



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

La AEHH celebra el 25 aniversario de la asociación en su congreso de Córdoba

La junta directiva de la AEHH al completo.

## La AEHH celebra el 25 aniversario de la asociación en su congreso de Córdoba

Miércoles, 25 de octubre 2023

**Entre los pasados 18 y 20 de octubre la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) celebró su congreso anual en Córdoba, este año con el aliciente añadido de conmemorar los 25 años de la asociación. Un año más, el evento reunió a casi 400 profesionales y a 35 empresas expositoras presentes con *stand*. Como es tradición, el evento se clausuró con el anuncio del nombre de la ciudad sede del próximo congreso que, en 2024, será Cáceres.**

Fiel a su cita anual con los profesionales de la hostelería hospitalaria, la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria) ha celebrado en Córdoba la vigésimo cuarta edición de su congreso; este año con especial 'alegría' ya que la asociación cumple 25 años.

Como siempre, los profesionales del sector no faltaron a la cita (380 inscritos), ni las empresas que habitualmente patrocinan el evento y que, en esta ocasión, han sumado 35 *stands*. La gestión de los servicios generales, digitalización, liderazgo, humanización, dietas y nutrición, colaboración enfermería-alimentación, textiles sostenibles, trazabilidad... han sido algunos de los temas que han centrado las distintas sesiones. Además, este año el congreso ha incluido un curso de especialización sobre legislación alimentaria conducido por **Clara Ledesma** del Complejo Asistencial Universitario de Salamanca y con la participación de **Luis Rubiales**, agente de Salud Pública del Cuerpo Superior Facultativo IISS, especialidad Farmacia, del distrito Huelva Costa y **José Ferreira**, veterinario-bromatólogo del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba.

### IDSSI, trazabilidad eficiente y ejemplos internacionales

Entre las muchas sesiones y presentaciones del congreso, destacamos las referidas al estándar internacional de homologación de texturas modificadas, IDSSI; una sobre los elementos claves para implementar un sistema de trazabilidad eficiente en restauración hospitalaria; y la presentación de la cocina central de los Hospices de Lyon, por ser las más directamente relacionadas con la alimentación.

La presentación sobre alimentación en pacientes con disfagia fue conducida por **Rosana Ashbaugh**, enfermera de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Príncipe de Asturias de Alcalá de Henares y miembro del grupo de trabajo español de referencia del IDSSI (*The international dysphagia diet standardisation initiative*), quien explicó que IDSSI es un estándar internacional de homologación de texturas para alimentos y bebidas destinados a pacientes con problemas de deglución utilizadas para individuos disfágicos de todas las edades, entornos sanitarios y culturas. Tras la introducción de Ashbaugh, **Chema Guerrero**, chef demostrador de Vegenat HC y especialista en cocina creativa, mostró algunos ejemplos de menús para personas con disfagia en diversas texturas.

En cuanto a la trazabilidad alimentaria hospitalaria, presentó la ponencia **Sandra Gómez-Pimpollo**, CEO y consultora de [Alimentconsulting](#) y colaboradora de nuestra revista. Esta profesional, con experiencia en centros hospitalarios, tocó los conceptos clave de la trazabilidad y los aspectos prácticos asegurando que, además de cumplir con la normativa, garantizar la calidad y averiguar el origen cuando hay un problema, *"el tener implementado un sistema eficiente de trazabilidad ayuda, relaja y profesionaliza el servicio"*. Gómez-Pimpollo desglosó así mismo los distintos tipos de trazabilidad (hacia atrás, hacia adelante y la trazabilidad interna) e insistió en todo momento en la importancia de identificar (alimentos, procesos...) ya que *"no se puede trazar lo que no está correctamente identificado"*.

Por último, realizó también un interesante paralelismo entre la trazabilidad manual *versus* trazabilidad digital, de la que os daremos cumplida cuenta en un próximo artículo dedicado monográficamente a este tema.

Resultó también especialmente interesante la presentación de la cocina central de los hospitales de Lyon, por parte de su director **Jean Remy Dumont**, presidente a su vez de la asociación francesa [UdÍhr](#), entidad que reúne actualmente a 150 ingenieros y directores de unidades centrales de producción hospitalarias, principalmente de Francia, pero también de Bélgica y Suiza.

