



Te encuentras en Inicio / Sectores / Sociosanitario /

Quirónsalud mejora la experiencia de los pacientes con su 'Programa de alimentación saludable'

©Quirónsalud.

Quirónsalud mejora la experiencia de los pacientes con su 'Programa de alimentación saludable'

Lunes, 22 de julio 2024

Quirónsalud ha puesto en marcha su 'Programa de alimentación saludable', una iniciativa dirigida a mejorar la salud de las personas a través de la promoción de una alimentación saludable, consciente y sostenible en todos los hospitales del Grupo.

El 'Programa de alimentación saludable', que afectará a todas las fases del circuito de alimentación, tanto a la comida que se ofrece a pacientes ingresados como a las cafeterías y máquinas expendedoras de los distintos centros, forma parte del compromiso de Quirónsalud con una alimentación saludable y personalizada, adaptándose a las nuevas motivaciones, necesidades y comportamientos de las personas y ofreciendo una propuesta sostenible, que apuesta por el consumo consciente y por seguir mejorando con las garantías de una atención de calidad.

Así, desde el ingreso y durante toda su estancia el paciente contará en todo momento con el apoyo de un dietista/nutricionista y del equipo de auxiliares de enfermería, quienes le asistirán en todos los procesos relacionados con su alimentación, desde el mismo momento en el que se produzca su ingreso en el hospital, momento en el que le explicarán en qué consiste el 'Programa de alimentación saludable' y las particularidades de su dieta.

La puesta en marcha de este programa, que se ha iniciado en el Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz y se irá extendiendo de forma progresiva en el resto de centros del Grupo, persigue no solo un aumento del bienestar, sino también una mejora en la eficiencia y gestión de los recursos, proveedores y profesionales que lo hacen posible, apostando por aquellos que apliquen buenas prácticas certificadas y potenciando el vínculo con los productores de la comunidad autónoma, dando prioridad a los productos sostenibles, ecológicos y de proximidad.

Favorecer el consumo consciente y equilibrado a través de productos de calidad y singularidad, saludables, selectos y sostenibles, así como incluir ingredientes funcionales, accesibles y frescos, mientras ofrece una experiencia culinaria personalizada, rica y variada, adaptada a cada persona y cada necesidad son algunos de los compromisos del nuevo 'Programa de alimentación saludable' de Quirónsalud, en el convencimiento de que una dieta saludable es un acto de cuidado hacia nosotros mismos y hacia quienes nos rodean. Así, al promover una alimentación consciente y equilibrada se cataliza una experiencia con propósito, fomentando la salud y el bienestar en todos los niveles.

Con la colaboración del chef Iván Cerdeño

Para llevar a cabo el diseño de los diferentes menús y platos saludables de comidas y cenas, el 'Programa de alimentación saludable' de Quirónsalud cuenta con la colaboración del reconocido chef **Iván Cerdeño**, galardonado con tres soles Repsol y dos estrellas Michelin, que ha compartido su experiencia y conocimiento con los profesionales de cocina de los hospitales del Grupo.

"Cuidar de los demás como si cuidases de los tuyos es el fundamento de la actividad que desarrollamos a diario en nuestro restaurante y lo que nos animó a colaborar y comprometernos con la iniciativa de Quirónsalud para poner en marcha su programa", asegura Iván Cerdeño. Así, indica, su propuesta está regida "por criterios de cocina saludable y supervisada por dietistas y nutricionistas. Una cocina sencilla, apetecible y directa, elaborada con productos de calidad, que en invierno ofrezca calidez y en verano sea fresca".

Los menús se han diseñado con criterios saludables: añadiendo productos ecológicos, potenciando el consumo de carnes blancas en detrimento de las carnes rojas, ampliando la variedad de pescados, verduras y hortalizas, utilizando muchas más legumbres, incorporando cereales integrales, utilizando fruta de temporada y dando protagonismo a las pastas integrales, entre otros aspectos. Además, los menús apostarán en todo momento por la sostenibilidad y la reducción del desperdicio alimentario.

Con esta iniciativa Quirónsalud persigue poner su capacidad de investigación e innovación también al servicio de la alimentación de las personas, fomentando el equilibrio, el bienestar y el cuidado de las personas a través de una dieta apetecible y conveniente, y compartiendo que su compromiso con la calidad solo puede entenderse desde su verdadera vocación: el cuidado integral de las personas.

Noticias Relacionadas

- [Hospital de Bellvitge, más de 1.000 camas y caso de éxito en la personalización de menús](#)
- [La AEHH publica el programa de su vigésimo quinto congreso de hostelería hospitalaria](#)
- [Plato único o dos platos, ¿qué es mejor para diseñar un menú para el paciente con disfagia?](#)
- [Soluciones de distribución para la restauración hospitalaria, residencial y sociosanitaria](#)