Málaga que se prepara con carne de cerdo, patatas y verduras. Este plato es muy saludable y nutritivo. El cerrete andaluz es un plato tradicional de Málaga que se prepara con carne de cerdo, patatas y verduras. Este plato es muy saludable y nutritivo.

Stamblería Clínica y Clínica. No-dos los años que salen de cocina se sumaron al control de los expertos que la hacen. Y el que es el de la alimentación, en palabras de Carlos Haya, especialista en Nutrición y Dietética, es el resultado de la experiencia de la

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

Los platos de cocido, frito y hervido se se cocinan, aunque en estado, el aceite de oliva. Esta técnica se suele conocer por frito de la olla en la que se cocinan en agua caliente.

SALUD Y PRODUCCIÓN ORGÁNICA



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: RESULTADOS

14 de febrero de 2017

Unicaja no descarta salir a Bolsa 2017 si no ve oportunidad este año

► La entidad sigue a la espera de encontrar el momento más adecuado para debutar en bolsa

Por José María Sánchez

Unicaja no descarta que este año salga a Bolsa, pero se reserva hasta el próximo febrero de esta a una decisión que podrá ser tomada en cualquier momento. Unicaja se encuentra en un momento de reflexión y de análisis de las opciones que se le presentan, pero el momento de salir a Bolsa no se ve cercano. Unicaja se encuentra en un momento de reflexión y de análisis de las opciones que se le presentan, pero el momento de salir a Bolsa no se ve cercano. Unicaja se encuentra en un momento de reflexión y de análisis de las opciones que se le presentan, pero el momento de salir a Bolsa no se ve cercano.

Unicaja se encuentra en un momento de reflexión y de análisis de las opciones que se le presentan, pero el momento de salir a Bolsa no se ve cercano. Unicaja se encuentra en un momento de reflexión y de análisis de las opciones que se le presentan, pero el momento de salir a Bolsa no se ve cercano. Unicaja se encuentra en un momento de reflexión y de análisis de las opciones que se le presentan, pero el momento de salir a Bolsa no se ve cercano.



La sede central de Unicaja.

2

OPINIÓN

Calvo Carlos



ESPAÑOLITOS

Me encuentro una docena de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo.

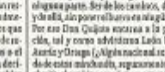
Me encuentro una docena de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo.

Me encuentro una docena de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo.

14 de febrero de 2017

OPINIÓN

Calvo Carlos



ESPAÑOLITOS

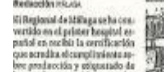
Me encuentro una docena de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo.

Me encuentro una docena de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo.

14 de febrero de 2017

OPINIÓN

Calvo Carlos



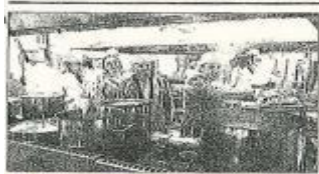
ESPAÑOLITOS

Me encuentro una docena de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo.

Me encuentro una docena de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo.

Me encuentro una docena de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo.

Me encuentro una docena de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo.



El delegado José Luis Ruiz Tapado visitó el hospital.

Carlos Haya, el primer hospital con un menú ecológico reconocido

► Es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión

El Hospital Regional Universitario de Málaga se ha convertido en el primer hospital de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El Hospital Regional Universitario de Málaga se ha convertido en el primer hospital de España en obtener el certificado que acredita esta decisión.

El Hospital Regional Universitario de Málaga se ha convertido en el primer hospital de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El Hospital Regional Universitario de Málaga se ha convertido en el primer hospital de España en obtener el certificado que acredita esta decisión.

El Hospital Regional Universitario de Málaga se ha convertido en el primer hospital de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El Hospital Regional Universitario de Málaga se ha convertido en el primer hospital de España en obtener el certificado que acredita esta decisión.

El Hospital Regional Universitario de Málaga se ha convertido en el primer hospital de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El Hospital Regional Universitario de Málaga se ha convertido en el primer hospital de España en obtener el certificado que acredita esta decisión.



