

*La gastronomía molecular, transferir la I+D de la  
alta cocina a la cocina hospitalaria.*

*(comida hospitalaria y alimentación científica)*

**Alberto M. Berga Monge**

**Presidente**



**GLOBALFOODQUALITY**

*I+D+i, Consultoría y Formación*

*“La atención médica puede ser la mejor, el servicio de enfermería insuperable y el equipamiento el más moderno, pero lo que la mayoría de los pacientes recuerdan del hospital es la comida”*

*(American Hospital Association)*



## Servicio Madrileño de Salud. Encuesta 2011. Satisfacción Hospitalización

*Los resultados inferiores se dan en la valoración de la comida frente a otros como información facilitada, habitación, trato y amabilidad*



## Satisfacción Hospitalización (% respuestas favorables)

		Información a la salida	Habitación	Comida	Trato/ amabilidad	Información tratamiento
H. Alta complejidad (8)						
	La Paz	90	87	82	92	92
	Gregorio Marañón	93	87	69	93	95
H. Apoyo (4)						
	Carlos III	92	87	78	91	91
	Santa Cristina	92	91	88	92	92
H. Media-larga estancia (4)						
	Fuenfría	89	86	69	86	91
	Virgen de la Torre	92	87	82	92	94
Resto hospitales (16)						
	F. Alcorcón	85	80	58	90	88
	Infanta Elena	93	96	93	93	92

# 01 La nueva cocina científica. Hitos

- Nicholas Kurti (1969). “The physicist in the kitchen”
- 1992, I Taller Internacional sobre gastronomía molecular y física en ERICE (Sicilia)
- Hervé This, editor de la edición francesa de “*Scientific American*” se une al movimiento (la gastronomía molecular y la física)
- “*Molecular gastronomy: a new emerging scientific discipline*” P. Barham et al (2010) Chem. Rev. 110.
- Ferrán Adriá, Joan Roca, Herston Blumenthal, Andoni Aduriz, Willy Dufresne, Grant Achatz



## 02 La nueva cocina científica. Cocina Molecular (Cocina experimental, cocina tecnoemocional o culinología)

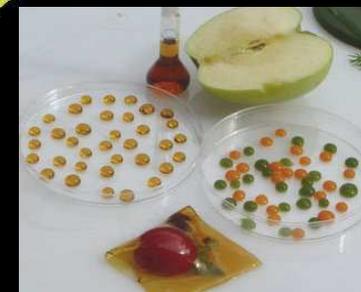
*“Transformaciones moleculares de los  
componentes de los alimentos mediante  
técnicas culinarias”*

*(H. This y N. Kurti, 1988)*



# 04 La nueva cocina científica. Técnicas

- Cocción al vacío y a bajas temperaturas
- Destilar al vacío
- Cocinar con nitrógeno líquido
- Liofilización
- Texturas culinarias
- Esferificaciones



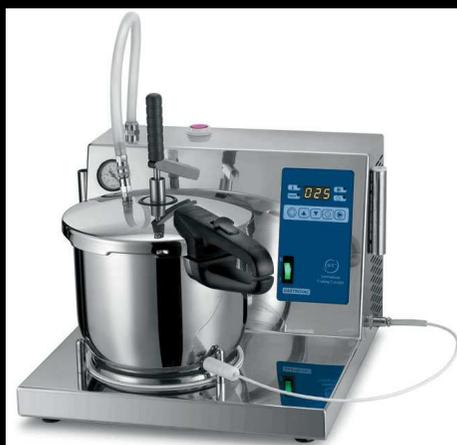
# 05 La nueva cocina científica. Instrumentación

- Gastrovac
- Rotaval
- Roner Termocirculador
- Hand Mixer
- Clarimax



# 05 La nueva cocina científica. Instrumentación

Gastrovac



Rotaval



VIDEO

# 05 La nueva cocina científica. Instrumentación

Roner



Hand Mixer



# 05 La nueva cocina científica. Instrumentación

**Thermomix**



**Clarimax**



## 06 Dieta Hospitalaria vs Gastronomía molecular

*Proporcionar al organismo debilitado los nutrientes adecuados adaptados en consistencia, sabor y aroma de forma que se recupere y mejore el cuadro nutricional conforme a la patología y objetivo del nutricionista clínico.*



# 07 Dietas Hospitalarias

- General
- Blanda
- Pastosa
- Semilíquida
- Líquida



## 08 Aplicación de la gastronomía molecular en la cocina hospitalaria. Dieta General.

Indicación	Características	Técnicas gastronomía molecular
Para pacientes que no requieren modificación nutricional	Trabajar con la calidad y sabor de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Gastrovac cocina a baja temperatura sin presión</li><li>○ Vacío, cocción a baja temperatura (60°C), jugos carne, concentración de sabores</li><li>○ Termocirculador, cocina a baja temperatura (58°C) embalados herméticamente</li></ul>



# 09 Aplicación de la gastronomía molecular en la cocina hospitalaria. Dieta Pastosa.

Indicación	Características	Técnicas gastronomía molecular
Indicada para pacientes con dificultades de masticación y/o deglución	La consistencia de los alimentos debe estar en forma de puré y las carnes trituradas	Equipos: <ul style="list-style-type: none"><li>○ Hand Mixer</li><li>○ Thermomix</li><li>○ Pacojet</li><li>○ Sifon</li></ul> Nuevos ingredientes <ul style="list-style-type: none"><li>○ Agar-agar</li><li>○ Alginato</li><li>○ Metilcelulosa</li><li>○ Lecitina de soja</li><li>○ Gelan</li></ul>

# 10 Aplicación de la gastronomía molecular en la cocina hospitalaria. Dieta Semilíquida.

Indicación	Características	Técnicas gastronomía molecular
Indicado para pacientes con problemas de masticación y/o deglución	Consistencia semilíquida, sopas, purés,...	Técnicas: <ul style="list-style-type: none"><li>○ Hand Mixer</li><li>○ Thermomix</li><li>○ Pacojet</li><li>○ Sifon</li></ul> Nuevos ingredientes <ul style="list-style-type: none"><li>○ Agar-agar</li><li>○ Metilcelulosa</li><li>○ Lecitina de soja</li></ul>

# 11 Aplicación de la gastronomía molecular en la cocina hospitalaria. Dieta Líquida.

Indicación	Características	Técnicas gastronomía molecular
Indicado para pacientes con problemas de masticación y/o deglución	Consistencia semilíquida, sopas, purés,...	Técnicas: <ul style="list-style-type: none"><li>○ Hand Mixer</li><li>○ Thermomix</li><li>○ Pacojet</li><li>○ Sifon</li></ul> Nuevos ingredientes <ul style="list-style-type: none"><li>○ Agar-agar</li><li>○ Metilcelulosa</li><li>○ Lecitina de soja</li></ul>





GLOBALFOODQUALITY

*I+D+i, Consultoría y Formación*

**Muchas Gracias**