

HEALTHIA
CERTIFICATION



Certificación,
Asesoramiento y
Formación Healthia
**Para una alimentación
satisfactoria
y saludable en las
residencias para
personas mayores.**

Be **HEALTHIA**



La alimentación es un pilar fundamental para la salud y el bienestar.

Es una realidad: vivimos en una sociedad cada vez más envejecida y entramos en las residencias en una **situación de gran vulnerabilidad**, que puede conllevar un elevado riesgo de desnutrición.

Por eso, es imprescindible promover **una alimentación saludable y adaptada a cada persona**, no solo por ser una de las metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030 (ODS), sino porque es un derecho humano universal.

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a thick, light-brown mushroom soup. The soup is garnished with several sliced mushrooms and small green herbs. The bowl is set against a dark, textured background. In the top-left corner, there are more sliced mushrooms. In the top-right and bottom-left corners, there are sprigs of fresh green herbs. A white, starburst-shaped logo is visible in the top-right corner.

Cuidar la
alimentación
es sinónimo de salud
y calidad de vida.



En las residencias para personas mayores, son muchos los esfuerzos que se están haciendo para garantizar la **calidad gastronómica, dietética y nutricional de la oferta alimentaria.**

Sin embargo, este es un sector que se enfrenta a retos importantes. Y creemos que es imprescindible apoyar a los equipos aportando herramientas y marcos de actuación que les permitan seguir mejorando con efectividad y tranquilidad.

Por ello, hemos creado la Certificación Healthia.

Un esquema que garantiza que la alimentación que se ofrece es la más adecuada para cada persona.

Una herramienta que impulsa la mejora continua en la gestión de los servicios de alimentación y ayuda a comunicar eficazmente aquello que ya se está haciendo de manera apropiada, para la tranquilidad del equipo, las personas residentes y sus familias.