Un hospital con comida ecológica, saludable y respetuosa

El Hospital Regional se ha convertido en el primer centro sanitario español en recibir la certificación que avala el compromiso con la producción ecológica en la alimentación de los pacientes.

Los médicos con la oferta.

OPINIÓN

LA CRISIS DESDE ARENAS

La crisis económica del PSOE de Málaga, Miguel Ángel Barba, se ha convertido en un momento de reflexión y de análisis de las opciones que se le presentan, pero el momento de salir a Bolsa no se ve cercano.

OPINIÓN

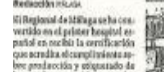
TODOS BIEN AVENIDOS

El Hospital Regional se ha convertido en el primer centro sanitario español en recibir la certificación que avala el compromiso con la producción ecológica en la alimentación de los pacientes.

14 de febrero de 2017

OPINIÓN

Calvo Carlos



ESPAÑOLITOS

Me encuentro una docena de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo.

Me encuentro una docena de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo.

Me encuentro una docena de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo.

Me encuentro una docena de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo. Me han traído un regalo de los niños de la escuela que el día de hoy me han traído un regalo.

OPINIÓN

LA CRISIS DESDE ARENAS

La crisis económica del PSOE de Málaga, Miguel Ángel Barba, se ha convertido en un momento de reflexión y de análisis de las opciones que se le presentan, pero el momento de salir a Bolsa no se ve cercano.

OPINIÓN

TODOS BIEN AVENIDOS

El Hospital Regional se ha convertido en el primer centro sanitario español en recibir la certificación que avala el compromiso con la producción ecológica en la alimentación de los pacientes.

Un menú ecológico certificado en el hospital...



La cocina del hospital.

OPINIÓN

LA CRISIS DESDE ARENAS

La crisis económica del PSOE de Málaga, Miguel Ángel Barba, se ha convertido en un momento de reflexión y de análisis de las opciones que se le presentan, pero el momento de salir a Bolsa no se ve cercano.

OPINIÓN

TODOS BIEN AVENIDOS

El Hospital Regional se ha convertido en el primer centro sanitario español en recibir la certificación que avala el compromiso con la producción ecológica en la alimentación de los pacientes.



HOSPITAL REGIONAL UNIVERSITARIO DE MÁLAGA
Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

Ángel Manuel Caracuel García
Experiencia Pionera: Sostenibilidad en Alimentación Hospitalaria



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: RESULTADOS



HOSPITAL REGIONAL UNIVERSITARIO
DE MÁLAGA
Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD



Ángel Manuel Caracuel García
Experiencia Pionera: Sostenibilidad en Alimentación Hospitalaria



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: **FUTURO**



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: FUTURO

Consejería de AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

IF 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



HOSPITAL REGIONAL UNIVERSITARIO
DE MÁLAGA

Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

Ángel Manuel Caracuel García
Experiencia Pionera: Sostenibilidad en Alimentación Hospitalaria



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: FUTURO

**Nutrición
Hospitalaria**



Nutr Hosp. 2015;32(4):1766-1772
ISSN 0212-1611 • CODEN NUH0EQ
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 Olivás¹, Maribel Libébana¹, Rosa Roque³ y Gabriel Olveira^{1,2}

