



Participantes y algunos miembros del jurado. ©AEHH.

El equipo del Virgen del Puerto de Plasencia gana el concurso de cocina hospitalaria

24-05-2016

La pareja formada por las cocineras **Montserrat Prieto Nuñez** y **María Teresa Dominguez Mateos**, del Hospital Virgen del Puerto de Plasencia (Caceres), se proclamó ganadora del **II Concurso nacional de cocina hospitalaria**, organizado por la AEHH, con el objetivo de reivindicar y llamar la atención sobre la importancia de los profesionales de la cocina en la estructura asistencial.

El pasado 13 de mayo se celebró en Madrid el **II Concurso nacional de cocina hospitalaria**, organizado por la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria), y dirigido a todos los profesionales que prestan sus servicios en hospitales, residencias y otras instituciones sociosanitarias. El objetivo, reivindicar la importancia de la figura del cocinero en la estructura asistencial, donde la alimentación forma parte sustancial en la calidad percibida y en la recuperación del paciente hospitalizado.

En el concurso **participaron quince equipos** (cocinero + ayudante) que tuvieron que elaborar un primer plato de verduras, un segundo con base de pollo campero y un postre cuyo ingrediente principal debía ser un lácteo. Según los organizadores sorprendió el nivel de las elaboraciones mostrado por todos los participantes. Doce parejas pertenecían al ámbito hospitalario y tres al de residencias.

El podio de ganadores quedó conformado de la siguiente manera:

– 1º Premio: **Montserrat Prieto Nuñez** y **María Teresa Dominguez Mateos** del Hospital Virgen del Puerto de Plasencia (Caceres). Trofeo y cheque 700 €.

- *Salteado de tallarines de verdura con jamón serrano y salsa de piquillo.*
- *Albóndigas de pollo en salsa de calabaza y compota de cereza.*
- *Crema ligera de fresa.*

– 2º Premio: **Victoria Calvo Cerdá** y **María Luisa Moreno Moreno** del Hospital Virgen de la Torre de Madrid. Trofeo y cheque

de 400 €.

- *Crema de apionabo, ragout de setas, crujientes secretos y nube de parmesano.*
- *Fantasía de corral sobre torrija de tomate, chips violetas y compota de manzana al cardamomo.*
- *Sopa de albahaca, fruta fresca, espuma griega y crumble de oreos.*

– 3º Premio: **Javier Merino Sanchez-Magallón** y **Leonardo Vargas Gómez** de IDC Hospital de Ciudad Real. Trofeo y cheque de 200 €.

- *Canelones rellenos de espinacas, gambas, queso fresco y bechamel de piñones.*
- *Popietá de Pollo rellena con salsa pepitoria.*
- *Macetita de tiramisú.*

4º Premio: **Jorge Martín Gómez** y **Jesús Blasco Pérez** del Hospital Universitario La Paz de Madrid. Trofeo.

- *Crema de coliflor con toque de parmesano, sal de jamón, cus cus y brotes de brócoli.*
- *Niguiris de pollo con espinacas, torta de arroz y salsa de ajo negro.*
- *Rolling de fresa con arenas de maíz y frutos del Bosque.*

La cocina, elemento clave en la estructura asistencial

La cocina tiene gran importancia en la estructura de los centros sociosanitarios, hecho que, lamentablemente, no se le reconoce muchas veces. La restauración colectiva evoluciona conforme evolucionan los criterios dietoterapéuticos que marcan las pautas de la nutrición clínica, que tanto influye en la recuperación de pacientes y residentes.

La AEHH pretende, con este tipo de convocatorias, reivindicar la profesionalidad de los trabajadores pertenecientes a los mal llamados ‘servicios no asistenciales’; el personal que presta sus servicios en una institución sociosanitaria está al servicio de sus pacientes sea cual sea su labor profesional. El nivel demostrado en este concurso y sus resultados acreditan la alta formación que tienen estos profesionales, incluso con las restricciones que deben soportar a la hora de elaborar las dietas terapéuticas en sus respectivos centros.

Este concurso se convocará con carácter bianual y previsiblemente se hará en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, centro emblemático por su trayectoria, su historia, su alumnado y su excelente nivel docente. La AEHH agradece a esta institución la colaboración prestada por el uso de sus instalaciones.

Un jurado a la altura

El primer concurso se convocó a modo de eliminatoria para participar en Lyon en el prestigioso concurso internacional *Plat d’Or*, donde la hostelería hospitalaria española obtuvo el cuarto premio de la mano de los jefes de cocina **Javier Hernández** (jefe de cocina del C.O. Carabanchel de Madrid) y **Fernando García** (jefe de cocina del Hospital Fundación Jiménez Díaz-Quirón Salud Madrid), en esta ocasión, miembros del jurado.

Acompañando a estos dos profesionales, participaron también como jurados: **Sergio Fernández Guerrero**, profesor de Práctica y Tecnología en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y director técnico absoluto de la selección española de cocina; **Eduardo Durán Lloret**, profesor de Práctica y Tecnología en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid; **Miguel Jiménez Ruiz**, jefe de cocina del Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid; **David Cogolludo Remón**, jefe de servicio de Servicios Generales del Hospital Universitario Severo Ochoa de Leganés.

La Mesa Presidencial estuvo formada por **José Luis Iáñez Galán**, presidente de la AEHH; **Mari Luz de los Mártires Almingol**, gerente asistencial de Atención Hospitalaria de la Agencia Madrileña de Atención Social; y **Antonio Morales Martínez**, director de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, quien ejerció de portavoz del Jurado Calificador.

Noticias Relacionadas

- [Orpea celebra un concurso de cocina entre residencias, tal como hace su matriz francesa](#)
- [Doce cocineros de hospital y tres de residencias competirán en el concurso nacional de la AEHH](#)
- [La AEHH organiza un concurso nacional de cocina para el ámbito sociosanitario](#)
- [Francia eligió en el salón Sirha de Lyon a su Mejor cocinero de colectividades 2015](#)