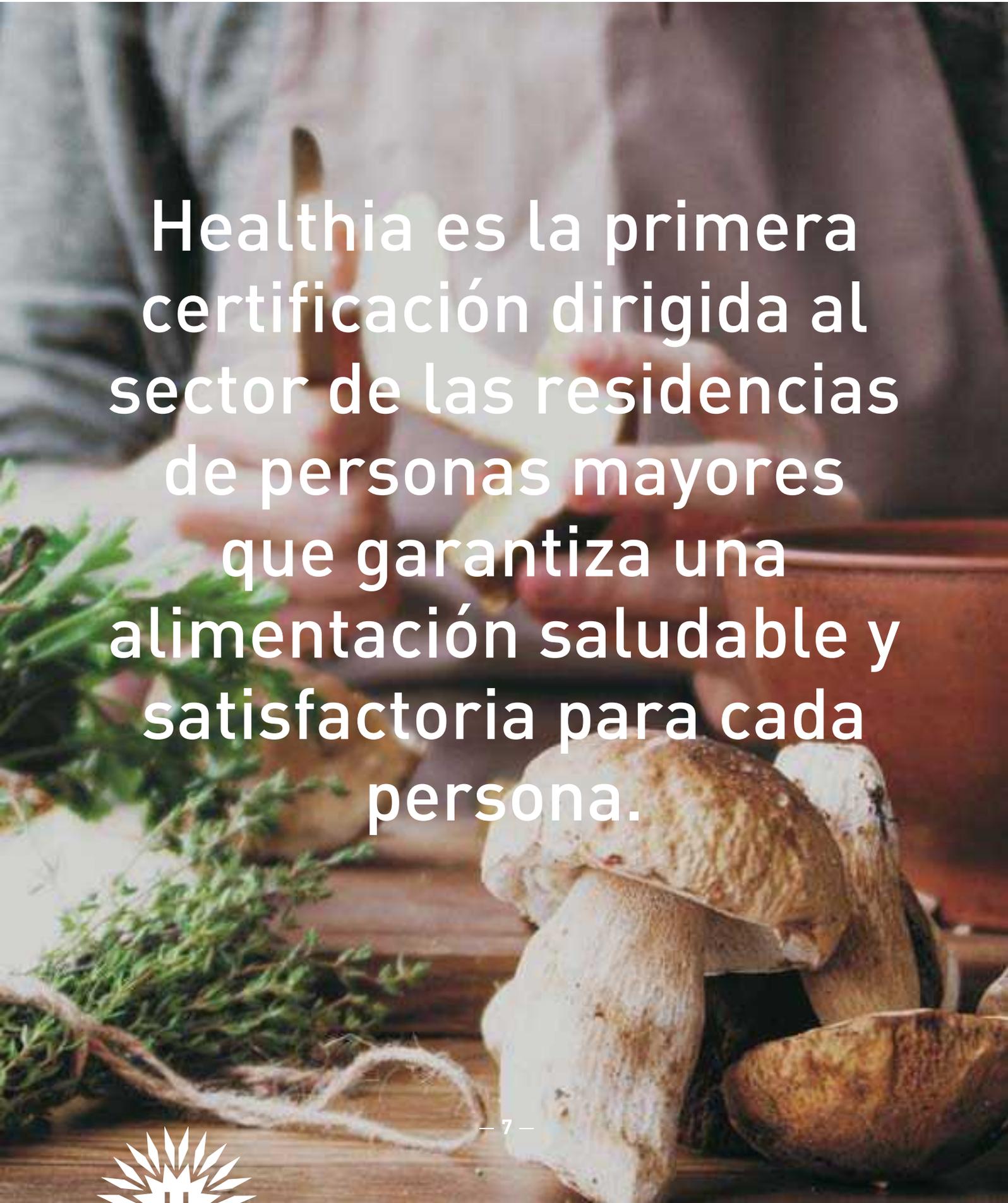


Be Healthia, en colaboración con la Academia Española de Nutrición y Dietética, ha desarrollado los esquemas **HEALTHIA CARE** y **HEALTHIA FOOD SERVICE**, unas herramientas integrales, específicas y flexibles que sirven para garantizar y mejorar las necesidades de alimentación, nutrición y dietética de los usuarios de las residencias de personas mayores.

Las empresas de **restauración colectiva** y las **residencias** pueden aplicar este distintivo de forma progresiva y como sistema de mejora continua para alcanzar la excelencia tanto en el ámbito interno como externo.

Las auditorías de verificación de estas certificaciones se llevan a cabo de forma exclusiva en colaboración con Bureau Veritas.

Bureau Veritas, con más de 190 años en la vanguardia de la innovación y con la misión de establecer relaciones de confianza entre empresas, instituciones públicas y consumidores, es la encargada de realizar las auditorías bajo los parámetros de Be **HEALTHIA**. Con presencia internacional, Bureau Veritas comparte con Be **HEALTHIA** el compromiso de garantizar una alimentación saludable para el bienestar de las personas residentes bajo los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y los criterios ESG (medioambiente, sociedad y gobernanza).



Healthia es la primera
certificación dirigida al
sector de las residencias
de personas mayores
que garantiza una
alimentación saludable y
satisfactoria para cada
persona.





La Certificación
Healthia consta de
dos modalidades que se
adaptan a cada realidad,
facilitando llevar las
recomendaciones
científicas a la práctica
diaria de la gestión de
la alimentación.



HEALTHIA CARE

La certificación para las residencias de personas mayores.

Certifica que las residencias ofrecen a todas las personas usuarias la mejor alimentación para una nutrición óptima, mejorando su experiencia gastronómica y garantizando una gestión eficiente de la alimentación en su conjunto.



HEALTHIA FOOD SERVICE

La certificación para las empresas de restauración colectiva.

Certifica que las empresas de restauración colectiva ofrecen una alimentación adecuada a las necesidades de cada persona para una nutrición óptima.

A top-down view of fresh ingredients including a whole fish, basil, tomatoes, and a fork on a dark surface. The fish is on the right, garnished with herbs and spices. In the center, there are several large green basil leaves. To the left, there are large green spinach leaves. In the foreground, there are several cherry tomatoes in red and yellow. A silver fork is positioned at the top center. The background is a dark, textured surface.

