



Equipo de cocina y dietética del HUA Txagorritxu. © HUA

## Un libro de cocina hospitalaria, candidato a ser el mejor libro de cocina del mundo

19-05-2015

El Hospital Universitario Araba editó hace más de una año *La cocina del hospital*, una completa y práctica obra dirigida a profesionales y pacientes. Ahora, puede erigirse en el mejor libro de cocina del mundo el próximo día 9 de junio en China, fecha en la que se otorgarán los *Gourmand cookbook awards*. El libro persigue, entre otros objetivos, poner en valor el trabajo de todo el equipo del servicio de alimentación del centro.

El libro *La cocina del hospital* puede erigirse en el mejor libro de cocina del mundo el próximo día 9 de junio en Yantai (China), lugar donde se celebrará la entrega de los *Gourmand cookbook awards*, unos premios fundados en 1995 por el francés **Edouard Cointreau**, y considerados como los 'Oscars' de los libros de cocina. Cada año se premian a los mejores libros de cocina del mundo, en diferentes categorías.

Editado por el Hospital Universitario Araba a principios de febrero de 2014, *La cocina del hospital* vio la luz tras un año entero de trabajo. Sus autores son **Iñaki Polo** y **Pablo Olarte**, responsables del servicio de cocina de Txagorritxu y para su realización contaron con la colaboración, según palabras del propio Polo, de todo el equipo humano de cocina, dietistas, equipo de comunicación y del propio fotógrafo del hospital.

*La cocina del hospital (Ospitaleko sukaldea)* nació para cumplir un triple objetivo: el de dar a conocer la importancia del trabajo que se realiza en el servicio de alimentación del hospital; como herramienta e instrumento de consulta tanto para profesionales como para los pacientes y sus familiares; y por último para mostrar los platos que componen las diferentes dietas del hospital (basal para adultos, basal pediátrica, triturada, blanda, pobre en grasa, rica en residuos...).

Según palabras de Iñaki Polo "el objetivo inicial fue escribir un libro que ayudase a sacar del ostracismo y el anonimato a la cocina del hospital y a todas las personas que trabajan en ella. Una plantilla compuesta por profesionales especialmente formados y preparados en las diferentes disciplinas que intervienen en nuestra responsabilidad; operarios de servicio, cocineros, dietistas, y mandos intermedios, formados y preparados en nutrición y dietética, seguridad alimentaria, cocina y técnicas culinarias, tecnología industrial y alimentaria, gestión, etc. Teníamos que sacar del anonimato a todos estos profesionales que trabajan con mimo y cariño

*durante los 365 días al año para alimentar a las personas que están ingresadas en nuestro centro. No cabe duda de que la dieta alimenticia constituye para los pacientes un aporte fundamental en el mantenimiento y recuperación de su estado de salud.”.*

### **Dietario, recetas y especificaciones nutricionales**

El libro, del que se han editado 2.000 ejemplares en papel y del que se ha creado también una [versión web](#), incluye, además de las pertinentes introducción y presentaciones, un ‘Dietario de cabecera’, con ejemplos de 11 dietas distintas (dos cuadrantes por dieta); una sección dedicada a las ‘Raciones saludables’ (con gramajes de primeros platos, segundos, guarniciones y postres); una sección de ‘Recetas saludables’ en las que aparecen cada una de las elaboraciones con su correspondiente ficha donde se incluye la composición de ingredientes y su gramaje, método de elaboración, valores nutricionales y fotografía del plato; y por último, una selección de ocho ‘Menús festivos saludables’.

Tal como comenta en una de las presentaciones del libro **Jesús Muñoz** (director gerente del Hospital Universitario Araba), *“en el HUA tenemos claro el objetivo de cuidar al máximo la alimentación de pacientes y usuarios, intentando conjugar salud y placer en una tierra donde se valora tanto la buena cocina. Este libro divulgativo es el resultado de nuestra voluntad de difundir un importantísimo hábito de vida saludable: la alimentación. De esta manera ponemos en valor –y sale así a la luz– el trabajo de muchas personas, que contribuyen a mantener la calidad de nuestro servicio dietético de forma encomiable los 365 días del año”.*

### **Valor nutricional sin renunciar a los gastronómicos**

De la cocina de Txagorritxu salen diariamente 450 menús (entre las comidas del personal y las de los pacientes). Se elabora todo en línea caliente tradicional y, tal como comenta Iñaki Polo, *“aunque el principal objetivo de una dieta de cocina hospitalaria es el valor nutricional no podemos excluir ni renunciar a otros como los gastronómicos. Nuestros pacientes no entenderían una alimentación que no fuese lo más natural, tradicional y casera posible”.*