Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

El Reina Sofía de Còrdoba celebra sus jornadas bienales de hostelería y nutrición hospitalarias

Autoridades, organizadores y ponentes en la inauguración de las jornadas. ©HospitalUniversitarioReinaSofía.

El Reina Sofía de Còrdoba celebra sus jornadas bienales de hostelería y nutrición hospitalarias

Miércoles, 23 de noviembre 2016

Ponencias, jornada de puertas abiertas, taller práctico y menús especiales para los pacientes ingresados forman parte del programa de las *V Jornadas de hostelería y nutrición hospitalarias*, un encuentro que cada dos años organiza el Área de Hostelería del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba; las jornadas se han celebrado este año durante la semana del 7 al 11 de noviembre y en ellas han participado 150 especialistas del sector.

Las *V Jornadas de hostelería y nutrición hospitalarias*, un encuentro que cada dos años organiza el Área de Hostelería del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, se celebraron la semana del 8 de noviembre e incluyeron algunas novedades respecto a ediciones anteriores relacionadas fundamentalmente con la inclusión de aspectos relativos al confort y al proceso industrial del textil, además de revisar numerosas cuestiones sobre nutrición hospitalaria.

El encuentro llega en esta edición a su consolidación en el ámbito de la hostelería hospitalaria y suponen un referente para profesionales del sector de toda Andalucía. Entre los docentes figuran profesionales de reconocido prestigio y experiencia, procedentes de distintos ámbitos para debatir y exponer temas importantes sobre los procesos hosteleros en los hospitales. El programa ha incluido ponencias, mesas redondas con presentación de nuevos proyectos, una jornada de puertas abiertas a la cocina del hospital, un taller práctico dirigido a todos los usuarios y profesionales, y, como siempre, una de las propuestas más esperadas: los menús especiales que sirven a los enfermos ingresados en el Hospital Reina Sofía durante esa semana.

Estos platos son recetas originales propuestas por chefs cordobeses de prestigio que se desplazan hasta la cocina del hospital para preparar los menús junto a los profesionales del servicio de alimentación del hospital. Este año han participado los restaurantes 'Tellus' y 'La Cuchara de San Lorenzo', la Escuela de Hostelería de Córdoba, el IES Gran Capitán y el último día se sirvió un menú ideado y elaborado por los profesionales del Servicio de Alimentación del Reina Sofía. Desde el lunes 7 de noviembre y hasta el viernes 11, los pacientes pudieron degustar platos propios de la alta cocina, manteniendo siempre las prescripciones dietéticas correspondientes.

Menús *gourmet* para pacientes

La carta de la semana de las jornadas permitió a los comensales hospitalarios degustar platos tan exquisitos como la 'Mazamorra de queso de cabra con manzana garrapiñada', 'Carrillada de ternera estofada con puré de patatas al romero' y 'Crema de limón con espuma de yogurt de coco' (lunes); 'Garbanzos con manitas de cerdo y chorizo', 'Bacalao gratinado con salsa ligera de ali-oli y pisto' y 'Brownie de frutos secos con sopa de chocolate blanco' (martes); 'Guiso de choco y colas de gambón rojo con ñoquis de patata', 'Lasaña de setas con ave trufada y gachas de la abuela' (miércoles); 'Espinacas a la crema con langostinos y costrones de pan', 'Lomo de cerdo ibérico asado con zanahorias caramelizadas y romesco' y 'Natillas toffe' (jueves); y 'Gazpachuelo de pescado y marisco con costrones', 'Delicias de presa ibérica rellena de queso de cabra y paté de oca en salsa de oporto', 'Ensalada de escabeche de perdiz' y 'Sopa fría de frutas en almíbar y carne de membrillo' (viernes). Cada día se sirvieron alrededor de 900 menús.

La jornada técnica celebrada el día 8 abordó temas relativos a la confortabilidad y limpieza en los centros hospitalarios, el proceso industrial de textil (ventajas de una lavandería centralizada y eficacia en la higienización de la ropa hospitalaria) y la dieta mediterránea (como receta para mejorar la salud cardiometabólica) y su adaptación a la alimentación hospitalaria en los distintos sistemas de producción.

Para finalizar la jornada técnica de se presentará el proyecto Hospifood, una iniciativa que parte de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética que busca el establecimiento de un código dietético común en los hospitales públicos andaluces que permita estandarizar y controlar los alimentos incorporando mejoras relativas a la seguridad y el consumo de alimentos en los hospitales.

Merienda infantil saludable

La jornada del miércoles estuvo dedicada los más pequeños, que aprendieron a comer sano y pasaron un rato divertido con un cuentacuentos y una merienda saludable a base de fruta fresca. Además, efectivos de la Policía Nacional también mostraron a los más pequeños cómo trabajan ante una amenaza de bomba y para ello llevaron hasta el hospital el robot que utilizan para desactivar

el arsenal ante estas situaciones. Por su parte, de las actividades del jueves destacó un taller práctico sobre la seguridad de los alimentos, aplicable al ámbito doméstico, que impartió el bromatólogo del Hospital Reina Sofía, **José Ferreira**.

Las actividades concluyeron el viernes con una jornada de puertas abiertas en la cocina del hospital dirigida a familiares y acompañantes de pacientes, alumnos de las distintas disciplinas del ámbito de la hostelería y la salud y asociaciones de pacientes, para conocer de primera mano cómo se elaboran los menús en la cocina central del hospital (ubicada en el Hospital Provincial).

Estas jornadas de hostelería propician un foro de encuentro entre prestigiosos profesionales de la hostelería hospitalaria y la salud de diversos puntos del país. El objetivo siempre es presentar y discutir sobre los principales aspectos e innovaciones en el sector de la nutrición y la hostelería hospitalarias y, a la vez, fomentar el debate para alcanzar conclusiones sobre los temas planteados, que deberá tener repercusión en el trabajo diario en los servicios hosteleros.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.