

DOSSIER EMPRESAS

RESTAURACIÓN COLECTIVA



**ASESORAMIENTO DIETÉTICO -
NUTRICIONAL A EMPRESAS
DEDICADAS A LA
RESTAURACIÓN COLECTIVA**

Paciente Geriátrico



FRESAYKIWINUTRICION



RESTAURACIÓN COLECTIVA

Filosofía

¡Hola!, Nos presentamos, somos Susi y Paloma, dietistas - nutricionistas, actualmente desarrollamos nuestra actividad en diversos campos: asistencia sanitaria en materia de dietética - nutrición en consulta y hospitalización y a la gestión en materia de restauración colectiva en comedores de gran capacidad y colectivos de riesgo.

RESTAURACIÓN COLECTIVA

En los últimos años, hemos presenciado como los avances en medicina mejoran la calidad y la esperanza de vida, lo que hace que cada vez vivamos más.

El aumento de la esperanza de vida hace que nos enfrentemos a enfermedades que hace años no conocíamos, la **fragilidad, sarcopenia, y disfagia**, son enfermedades que pueden afectar a la calidad de vida de las personas.

Adaptar la alimentación al estado de salud, los cambios que se producen durante el envejecimiento y el estado nutricional en cada momento no sólo es importante para prolongar la vida, sino también para mejorar la calidad.

¿Cómo se consigue esta calidad? Desde la cocina.

Las cocinas deben ofrecer un servicio donde la calidad sea sinónima de máxima seguridad alimentaria y dentro de ese concepto, se engloban:

- La **seguridad nutricional** para satisfacer las requerimientos nutricionales que requieren los usuarios.
- La **seguridad higiénica** en relación con las condiciones de los locales, aparatos y utensilios destinados a la preparación de comidas preparadas así como las correctas normas de manipulación de alimentos por parte de los trabajadores de los establecimientos de restauración colectiva.

Para ello deben disponer de sistemas de autocontrol basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), además de poder utilizar guías de prácticas correctas de higiene. El **plan de formación** es una pieza clave en el sistema de APPCC de centro y ser aprobado y verificado por las autoridades sanitarias competente.

Nuestro objetivo es la elaboración, valoración y corrección de un código de dietas enfocado a mejorar la calidad asistencial de los usuarios desde la cocina hasta la mesa.

No le des años a la vida, dale vida a los años
Abraham Lincoln

Susi + Pall



SEGURIDAD NUTRICIONAL

ASESORAMIENTO NUTRICIONAL A EMPRESAS DEDICADAS A LA RESTAURACIÓN COLECTIVA



COLECTIVO DIANA

Adaptamos el código de dietas del centro según la variedad del usuario, según su situación funcional, requerimientos nutricionales y altera



MENÚ

Diseñamos tus menús de acuerdo con las recomendaciones actuales de alimentación saludable que dictan las principales sociedades científicas en materia de nutrición



DIETOTERAPIA

Elaboramos aquellas adaptaciones dietéticas que tu población demande. Dietas especiales (celíacos, protección gástrica, sin residuos, adaptaciones de textura, etc.



FICHAS TÉCNICAS

Realizamos las fichas técnicas de todas las preparaciones culinarias: valoración nutricional de los platos, elaboraciones, condiciones de conservación, etc.



DECLARACIÓN ALÉRGENOS

Estudiamos la presencia de los alérgenos de declaración obligatoria, para asegurar una correcta información al consumidor



RESTAURACIÓN SOSTENIBLE

Diseñamos tus menús teniendo en cuenta los alimentos de temporada como frutas, verduras, hortalizas y pescados, y también según las variedades locales, para crear menús sostenibles y promoviendo el consumo local y de temporada



SEGURIDAD HIGIÉNICA

ASESORAMIENTO TÉCNICO SANITARIO DE LAS COCINAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA



CONDICIONES DE LOS LOCALES

Adaptamos los menús al equipamiento y diseño de la cocina: instalaciones, aparatos, útiles y equipos destinados a la elaboración de comidas.



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Fomentamos la formación en materia de manipulación de alimentos a los trabajadores de la cocina, como implicados directos en la seguridad alimentaria en todas las etapas de la cadena alimentaria.



NORMAS DE HIGIENE

Analizamos la distribución del trabajo en cocina velando por la máxima seguridad alimentaria en materia de higiene. Así como el correcto diseño del plan de limpieza y desinfección de instalaciones, aparatos, útiles y menaje.



