

Almería, 5 de mayo de 2010

El servicio de Hostelería del Complejo Hospitalario Torrecárdenas ha preparado más de un millón de menús en 2009

Los profesionales del área de Cocina del centro almeriense sirven una media de 3.000 comidas al día y elaboran de hasta 60 tipos distintos de dietas

El Servicio de Hostelería del Complejo Hospitalario Torrecárdenas prepara cada día una media de 3.000 menús. Durante el año 2009 sirvieron un total de 1.095.000, entre desayunos, almuerzos, meriendas y cenas. La cocina del centro almeriense elabora cada jornada hasta 60 dietas diferentes, entre las que se incluyen tanto aquellas establecidas por prescripción facultativa, diseñadas para cada paciente en función de su patología, como las que se ofrecen a las personas cuya alimentación no está sujeta a restricciones.

Aquellos pacientes que pueden elegir su dieta tienen a su disposición en el Complejo Hospitalario Torrecárdenas una 'mini carta' con tres distintos tipos de menús, tanto para el primer plato como para el segundo y el postre. Además, en determinadas fechas, como la época navideña, se ofrecen comidas especiales a los enfermos. Todos los menús que se sirven a los pacientes ingresados están supervisados por el la Unidad de Dietética y la Unidad de Bromatología del Complejo Hospitalario Torrecárdenas.

Para garantizar las condiciones higiénicas, los cubiertos que se emplean en los desayunos, almuerzos y cenas que se ofrecen en los distintos centros hospitalarios que conforman el complejo hospitalario (Hospital Torrecárdenas, Bola Azul, Hospital Provincial y Hospital Cruz Roja) se sirven en bolsas de plástico totalmente cerradas que permiten una mayor asepsia. El 'kit' de cubiertos incluye un tenedor, una cuchara y un cuchillo, todos de plástico y de un solo uso, además de una servilleta.

Equipamiento

El servicio de cocina del Complejo Hospitalario Torrecárdenas, que está atendido por un total de 130 profesionales, dispone del equipamiento necesario para poder desarrollar eficientemente su trabajo, incluyendo hornos de última generación, marmitas de gran capacidad en las que se pueden cocinar distintos alimentos a la vez sin mezcla de sabores, carros calentadores y portacubetas, freidoras industriales o un lavavajillas de alta tecnología.

La dirección del Complejo Hospitalario Torrecárdenas va a llevar a cabo durante los próximos meses una encuesta entre los ciudadanos hospitalizados para determinar aquellas áreas de mejora sobre las que actuar en el servicio de Hostelería del centro sanitario. La iniciativa pretende mejorar la calidad del servicio, dando respuesta a las sugerencias realizadas por las propias personas ingresadas. La encuesta se realizará durante el primer semestre del 2010 entre más de 3.000 personas. En ella se preguntará sobre aspectos como la valoración del servicio de Hostelería, el diseño de los menús, su variedad, presentación o la condimentación de los platos, entre otros aspectos.

Pacientes celíacos

Asimismo, el área de Hostelería del Complejo Hospitalario Torrecárdenas de Almería también está trabajando en la mejora de la atención a las personas con patología celiaca, con la instauración de un nuevo protocolo de actuación en el área de Hostelería. La iniciativa, que se pondrá en marcha antes de que finalice el primer semestre del año, permitirá reforzar la seguridad en la manipulación de los alimentos destinados a estos pacientes. El protocolo trata de evitar la denominada 'contaminación cruzada', garantizando la ausencia de gluten en los alimentos servicios a estos pacientes.

La patología celiaca es un proceso crónico originado por la intolerancia permanente al gluten, una proteína contenida en la semilla de varios cereales y que está presente en numerosos alimentos.