

La integración de
cultura, alimento y
sostenibilidad como
marco de una
adecuada Salud
Pública

PAS³

Por una
Alimentación
Saludable,
Segura y
Sostenible

Martín Blanco García

Gestión Pública Responsable

*responsabilidad
social*

*integración voluntaria,
de las preocupaciones
sociales y
medioambientales*

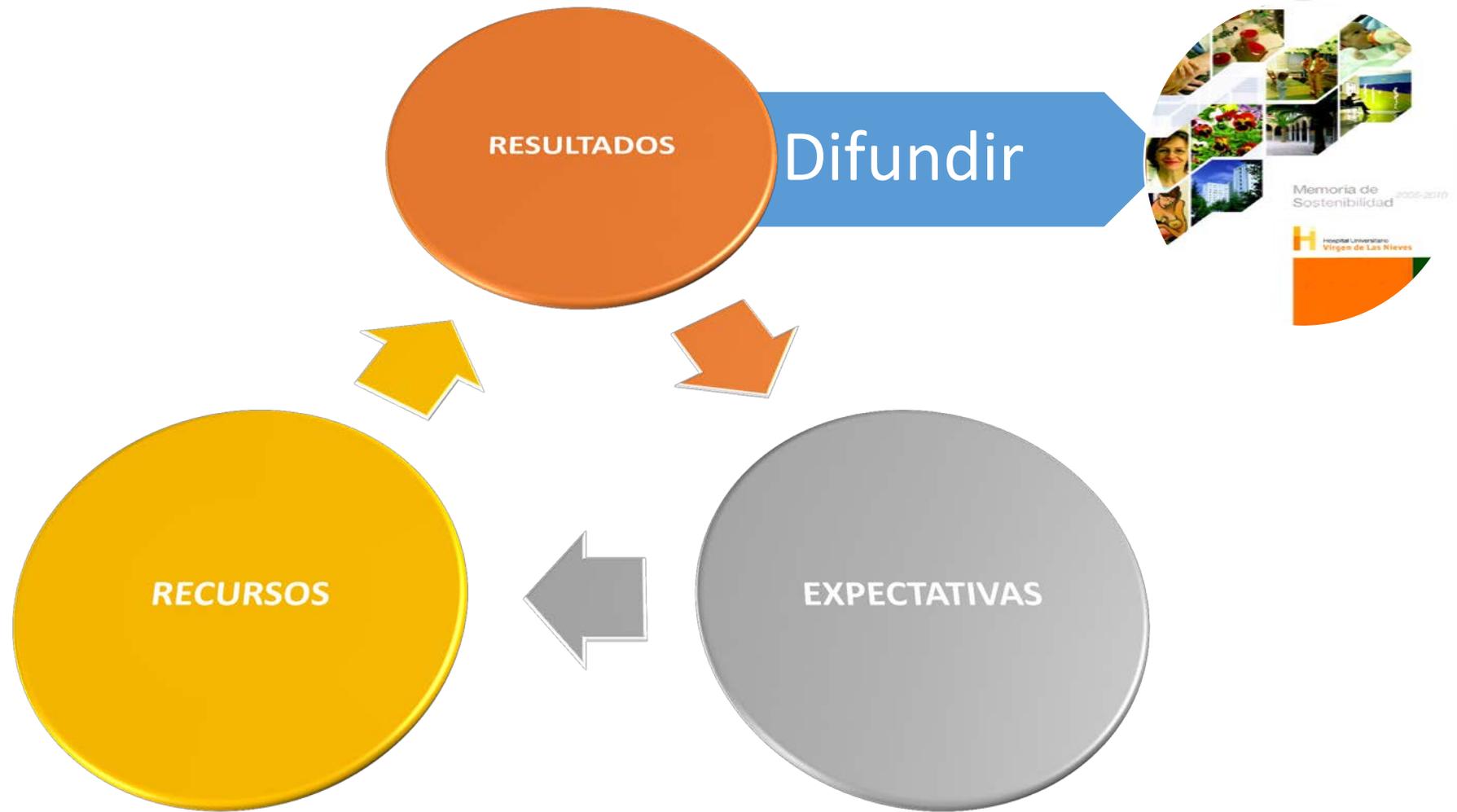
desarrollo
sostenible

crecimiento
económico, equidad
social y protección del