¿En qué consiste la Certificación Healthia?



ÁREAS DE ACTUACIÓN

La Certificación Healthia asegura una **correcta gestión** y **control** de las necesidades de alimentación, nutrición y dietética de las personas residentes, así como una optimización y aumento de la calidad de las siguientes áreas:

NUTRICIÓN

- ☀ Control del estado nutricional de las personas usuarias y aporte nutricional acorde a sus necesidades.
- ☀ Manuales, protocolos y registros para facilitar circuitos correctos, desde la prescripción de la dieta al servicio de comidas, entre otros.

GESTIÓN

- ☀ Procedimientos de nutrición: manuales, protocolos, procesos, etc.
- ☀ Manuales de dietas, planificación de menús y elaboración de fichas técnicas de platos.

EXPERIENCIA DEL USUARIO

- ☀ Calidad sensorial de la oferta alimentaria y mejora de la presentación en las modificaciones de texturas.
- ☀ Atención a las preferencias y experiencia de las personas usuarias.

FORMACIÓN

- ☀ Conocimiento en alimentación, nutrición, dietética, higiene, seguridad, gestión y gastronomía.
- ☀ Cultura alimentaria y gastronomía tradicional.

SOSTENIBILIDAD

- ☀ Compras más sostenibles y plan para la reducción del desperdicio alimentario.
- ☀ Responsabilidad Social Corporativa.



CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

Tanto **HEALTHIA CARE** como **HEALTHIA FOOD SERVICE** incluyen:

- ☀ Dosier Técnico Healthia ©Norma Healthia y Manual para la implementación de la Norma.
- ☀ Manuales, protocolos y registros para facilitar la implantación, gestión y control de la alimentación.
- ☀ Formación en materia de alimentación, nutrición y dietética.
- ☀ Asesorías y auditorías con evaluaciones rigurosas y detección de áreas de mejora y fortalezas.
- ☀ Acceso a software de gestión de auditorías con seguimiento, análisis e informes.
- ☀ Incorporación a la lista de establecimientos Healthia.
- ☀ Entrega de distintivos para la comunicación, tales como: placa, diploma y soportes digitales.
- ☀ Publicación de una nota de prensa en redes sociales por parte de Bureau Veritas y Be **HEALTHIA** para dar visibilidad a los estándares de calidad en alimentación, nutrición y dietética.

NIVELES DE COMPROMISO

La Certificación Healthia cuenta con **4 niveles de compromiso** con los que podréis diferenciaros por la calidad de la atención en alimentación, la nutrición y la dietética centrada en las personas.

Diamond



Silver y Gold



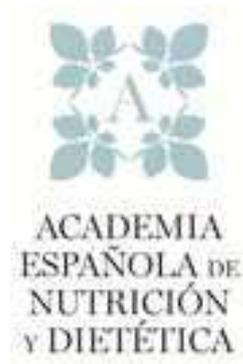
Bronze



Además, también podéis certificar vuestro compromiso con el planeta con **HEALTHIA PLANET**, un plus en la certificación que avala vuestro plan de compras sostenibles y de prevención de desperdicio alimentario.



Be **HEALTHIA** cuenta con el soporte de la Academia Española de Nutrición y Dietética y ha confiado en Bureau Veritas para certificar como tercera parte independiente, aportando imparcialidad y transparencia al proceso.



Tanto **HEALTHIA** CARE como **HEALTHIA** FOOD SERVICE, tienen una **duración anual** y se enmarcan dentro de los **ODS 2030** y los **derechos humanos** en relación con el acceso a una alimentación adecuada.



A professional kitchen scene featuring a chef in a white uniform and hat, focused on his work. He is holding a metal tray and a wooden spoon, with a stainless steel pot in the foreground. Another chef is visible in the background, also in a white uniform. The lighting is bright and clean, typical of a professional kitchen.

¿Cómo conseguir la Certificación Healthia?





1.

PRE-AUDITORÍA Y ASESORÍA

Be **HEALTHIA** evalúa vuestro punto de partida y define el calendario de trabajo y el acompañamiento necesario para que alcancéis la mayor puntuación posible.

