



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Tecnología, sostenibilidad y eficiencia en la gran cocina de la Ciudad de la Salud en Panamá

## Tecnología, sostenibilidad y eficiencia en la gran cocina de la Ciudad de la Salud en Panamá

Miércoles, 15 de noviembre 2023

**Promovido por la Caja del Seguro Social, en febrero de 2022 se aprobó el proyecto de la española Euroline para diseñar y equipar la cocina central de la Ciudad de la Salud de Panamá, el mayor proyecto hospitalario del país. Las nuevas instalaciones, actualmente ya en funcionamiento, cuentan con una superficie de 2.764 m<sup>2</sup> y capacidad para unas 3.000 comidas diarias.**

La nueva cocina, llevada adelante en colaboración con la empresa panameña Constructora Riga Services, dará servicio y estará equipada para abastecer todos los centros de la propia Ciudad de la Salud; un total de unos 1.300 pacientes, a los que se deben sumar los profesionales que prestan los servicios médicos y auxiliares, así como a varios hospitales satélite de la Caja del Seguro Social del área de la Ciudad de Panamá.

Cabe destacar que se trata de una cocina que por su equipamiento y servicio rompe los esquemas que han regido las cocinas de este país. En palabras de **Alex González**, director ejecutivo de los servicios y prestaciones en salud de la Caja de Seguro Social, "va a ser la cocina más moderna de Centroamérica con capacidad para suplir alrededor de 3.000 comidas".

Según informa la empresa española **Euroline**, responsable del diseño y equipamiento, las principales innovaciones del complejo son:

- Adopción de un sistema de producción en línea fría.
- Adopción de un sistema de distribución de comidas mediante carros de mantenimiento y retermalización.
- Adopción de vajilla y de equipos de lavado de vajilla. Esta decisión tiene un importante impacto medioambiental, ya que evita el uso de vajilla desechable y su vertido al medioambiente. Se calcula que dejaran de verter anualmente 3.600.000 unidades de vajilla desechable.
- Instalación frigorífica medioambientalmente sostenible, gracias a un sistema de frío consistente en una central frigorífica de circuito cerrado con una carga de 75 kg de gas refrigerante R-449a y un circuito secundario de distribución de frío mediante agua glicolada. Esto ha evitado el uso de aproximadamente 800 a 1000 kilos de gas refrigerante R-404a cuyo potencial de calentamiento atmosférico es de 3.922, por lo que en caso de producirse una avería en el circuito con la consiguiente fuga de este gas se habrían evitado un impacto ambiental equivalente a 3.137.600 kilos de CO<sub>2</sub>.
- Instalación de un sistema de recogida centralizada de residuos que transporta los residuos orgánicos desde los puntos de vertido a la unidad de tratamiento centralizada donde son desecados y depositados en contenedores. El resultado es un serrín semihúmedo biodegradable y compostable.

Cada sección de la cocina cuenta con equipamiento de reconocidas marcas europeas, eficientes y de gran producción. En el área de condimentación se han incorporado grandes marmitas y sartenes basculantes con agitador, todas de 300 litros, y hornos mixtos, además de equipos tradicionales de cocción. La cocina cuenta con áreas independientes para el tratamiento de dietas específicas y alérgenos y panadería. La gran área dedicada al emplatado y distribución está preparada para el servicio del centro y para, llegado el momento, la expedición de alimentos a otros centros.

Todos los equipos de alta tecnología están dotados de sistemas de supervisión remota que permitirán monitorear su funcionamiento y realizar las medidas correctivas y de mantenimiento eficientemente, así como facilitar la labor diaria de los trabajadores de la cocina. Este servicio de supervisión se ha aplicado a los equipos de lavado, sistema de tratamiento centralizado de residuos, hornos y sistemas frigoríficos.

### Noticias Relacionadas

- [Digitalización en hospitales: normalizando el servicio de alimentación más allá de las dietas](#)
- [Catalunya regula la oferta del vending, cafeterías y comedores en centros sanitarios](#)
- [Larga vida a las cocinas centrales gracias a la digitalización, la sostenibilidad y la innovación](#)
- [Restauración colectiva y despilfarro alimentario: innovación para encontrar soluciones](#)