medio ambiente

Integración de valores



El Trinomio de la Sostenibilidad



SOSTENIBILIDAD DEL SISTEMA SANITARIO



Un poco de Historia: Viveres ecológicos en el HUVN₋₁₋

2005

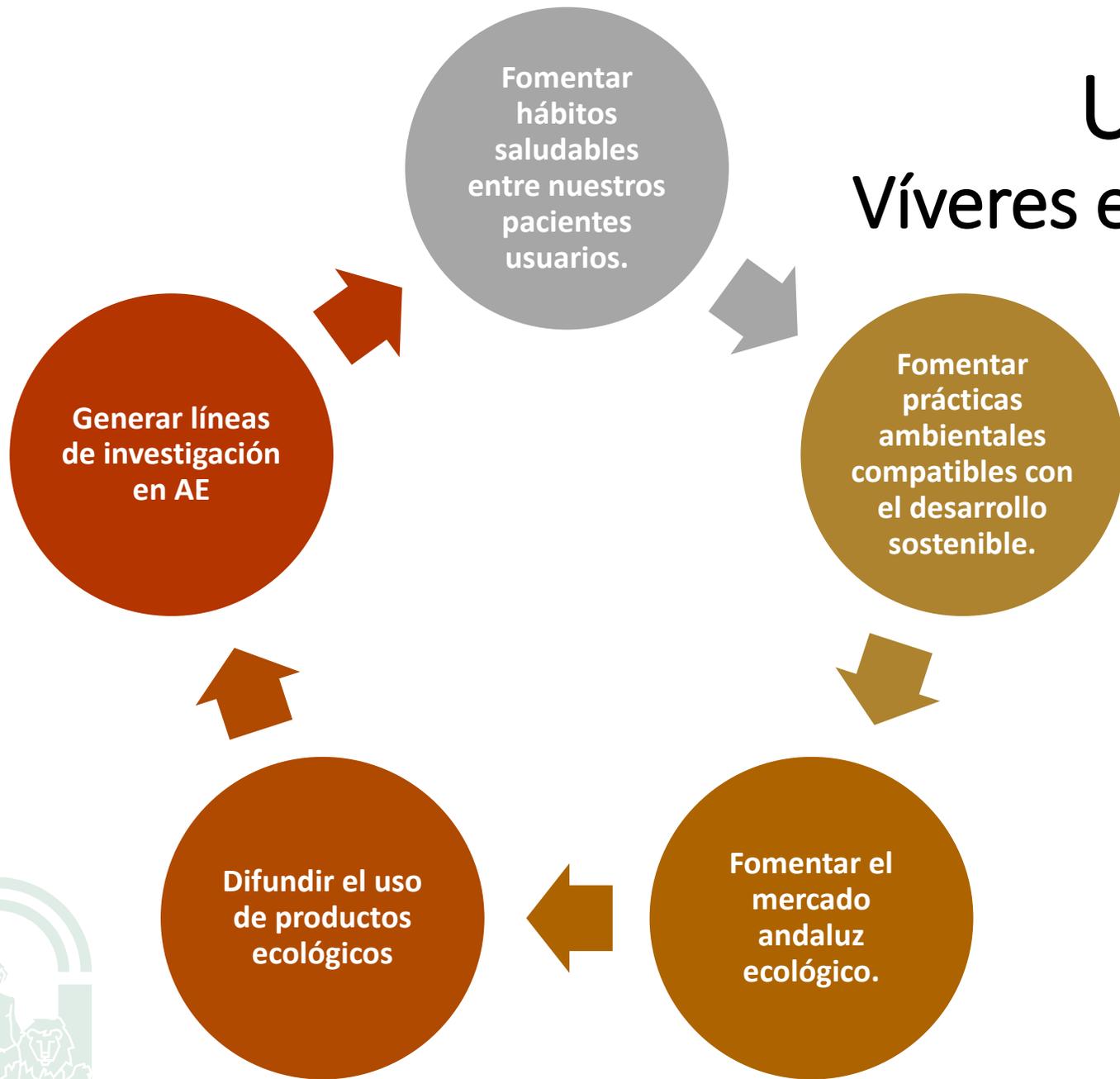
2006: “Una Alimentación Saludable en el HVN de Granada” *(Comisión Europea, 2003), (Consejería de Salud, 2003).*

Instrumento de promoción y prevención de la salud *(Dirección de Servicios Generales, 2006).*

