



## El Hospital de Barcelona estrena una cocina para la elaboración de dietas especiales

03-11-2020

**El Hospital de Barcelona ha puesto en funcionamiento una cocina auxiliar específica para la elaboración de dietas sin gluten y sin otro tipo de alérgenos; Para ello se ha habilitado una zona diferenciada de la cocina principal, que funciona con sus propios recursos, para garantizar que no se produzcan contaminaciones de ningún tipo.**

El Servicio de Alimentación del Hospital de Barcelona tiene en marcha, desde el pasado 3 de noviembre, una cocina auxiliar para la elaboración de las dietas especiales (sin gluten, alergias y textura modificada) de pacientes y acompañantes. Se trata de una instalación que funciona con sus propios recursos, en paralelo a la cocina principal y que cuenta con una cocina a gas de seis fuegos, un horno a convección forzada y todos los elementos necesarios para realizar todas las elaboraciones necesarias. Gracias a la nueva instalación se evitan totalmente los 'cruces' de alimentos e ingredientes que no tienen porqué convivir en un mismo espacio.

El objetivo ha sido, según comenta **Carlos García**, responsable del servicio, *"normalizar las dietas, satisfaciendo una petición recurrente en las encuestas de satisfacción, en el sentido de que pacientes y acompañantes, celíacos o no, pudiesen degustar aparentemente el mismo menú y que los pacientes que requieren dietas especiales no se sientan discriminados. Con la puesta en marcha de este proyecto, no solo pretendemos garantizar la inocuidad de las dietas sin gluten y especiales, sino poder ajustar las recetas para que se asemejen en la mayoría de los casos a las de la dieta basal. Ha sido emocionante observar como un gran número de profesionales ha aportado lo mejor de sí mismos para contribuir a la mejora del servicio que prestamos a este tipo de pacientes, y a sus acompañantes"*.

Con la nueva instalación, todo el circuito del proceso está mucho más controlado y garantizado, desde la entrada de los alimentos, la elaboración del producto hasta el emplatado y la vuelta de los utensilios sucios. El servicio ha destinado una única persona a este servicio, a la que se ha formado específicamente para que no haya errores posibles en ningún punto del proceso.

El Hospital de Barcelona sirve unos 1.000 menús diarios entre pacientes, restaurante y comedor laboral; de todos ellos, entre un 15% - 20% requieren dietas especiales... hasta un 30% si contamos también las dietas para pacientes con problemas de disfagia, que también se elaboran en la nueva cocina.

Carlos García valora muy positivamente este paso definitivo para garantizar la seguridad de todos los comensales asegurando que *“el Hospital de Barcelona reafirma, de este modo, su compromiso de mantenerse en el liderato de la excelencia en la calidad de los servicios que presta a sus pacientes y acompañantes”*. Así mismo, no quiere dejar pasar la ocasión de agradecer el trabajo de los profesionales del servicio (chef, encargados, cocineros, administrativas y auxiliares), por la encomiable predisposición para ayudar a la puesta en marcha de la cocina; al servicio de Dietética por su excelente colaboración en el diseño de las nuevas dietas especiales; al Servicio de Informática por su implicación; al Servicio de Enfermería por su estrecha colaboración en cuanto a la difusión del proyecto; y a los compañeros de mantenimiento y gestión de obras... *“también, por supuesto, a la dirección del centro y a su Consejo Rector, quienes han tenido la visión de aprobar el proyecto”*.

#### **Noticias Relacionadas**

- [El Hospital de Valme incorpora una dieta alternativa, para pacientes con disfagia leve](#)
- [La Cocina del Hospital Infanta Margarita supera la auditoría de la norma ISO 22000-2018](#)
- [Control higiénico sanitario en restauración hospitalaria durante el Covid-19 \(parte 1\)](#)
- [La capacidad de reacción ha ayudado al sector sociosanitario a afrontar la crisis del Covid](#)