



Más de 250 profesionales vinculados a la alimentación y la seguridad alimentaria participarán este año en el programa de la AMAS

---

## La Comunidad intercambia buenas prácticas profesionales en sus residencias de mayores y discapacidad

- La Agencia Madrileña de Atención Social dispone de un Sistema de Higiene y Seguridad Alimentaria en todos sus centros
- El programa responde al compromiso del Gobierno regional por la mejora continua en la prestación del servicio

**24 de enero de 2016.-** La Comunidad de Madrid fomenta el Intercambio de buenas prácticas profesionales como estrategia para mejorar la atención a los mayores y a las personas con discapacidad intelectual en las residencias y centros públicos dependientes de la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS).

Por ello, la AMAS va a desarrollar durante los próximos meses un programa de intercambio de buenas prácticas profesionales, con el objetivo de poner en común aquellas iniciativas que se han mostrado especialmente eficaces al ser implementadas por los equipos en diferentes áreas de actividad.

El programa, que comenzará a finales del presente mes de enero, se centra en uno de los procesos más sensibles y de mayor trascendencia en el bienestar de los usuarios, como es la alimentación y la seguridad alimentaria. A este respecto, más de 250 profesionales vinculados al proceso de alimentación y a la seguridad alimentaria intercambiarán las mejores formas de hacer bien su trabajo.

Técnicos expertos en la materia y diferentes profesionales de los centros de atención a mayores y personas con discapacidad intelectual que han demostrado una trayectoria consolidada de mejora continua, compartirán sus experiencias con el fin de alcanzar los mayores niveles de calidad a través del intercambio de prácticas profesionales.

La AMAS destina numerosos esfuerzos a mejorar continuamente el proceso de alimentación en sus centros, conscientes de la importancia que representa la



comida en el bienestar de las personas que atiende, en muchos de ellos, especialmente en los más dependientes.

### **SISTEMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

La Agencia dispone de un Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y Análisis de Peligros y Punto de Control Críticos (APPCC) en todos sus centros, que se basa en un método científico para gestionar la seguridad de los alimentos a través del control sistemático de las diferentes etapas del proceso de producción.

Para asegurar la mayor calidad en todo el proceso, la Agencia además cuenta con numerosas herramientas que ha ido desarrollando como una aplicación informática para el diseño y programación de dietas equilibradas, un programa de auditorías internas de APPCC en todos los centros o manuales de elaboración propia, que recogen las bases dietéticas para la alimentación y la nutrición.

Además de la alimentación, también está previsto el intercambio de buenas prácticas profesionales en otras materias como procesos de farmacia y uso adecuado y seguro de medicamentos, o gestión de calidad, entre otras.