Estudios → importancia que en la contribución al desarrollo de una alimentación sana tienen los Centros Sanitarios *(Bonnie, 2006)*



Un poco de Historia: Viveres ecológicos en el HUVN₂



OBJETIVOS



JUNTA DE ANDALUCÍA

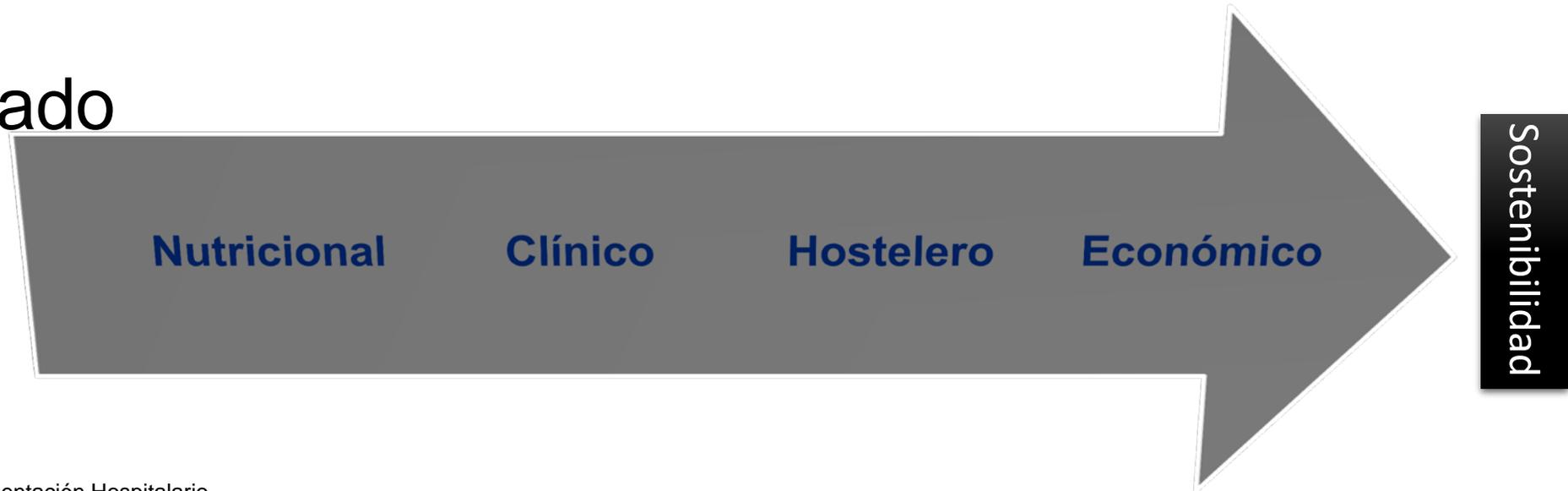
CONSEJERÍA DE IGUALDAD, SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES
Secretaría General de Planificación y Evaluación Económica

 mensacivica
sustainable food

Un poco de Historia: Viveres ecológicos en el HUVN_{-y 3-}

servir al paciente la dieta más apropiada a su estado, con una rigurosa calidad higiénico-sanitaria, respetando en lo posible sus hábitos y gustos, todo ello, a un coste adecuado *(Iáñez Galán, 2004)*.

Resultado



¹Servicio de Alimentación Hospitalario

JUNTA DE ANDALUCIA

CONSEJERÍA DE IGUALDAD, SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES
Secretaría General de Planificación y Evaluación Económica

 **mensacivica**
sustainable food

Un punto de inflexión

Crisis en 2010

- Quiebra de las empresas suministradoras
- Caída del mercado
- Atrincheramiento en posiciones tradicionales





El Programa PAS³

Programa Alimentación Saludable, Segura y Sostenible.-1-

Labor preventiva y de promoción de la salud.

Alimentación colectiva o social

- Obesidad infantil
- Abuso de la comida rápida
- Uso de pesticidas y plaguicidas en el cultivo de los alimentos
- Inadecuados hábitos alimentarios

Alimentación saludable, nutricionalmente equilibrada, ambientalmente sostenible y socialmente responsable, con dos fines principales:

- Respetar en la medida de lo posible, el entorno que nos rodea.
- Promocionar hábitos saludables en la población.