La UCPA du Grand Est-Lyon es una cocina inaugurada en 2010 en la que se invirtieron 25,5 millones de euros y que cuenta con 5.400 m<sup>2</sup> de instalaciones de producción en línea fría; 180 trabajadores; instalaciones de panadería y pastelería; y realiza

internamente el mantenimiento de todo. De ella salen 3.800.000 menús al año y abastece a todos los servicios de alimentación hospitalaria de la zona. Más allá de presentar esta gran instalación, Dumont hizo hincapié en la necesidad de *“concienciar y hacer reflexionar a los decisores del mundo de la salud sobre la necesidad de repensar la oferta alimentaria como un cuidado en sí mismo y como un factor determinante de salud pública”*.

Como es tradición, el evento se clausuró con el anuncio del nombre de la ciudad sede del próximo congreso que, en 2024, será Cáceres.

### **Empresas que no faltaron a la cita**

Como se ha comentado al principio de la crónica, el congreso ha contado con el apoyo de 35 patrocinadores que han estado presentes con *stand* en el Centro de Exposiciones, Ferias y Convenciones de Córdoba. Entre las empresas proveedoras, algunos de nuestros clientes como:

– **Campofrío Health Care**. Fiel a su cita con el congreso, Campofrío Health Care presentó dos nuevos sabores de su gama de aguas gelificadas: el sabor a ‘Mora’ y ‘Capuccino’, que vienen a completar los ya existentes de ‘Manzana’, ‘Frambuesa’, ‘Limón’ y ‘Naranja’.

– **Euroline**. Euroline presentó en el evento sus últimos proyectos de cocinas profesionales y un nuevo vídeo corporativo. En cuanto a equipos concretos destacó las mejoras recién incorporadas a los carros de distribución y retermalización de bandejas ‘B-Smart’ de Burlodge; la ‘TD800’, la estuchadora de cubiertos más ecológica y económica del mercado; y una freidora/plancha continua que supone un nuevo paradigma en innovación de procesos, con un ahorro de mano de obra y recursos importante.

– **Kitchening**. Kitchening presentó también un nuevo *book* de proyectos y dio a conocer sus módulos y equipamiento de cocinas provisionales a todos los profesionales; una solución altamente efectiva cuando se requieren comedores y cocinas en circunstancias temporales o de emergencia.

– **Oms y Viñas**. Oms y Viñas es una empresa de larga tradición, con más de 125 años de experiencia en el sector de la hostelería con vocación y visión global. Su actividad se centra en el asesoramiento, realización de proyectos y suministro de equipamiento y menaje con soluciones específicas para cada uno de los segmentos de la hostelería.

– **Santos Grupo**. Santos Grupo, especializada en la organización integral, diseño y equipamiento de cocinas profesionales y lavanderías industriales también estuvo presente en el congreso mostrando sus últimos proyectos y soluciones para la hostelería hospitalaria.

– **Socamel**. Socamel lleva más de 60 años dedicados a facilitar la distribución de las comidas en colectividades. La empresa desarrolla sus diseños, fabrica y distribuye equipos adaptados a la elaboración en cadena fría y caliente. Una de las novedades que llamó la atención en Córdoba fue el nuevo sistema de sellado de cubetas inox con *film*, con la termoselladora ‘Autopack’.

– **Temp-Rite**. Referencia en el mercado europeo y americano, la marca Temp-Rite mostró una vez más sus carros y estaciones de transporte de alimentos, adaptados a todos los procesos de distribución de menús, métodos de producción y tecnologías de regeneración; equipos diseñados para aprovechar todo el potencial de las cocinas y facilitar el trabajo al personal.

Como todos los años también estuvieron algunas **empresas operadoras** con *stand* como **Boris 45**, **Mediterránea**, **Serunion** y **Aramark/Comertel**.

Otras empresas que estuvieron presentes fueron: AMC, Bimédica, Boaya, Cial, Hostelera del Norte, Curtana, Diversey, Ecolab, Grupo Electrocalorique, Fujitsu, Galifresh, Ilunion, Iturri, Jake-Frut/Jake-Café, JDE Profesional, La Fábrica de Software, Meiko, Mondat, Numatic, Nutripack, Onnera Contract, Salvador, Politex, TTS y Vegemat.

### **Noticias Relacionadas**

- [La AEHH retoma sus viajes de estudio para celebrar su vigésimoquinto aniversario](#)
- [El excedente y la seguridad alimentaria protagonizan el congreso de octubre de la AEHH](#)
- [El reto de la reducción del desperdicio alimentario en los hospitales](#)
- [Digitalización en hospitales: normalizando el servicio de alimentación más allá de las dietas](#)