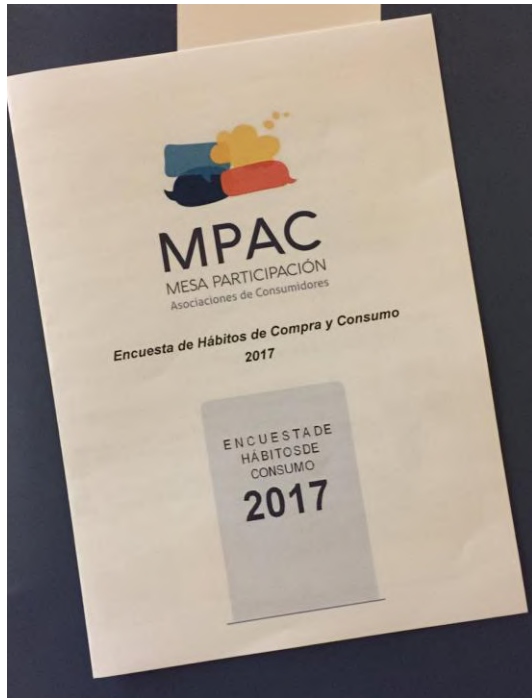
¹Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición, IBIMA, Hospital Regional Universitario de Málaga. Universidad de Málaga, Málaga. ²CIBERDEM, CIBER of Diabetes y enfermedades metabólicas asociadas (CB07/08/0019), Instituto de Salud Carlos III, Madrid. ³Servicio de Hostelería. Hospital Regional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





ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: FUTURO

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 orgánicos, 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 adicional son los que han crecido más en la valoración, probablemente 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

COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias

Orientaciones provisionales

7 de abril de 2020



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Organización Mundial de la Salud

Antecedentes

La pandemia de COVID-19 causada por el virus SARS-CoV-2 ha puesto al mundo frente a una amenaza sin precedentes. Muchos países están siguiendo el consejo de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de aplicar medidas de distanciamiento físico como una de las formas de reducir la transmisión de esta enfermedad.¹ Como consecuencia de ello, se han cerrado muchas empresas, escuelas e instituciones educativas, y se han restringido viajes y reuniones. Para algunas personas, el teletrabajo y las conversaciones y reuniones en línea se han convertido en parte de la vida cotidiana. Sin embargo, el personal de las empresas alimentarias no puede trabajar desde su domicilio y se les pide seguir desplazándose a sus lugares habituales de trabajo. Superar esta pandemia, es fundamental que protejamos la salud y la seguridad de todas las personas que trabajan en la función alimentaria y en las cadenas de suministro de los alimentos. Todas las partes que participan en esta cadena contribuyen a que los productos alimentarios avancen a lo largo de esa cadena, pues esta es una función esencial que mantener y es también necesaria para que los consumidores continúen confiando en la salubridad y la inocuidad de los alimentos.

Las empresas alimentarias deben aplicar sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos que sigan los principios del HACCP en los puntos críticos de control con el fin de evitar que los alimentos puedan afectar a la inocuidad de los alimentos que se consumen. Estos sistemas de gestión están en programas de requisitos

evalúe si las medidas adicionales que se puedan adoptar ponen en riesgo la inocuidad de los alimentos. Esta persona debe estar en contacto con los organismos de reglamentación pertinentes y seguir sus recomendaciones. Las empresas alimentarias deben aplicar urgentemente las medidas necesarias para impedir que los trabajadores del sector contraigan la COVID-19, evitar la exposición y la transmisión del virus causante y reforzar las prácticas de higiene y saneamiento de los alimentos.

La finalidad de las presentes orientaciones es explicar medidas adicionales que se pueden adoptar para preservar la integridad de la cadena alimentaria y garantizar el acceso de los consumidores a alimentos que satisfagan sus necesidades sin poner en riesgo su salud.

¿Puede transmitirse la COVID-19 a través de los alimentos?

Es muy poco probable que la COVID-19 se transmita a través de los alimentos o de envases de productos alimenticios. La COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo con las gotículas expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada.

Hasta la fecha, no se ha demostrado que los virus que causan enfermedades respiratorias se transmitan a través de los alimentos o de los envases de los alimentos.