2.

FORMACIÓN

Be **HEALTHIA** forma al personal de la residencia en materia de nutrición y dietética de las personas mayores para mejorar su nivel de conocimiento e implantación en la norma Healthia.

3.

AUDITORÍA ANUNCIADA

Bureau Veritas realiza una primera revisión documental, seguida de una reunión en remoto con los responsables de la residencia y una auditoría presencial. Finalmente, emite un Plan de Acciones Correctivas con el objeto de subsanar desviaciones en el caso de que las hubiera.

4.

CERTIFICACIÓN

Bureau Veritas emite el certificado y publica la nota de prensa en redes sociales para dar visibilidad a la certificación.

5.

AUDITORÍA NO ANUNCIADA

En los meses siguientes a la realización de la primera auditoría, Bureau Veritas realiza una segunda auditoría no anunciada para evaluar si se mantiene el cumplimiento de los requisitos.



Desde Be **HEALTHIA**
creamos de manera ágil la
hoja de ruta que os ayudará
a obtener la certificación
que os diferenciará
en el sector.

Os acompañamos en todo momento
con herramientas que no requieren
de grandes inversiones de tiempo,
y os proporcionamos todo nuestro
soporte, conocimientos y **expertise**
a lo largo del proceso.



¿Por qué certificarse con la Certificación Healthia?





1.

PRESTIGIO Y RECONOCIMIENTO

Conseguís un aval independiente que garantiza vuestros estándares en materia de alimentación, nutrición y dietética.

2.

DIFERENCIACIÓN

Os diferenciáis de la competencia, situándoos en mejor posición para atraer nuevos usuarios, así como ganar prestigio y reconocimiento.

3.

CUMPLIMIENTO NORMATIVO

Demostráis y comunicáis que cumplís con la normativa vigente desde la perspectiva de la gestión nutricional y dietética integral, favoreciendo así la disminución de posibles sanciones administrativas.

4.

COMPROMISO CON LOS USUARIOS

Protegéis los derechos de las personas usuarias, poniéndolas verdaderamente en el centro.

5.

SOSTENIBILIDAD DEL NEGOCIO

Os aseguráis el cumplimiento de las exigencias sanitarias y mejoráis la gestión y el control, optimizando los procesos a medio y largo plazo.

6.

RESPONSABILIDAD SOCIAL

Demostráis que vais más allá, reconociendo que la alimentación es un pilar crucial en vuestro proyecto empresarial.

Queremos ayudaros con **una hoja de ruta clara**, pautada y sin demandas excesivas que os permita conseguir estar en continua formación y mantener la residencia siempre al día, además de mejorar y comunicar con **un aval independiente** que la estéis gestionando adecuadamente.





Servicio de Asesoría y Formación Be **HEALTHIA**

Además de la Certificación Healthia, tenéis a vuestra disposición un equipo de dietistas-nutricionistas y chefs especializados en **hospitality**.

Con Be HEALTHIA, contáis con un departamento externo de alimentación y nutrición con una visión 360° en dietética, cultura de salud, gastronomía, cocina y confección de menús:



- ✿ Adaptamos los menús a las últimas recomendaciones basadas en la evidencia científica consensuada, respetando los gustos y tradiciones de las personas usuarias.
- ✿ Asesoramos y ofrecemos formación en cocina y dietética culinaria y gastronómica para mejorar la presentación y aceptación de los menús, y para una captación más eficiente de personal de cocina.
- ✿ Ayudamos a formar a los equipos mediante la formación bonificada en las cuotas a la Seguridad Social.
- ✿ Elaboramos y actualizamos las fichas de producción de platos (escandallo, alérgenos, etc.).
- ✿ Asesoramos y damos formación en gestión y costes alimentarios.
- ✿ Ofrecemos acompañamiento para facilitar la implementación de una oferta saludable, adaptada y satisfactoria para cada usuario.
- ✿ Ayudamos a llevar a cabo políticas en materia de sostenibilidad (plan de compras sostenible, reducción del desperdicio de alimentos, etc.).
- ✿ Desarrollamos protocolos de nutrición (incluida la hidratación), así como manuales de dietas (basal, terapéuticas, etc.), y ayudamos a su implantación y seguimiento.
- ✿ Diseñamos sistemas de APPCC, manuales de buenas prácticas de higiene y planes de control de alérgenos, y facilitamos su implantación y seguimiento.
- ✿ Revisamos que se respetan los distintos protocolos creando manuales guía.
- ✿ Velamos por que los servicios contratados a empresas de restauración colectiva se respeten.
- ✿ Asesoramos en el abordaje nutricional de las distintas situaciones de salud de las personas mayores para contribuir a restaurar y mantener su salud y el placer de comer como acto social.



