



Montserrat Prieto (con el mandil granate) junto a su ayudante, en el momento de recoger el primer premio de manos del cocinero, miembro del jurado, Marco Sánchez y de Luz María Loo de Li, organizadora y vice-presidenta de Fepas. ©Jean-Louis Faurie.

## La española Montse Prieto gana el concurso internacional de hostelería hospitalaria

03-11-2017

**Montse Prieto, cocinera del hospital Virgen del Puerto de Plasencia, se proclamó el pasado 27 de octubre ganadora del II Concurso internacional de gastronomía hospitalaria intercultural celebrado en Perú, en la categoría de 'Dieta completa'. Prieto ha participado en el evento sin ningún apoyo institucional, y ha vuelto del país andino con el trofeo, la maleta cargada de satisfacciones personales y muchas experiencias compartidas.**

Entre los pasados 24 y 27 de octubre se celebró en Lima (Perú) el *II Concurso internacional de gastronomía hospitalaria intercultural*, un evento organizado por La Federación Peruana de Administradores de Salud (Fepas), la Sociedad Peruana de Hostelería Hospitalaria, la Federación Andina y Amazónica de Hospitales y Servicios de Salud (sede Perú), la Universidad Le Cordon Bleu, el Instituto Nacional de Salud del Niño San Borja y la Asociación Peruana de Hospitales y Servicios de Salud.

La española **Montse Prieto**, cocinera del hospital Virgen del Puerto de Plasencia (Cáceres) se ha proclamado ganadora en la categoría a la que se presentó, 'Dieta completa' (las otras dos categorías fueron la de 'Dieta hipograsa' y 'Dieta hipoglúcida'). Prieto venía ya de ganar el *II Concurso nacional de cocina hospitalaria*, organizado por la AEHH y celebrado en Madrid el 13 de mayo de 2016.

El objetivo del concurso ha sido ayudar a fortalecer la gastronomía hospitalaria; contribuir a una cultura de vida y alimentación saludable; poner en valor la gestión de los servicios de nutrición y cocina a nivel hospitalario; y, en definitiva, aportar valor al rol que desempeñan los diversos profesionales de las colectividades.

El jurado ha puesto el foco para sus valoraciones en la calidad, la seguridad alimentaria y la gestión de dietas agradables, acorde a las necesidades de los usuarios; todo ello en un marco de interculturalidad y por supuesto, teniendo en cuenta los costes y la viabilidad de las propuestas en una cocina hospitalaria.

## Determinación personal para llegar a lo más alto y sin apoyo institucional

Montserrat Prieto se presentó al certamen nacional animada por un compañero de trabajo quien finalmente no la pudo acompañar en su aventura (en el concurso español, los cocineros se presentaban por parejas) y al concurso internacional fue la propia organización de Perú, a través del presidente del jurado, **Jean-Louis Faurie**, quien contactó con ella.

Se trata de una participación a nivel personal e individual. Tal como comenta la cocinera *“yo misma me he financiado todos los gastos del viaje a Perú y me he visto a poyada por mi familia y amigos, pero en nada por alguna asociación, organismo o empresa. No he ido a Perú por ser la ganadora del certamen español. Me interesó el tema, presenté mis recetas a la organización y me eligieron”*. Montse realizó sus pruebas cronometradas de los platos por su cuenta. La organización en Perú le asignó a su llegada una ayudante para concursar, *“una estudiante de primer curso de Le Cordon Bleu, sin apenas experiencia culinaria, pero de la que quedé gratamente sorprendida por su disponibilidad para el trabajo y ganas de aprender”*.

Según comenta la cocinera *“mi valoración general de la participación es muy buena y la experiencia muy gratificante; me he sentido arropada por los organizadores en todo momento y he conocido colegas de distintos lugares del mundo con los que he aprendido y compartido experiencias y conocimientos. La restauración colectiva tienen muchas cosas en común en los diferentes países y una de ellas, el tener que luchar contra la mala imagen que está instaurada en el pensamiento de la mayoría de usuarios. Tenemos que demostrar, y los concursos con una manera de hacerlo, que los cocineros de colectividades somos profesionales que hacemos buena cocina, con garantías higiénicas y sanitarias y, por supuesto, sana y apetecible. Además, en nuestro caso concreto, nuestro buen hacer ayuda a la recuperación de los pacientes”*.

## Un menú de primera, ajustado en costes

Los platos que llevaron a Montse a ganar el concurso fueron: 'Rollito de pollo de corral y puré de patatas al pimentón de la vera, aderezado con sal de tasajo' y 'Crema de queso de Burgos con coullis de cerezas'. *“Quise llevar a Perú los productos de mi tierra para que fuesen degustados y demostrar que en España contamos con muy buena materia prima y denominaciones de origen bien avaladas. También he querido mostrar que se puede hacer una buena cocina, sin gastar mucho dinero y sin grandes costes en personal”*.

La cocinera del Virgen del Puerto comenta también que la forma de trabajar de los cocineros de los diversos países es bastante parecida en cuanto a disciplinas higiénicas y sanitarias y también en cuanto al balanceo nutricional, *“sin embargo he descubierto un montón de alimentos que no uso en mi cocina; la variedad de materia prima que he visto en las elaboraciones, es espectacular”*.

## Un trabajo para conseguir una pronta y favorable recuperación de los pacientes internados

Preguntada sobre su opinión sobre la restauración hospitalaria, Montse Prieto opina que *“en hostelería hospitalaria deberíamos tener más en cuenta los gustos de los pacientes para los que trabajamos. No es lo mismo dar de comer a un niño, a una persona mayor o a un adulto de mediana edad. Debemos ofrecer unos menús saludables y nutricionalmente equilibrados pero acercándonos a la forma de comer del paciente y trabajando todo lo que podamos las presentaciones”*. Este último aspecto, asegura Montse, es vital ya que la persona enferma normalmente suele estar inapetente *“si presentas un plato bien decorado seguro que el paciente, como mínimo lo intentará probar; si por el contrario le ofrecemos un plato presentado de cualquier manera, simplemente no hará ni el esfuerzo. Tenemos que tener en cuenta la calidad del alimento, los métodos de cocinado y la presentación para llegar a los pacientes y favorecer su pronta recuperación. Ante todo—continúa Prieto— es una pena y un error que cada vez se piense más y únicamente en el valor económico sin tener en cuenta la calidad. Muchas veces no se piensa que un ahorro en determinados costes es, a la larga, una mayor pérdida económica ya que toda la comida que acaba en la basura también tiene un coste. En definitiva yo abogo por una cocina de equipo, de buen hacer... donde todos aunemos esfuerzos y hablemos el mismo idioma. Porque, como dijo Hipócrates, ‘que tu medicina sea tu alimento y tu alimento tu medicina’*.

## Noticias Relacionadas

- Perú convoca un concurso internacional de hostelería hospitalaria 'intercultural'
- Jerome Latour se corona 'Mejor cocinero de colectividades', en un Sirha de récords
- El equipo del Virgen del Puerto de Plasencia gana el concurso de cocina hospitalaria