

COCINA MODERNA EN LINEA FRÍA.

Nuestro modelo de cocina.

La cocina del Hospital constituye un referente en la restauración sanitaria nacional. En Andalucía, es la primera cocina sanitaria pública que funciona en el sistema de Línea Fría. Este importante hito con seguido en abril de 2012, confiere al sistema de Alimentación del hospital unas cualidades que lo hacen un modelo consolidado, de máxima eficiencia y eficiencia a todos los niveles, permitiendo ofrecer un número de servicios tales como: Elección de dieta en paciente Basales, Dispensación de fruta cortada lista para consumo, Encuestas pie a cama, Servicio de Recena...

La presentación del modelo, fue premiada en el congreso Nacional de Hostelería Hospitalaria celebrado en Jaén en mayo de 2012 y posteriormente ha sido considerado como modelo de gestión para la contención de costes en el congreso Nacional de Hostelería Hospitalaria celebrado en Mallorca.

Diferentes entidades, han visitado desde la puesta en marcha del sistema nuestra instalación, para conocer su funcionamiento y comenzar en sus centros las adaptaciones necesarias para programar una futura conversión de sus sistemas.

¿Qué es cocina en línea fría?

En la Restauración colectiva existen diferentes modelos de funcionamiento, siendo los más reconocibles los denominados Cocina Caliente y Cocina de Línea Fría. La diferencia radica en que La línea Fría aplica el frío tras la preparación normal de las comidas (igual en ambos sistemas), con el fin de poder conservar al máximo sus cualidades y poder distribuir las con un retardo en el tiempo. Ello provoca una serie de sinergias, que hacen mucho más eficiente el sistema, repercutiendo positivamente en la optimización de los procesos de distribución.

En función de las técnicas que se utilicen y de las necesidades de cada sistema, se pueden conseguir diferentes objetivos, que van desde conservaciones de pocos días (2 a 4) o 21 días (en alimentos pasteurizados) o meses en alimentos congelados...

Lo más normal y extendido, es el uso de la conservación en frío positivo (3°C durante 4 días) y su posterior puesta en consumo tras una regeneración de temperaturas. Para entenderlo claramente, veamos el siguiente esquema gráfico:

En cualquier caso, el elemento clave del proceso es el denominado abatimiento de temperatura. Gracias a un equipo diseñado para cumplir unos parámetros legales, los alimentos recién cocinados, se someten a este proceso que consigue llevar a los alimentos calientes (70°C), a la temperatura de conservación, en un breve espacio de tiempo. Posteriormente, la regeneración para consumo, será vital para concluir el proceso con éxito.

Conseguimos con ellos varios importantes objetivos:

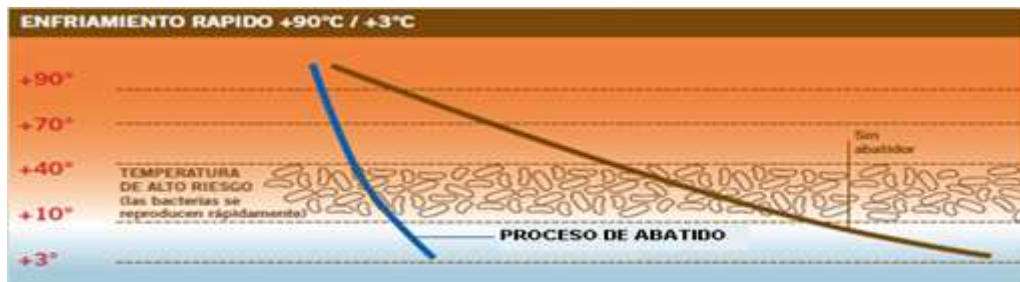
1. **GARANTIA NUTRICIONAL.** La correcta conservación de los alimentos sin que se produzcan mermas en los parámetros nutricionales.

El frío es sin duda el mejor sistema de conservación de alimentos que hay. Con la refrigeración se consiguen conservar las condiciones de los alimentos en buen

estado durante más tiempo y esto funciona tanto con elementos crudos como con lo cocinados.

2. GARANTIA HIGIENICO ALIMENTARIA DEL PRODUCTO FINAL. SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Las máximas garantías en cuanto a producción de microorganismos no deseados.



En línea marrón, se ve el proceso en cuanto a la proliferación de microorganismos en los alimentos de una línea caliente, y en azul, el proceso de la línea fría. El gráfico revela el efecto beneficioso en cuanto a la seguridad alimentaria, que produce el frío en la conservación del alimento. Mientras más tiempo permanecen los alimentos en el rango de Alto Riesgo, mayor es la proliferación de microorganismos que alteran los alimentos y por tanto mayor la probabilidad de que estos afecten negativamente a nuestra salud.

Podemos deducir, que en una restauración colectiva, donde el reparto de la comida puede hacer que los alimentos se enfríen, entrando en valores de riesgo hasta su consumo, debido a que hay que repartir muchas dietas (300 comidas aprox. en una hora en nuestro caso), el abatimiento de temperatura, es una herramienta de garantía en el control higiénico de los alimentos.

