



Las visitas se organizan en grupos de diez personas, a las que acompañan diversos responsables del servicio. © Hospital de Mérida

Visitas guiadas en el Hospital de Mérida, para dar visibilidad al trabajo en cocina

19-03-2014

Desde el pasado mes de noviembre el Hospital de Mérida está organizando visitas guiadas a sus instalaciones de cocina, dirigidas a familiares de pacientes ingresados y a los propios trabajadores del centro. El objetivo: acabar con los tabús y falsos mitos que giran entorno a la comida hospitalaria y dar visibilidad a la labor de todo el personal del servicio.

Las visitas se organizan en grupos de diez personas como máximo; se llevan a cabo el primer y último jueves de cada mes y están dirigidas a familiares de los pacientes ingresados, a los trabajadores del centro e incluso a otros colectivos del sector sociosanitario y del campo de la formación (escuelas de hostelería). Los distintos responsables del propio servicio intervienen en las visitas, aunque son fundamentalmente **Almudena Pérez** (responsable de Calidad e Inocuidad Alimentaria) y **Antonio Climent** (jefe de Hostelería), las personas que acompañan a los grupos y ofrecen todas las explicaciones.

Según comenta **Luis Miguel González**, subdirector de Suministros y Logística de las áreas sanitarias de Mérida y Don Benito – Villanueva, *“en el hospital existía la falsa creencia de que la comida no la elaborábamos en el propio centro; con esta iniciativa simplemente hemos querido dar luz al personal de cocina y al trabajo que aquí se realiza”*. Al principio fueron las gobernantas y personal de hostelería en planta, quienes animaban a compañeros y familiares de pacientes a participar en las visitas; actualmente, tal como confirma Luis Miguel González, *“las visitas han tenido tanto éxito que se ha corrido la voz y ahora ya no hace falta que animemos a la gente a que se apunte. De hecho la iniciativa no tiene fecha de finalización porque estamos completando los grupos cada vez que hay una visita”*.

Desde la zona de recepción de producto hasta el túnel de lavado

Siguiendo las normas establecidas, al llegar a la zona de cocina los visitantes reciben una bata blanca de tela, un cubre-cabezas, cubre-pies y una mascarilla, que utilizan en caso de que la visita se realice en horario del emplatado.

El itinerario empieza en la zona de recepción de los alimentos, donde se reúne a los visitantes y se les informa acerca de las certificaciones UNE-EN-ISO 9001/2008 de *Gestión de la calidad* y 22000/2005 de *Gestión de inocuidad de los alimentos*, así como de detalles de control de peso, temperatura y conformidad de los víveres, entre otros datos.

Posteriormente, el recorrido continúa por la zona de cámaras y cuartos fríos, donde los visitantes ven cómo se almacenan los víveres, cómo se realiza el control de la temperatura de las cámaras, la desinfección de los vegetales de consumo en crudo, y la descongelación de pescados, entre otros aspectos.

A continuación se pasa a la zona de cocina caliente y de allí a la cinta de emplatado y zona de fregaderos. La visita sigue por la zona de recepción de carros, los túneles de lavado, el comedor de personal, la zona de vestuario y la cámara de basura, para terminar en el almacén de no perecederos.

Según los organizadores, lo que más sorprende a la gente son las dimensiones del equipamiento, las cámaras, los temas de eficiencia en la gestión de compras y la fase del emplatado. *“La verdad es que el trabajo en las cocinas de los hospitales es un gran desconocido... solemos estar escondidos en los sótanos, lejos de la vista de todos, y estas visitas nos ayudan a que se valore y dignifique el servicio. Normalmente nadie pierde ni un minuto en pensar lo complicada que puede ser la logística en un centro como el nuestro o todo el trabajo que hay detrás de los temas de calidad. Nadie presta atención al cómo pero luego resulta que la satisfacción del paciente respecto a la comida es un asunto vital. En esos sótanos trabajamos muchos profesionales para que a todos los empleados y a las personas ingresadas, les llegue un menú apetecible, nutricionalmente equilibrado, adecuado a su dolencia, seguro... y es esto lo que hemos querido mostrar.*

En el Hospital de Mérida se sirven 1.200 comidas diarias (entre las cuatro ingestas) y se cocina todo en línea caliente tradicional.