

Almería, 9 de febrero de 2011

El personal de cocina del Complejo Hospitalario Torrecárdenas sirve diariamente 3.300 menús

Durante el pasado año 2010 los profesionales del servicio de cocina del Complejo Hospitalario Torrecárdenas sirvieron un total de 1.200.000 menús, entre desayunos, almuerzos, meriendas y cenas.

El Servicio de Hostelería del Complejo Hospitalario Torrecárdenas prepara todos los días alrededor de 825 desayunos, además de otros tantos almuerzos, meriendas y cenas, lo que supone más de 3.300 menús diarios, y dispone de 60 tipos distintos de dietas donde se incluyen la personalizada, diseñada para pacientes concretos en relación a su enfermedad, y la opcional, dirigida a usuarios cuya alimentación no tiene restricciones y les permite elegir entre varios menús. Los profesionales del área de cocina sirvieron durante el pasado año 2010 un total de 1.200.000 menús, entre desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, a los ciudadanos hospitalizados en el centro sanitario almeriense

Para aquellos pacientes que pueden elegir su dieta, el centro almeriense dispone de 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.

Condiciones higiénicas

Para garantizar las condiciones higiénicas, todos los cubiertos que se emplean en los desayunos, almuerzos y cenas que se ofrecen en los distintos centros hospitalarios que conforman el complejo hospitalario (Torrecárdenas, Bola Azul, Hospital Provincial y 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, además de una servilleta.

130 profesionales

El servicio de cocina, que está atendido por un total de 130 profesionales, dispone de todos los equipamientos necesarios para poder desarrollar eficientemente su trabajo como hornos de última generación, marmitas de gran capacidad que permiten cocinar distintos alimentos a la vez, sin mezclas de sabores, carros calentadores, carros portacubetas, freidoras industriales o un lavavajillas de alta tecnología.