

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](mailto: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

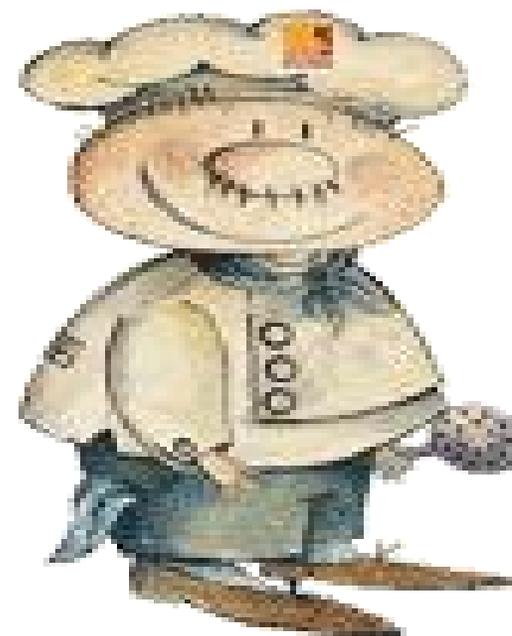


LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y MI HOSPITAL



## LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y MI HOSPITAL

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



Ángel Manuel Caracuel García  
Experiencia Pionera: Sostenibilidad en Alimentación Hospitalaria



## LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y MI HOSPITAL

En ANDALUCÍA:

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

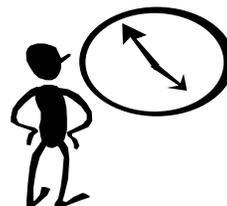


La ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL tiene como objetivo ayudar a la recuperación de la salud del paciente y a conseguir el estado nutricional adecuado como parte del tratamiento de la enfermedad: es una prescripción médica más





## 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 ! ¿ COMO QUIERE  
QUE LA COMIDA ESTE 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 se influencia 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 DANDEJAS 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 ecológicos en la



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



# ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿CÓMO?

hostelvending **hg**  
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](#)



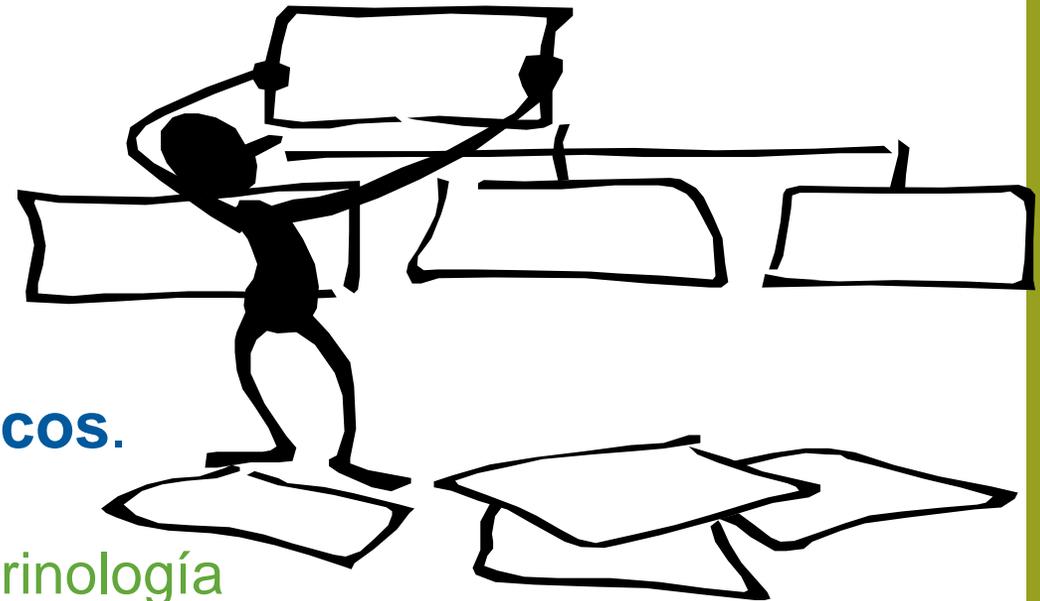


## ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿CÓMO?

“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**.

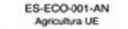




## ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS HOSPITALES: ¿CÓMO?

El Menú consta de:

- Desayuno:** Café con leche, Pan, Aceite 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		
<b>P502.A</b>	<b>00ECO</b>	1. POTAJE ECOLÓGICO DE LENTEJAS CON VERDURAS			
		2. ESTOFADO ECOLÓGICO DE TERNERA LECHAL			
		3. MANZANA ECOLÓGICA			
		CASTELLANOS AQUINO, EDGAR JOAN			
<b>E</b>		<b>MENÚ ECOLÓGICO</b>	  	 <b>Inf. Alérgenos</b>	



## 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

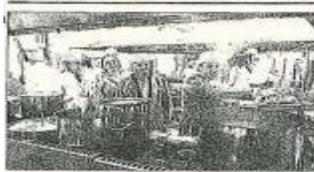
14 de febrero de 2017

### 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 u otra la decisión que más le convenga para sacar a la luz el momento más adecuado para salir a Bolsa. Unicaja no descarta que este año salga a Bolsa, pero se reserva hasta el próximo febrero de esta u otra la decisión que más le convenga para sacar a la luz el momento más adecuado para salir a Bolsa. Unicaja no descarta que este año salga a Bolsa, pero se reserva hasta el próximo febrero de esta u otra la decisión que más le convenga para sacar a la luz el momento más adecuado para salir a Bolsa.



