

DOSSIER DE PRENSA

VII EDICIÓN DEL CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA ESTRELLA PRINCESA

UNIDAD DE COMUNICACIÓN

Hospital Universitario de La Princesa
Madrid, 13 de diciembre de 2023

Desde la difusión de la noticia del VII concurso de cocina hospitalaria Estrella Princesa del Hospital Universitario de La Princesa, el 13 de diciembre de 2023. El acontecimiento ha aparecido en los medios de comunicación un total de 18 ocasiones.

Dos agencias de comunicación se han hecho eco de la noticia. En medios nacionales la noticia ha aparecido en 2 ocasiones. En medios de alcance local o regional se localizó 4 artículos sobre el tema. En cuanto a medios de información especializada, de carácter sanitario, se ha visto 4 publicaciones.

En cuestión de medios audiovisuales, se gestionó un total de dos apariciones en Telemadrid y 3 incursiones en radio.

También se ha recogido la noticia publicada por un medio institucional, el de la propia página web del Hospital Universitario de La Princesa, a través de la página de la Comunidad de Madrid

ÍNDICE

Agencias

Servimedia.....	22
Gov Clipping	36

Diarios nacionales

El Mundo	5
El Mundo	16
La Razón	30

Diarios locales

20 Minutos.....	6
Madrid Diario	10
Madrid Press	14
LegaNews	24

Diarios especializados

ConSalud	8
Vivir Ediciones.....	18
Diario de Gastronomía	20
Bueno para la Salud.....	32

Diarios de medios audiovisuales/radios

Telemadrid	19
Telemadrid	28
COPE.....	13
RNE.....	27
Onda Cero Madrid.....	29

Medios Institucionales

Comunidad de Madrid.....	11
--------------------------	----

EL MUNDO MADRID

CENTROS SANITARIOS
RECONOCIMIENTO GASTRONÓMICO

La alta cocina navideña llega a los hospitales

El hospital de la Paz ha sido galardonado con el premio 'Estrella Princesa' al mejor menú para los internos en estas fiestas

JULIA VALDERRAMA MADRID

En los próximos días festivos las mesas de muchos hogares se llenarán de deliciosos manjares, platos sofisticados, mariscos e invitados... Pero, hay quienes vivirán estas fechas tan señaladas desde la habitación de un hospital. Desde los centros sanitarios se esfuerzan por acercar el espíritu navideño a esas personas a las que la salud les impide celebrar esta festividad en su hogar. Para reconocer su labor gastronómica se celebró ayer la final del VII certamen Estrella Princesa, un concurso de cocina navideña que convoca la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid y en el que el hospital de La Paz se alzó como ganador. El primer premio se lo llevó su menú compuesto por tres platos: de primero, unas verduras asadas con bacalao ahumado y salsa romesco; el segundo, compuesto por un condeiro glaseado con puré de batatas y chip de patata; y con un dulce postre de crema de limón con mazcarpone.

Cada hospital ha diseñado propuestas muy distintas; el equipo de cocina de La Princesa ha apostado

por un «menú confortante», como ha descrito su cocinero, con crema de verduras de primero y un bacalao de segundo. Los del equipo de Getafe han creado un menú muy vistoso, implementando el marisco y el contraste de sabores, y un final que nunca falla: la tarta de tres chocolates. El centro Virgen de la Poveda ha utilizado productos de temporada y cercana para la creación de unos platos elaborados y llenos de vitaminas, además de un postre que te lleva de lleno a la Navidad: las milhojas de turron.

Pero estos menús con recetas e ingredientes tan diferentes tienen algo en común: que todos los menús siguen las indicaciones de las dietas de los hospitales, que se refieren a recomendaciones nutricionales equilibradas de endocrinólogos y nutricionistas en la conocida como dieta basal.

El certamen ha tenido varias fases. El pasado lunes se analizaron todas las candidaturas presentadas, en las que participaron 10 centros. Y de ellos fueron cuatro los finalistas que han competido por



Degustación, ayer, de los menús finalistas por parte del jurado del concurso. JAVIER BARBANCHO

Todos los platos del concurso se cifren a la dieta basal hospitalaria

De los 10 centros candidatos, cuatro han llegado a la fase final

tener el mejor menú para estas fiestas. Los hospitales que han participado en esta fase han sido el hospital de La Paz, vencedor del concurso, el hospital de Getafe Virgen

de la Poveda y La Princesa, que da nombre al galardón y acoge en sus instalaciones el concurso.

Durante la final, los cuatro hospitales han tenido un tiempo máximo de dos horas para la elaboración de sus propuestas de menú en la cocina del hospital La Princesa. El ritmo entre fogones fue frenético y a las 14:30 finalizaba el tiempo de preparación para dar paso a la degustación y deliberación por parte del jurado. Estos platos de alta cocina son servidos en las bandejitas del hospital, el nivel de los menús ha sido muy alto y la decisión del jurado complicada. «Es una deliberación compleja por el alto nivel de los menús participantes, que hacen más atractivas las comidas

de las personas que se ven obligadas a permanecer ingresadas durante estas fiestas, siempre dentro de las características básicas de las dietas indicadas para ellos», apuntan desde la organización.

Durante el acto de entrega de premios, los ganadores y todos los finalistas han recibido unos galardones muy especiales, que se elaboran en los talleres de rehabilitación del Hospital Universitario José Gómez, un centro de Salud Mental perteneciente a la red pública de la Comunidad de Madrid. Durante la gala de entrega el portavoz del grupo ganador, el hospital de La Paz ha querido recalcar la labor diaria de los cocineros: «Servimos 1.000 menús cada día, los 365 días del año».

