

Acta de la Segunda Reunión del Comité de Innovación en Alimentación y Dieta Hospitalaria, celebrada el 3 de abril de 2019

En Alicante, a 3 de abril de 2019, siendo las 10:30 horas, en la sede institucional de la Agència Valenciana de la Innovació, se da inicio a la segunda reunión del Comité de Innovación en Alimentación y Dieta Hospitalaria (CIADH).

Orden del Día:

1. Repaso de la metodología.
2. Para cada uno de los retos priorizados:
 - a. Identificación de potenciales soluciones innovadoras.
 - b. Identificación y documentación de las posibles soluciones: capacidades científicas, tecnológicas y empresariales, impacto de las mismas y acciones y/o herramientas necesarias en materia de políticas de innovación.
3. Conclusiones y próximos pasos.

Asistentes:

| | |
|-------------------------------|--|
| Dolores Corella | Coordinadora del Comité de Innovación en Alimentación y Dieta Hospitalaria Universitat de València (UV) |
| 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) |
| Román Grisolía | 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 ^a 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:

| | |
|--------------------|--|
| Zarza Burgués | Servicios y Proyectos de Cátering, S.L. (SERVALIA) |
| José Antonio Costa | Instituto Tecnológico del Plástico (AIMPLAS) |
| Paula Crespo | Experta independiente en nutrición y dietética |
| Encarna Gómez | AINIA, Centro Tecnológico |

Invitados:

| | |
|----------------|--|
| Sergio Giménez | Instituto Tecnológico del Plástico (AIMPLAS) |
| David Martínez | AINIA, Centro Tecnológico |
| Rocío Planells | Experta independiente en nutrición y dietética |

Siendo las 10:30 de la mañana del día 3 de abril de 2019, la coordinadora del CIADH, Dolores Corella, da la bienvenida a todos los presentes y abre la segunda reunión del Comité de Innovación en Alimentación y Dieta Hospitalaria con una breve presentación de los temas que se abordarán en la misma.

1. Repaso de la metodología de trabajo

Gema Tur, de la Agència Valenciana de la Innovació (AVI), repasa brevemente la metodología de trabajo del Comité, destacando que el principal objetivo de esta segunda reunión es establecer soluciones para cada reto seleccionado. Igualmente, se identificarán capacidades científicas, tecnológicas y empresariales presentes en la Comunitat Valenciana, así como el impacto económico, social y medioambiental de las mismas y las acciones y/o herramientas necesarias en materia de políticas de innovación para favorecer el desarrollo de dichas soluciones.

2. Para cada uno de los retos priorizados:

- a. **Identificación de potenciales soluciones innovadoras**
- b. **Identificación y documentación de las posibles soluciones: capacidades científicas, tecnológicas y empresariales, impacto de las mismas y acciones y/o herramientas necesarias en materia de políticas de innovación.**

De forma secuencial, se inicia un debate para cada uno de los retos priorizados en la anterior reunión con el fin de seleccionar, por consenso, las soluciones innovadoras entre los miembros del CIADH.

Reto 1: 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.

Se propone recabar mayor información sobre las dietas actuales y tratar el reto en la próxima reunión. La propuesta es aprobada por asentimiento.

Reto 2: Evaluación y seguimiento del estado nutricional del paciente. Incluye la potenciación de la alimentación hospitalaria como herramienta de educación nutricional.

Potenciales soluciones:

- Desarrollo de sistemas inteligentes e interactivos de fácil usabilidad (camas, colchones, básculas, etc.), para facilitar la caracterización del estado nutricional de los pacientes, cuya información podría integrarse en el sistema informático hospitalario.
- Desarrollo de aplicaciones informáticas que permitan al paciente conocer las propiedades nutricionales de la dieta pautada en el hospital y le faciliten recomendaciones tras el alta para el seguimiento de dieta una saludable.

Reto 3: Optimización de la gestión de la información, así como la trazabilidad de la misma. Especialmente importante en el caso de alergias, intolerancias, etc.

Potenciales soluciones:

- Desarrollo de nuevos sistemas de inteligencia artificial que permitan elaborar las dietas pautadas teniendo en cuenta aspectos de alergias y/o intolerancias, específicos del paciente. Incluye sistemas de captura de la información de los datos que el paciente proporciona al elegir menú.
- Desarrollo de sistemas de verificación sensorizados (ej. bandejas inteligentes que indiquen la temperatura, pesen, etc.) que permitan corroborar que la trazabilidad de la información (ej. la dieta servida coincide con la pautada).
- Desarrollo de un sistema de alertas que permita identificar rápidamente los pacientes con riesgo de desnutrición que no están comiendo adecuadamente.

Reto 4: Optimización de los sistemas de mantenimiento y/o conservación de las propiedades organolépticas de las dietas servidas desde la cocina a la cama.

Potenciales soluciones:

- Desarrollo de sistemas de regeneración in situ de los alimentos.
- Desarrollo de nuevos sistemas de cocinado más saludables y eficientes.



- Desarrollo de nuevas técnicas de cocinado que mantengan mejor las propiedades organolépticas de la comida.
- Desarrollo de carros de transporte de dietas con prestaciones mejoradas.

Reto 5: Tratamiento de residuos alimentarios y plásticos. Incluye procesos de minimización de desperdicios.

Potenciales soluciones:

- Desarrollo e incorporación al servicio de menús de utensilios de menaje biodegradables.
- Desarrollo de sistemas inteligentes de clasificación y reciclaje de residuos.
- Desarrollo de sistemas inteligentes de cuantificación de desperdicios.
- Desarrollo y/u optimización de aplicaciones informáticas que faciliten la comunicación entre planta y cocina, de tal forma que se permita minimizar el número de dietas servidas que finalmente no se consumen.

Reto 6: Instauración de entornos más “amigables” para disminuir la inapetencia derivada de la propia enfermedad.

Posibles soluciones:

- Optimización del diseño de mobiliario y vajilla auxiliar con características de usabilidad y ergonomía mejoradas. Incluye el desarrollo de nuevos materiales que mantengan mejor las propiedades térmicas y la potenciación de diseños más atractivos.

3. Conclusiones y próximos pasos.

Se acuerda que los miembros del Comité valoren y aporten con anterioridad a la tercera reunión: las capacidades científicas, tecnológicas y empresariales existentes en la Comunitat Valenciana asociadas a las distintas soluciones propuestas por los miembros, así como el impacto económico, social y medioambiental de las mismas y las acciones y/o herramientas necesarias en materia de políticas de innovación para impulsar su implantación.

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 13:30 horas.

Alicante, 3 de abril de 2019