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

La resolución de la Consejería de Salud y Política Social de Málaga se ha convertido en un hito en la historia de la alimentación ecológica en los hospitales. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.

14 de febrero de 2017

### OPINIÓN

Elaborado en Córdoba 2017 | MÁLAGA 1017



La sede central de Unicaja.

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

### Un hospital con comida ecológica, saludable y respetuosa

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.

14 de febrero de 2017

### OPINIÓN

Elaborado en Córdoba 2017 | MÁLAGA 1017



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

### Un hospital con comida ecológica, saludable y respetuosa

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.

14 de febrero de 2017

### OPINIÓN

Elaborado en Córdoba 2017 | MÁLAGA 1017



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

### Un hospital con comida ecológica, saludable y respetuosa

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.

14 de febrero de 2017

### OPINIÓN

Elaborado en Córdoba 2017 | MÁLAGA 1017



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

### Un hospital con comida ecológica, saludable y respetuosa

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.

14 de febrero de 2017

### OPINIÓN

Elaborado en Córdoba 2017 | MÁLAGA 1017



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

### Un hospital con comida ecológica, saludable y respetuosa

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.

14 de febrero de 2017

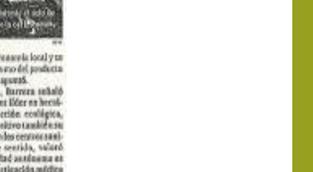
### OPINIÓN

Elaborado en Córdoba 2017 | MÁLAGA 1017



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

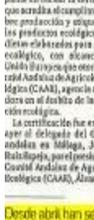
### Un hospital con comida ecológica, saludable y respetuosa

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.

14 de febrero de 2017

### OPINIÓN

Elaborado en Córdoba 2017 | MÁLAGA 1017



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

### Un hospital con comida ecológica, saludable y respetuosa

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.

14 de febrero de 2017

### OPINIÓN

Elaborado en Córdoba 2017 | MÁLAGA 1017



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

### Un hospital con comida ecológica, saludable y respetuosa

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.

14 de febrero de 2017

### OPINIÓN

Elaborado en Córdoba 2017 | MÁLAGA 1017



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.



La mesa redonda con los miembros del comité de certificación.

### Un hospital con comida ecológica, saludable y respetuosa

El Hospital Regional Universitario de Málaga es el primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión. El primer centro hospitalario de España en obtener el certificado que acredita esta decisión es el Hospital Regional Universitario de Málaga.



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 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 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<sup>1,2</sup>, Gemma Rojo-Martínez<sup>1,2</sup>, Ángel Caracuel<sup>1</sup>, Federico Soriguer<sup>1,2</sup>, Lourdes Olivás<sup>1</sup>, Maribel Libébana<sup>1</sup>, Rosa Roque<sup>3</sup> y Gabriel Olveira<sup>1,2</sup>

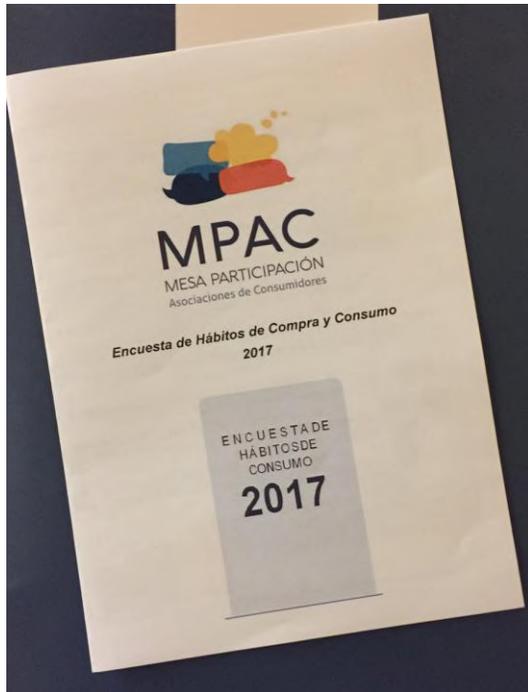
<sup>1</sup>Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición, IBIMA, Hospital Regional Universitario de Málaga. Universidad de Málaga, Málaga. <sup>2</sup>CIBERDEM, CIBER of Diabetes y enfermedades metabólicas asociadas (CB07/08/0019), Instituto de Salud Carlos III, Madrid. <sup>3</sup>Servicio 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.<sup>1</sup> 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 deben estar 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 contribuyan a 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 MÁLAGA

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.



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

13 de Mayo de 2020  
Son las 12:52

## Las Noticias

DE CUENCA

Newsletter | RSS | Search | Síguenos | Facebook | Twitter | Instagram | YouTube

### EMPRESAS

ALIMENTACIÓN

# Los productos ecológicos resisten la crisis del coronavirus

En La Entreverá casi se ha doblado la demanda y en Cuenca capital. Coopera Natura está haciendo también repartos a domicilio

Twitter | Facebook | Google+ | WhatsApp | Email | Messenger | Print

Ángel Manuel Caracuel García  
Experiencia Pionera: Sostenibilidad en Alimentación Hospitalaria



## 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](mailto:angelm.caracuel.sspa@juntadeandalucia.es)

<https://twitter.com/@bromatologoXXI>

<https://www.facebook.com/angel.caracuelgarcia>

# Gracias por la atención