¿Qué beneficios
aporta el
Asesoramiento
y Formación
Be **HEALTHIA**?





1. **VISIÓN 360°**

Obtenéis un análisis y plan de trabajo global que detecta oportunidades de mejora y responde a la realidad de vuestro centro.

2. **IMPLANTACIÓN RÁPIDA**

Gracias a la alta especialización de nuestro equipo, implantáis soluciones rápidas, ingeniosas y concretas, adaptadas a cada casuística.

3. **PERSPECTIVA EXTERNA**

Integráis una perspectiva fresca, objetiva y profesional que se nutre de años de experiencia, y que aporta innovación y sistemas de mejora continua.

4. **SOLUCIONES COSTO-EFECTIVAS**

Contáis con un equipo experto enfocado en ayudaros a mejorar la gestión y a cumplir vuestras metas, generando valor para las personas y el negocio.

5. **EQUIPO COHESIONADO**

El personal integra el conocimiento y las herramientas necesarias para mejorar la calidad y la eficiencia del servicio, así como la gestión de los procesos.

6. **RECONOCIMIENTO**

Aplicáis las recomendaciones científicas a la práctica diaria, demostrando vuestro compromiso y aumentando así vuestra credibilidad y diferenciación estratégica.



Os proporcionamos un **análisis y mejora objetiva** de los protocolos internos para ayudaros a adoptar **una gestión más eficiente** que os permita agilizar los procesos internos y potenciar las habilidades de los equipos a largo plazo, para así poder diferenciaros en el mercado y **optimizar los recursos.**



Desde Be **HEALTHIA**,
hacemos que vuestra
residencia sea
pionera en una mejor
gestión alimentaria



Somos un equipo de dietistas-nutricionistas y chefs especializado en las residencias para personas mayores con una larga experiencia, certificando y asesorando en alimentación, dietética y gastronomía saludable en grandes cadenas del sector hotelero.

Siendo conscientes de los retos a los que se enfrenta el sector, como las demandas de las inspecciones anuales, la intensidad del día a día y la burocracia existente, **trabajamos para proporcionar herramientas, soluciones y procesos que realmente sean útiles en el día a día.**

Todo lo que hacemos nace de la voluntad de querer aportar nuestra experiencia desde el **conocimiento profundo de la nutrición** y la atención centrada en la persona. Nuestra misión es mejorar la salud de las personas mayores, promoviendo una alimentación acorde a sus necesidades nutricionales con total transparencia e independencia. Es por ello que **colaboramos con Bureau Veritas y la Academia Española de Nutrición y Dietética.**



Aquí y ahora se abre una nueva oportunidad

**Con la Certificación Healthia y el asesoramiento y formación
Be HEALTHIA, aportamos herramientas para seguir mejorando
con más tranquilidad y efectividad.**

Y para corroborar y comunicar aquello que ya se está haciendo
adecuadamente.

Para una alimentación saludable y centrada en las personas.

Para una gestión óptima que permita una mejora continua.

Para un mayor prestigio que os diferencie en el sector.



¿Hablamos?

Be **HEALTHIA**

Certificación, Asesoramiento y Formación Healthia
**Para una alimentación digna y saludable en las residencias
personas mayores.**

hello@healthiacertification.com
healthiacertification.com



HEALTHIA
CERTIFICATION