



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

La cocina hospitalaria del 'Doctor Negrín' se somete a una reforma integral de 770.000 €

©Canarias_7.

La cocina hospitalaria del 'Doctor Negrín' se somete a una reforma integral de 770.000 €

Miércoles, 10 de octubre 2018

La cocina del hospital universitario de Gran Canaria 'Doctor Negrín' se somete, por primera vez desde su inauguración en 1999, a una reforma integral. La obra de renovación y reorganización de este espacio, que durará cinco meses y costará 770.000 euros, obliga a su cierre total por lo que la comida de los pacientes, 1.200 menús diarios entre almuerzo y cena, se elaborará en la cocina del Materno-Insular.

El edificio del hospital universitario de Gran Canaria 'Doctor Negrín' entra este año en una etapa de renovación de sus instalaciones, mejoras que son necesarias e imprescindibles después de diecinueve años de actividad asistencial. Este es el caso de la cocina, que lleva desde 1999 produciendo y sirviendo alrededor de 1.200 menús diarios –solo contando almuerzo y cena– a los pacientes ingresados y para la que se tiene previsto la renovación integral de sus 1.400 metros cuadrados, lo que conllevará su cierre total durante cinco meses y el traslado de la elaboración de la comida de manera provisional a la cocina del complejo hospitalario universitario Insular Materno Infantil ('Chuimi').

Esta obra nada tiene que ver con las que habitualmente se realizan en los servicios de planta en el centro sanitario durante la época estival. En esta ocasión, la gerencia del hospital se embarca en una reforma completa, una macroobra que ha arrancado en octubre y con la que se renovará todos los parámetros verticales –techos y paredes– las cámaras de conservación, sustitución de luminarias, impermeabilizaciones, saneamientos, ampliación de las cámaras de frío, instalaciones fijas de acero inoxidable y otros acondicionamientos, no tan visibles pero no menos importantes como son, entre otros, la fontanería y la instalación eléctrica. Además, se reorganizará el área de administración, de entrada de mercancías y los vestuarios.

*"La cocina tiene muchos años, sus espacios se han quedado anticuados y únicamente se le ha realizado mantenimientos puntuales. Ahora, el objetivo es reorganizarla y actualizarla porque se ha quedado obsoleta funcionando bajo una normativa sanitaria antigua. Hay que cerrarla para adecuarla a los reglamentos actuales", explica **Luis Fernando Talavera Martín**, responsable del área de Ingeniería del hospital doctor Negrín. "Por fuera, el edificio hospitalario se conserva muy bien pero en realidad es una instalación que lleva 20 años dando servicio 24 horas al día, con un uso intensivo y que, en el caso de la cocina, no ha parado desde su apertura", concreta.*

La nueva infraestructura, que salió a licitación en octubre del año pasado con una partida económica de 776 millones de euros, persigue adaptar el espacio a las necesidades actuales. "Parece sencillo pero es muy complejo porque –a juicio de Talavera– se hace con visión de futuro para que pueda dar servicio durante muchos años".

Sin embargo, no es una obra cualquiera. Lleva aparejada un detalle muy importante: el hospital no puede dejar de dar de comer a los pacientes. **Felisa Rodríguez Rodríguez**, directora de servicios generales, y **Ana Luisa Álvarez Falcón**, directora de hostelería, han trabajado durante más de un año en la programación de la logística porque *"aunque no se le preste atención a la cocina, hay que darle la importancia que tiene ya que damos de comer a todo el hospital. La cocina no es una planta de hospitalización que da servicio a unos pacientes determinados, no. Nosotros ofrecemos servicio a toda la población, lo cual es mucho más complejo"*, han afirmado en declaraciones a 'Canarias7'.

En opinión de Álvarez, la obra del servicio de cocina es lo menos complicado, sin embargo, la parte de la logística *"sí lo es porque tienes que traer la comida de otro lugar, en este caso del Chuimi"*. La coordinación entre los dos centros, 'Negrín' y 'Chuimi', ha resultado *"fundamental para poder afrontar estos trabajos de mejora"*, según Rodríguez. Para ello ha sido necesario *"no solamente unificar la labor entre ambos centros sino coordinar la obra, la limpieza, la desratización... hablar con Sanidad para que la cocina esté acorde con la normativa vigente, las compras..."*, agrega la responsable de Hostelería.

Desde que la gerencia del 'Chuimi' aceptó producir la comida del hospital 'Negrín', la colaboración y coordinación ha sido *"absoluta por parte del área sur"*. El programa previsto es que los desayunos y las meriendas se seguirán elaborando en el propio centro hospitalario, mientras que, los almuerzos y las cenas serán suministrados por el Materno-Insular, que contará con el refuerzo de 30 pinches y seis cocineras del 'Negrín' –la mitad del personal– que se integrarán en la plantilla de la cocina del Sur. **Ricardo Martínez**, uno de los cocineros que se trasladará al área sur, comenta que *"no será problema trabajar allí. La única diferencia es que ellos*

trabajan en línea de frío y nosotros en caliente”.

Los menús se trasladarán fríos al doctor 'Negrín' donde serán calentados y emplatados para lo que ha sido necesario habilitar la cafetería destinada al personal como cocina satélite. El hospital sirve de media diaria unos 600 menús, por servicio... 1.200 al día entre comida y cena. La cocina del Materno-Insular tiene la particularidad de que trabaja en línea de frío lo que facilita que cada noche se transporte la comida envasada al 'Negrín' para servir al día siguiente *“con toda las garantías de seguridad alimentaria”*, según Rodríguez.

– Fuente: **Odra Rodríguez** (['Canarias7'](#)).

Noticias Relacionadas

- [Importancia de la figura del 'prescriptor de cocina industrial' al afrontar un proyecto nuevo](#)
- [Criterios para el diseño de una cocina profesional bajo el enfoque de la bioseguridad](#)
- [La nueva cocina central del PTS dará servicio a todos los hospitales de Granada](#)
- [Sistema en línea fría, complejidad en la implantación, desarrollo y mantenimiento](#)