



## Profesionales de hostelería hospitalaria japonesa visitan el Ramón y Cajal

29-09-2015

Un grupo de profesionales japoneses pertenecientes a la *The Japan Medical Meal Service Association* visitaron hace unos días el Hospital Universitario Ramón y Cajal para conocer cómo se lleva a cabo la gestión y funcionamiento de la cocina hospitalaria, instalación en la que se elaboran 940.000 ingestas anuales.

El Ramón y Cajal fue seleccionado por la Subdirección General de Cooperación Sanitaria y Relaciones Institucionales de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid para recibir una visita profesional de directores japoneses, pertenecientes a *The Japan Medical Meal Service Association* para conocer cómo se lleva a cabo la gestión y funcionamiento de la cocina hospitalaria. El grupo fue recibido por el subdirector de Gestión y Servicios Generales del hospital, **Manuel Cuerva** y por la jefa de Hostelería, **Georgina Mínguez**.

*The Japan Medical Meal Service Association* es una asociación japonesa de profesionales de la hostelería hospitalaria y de residencias, dedicada a la elaboración de comidas para enfermos y personas mayores, y que representa a centros de gran complejidad del país. El grupo, con el presidente a la cabeza, estaba formado por los responsables de instituciones de diferentes ciudades japonesas como Tokyo, Shizuoka, Hokkaido, Hiroshima, Kyoto, Osaka, Aichi.

El grupo se interesó en conocer el sistema de funcionamiento del servicio de hostelería del hospital, que fue explicado por la jefa del servicio a través de una presentación con ronda de preguntas, donde intervinieron otros profesionales como el **Dr. Botella**, jefe de Sección del Servicio de Endocrinología, Nutrición Clínica y Dietética; **Fátima Carabaña**, supervisora del mismo servicio y también y **María Garriga**, dietista. También participaron en la presentación y ronda de preguntas, **Miguel Jiménez** como jefe de cocina y **Pilar Gómez** como coordinadora de gobernantes. Para finalizar se realizó una visita guiada a las instalaciones de cocina.

Cabe recordar que la cocina del Ramón y Cajal sirve a pacientes y acompañantes unas 940.000 ingestas al año mediante el sistema de producción de línea caliente tradicional con recursos propios. El Servicio de Hostelería trabaja en estrecha colaboración con otros servicios del hospital como Endocrinología, Nutrición Clínica y Dietética y con Medicina Preventiva para garantizar la seguridad alimentaria y cubrir las necesidades dietéticas de las distintas patologías de los pacientes.