



P192- Alimentación Básica Adaptada y Mixxpro®: Uso de recursos asociados a la elaboración y seguridad microbiológica. Estudio ABADIA.

Ballesteros-Pomar MD¹, Chazín V², Pérez J³, Parrado S⁴, Caracuel AM⁵, Garcés B⁶, de Paz HD⁷, Barcons N⁸

¹Sección de endocrinología y nutrición, Complejo asistencial universitario de León; ²Dietética y nutrición, Hospital Virgen de la Torre, Madrid; ³Servicio de geriatría, Residencia de atención a personas dependientes Vigo II, Vigo; ⁴Subdirección de Gestión y SS.GG, Complejo asistencial universitario de León, León; ⁵Unidad de Gestión Clínica Endocrinología y Nutrición, Hospital Universitario Regional de Málaga; ⁶Dietética y nutrición, Grupo AUSOLAN, Mondragón; ⁷Outcomes'10, Castellón; ⁸Dpto. Médico, Nestlé Health Science, Barcelona.

INTRODUCCIÓN

Hasta el 15% de las dietas servidas en hospitales y el 26% en residencias son trituradas¹. La elaboración de triturados artesanales comporta una inversión importante de recursos y tiempo, y un elevado riesgo de intoxicaciones alimentarias debido a manipulaciones inadecuadas, contaminaciones cruzadas y pérdida de la temperatura óptima². Los productos de la gama de Alimentación Básica Adaptada (ABA) elaborados con un sistema automatizado podrían simplificar su preparación y minimizar los riesgos microbiológicos.

OBJETIVO

Describir el uso de recursos y la seguridad microbiológica asociados a la preparación de dietas trituradas con productos de la gama ABA-Meritene® Puré Instant elaborados con el sistema automatizado Mixxpro®.

METODOLOGÍA

Comité Científico

Cuatro expertos de diferentes especialidades (endocrinología y nutrición, bromatología, dietética y gestión de hostelería hospitalaria) lideraron el estudio.

Diseño del estudio

Estudio observacional prospectivo realizado en ámbito hospitalario (1 centro) y residencial (1 centro).

Instrumentos de investigación

El responsable de cocina registró en un **cuaderno de recogida de datos** las siguientes variables:

- **Características de la cocina y recursos empleados en la preparación de la dieta:** personal implicado y tiempo empleado en la pre-elaboración, elaboración-emplatado y limpieza;

Tiempo (t) por ración = t pre-elaboración + t elaboración-emplatado + t limpieza / n° de raciones elaboradas.

- **Nº de raciones** solicitadas/elaboradas (registrado por triplicado).
- **Temperatura** de elaboración/momento de consumo (registrado por triplicado).
- **Seguridad microbiológica:** un laboratorio acreditado realizó, por triplicado, el análisis microbiológico de las dietas servidas (Staphylococcus coagulasa +, Salmonella spp, Escherichia coli β-glucuronidasa+ y Listeria monocytogenes; acorde con la norma UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005).

Todas las variables fueron recogidas para 5 variedades de triturados: pollo con arroz, ternera a la jardinera, pescado con verduras, huevo provenzal y lentejas con verduras.