El Programa PAS³

Programa Alimentación Saludable, Segura y Sostenible_2_

1.- Seguridad Alimentaria

- Incorporar progresivamente en el catálogo de alimentos, productos alimenticios libres de peligros (sustancias químicas, tales como plaguicidas, pesticidas, hormonas de síntesis, antibióticos,...)

2.- Calidad nutricional

- Adaptada al perfil cultural de los usuarios: diseñar menús por expertos en la materia y siguiendo las recomendaciones de una dieta equilibrada
- Incorporar a diferentes dietas patológicas, alimentos funcionales, cuyos principios activos, influyan de una manera positiva en la recuperación del paciente (Alimentos funcionales).



El Programa PAS³

Programa Alimentación Saludable, Segura y Sostenible_3_

3.- PROMOCIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN

- Fomentar una alimentación saludable, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de aquellos pacientes con restricciones alimentarias asociadas a sus patologías.
- Incorporar en la oferta de las máquinas de vending, ubicadas en los diferentes centros del complejo hospitalario, alimentos más saludables, en los que se incluya, fruta de cuarta gama.
- Incorporar en la carta de las cafeterías de nuestro complejo hospitalario, menús saludables, elaborados con alimentos locales y temporales.

4.- Alimenta- ción Sostenible

- Afianzar las líneas de alimentación ecológica abiertas
- Diseñar y poner en marcha un Programa de Consumo Local Sostenible que abastezca la población sanitaria de la Provincia de Granada, y en el que se incluyan alimentos de procedencia local, frescos y de temporada, a través de menús diseñados en base a la planificación de cosechas y producción de alimentos de temporada.



Situación actual alimentos hospitales de granada -1-

ÁREA DE INFLUENCIA
Granada y provincia

Centros de
producción
4 cocinas
centrales

HOSPITALES, ÁREAS DE GESTIÓN Y CENTROS DE SALUD:

- H.U. Virgen de las Nieves
- H.U. Clínico San Cecilio
- Área de Gestión Sanitaria Granada Sur
- Área de Gestión Sanitaria Norte de Granada
- Centros de salud Chana, Gran Capitán y Zaidín

CENTRO	CAMAS	PRODUCCION ANUAL (dietas*/año)	Facturación/año
Hospital Universitario Virgen de las Nieves	980	290.656	2.688.768,00 €
Hospital Universitario Clínico San Cecilio	550	213.600	1.087.608,00 €
Área de gestión sanitaria Santa Ana, Motril	175	63.990	491.232,00 €
Hospital Comarcal de Baza	206	38.964	246.804,00 €
TOTAL	1.911	607.210	4.514.412,00 €

Volumen de producción
y facturación

Modelo de gestión de suministro de
materia prima: proveedor único local
(Juan Bullejos SL)

*Dieta: las 4 ingestas diarias (desayuno, almuerzo, merienda y cena)

SITUACIÓN ACTUAL

ALIMENTOS HOSPITALES DE GRANADA _{-y2-}

Verde = 100% Granadino. Rojo = 80% granadino

FAMILIA	Unidades	% importe	FAMILIA	Unidades	% importe
AVES, HUEVOS Y PRECOCINADOS	186.080,09	12,18%	LEGUMBRES, PASTAS Y ESPECIAS	502.631,45	2,24%
PRODUCTOS CÁRNICOS	176.101,08	8,69%	CAFÉ, INFUSIONES Y BOLLERÍA	5.319.560,40	11,66%
ACEITES, VINAGRES Y VARIOS	849.564,29	5,23%	VERDURA CONGELADA	126.646,63	5,64%
EMBUTIDOS Y SALAZONES	112.005,03	6,15%	VERDURA 4ª gama	72.016,34	2,10%
AGUA	73.986,17	0,60%	FRUTA Y VERDURA FRESCA	381.571,37	10,78%
LECHE Y DERIVADOS LACTEOS	1.806.746,65	12,03%	PESCADO CONGELADO	141.201,42	19,00%
PESCADO FRESCO	6.871,38	0,88%	HARINAS Y CONSERVAS	51.163,93	2,82%

Proveedor Local: 61,79%

Importe facturación/año:
2.789.455,17 €/año

Coste dieta sin política
proveedor local: 5,89 €

Coste dieta con política
proveedor local: 5,32 €

Ahorro año:
346.109,70 €

A MODO DE CIERRE

