

Te encuentras en Inicio / Sectores / Sociosanitario /

La nueva cocina central del PTS dará servicio a todos los hospitales de Granada

## La nueva cocina central del PTS dará servicio a todos los hospitales de Granada

Miércoles, 20 de enero 2016

**En menos de un mes el Parque Tecnológico de la Salud (PTS) de Granada contará con una cocina de la que saldrán 8.000 comidas diarias, dará servicio a todos los hospitales públicos y centros de la capital granadina y en la que se han invertido 2,8 millones de euros. Aquí os dejamos un primer *flash* del proyecto.**

La gran cocina que se está construyendo en el Hospital del Parque Tecnológico de la Salud (PTS) de Granada, que unificará el servicio de preparación de comida de todos los hospitales públicos de la capital granadina, estará culminada el próximo mes de febrero y servirá los menús de unos 2.000 pacientes al día.

Esta instalación, que ha supuesto una inversión de 2,8 millones de euros entre la obra civil y el equipamiento, se ha construido en el sótano del hospital. Cuenta con una superficie de unos 1.200 metros cuadrados y está dotada de las últimas tecnologías en lo que a restauración colectiva se refiere.

Una de las novedades es la ampliación del sistema de minicarta a los pacientes sin restricciones alimentarias de todos los hospitales de la capital. A través de una PDA que portará el personal de hostelería, los usuarios podrán escoger entre tres opciones de menú qué comida quieren que se les sirva al día siguiente, según detalló a Europa Press el director gerente del Complejo Hospitalario de Granada, **Manuel Bayona**. Todo el proceso está informatizado, de modo que las peticiones de los usuarios se volcarán directamente al sistema para que lleguen a la cocina central del PTS. Desde allí saldrán una media de 8.000 comidas diarias que se distribuirán a hospitales, comunidades terapéuticas y centros de salud, entre otros.

Esta nueva infraestructura unificará la plantilla de aproximadamente 250 personas del Servicio Andaluz de Salud que ahora opera en las cocinas del Hospital General y del Clínico, cocineros y pinches que elaborarán los menús. En cada centro habrá personal encargado de emplatar las comidas y de la distribución por las distintas plantas.

Otra novedad será la incorporación de códigos QR en las bandejas con toda la información nutricional y de alérgenos de los menús, permitiendo todo ello ofrecer un servicio más personalizado al usuario, lo que adquiere especial relevancia en los pacientes de larga estancia, los niños y los mayores. La cocina ofrecerá una gran variedad de menús para atender las demandas de los diferentes tipos de usuarios, aunque en todos los casos se respeta la cocina tradicional y mediterránea, con platos saludables en los que el 60 por ciento de los alimentos provienen de proveedores locales.

Fuente: **Europa Press**