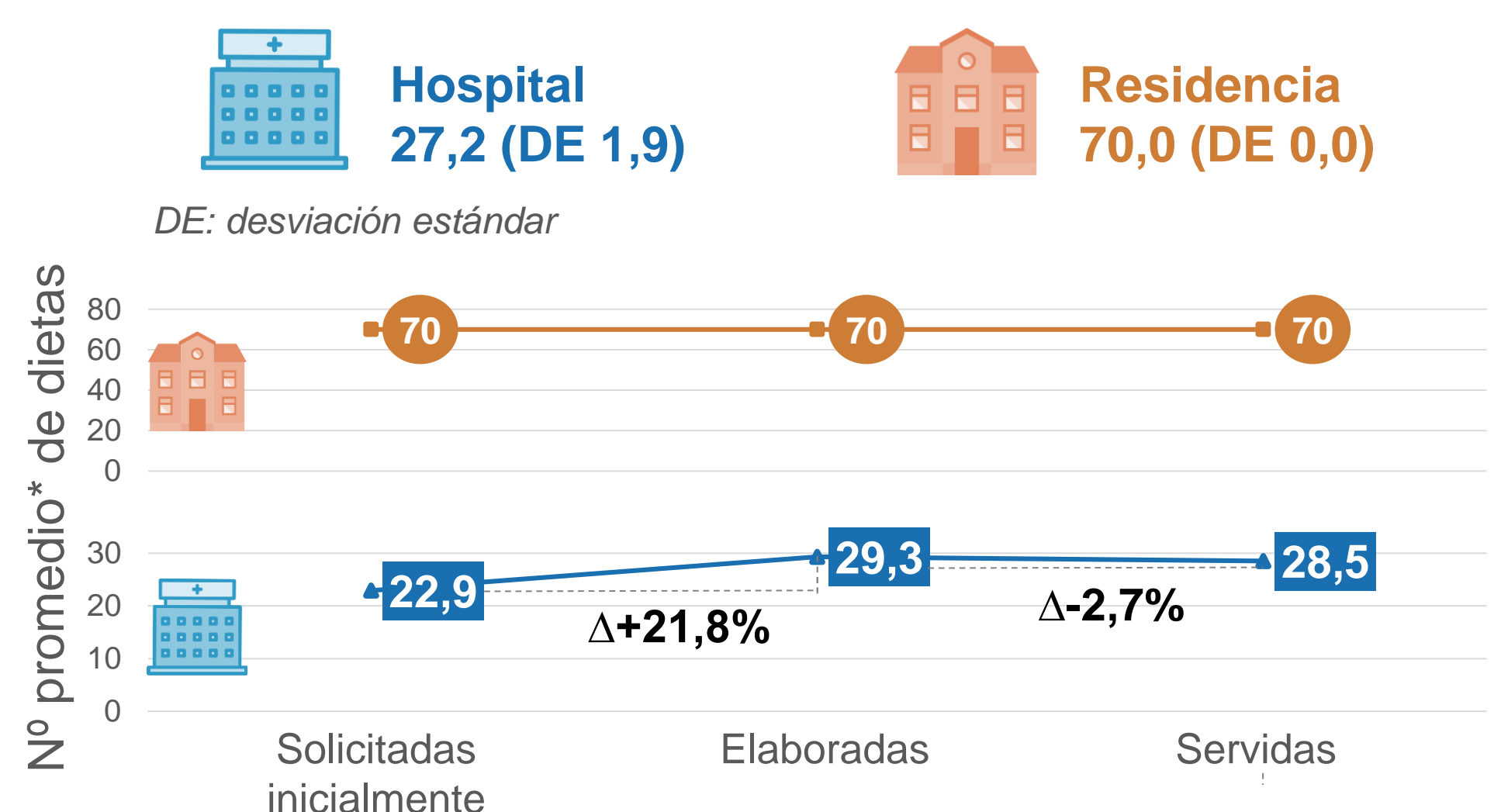
RESULTADOS

Características de cocina y empleados

	Hospital	Residencia
Tamaño del hospital (nº de camas)	92	148
Personal de cocina (total)	11	11
Implicados en la pre-elaboración	1C+1P	1C
Implicados en la elaboración-emplatado	1C	2C+1A
Implicados en la limpieza	1P	1A

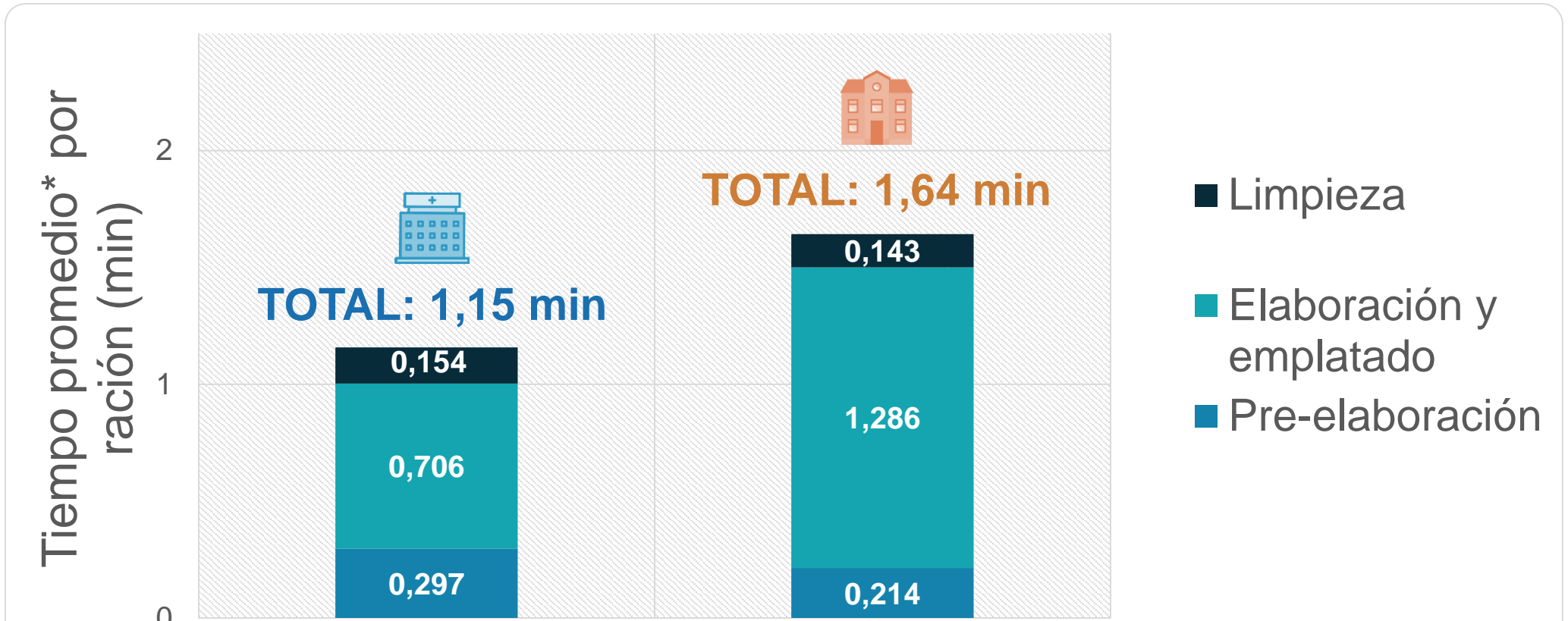
C: cocinero; P: pinche; A: ayudante.