20 MINUTOS

'IMPEACHMENT' La Cámara Baja de EEUU formaliza la investigación de juicio político contra Biden

PACTO BILDU Las seis alcaldías que el PP entregó al PSOE y al PNV para evitar que gobernase Bildu

La Paz gana el concurso de menús de hospital: verduras con bacalao y cordero glaseado

LUIS MIGUEL GUTIÉRREZ MACHIO / NOTICIA / 14.12.2023 - 07:29H



El certamen busca reconocer el trabajo silenciado de los cocineros en los hospitales públicos madrileños. Seis hospitales de Madrid, entre los 10 mejor valorados de España: La Paz lidera la lista.

14/12/23, 7:52

La Paz gana el concurso de menús de hospital: verduras con bacalao y cordero glaseado

MADRID



La Consejera de Sanidad, Fátima Matute, durante la cata de uno de los platos de la VII edición del concurso Estrella Princesa. / COMUNIDAD DE MADRID

La propuesta gastronómica del Hospital Universitario La Paz ha ganado la final de la VII edición del concurso Estrella Princesa, donde se premia al mejor menú hospitalario navideño. Los platos que han conquistado al jurado se componían de un primero, verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco; un segundo, cordero glaseado con puré de batata y chips de patatas; y el postre, crema de limón con mascarpone. Esta preparación será la que los pacientes que deban permanecer ingresados en La Paz degusten durante estas fiestas.

En el certamen han participado 10 hospitales de la Comunidad de Madrid. Sin embargo, solo cuatro han llegado a la final de este miércoles: el Hospital Universitario de Getafe, La Paz, La Princesa y Virgen de la Poveda. A las 12.30h de la mañana los cocineros y pinches encendían sus fogones para preparar a contrarreloj los platos que han presentado al jurado.

LO MÁS LEÍDO

Dossier concurso Estrella Princesa 2023

"Me han tenido que quitar los platos porque me hubiera comido los cuatro enteros", expresaba la consejera de Sanidad, Fátima Matute, una de las integrantes del jurado. "La comida me va a ayudar a afrontar las

<https://www.20minutos.es/noticia/5198795/0/la-paz-gana-el-concurso-de-menus-navidenos-en-hospitales-verduras-con-bacalao-y-cordero/>



lograr que el aroma de la Navidad envuelva tu casa

2/5

14/12/23, 7:52

La Paz gana el concurso de menús de hospital: verduras con bacalao y cordero glaseado

MADRID

hospitales públicos madrileños, función esencial para que los pacientes Urbanitae. Inversión mínima, ganancias máximas. Los pacientes puedan recuperarse de manera adecuada. "Cuando estás de inspección, puedes invitar a los pacientes a una cena, pero cuando te asistes a la libertad, no te importa que se agradece", comentaba.

Urbanitae | Patrocinado

[Registrarse](#)

NOTICIA DESTACADA

 Regalos y actividades para animar la Navidad a los pacientes del Hospital del Sureste. Una enfermera regala regalos a los pacientes del Hospital del Sureste. Los pacientes del hospital del Sureste reciben regalos y actividades para animar la Navidad. Los pacientes del hospital del Sureste reciben regalos y actividades para animar la Navidad.

Tienda de la salud | Patrocinado

([Navidad](#)) ([Gastronomía](#))

([Comunidad de Madrid](#))

[Hospital La Paz](#) [Hospitales](#)

Durante 120 minutos han tenido que preparar todos los menús en las cocinas de La Princesa. Tras detener el cronómetro, las propuestas se han presentado ante el jurado, formado por la consejera de Sanidad, acompañada por la directora general de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente, Celia García; la presidenta de la Asociación de Portadores de Válvulas Cardíacas Aepovac, Cecilia Salvador, y Miguel Tu tarifa de luz 100% verde a precio de coste Bonet, emprendedor y socio fundador de Anson y Bonet, consultora de Luz sin sorpresas. Pagando lo justo. Y sin permanencias. Negocio especializado en el desarrollo de conceptos para restaurantes y hoteles.

14/12/23, 7:52

La Paz gana el concurso de menús de hospital: verduras con bacalao y cordero glaseado

MADRID

----- persona puede elegir entre varias opciones saludables, siempre que, debido a su patología, no tenga prescrita una dieta específica.

NOTICIA DESTACADA



Los planes en Madrid por Navidad: pistas de hielo, belenes, mercadillos, ver las luces...

Al finalizar la velada, La Paz recibió el trofeo que les acredita como ganadores del concurso Estrella Princesa y los 3 finalistas se llevaron el galardón en reconocimiento de su trabajo. Estos premios han sido elaborados por los pacientes de los talleres de forja y madera de rehabilitación mental grave del Hospital Universitario José Germain.

ConSalud.es

Publicidad

Este es el delicioso menú navideño de La Paz que ha ganado el Premio Estrella Princesa 2023

Este premio entregado por la Consejería de Sanidad trata de reconocer la importante labor y esfuerzo de los profesionales de cocina en los centros hospitalarios



La consejera de Sanidad de la CAM, Fátima Matute, durante la entrega de los galardones. (CAM)

CS REDACCIÓN CONSALUD
13 DICIEMBRE 2023 | 18:25 H



Archivado en:

COMUNIDAD DE MADRID · FÁTIMA MATUTE · HOSPITAL LA PAZ

El Hospital público La Paz de la Comunidad de Madrid ha sido elegido este miércoles como el centro con el mejor menú navideño en el **VII concurso Estrella Princesa**. