

## Acta de la Primera Reunió del Comitè de Innovació en Alimentació y Dieta Hospitalaria, celebrada el 7 de marzo de 2019

En València, a 7 de marzo de 2019, siendo las 10:00 horas, en la sala de de l'Antic Arxiu del Palau de la Generalitat, se da inicio a la primera reunión del Comité de Innovación en alimentación y dieta hospitalaria (CIADH).

### Orden del Día:

1. Presentación de los miembros del Comité.
2. Presentación de la metodología de trabajo.
3. Propuesta y valoración de los retos y sus potenciales soluciones innovadoras.
4. Selección de retos prioritarios.
5. Conclusiones y próximos pasos.

### Asistentes:

Dolores Corella	Coordinadora del Comité de Innovación en Alimentación y Dieta Hospitalaria Universitat de València (UV)
Zarza Burgués	Servicios y Proyectos de Cátering, S.L. (SERVALIA)
Javier Cervera	Inturfood Restauración, S.L.
Miguel Civera	Hospital Clínico Universitario de Valencia
Olivia Estrella	Agència Valenciana de la Innovació (AVI)
Purificación García	Universidad Politécnica de Valencia (UPV)
Encarna Gómez	AINIA, Centro Tecnológico
Román Grisolia	Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública
Begoña Pastor	Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública
Antonio Miguel Picó	Hospital General Universitario de Alicante
Carmen Ribes-Koninckx	Hospital Universitario y Politécnico La Fe de Valencia
M <sup>a</sup> José San Román	Restaurante Monastrell

Paula Subirats	Agència Valenciana de la Innovació (AVI)
Amparo Tárrega	Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA)
Gema Tur	Agència Valenciana de la Innovació (AVI)
Ana Zaragoza	Universidad de Alicante (UA)

**Excusan su asistencia:**

José Antonio Costa	Instituto Tecnológico del Plástico (AIMPLAS)
Paula Crespo	Experta independiente en nutrición y dietética

**Invitados:**

Sergio Giménez	Instituto Tecnológico del Plástico (AIMPLAS)
Rocío Planells	Experta independiente en nutrición y dietética

Siendo las 10:00 de la mañana del día 7 de marzo de 2019, el Vicepresidente Ejecutivo de la AVI, Andrés García Reche, agradece a todos los asistentes su presencia y señala la importancia de plantear retos y soluciones a conseguir en un periodo de 1-2 años, destacando el doble objetivo de aportar soluciones innovadoras para el ámbito de la gestión sanitaria, así como para las empresas de la Comunitat Valenciana relacionadas con la alimentación colectiva y sus procesos.

Concluye estas palabras iniciales manifestando la oportunidad que supone contar con gente tan experta en el campo para abordar los retos del futuro.

**1. Presentación de los miembros del Comité**

La coordinadora del Comité de Innovación, *Dolores Corella, Catedrática de medicina preventiva y salud pública de la Universitat de València*, da inicio a la reunión y se procede a una ronda de presentaciones.

**2. Presentación de la metodología de Trabajo**

*Gema Tur, de la AVI*, presenta brevemente la metodología de trabajo del comité, en la que expone que se celebrarán 3 reuniones, entre marzo y mayo, en las cuales: se debatirán y priorizarán 3 o 4 pares reto –solución factibles de posicionarse en el mercado en un marco temporal máximo de 2 años, se identificarán capacidades científicas, tecnológicas y empresariales de la Comunitat Valenciana para abordar la solución a los retos seleccionados, y se determinará el impacto (social, económico y medioambiental), así como las acciones necesarias, herramientas y/o incentivos en políticas de innovación, para su consecución. Dicho trabajo, se plasmará en un informe de conclusiones.



### 3. Propuesta y valoración de los retos y potenciales soluciones tecnológicas.

Se abre un debate sobre propuestas de distintos retos y posibles soluciones con un impacto positivo en la alimentación hospitalaria y en el tejido productivo de la Comunitat Valenciana. Los retos propuestos se recogen en la siguiente tabla.

Nº	Retos
1	Evaluación del estado nutricional del paciente y potenciación de la alimentación hospitalaria como herramienta de educación nutricional.
2	Redefinición y elaboración de dietas adaptadas a la edad y situación clínica, contemplando la alimentación 5S: saludable, segura, satisfactoria, sostenible y social. Incluye el uso de nuevas técnicas culinarias para la elaboración de las fichas técnicas.
3	Optimización de la gestión de la información, así como la trazabilidad de la misma, especialmente importante en el caso de alergias, intolerancias, comentarios de los pacientes, etc.
4	Rediseño de materiales auxiliares como envases más eficientes, carros más ligeros, bandejas con usabilidad mejorada, etc.
5	Tratamiento de residuos alimentarios y plásticos. Incluye procesos de minimización de desperdicios.
6	Desarrollo de nuevos equipamientos en la cocina, tales como sistemas de regeneración en planta, nuevo equipamiento de cocina o el uso de sensores.

*Tabla 1. Retos del Comité de Innovación en Alimentación y Dieta Hospitalaria.*

### 4. Selección de retos priorizados

Como continuación del debate anterior se procede a la priorización de los retos a través del consenso de los miembros del comité y de la exposición de los argumentos en base a los tres criterios propuestos por la AVI: necesidad e impacto, capacidad empresarial y capacidad científica y tecnológica. Como resultado se acuerda la siguiente priorización:

Nº	Retos
2	Redefinición y elaboración de dietas adaptadas a la edad y situación clínica, contemplando la alimentación 5S: saludable, segura, satisfactoria, sostenible y social. Incluye el uso de nuevas técnicas culinarias para la elaboración de las fichas técnicas.
1	Evaluación del estado nutricional del paciente y potenciación de la alimentación hospitalaria como herramienta de educación nutricional.
3	Optimización de la gestión de la información, así como la trazabilidad de la misma, especialmente importante en el caso de alergias, intolerancias, comentarios de los pacientes, etc.



6	Desarrollo de nuevos equipamientos en la cocina, tales como sistemas de regeneración en planta, nuevo equipamiento de cocina o el uso de sensores.
5	Tratamiento de residuos alimentarios y plásticos. Incluye procesos de minimización de desperdicios.
4	Rediseño de materiales auxiliares como envases más eficientes, carros más ligeros, bandejas con usabilidad mejorada, etc.

*Tabla 2. Priorización de retos*

### **5. Conclusiones y próximos pasos.**

Desde la Agència Valenciana de la Innovació, se enviarán las principales conclusiones de la reunión para que los miembros del comité puedan proponer soluciones innovadoras a los retos priorizados.

Se agradece la asistencia a los participantes, y se comunica que se procederá a enviar el acta de la reunión para comentarios. Se da por concluida la reunión a las 13:00 horas.

València, 7 de marzo de 2019