APPCC

Comprobamos el correcto diseño del plan de Análisis de Peligros y puntos de control crítico, así como la documentación requerida. Prestando atención a los principales procesos críticos como la correcta descongelación y el cumplimiento de las temperaturas.



COMPRAS

Estudiamos la gestión de las compras y la selección de proveedores de materias primas, productos intermedios y finales, para mejorar la calidad y variedad de los menús preparados y rentabilizar la materia prima adquirida.



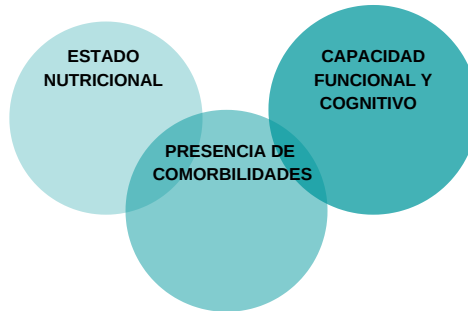
GESTIÓN COCINA

Tenemos en cuenta la calidad de las preparaciones, presentaciones y aspectos organoléuticos, sin olvidar alcanzar niveles de rentabilidad deseados.

Valoración inicial



PERFIL DEL USUARIO



ENVEJECIMIENTO

- Alteraciones digestivas: Disfagia, reflujo, gastritis, estreñimiento, etc.
- Alteraciones cognitivas
- Alteraciones sensoriales: Pérdida de apetito, olfato, gusto.
- Interacción fármacos.

DISEÑO DE MENÚS ENFOCADOS AL PACIENTE GERIÁTRICO

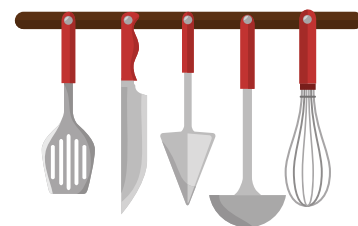
OBJETIVOS

- Mejorar la calidad de vida y promoción del envejecimiento saludable
- Optimizar el estado nutricional
- Disminución de la mortalidad asociada a enfermedades relacionadas con hábitos de vida (Diabetes, hipertensión, hipercolesterolemia).

GESTIÓN ACTUAL DE LA COCINA

CAPACIDAD DEL CENTRO

- Volumen de usuarios
- Tipo de régimen de ingreso
- Patologías de los usuarios



EQUIPAMIENTO DE COCINA / PERSONAL

- Maquinaria disponible
- Tipo de emplatado de las dietas
- Cocineros/pinches por turno

SISTEMAS DE VIGILANCIA

- Documentación
- APPCC
- Programa de limpieza y desinfección



DISEÑO CÓDIGO DE DIETAS

MENÚ BASAL	PROYECTO	
	Elaboración menú basal	
	• Dos temporadas (verano / invierno)	
	• Menú de 7 días	
	• Menú de 15 días	
	• Menú mensual	
	• Opción vegetariana / vegana (por semana)	
	• Platos especiales (Navidad, Semana Santa...)	
	• Elección de menú diario (Opción A / Opción B)	

- Diseño de un menú vegetariano (incluyendo huevos y lácteos) por cada semana, dependerá de la contratación que se haga del menú basal *.
- Precio por menú especial **.

DISEÑO DE DIETAS TERAPEÚTICAS	PROYECTO	
	• Dieta de control metabólico (Diabetes)	
	• Dieta de control de residuos / astringente	
	• Dieta de protección gástrica / blanda / fácil digestión	
	• Dieta triturada (túrmix, textura néctar)	
	• Dieta fácil deglución (semisólidos, textura néctar pudding)	
	• Dieta fácil masticación (dieta blanda mecánica, problemas dentales)	
	• Otras dietas (Precepto cultura...)	
	• Dietas en situaciones especiales (líquida, seca)	

¿Qué ofrecemos?



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LEGISLACIÓN EUROPEA:

- **Reglamento 852/2004**, de 29 de Abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
 - **Reglamento (CE) nº 1019/2008** de la Comisión, de 17 de octubre de 2008, por el que se modifica el Anexo II del Reglamento (CE), nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento 853/2004**, de 29 de Abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Reglamento 1169/2011**, de 25 de octubre de 2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

LEGISLACIÓN ESTATAL:

- **Real Decreto 3484/2000**, de 29 de Diciembre, normas de higiene para la elaboración distribución y comercio de comidas preparadas.