

LA COLMENA

¿Movemos ficha?



Esther López-Sepúlveda García

Veterinaria

En el transcurso del mes de noviembre del año pasado se celebraron en la ciudad de Mérida las III Jornadas de Seguridad Alimentaria, a las que quiero dar cierta trascendencia.

Quiero aprovechar este espacio y estas líneas para felicitar a los organizadores de estas jornadas de trabajo por la idoneidad de los temas escogidos, y a los ponentes por abordarlos desde una perspectiva cercana a lo que significa el "trabajo de campo" en seguridad alimentaria desde sus diferentes vertientes, al menos así fue en las charlas a las que tuve ocasión de asistir. Por motivos que no vienen al caso no pude quedarme a la sesión de la tarde, por lo que desconozco las conclusiones finales de la jornada.

Sin embargo fue suficiente para resaltar algunas ideas y comentarios que allí se expusieron, tanto en las ponencias como en los coloquios de la mañana, y que nos permiten acercarnos a la situación actual del control alimentario en nuestra Comunidad Autónoma.

Tras la primera ponencia, se comentó que Extremadura está en una posición más avanzada que otras comunidades

en cuanto a los AUTOCONTROLES, en referencia a la amplia difusión en el sector. En este sentido creo que es conveniente matizar.

Es cierto que muchas empresas cuentan con alguna memoria u otro tipo de documentación al respecto, pero sería necio, en un análisis de situación, fijarse solamente en datos puramente numéricos, máxime cuando éstos son generalmente consecuencia de imperativo legal-administrativo; sirva como ejemplo recordar que la presentación de dicho documento es condición indispensable para tramitar la solicitud de funcionamiento para todos los establecimientos que han de ser inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos y aquellos que precisan de Autorización Sanitaria

El salto hacia lo cualitativo lo afrontó con arrojo y honestidad la representante del sector empresarial en una ponencia práctica, clara y, sobretodo, directa. En lo referente a estos documentos de autocontrol y dirigiéndose a las asesorías/consultoras como principales artífices apuntó a la validez o mejor dicho invalidez de muchos de ellos en tanto que, con frecuencia, suelen constituir un simple cúmulo de papeles destinados a tranquilizar conciencias pero sin contenido apto para servir de base en la gestión de la Seguridad Alimentaria.

Por otra parte, resaltó la necesaria, y muchas veces escasa, implicación y compromiso de los responsables empresariales en la seguridad de sus productos, no sólo como respuesta a requerimientos normativos, sino como una "cultura" inherente a la actividad.

Unidas estas aportaciones, que no son contradictorias sino complementarias, es clara la situación de bloqueo que se produce y a la que los organismos responsables del control oficial no deberían permanecer ajenos, dado el gran obstáculo que supone al desarrollo del trabajo cotidiano en esta materia.

También en la primera ponencia se insistió en la importancia de estos documentos como punto de partida para el desarrollo y seguimiento (auditorías) del sistema HACCP, por lo que sin documentos adecuados, el sistema no tiene aplicabilidad, no es nada.

Ser o no ser... ¿es esa la cuestión? No. El conjunto normativo

conocido como "paquete higiene" no ofrece alternativas en este sentido, exige cambios a las empresas pero también a los sistemas de control oficial, a los que se pide un planteamiento armonizado en cuanto a sistemática, criterios operativos, procedimientos documentados, uniformidad de criterios y decisiones, formación, contenido de los informes, planes de control... que sería necesario abordar cuanto antes, ya que no se ha hecho como fase previa.

Como decía al principio, estas Jornadas sobre Seguridad Alimentaria nos han dado a los profesionales de la Salud Pública la oportunidad de poner en común y analizar la situación de forma más cercana a la realidad.

Aprovechémosla y... imanos a la obra!



Estas jornadas sobre Seguridad Alimentaria nos han dado a los profesionales de la Salud Pública la oportunidad de poner en común y analizar la situación de forma más cercana a la realidad.

Alimentación en el anciano



María Eugenia Pérez Escanilla

Enfermera

Hoy día, cuando tanto nos preocupamos por el cuidado de las personas mayores, un aspecto es crucial: su nutrición. La importancia que tiene la alimentación en el anciano va, obviamente, mucho más allá del simple aspecto estético.

Partamos de la premisa de que alimentación y nutrición no son términos

sinónimos: las modificaciones en la alimentación en el anciano, si son adecuadas, conllevan cambios en los parámetros nutricionales y, de forma pareja, resolución de determinadas enfermedades (en algunas de ellas completamente, es el caso de déficits vitamínicos). Pero, sobre todo, esas modificaciones en la alimentación van a intervenir en la prevención de enfermedades y en su capacidad funcional.

Muchos estudios científicos demuestran, tras un seguimiento longitudinal, que aquellos ancianos que realizaban ingestas superiores o inferiores a las recomendadas tenían mayor riesgo de enfermar, mayor discapacidad e, incluso, mayor mortalidad. Es reconocida la relación entre una mayor supervivencia en ancianos con factores como la abstinencia de fumar, la limitación de la ingesta alcohólica, la realización de ejercicio físico regularmente, así como el mantenimiento de un peso corporal proporcionado (no mayor del 30% ni menor del 10% del peso idóneo).

La malnutrición en el anciano afecta a entre un 5 y un 32 por ciento del colecti-



vo de personas mayores, observándose que en ancianos institucionalizados durante 6 meses ó más existe desnutrición grave en el 18% y sobrenutrición grave en un 10%. Está claro pues, que la malnutrición es una situación endémica en las personas mayores y que las deficiencias protéico-calóricas y de micronutrientes pueden conllevar a una disminución de las defensas inmunes, de la respuesta al estrés, de la función cognitiva, así como de la capacidad para el autocuidado, entre otras consecuencias.

Por todo ello, la Educación Nutricional es fundamental e imprescindible en la población anciana, debiendo ser impartida por profesionales sanitarios cercanos al anciano, como son los Equipos de Atención Primaria, y concretamente, los profesionales de la Enfermería, pilar esencial en la asistencia sanitaria desde el punto de vista de los cuidados, con formación específica en este ámbito.

La Dieta Equilibrada es base de Salud y terapia en la Enfermedad

Certamen de Fotografía 2006



María del Puerto Flores López

Enfermera

2º Premio Certamen de Fotografía 2006



Voracidad.