



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Sociosanitario /

También tenemos las cinco noticias más leídas sobre el servicio en hospitales y residencias

## También tenemos las cinco noticias más leídas sobre el servicio en hospitales y residencias

Jueves, 30 de diciembre 2021

**Igual que en otros segmentos de las colectividades, la reducción del desperdicio alimentario en el servicio hospitalario es uno de los retos importantes a los que se enfrentan los profesionales... una entrevista sobre el momento actual de los servicios hospitalarios, las innovaciones en la elección de menús, la celiaquía en personas mayores o el aspecto nutricional de los enfermos de Covid, han sido otros de los temas que nuestros lectores han destacado con sus 'clicks'.**

– [“El reto de la reducción del desperdicio alimentario en los hospitales”](#).

La concienciación para evitar el desperdicio alimentario es algo bastante generalizado en todos los segmentos de la restauración colectiva; no obstante, el foco suele estar en el comedor escolar olvidando muchas veces que si de verdad se quiere dar un paso importante en la reducción del despilfarro, el sector hospitalario debería ser una prioridad. **Miguel Ángel Herrera**, presidente de la AEHH, analiza esta importante cuestión en el contexto internacional y desglosa diez estrategias de prevención.

– [El Hospital Sant Pau estrena un nuevo sistema de elección de menús, totalmente digitalizado](#).

El Hospital Sant Pau de Barcelona estrenó a principios de año un sistema de elección de menús digitalizado, a través del cual los pacientes pueden elegir los platos de su menú en las pantallas de los brazos articulados de las habitaciones. El valor añadido está en que la libre elección es posible en hasta once dietas diferentes (no solo en la basal). Con este sistema aumenta la satisfacción del paciente a la vez que se reduce el riesgo de desnutrición y se minimiza el desperdicio alimentario.

– [“La flexibilidad será un valor fundamental entre las empresas de alimentación en hospitales”](#).

Más allá del factor económico, agravado por cierres de centros y disminución de comensales en muchos servicios de la restauración colectiva, ha sido el segmento sociosanitario el que ha tenido que hacer frente a los peores momentos de la Covid. En el mes de mayo hablamos con **Alejandro Ferrández**, director del área de Salud de Mediterránea, para que nos explicase cómo se vivieron esos primeros meses de la pandemia y cuáles son los retos a los que se enfrentan hoy los servicios de esta división.

– [Celiaquía en personas mayores... un problema mucho más habitual de lo que pensamos](#).

Podríamos pensar que el diagnóstico de celiaquía en edades avanzadas es residual y que esta condición se detecta sobre todo en población infantil o en adultos jóvenes, sin embargo, las cifras no nos indican eso; aproximadamente un cuarto de los diagnósticos de enfermedad celíaca se da en mayores de 60 años y una quinta parte en mayores de 65. Llegados a los 80 años o más, se dan el 4% de los diagnósticos y es más común en hombres que en mujeres.

– [El Hospital de Mataró reduce a la mitad la pérdida de peso de los pacientes con Covid](#).

El Hospital de Mataró puso en marcha, a partir de la segunda ola de la pandemia, un protocolo de suplementación nutricional para los enfermos de Covid-19, a partir del mismo momento del ingreso; ésto les permitió reducir a la mitad la pérdida de peso de los pacientes y mejorar su estado nutricional para combatir mejor la enfermedad.

### Noticias Relacionadas

- [Descubre qué temas han acaparado más la atención de nuestros lectores en 2021](#)