



Uno de los menús servidos en el Hospital Virgen de las Nieves.



La higiene es fundamental en el interior de la cocina del hospital.

adecuada a cada paciente desde la superficie de producción, totalmente controlada en cuanto a la correcta manipulación y preparación de los alimentos que contiene.

Esto ha supuesto una adaptación de los trabajadores a los nuevos sistemas de organización. Antes trabajaban aislada e independientemente en cada una de las plantas y ahora realizan su trabajo en equipo, atendiendo tanto el emplatado como la limpieza y organización de toda la vajilla y enseres necesarios.

Gracias al esfuerzo de los 240 trabajadores (jefes de cocina, gobernantes, cocineros y pinches) que diariamente ponen su profesionalidad a disposición de la organización, se ha conseguido tener el reconocimiento externo de calidad del Servicio de Alimentación según las Normas ISO 9000 y Certificado por AENOR. Plasmado queda así el trabajo y buen hacer diario de los profesionales de las cocinas hospitalarias del Hospital Virgen de las Nieves.

Todos los artículos que entran para su posterior elaboración vienen controlados en cuanto a calidad y cantidad necesaria según el menú previamente establecido por la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética para cada una de las 33 dietas existentes y el número de clientes diarios

LISTA DE LA COMPRA

Para 500 almuerzos, distribuidos en 17 menús, son necesarias grandes cantidades de algunos de los productos más frecuentes

- Champiñón laminado: 23,28 Kg.
- Bollos de pan (de 50 y 70 gramos): 447 unidades
- Arroz: 19,55 Kg.
- Guisantes congelados: 17,64 Kg.
- Huevos frescos: 52 docenas
- Raciones de lenguado (350 gramos): 138 unidades
- Limones: 23 Kg.
- Patatas peladas: 17 Kg.
- Maíz en grano congelado: 13,58 Kg.
- Gamba mediana pelada: 10 Kg.
- Judía verde plana congelada: 11,64 Kg.

"Algo más que una cocina"

Los trabajadores de la cocina del Hospital General son conscientes de la magnitud de la organización a la que está sujeto el Servicio de Alimentación. Pero a pesar de la elevada responsabilidad que esto supone, existe "un magnífico equipo y de una enorme calidad humana", tal y como señalaba María Luisa Tovar, pinche de cocina del Hospital General y del Hospital Materno Infantil, al ser preguntada por este periódico.

La directiva encargada de este servicio "lucha con enormes ganas a la hora de poner en marcha los proyectos y objetivos para mejorar el grado de satisfacción del paciente ingresado", aseguraba María Luisa. La cadena de recepción, producción y distribución ha de estar bien coordinada. Cualquier detalle es fundamental en la comida, siempre con un objetivo: el bienestar del paciente. "El esmero y el cariño en la preparación, emplatado y distribución es máximo, abasteciendo al Hospital General, Hospital Materno Infantil, hospitales de día de ambos centros y centro de Hemodiálisis", afirmaba la pinche de cocina, "también me ha sorprendido gratamente que existan visitas protocolizadas para que los familiares de enfermos que lo deseen puedan visitar nuestras instalaciones a fin de comprobar todo cuanto acontece en el servicio".

María Luisa Tovar finalizaba diciendo: "siento muy cercanos a nuestros superiores, intentando agradar lo más posible. No tengo duda de que me encuentro dentro de una gran familia".

El principal objetivo es conseguir el bienestar del paciente, para ello es necesario cuidar hasta el último detalle

"El espíritu de trabajo en nuestra cocina contribuye a que la organización sea la adecuada"

José Luis Quesada lleva 39 años en el mundo de la hostelería. Comenzó como aprendiz a los 14 años en un hotel de Granada, y a los 23, tras su paso por Ibiza como jefe de Partida, fue nombrado jefe de Cocina. Tan sólo tres años después entró a trabajar en el Hospital Virgen de las Nieves. Desde entonces no ha dejado de compaginar su trabajo dentro y fuera del ámbito sanitario. Desde 1986, José Luis es jefe de Cocina del Hospital General y Hospital Materno Infantil.

Su larga trayectoria en esto del buen comer le ha dado grandes satisfacciones, como la de poder cocinar para nuestro rey, además de para otras personalidades de toda Europa. José Luis aclara que "apenas hay diferencias entre la cocina de un hospital y la cocina de un restaurante. En éste, el cliente puede pedir a la carta, puede pedir lo que quiere, y en el hospital tenemos que dar exactamente lo que el paciente necesita, independientemente de si lo quiere o no, por lo que agradarle supone mayor reto".

Cada uno de los 33 menús del hospital es elaborado entre la Unidad de Dietética y el Servicio de Hostelería, cuya coordinación ha de ser lo más correcta posible, entrando en este aspecto la dirección de Servicios Generales. De este modo puede parecer que en la cocina del hospital no cabe la imaginación, sin embargo "aquí también se pueden hacer virguerías, hay lugar para el arte incluso en una ensalada. La creatividad nunca se deja de lado dentro de una cocina", afirma Quesada.

Nada tiene que envidiar la cocina hospitalaria a la cocina del mejor restaurante del mundo. "Tenemos unas instalaciones muy buenas, productos inmejorables que sabemos transformar sin que pierdan su calidad, una organización privilegiada y, por supuesto, espíritu de trabajo. Yo invitaría a cualquiera para que viera cómo trabajamos y que se diese cuenta de qué clase de comida hacemos, sin nada que envidiar a nadie", asegura el jefe de Cocina.

Su larga trayectoria en esto del buen comer le ha dado grandes satisfacciones, como la de poder cocinar para nuestro rey