Número de raciones diarias elaboradas



*La media por centro fue obtenida a partir de 15 registros (5 tipos dietas x 3 día)

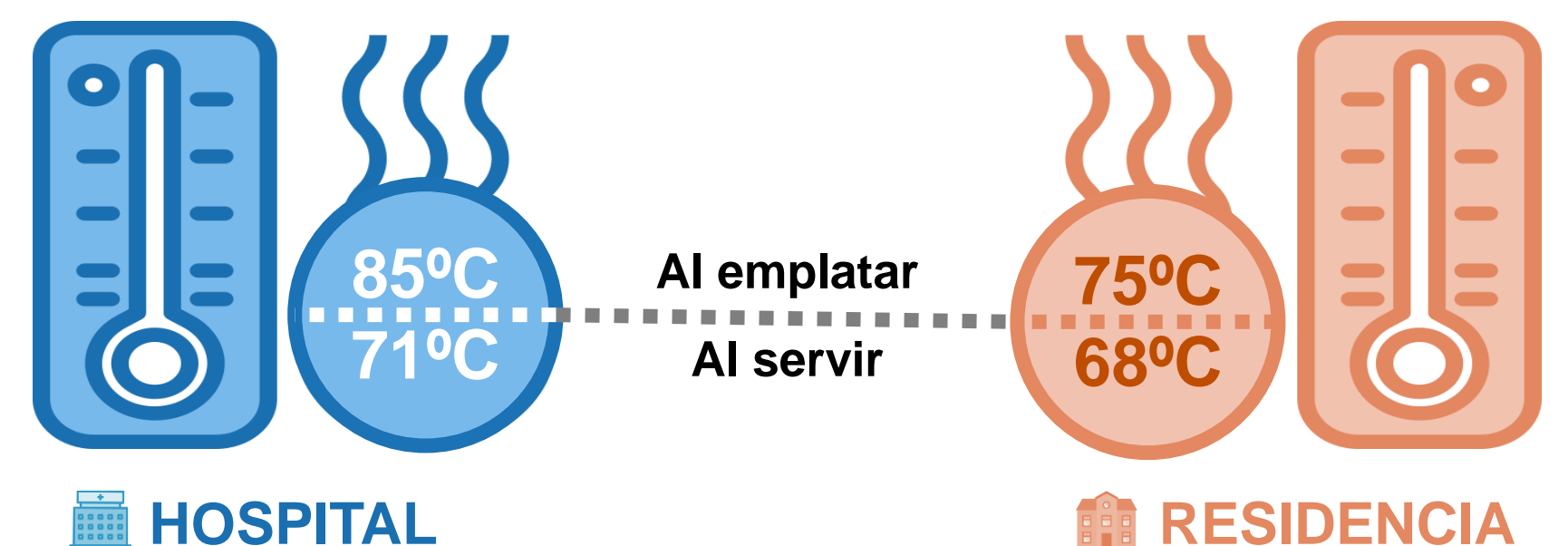
Tiempo medio de elaboración por ración



*La media por centro fue obtenida a partir de 5 registros (5 tipos dietas x 1 día)

Temperatura

La **temperatura óptima** que garantiza la seguridad microbiológica se mantuvo en todo momento (>65°C).



*La media por centro fue obtenida a partir de 5 registros (5 tipos dietas x 3 días)

Seguridad alimentaria

No se detectó presencia de microorganismos patógenos.

CONCLUSIONES

El sistema **Mixxpro®**, junto con los productos de la gama **ABA-Meritene®**, permite elaborar de **forma instantánea** el número de raciones necesarias (previstas y no previstas), de forma **rápida, segura** y con una **temperatura óptima**.