Bio Noticias

Nutrición & Consejos

Bio Productos

Calendario Ferias

Editorial

Edición Impresa

Inicio > Bio Noticias > Covid-19: crece el comercio ecológico de proximidad

Bio Noticias

Covid-19: crece el comercio ecológico de proximidad

15/04/2020 1391

“Tenemos mucho trabajo, recibimos los periódicos el sábado y ya no nos quedan”, “Estoy trabajando con entrega a domicilio y ponía un ejemplar en cada envío, ya no me quedan”, “¿Cómo podemos hacer para recibir más periódicos cada mes?”, “Sí, espere, ahora hago la foto y se la envío por whatsapp... **disculpe tengo clientes**”. Estas son algunas de las de las respuestas que recibimos a 13 de abril al preguntar a tiendas de Cadiz, Sevilla, Madrid y Álava por Bio Eco Actual. El comercio ecológico en España **no ha parado en tiempos de covid-19**, y no cabe duda que **está prestando de forma eficiente lo que es un servicio esencial para miles de consumidores**.



HOSPITAL REGIONAL UNIVERSITARIO DE MALAGA

Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

Ángel Manuel Caracuel García
Experiencia Pionera: Sostenibilidad en Alimentación Hospitalaria



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: FUTURO



Tienda Equilibrio en A Coruña, Av. dos Mallos, 7

En nuestro país vecino **Francia**, según **datos** publicados esta semana por Nielsen, el **sector ecológico ha experimentado un crecimiento de un +22%, +40% y +63% durante tres semanas consecutivas**. Las ventas de productos ecológicos en grandes superficies están creciendo muy rápido e incluso la brecha se está ampliando en comparación con los productos convencionales, y el comercio de proximidad 'bio' ha crecido un 73% (por un 43% del comercio de proximidad convencional).

El sector ecológico especializado francés -con grupos como Biocoop, Naturalia, La Vie Claire, Bio C 'Bon o Naturéo a la cabeza-, ha experimentado un **verdadero boom**. Según Alexandre Fantuz, director de marketing de la consultora Biotopia, **el valor de la cesta promedio ha aumentado un 48%, de alrededor de 40€/compra a 59€** desde mediados de marzo. Los datos de Fantuz han sido incluidos por Nielsen y se basan en el estudio con datos de Panel.bio de cerca de 10.000 tickets de compra de las últimas 8 semanas.





ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: FUTURO



HUELLA HÍDRICA DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

- Cada persona genera **anualmente una huella hídrica de 1.385 metros cúbicos** o, lo que es lo mismo, el volumen de media piscina olímpica.
- El **desperdicio de alimentos en los hogares** españoles genera una **huella hídrica de más de 130 litros por persona y día** (el derroche de comida, productos que caducan y los que se estropean antes de consumirlos) equivale a tirar **una bañera grande llena de agua cada día**.



ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: FUTURO

NUEVO PPT DE SUMINISTRO DE LOS VÍVERES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIETAS ALIMENTICIAS

- Pan Blanco Tradicional (de **Masa Madre** y con **Fermentación Lenta**).
- Pan 100% Integral Tradicional (de **Masa Madre** y con **Fermentación Lenta**).
- Yogur Líquido de **Leche de Cabra**.
- Torta de Aceite **Tipo Algarrobo**.
- Menú 100% ecológico** dentro del Código de Dietas.
- Anexo Frutas de Temporada

LEGUMBRES DE ORIGEN

PRODUCTO	Área de producción	Aceptado: SI/NO	
Garbanzo	ESPAÑA	SI.	NO.
Garbanzos y Lentejas	ESPAÑA	SI.	NO.
Garbanzos, Judías y Lentejas	ESPAÑA	SI.	NO.

PRODUCTOS DE CERCANÍA

PRODUCTO	Área de producción	Aceptado: SI/NO	
AOVE	MÁLAGA	SI.	NO.
Aceitunas	MÁLAGA	SI.	NO.
Limonos	MÁLAGA	SI.	NO.
Mandarinas	MÁLAGA	SI.	NO.
Naranjas	MÁLAGA	SI.	NO.
Uvas	MÁLAGA	SI.	NO.
Acelgas	MÁLAGA	SI.	NO.
Ajos	MÁLAGA	SI.	NO.
Calabazas	MÁLAGA	SI.	NO.
Cebollas	MÁLAGA	SI.	NO.
Patatas	MÁLAGA	SI.	NO.
Puerros	MÁLAGA	SI.	NO.





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