Un problema añadido en este apartado es **la distribución de alimentos**. Este aspecto juega un papel fundamental en la restauración colectiva. En nuestro caso, el reparto de 300 comidas en cada comanda en 15 puntos de entrega distintos, con ascensores y pasillos que aumentan tiempos de espera. El hacer que la comida llegue a la cama en las temperaturas de confort y de rangos legalmente establecidos (65°C y 10°C), constituye un reto importante a tener en cuenta. De nada serviría, tener la mejor cocina del mundo, con las mejores materias primas y repartir la comida fría, ni sería bien recibida, ni segura para el comensal.

En este sentido, el hospital en 2007, tras un amplio estudio en el que participaron todos los pacientes encamados mediante encuestas... incorporó una tecnología de distribución que ha constituido un gran éxito y avance en la satisfacción del paciente, llevando a cabo una inversión en carros y bandejas que marcó un antes y un después en la percepción del paciente como reflejaron los datos de encuestas

3. GARANTIA ORGANIZATIVA DE LA COCINA.

Separación de la cocina y la distribución de alimentos que mejora los rendimientos del conjunto.



Este sistema permite, con una programación anticipada de las dietas y menús, la cocina constante y por adelantado de los platos, dado que estos permanecerán conservados en frío hasta su servicio. El almacenamiento de la producción, hace posible el envío a distintos centros, cocinas, comedores, etc...

La comida llega a los centros y allí se puede regenerar en las mismas condiciones que en la cocina donde se produjo.

Todo ello, a modo de resumen, conforma un proceso complejo en el que interfieren múltiples controles de gran cantidad de parámetros, que requieren una estructura organizativa que garantice el buen funcionamiento y el cumplimiento de todos los procesos. Para este fin, el proceso de elaboración de dietas del hospital, se controla bajo los estándares de calidad de las normas ISO, en nuestro caso nos regimos por dos certificaciones de calidad ISO 9001 e ISO 22000 por AENOR.

En que consiste la norma ISO 9001 e ISO 22000 por AENOR.

La ISO (International Standardization Organization) es la entidad internacional encargada de favorecer normas de fabricación, comercio y comunicación en todo el mundo. Con sede en Ginebra, es una federación de organismos nacionales entre los que se incluyen AENOR en España, DIN en Alemania, AFNOR en Francia... Entre las normas ISO más utilizadas se encuentran las referentes a las medidas de papel (ISO 216, que contempla los tamaños DIN-A4, DIN-A3, etc.), los nombres de lenguas (ISO 639), los sistemas de calidad (ISO 9000, 9001 y 9004), de gestión medioambiental (ISO 14000)...etc. Las normas recogen tanto el contenido mínimo como las guías y herramientas específicas de implantación, como los métodos de auditoría. El ISO 9000 especifica la manera en que una organización opera sus estándares de calidad, tiempos de entrega y niveles de servicio. Existen más de 20 elementos en los estándares de esta ISO que se relacionan con la manera en que los sistemas operan.

En nuestra línea de mejora continua, se ha llevado a cabo una adaptación de infraestructuras, la instalación de nuevos equipos, un amplio desarrollo documental y una reorganización de espacio. Asimismo, el personal del servicio de alimentación ha recibido cursos e instrucciones formativas y charlas de concienciación.

La norma ISO-22000 sobre Gestión de la Inocuidad de los alimentos define y especifica los requerimientos para desarrollar e implementar un sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos, con el fin de lograr una armonización internacional que permita una mejora de la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro.

Objetivos principales

- Asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza.
- Reforzar la seguridad alimentaria.
- Fomentar la cooperación entre las industrias y los gobiernos.
- **Mejorar el rendimiento de los costos a lo largo de la cadena de suministro alimentaria.**

ISO 22000:2005 recoge los "elementos clave" que cubren los requisitos de seguridad industrial, constituyendo la base de cualquier norma de seguridad alimentaria aprobada, estos requisitos que en ningún momento pretenden sustituir los requisitos legales y reglamentarios son:

- Requisitos para desarrollar un Sistema APPCC o HACCP de acuerdo a los principios enunciados en el Codex Alimentario.
- Requisitos para buenas prácticas de fabricación o programa de prerrequisitos.



- Requisitos para un Sistema de Gestión.

La cocina del Hospital Costa del Sol es el primer centro en España que trabaja en línea fría y recibe la acreditación en la norma ISO-2200 completa sobre calidad y seguridad alimentaria (obtenida en enero de 2014) y la ISO 9001 en elaboración de dietas. Estas certificaciones internacionales, constituyen un reconocimiento al esfuerzo de toda la organización y a todos los actores que forman parte del círculo de la alimentación en el centro, desde el paciente que nos traslada sus percepciones a través de una encuesta, hasta el personal que trabaja en la cocina.