



Emplatado, nada habitual en este caso, del menú *gourmet*.

Más innovaciones en el Caule: menú *gourmet* y atractivos texturizados para todos los pacientes

30-11-2016

El Hospital de León da un paso más en su afán por innovar, humanizar la asistencia y satisfacer al paciente con la organización de dos cursos dirigidos al personal de cocina e impartidos por los responsables gastronómicos del restaurante 'Delirios'. El resultado inmediato para los pacientes, un menú *gourmet* especial y diversos platos texturizados que se incluirán en los menús basales para que los puedan comer tanto las personas que tienen problemas de masticación, como las que no.

Bajo los títulos 'La alta cocina en la restauración hospitalaria' y 'Curso-taller sobre texturas', se celebraron los días 21 y 28 de noviembre respectivamente, sendos talleres programados dentro del Plan de Formación Continuada que el Caule (Complejo Asistencial Universitario de León), ofrece a su plantilla.

Un total de nueve cocineros y 21 pinches participaron en los cursos pensados para seguir avanzando en la línea de humanizar la asistencia sanitaria, dar visibilidad y reconocimiento al personal de cocina y crear lazos directos de comunicación entre la cocina y los pacientes ingresados.

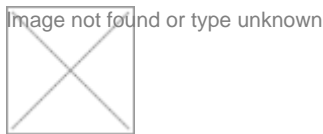
Según explica **Soledad Parrado**, subdirectora de gestión y servicios generales, "la experiencia ha sido muy positiva, no sólo por los resultados palpables respecto a los menús y adquisición de conocimiento, sino por el excelente ambiente de colaboración que hubo en la cocina por parte de todo el equipo, así como por la colaboración e implicación que vimos por parte de todos los proveedores, gracias a los cuales ha sido posible llevar adelante la iniciativa".

Un menú *gourmet* para 300 personas

Los jefes de cocina del restaurante 'Delirios' de León fueron los encargados de diseñar el menú *gourmet* que se elaboró en el primero de los talleres, 'La alta cocina en la restauración hospitalaria'. Un menú que se elaboró para 300 personas y que fue

destinado a los pacientes hospitalizados cuya prescripción dietética no tuviera ninguna contraindicación.

El menú *gourmet* elaborado por el servicio de cocina del estaba formado por un primer plato de *Huevo poché trufado con cremoso de patata y sirope de verdura*; un segundo plato de *Churros de bacalao con chocolate (caldo de pescado) de las Pedroñeras* y un postre de *Crema de queso de cabra, avellanas y aove*. Junto al menú se incluía un tarjetón en cada bandeja en la que se recogía el nombre de los platos, una foto de los equipos de cocina con un mensaje positivo para el paciente y el enlace a un cuestionario para conocer el grado de satisfacción, cuyos resultados han reflejado una acogida muy positiva de la iniciativa... *“aunque el verdadero test sobre la satisfacción lo tuvimos cuando vimos que volvían los platos totalmente limpios a la cocina”*, tal como cuenta Soledad.



Tal como explica Parrado, *“nosotros tenemos dos cocinas, la de Santa Isabel y la del Hospital de León, desde donde salen también los menús del Hospital Monte San Isidro; son casi 100 profesionales los que elaboran a diario los menús y es muy importante crear vínculos y vías de comunicación entre ellos y los pacientes. Los profesionales de la cocina se sienten más valorados y motivados con esta visibilidad y los pacientes más satisfechos con todas estas iniciativas que estamos llevando a cabo. Es una manera además de fomentar el trabajo en equipo dentro de la cocina, de aprender y de descubrir nuevas cosas que se pueden hacer para seguir mejorando día a día”*.



Reconocimiento del trabajo bien hecho, escrito en una servilleta.

Curso taller sobre texturas con implantación real en las dietas del Caule

En cuanto al segundo curso, el dedicado a las texturas celebrado el día 28, también se realizó con la colaboración del restaurante 'Delirios'. En este caso los jefes de cocina lo que hicieron fue reinterpretar algunos platos (segundos de carne y pescado fundamentalmente, aunque también fruta) y modificar su textura, pero no solo para servir a los pacientes con problemas de masticación, sino para incorporarlos al menú basal sustituyendo el plato original. *“En lugar del salmón a la plancha, por ejemplo, se elaboró un pastel de salmón, apto para todos los pacientes... para los que pueden masticar y los que no. En definitiva,—según comenta Parrado— una manera más de innovar y potenciar el placer de comer para todos, simplemente cambiando la forma de presentar el plato”*.

En el caso de este taller de texturas, tres o cuatro de los platos presentados se adaptarán al sistema de dietas del complejo; *“para ello sólo es necesario una reorganización de los recursos... incluso nos podrá permitir una programación más fácil de los menús ya que se trata de elaboraciones que se pueden preparar con antelación y luego simplemente regenerar”*.

Dentro del programa de formación continuada, el Caule ha organizado también, dos cursos sobre alimentación básica adaptada y dos sobre intoxicaciones alimentarias.

Cabe recordar que el servicio de alimentación del Hospital de León ya fue noticia en nuestra revista (y protagonista de uno de los talleres que organizamos en la pasada feria Alimentaria) por la creación de un *Menú infantil de libre elección*; un programa de menús con platos decorados destinado a los pacientes pediátricos y del que se editó un libro como muestra de la experiencia.

Noticias Relacionadas

- Presentado un libro que plasma el proyecto de menú infantil del Hospital de León
- Caso de éxito en el Hospital de León: adaptación de la dieta al paciente pediátrico
- Todo a punto para celebrar los talleres de Alimentaria y con todas las entradas vendidas
- Celebrados en Alimentaria, con el cartel de 'no hay plazas', los tres talleres de colectividades
- El hospital de León opta por una aplicación móvil para informar sobre los menús



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @: aturon@restauracioncolectiva.com / LinkedIn.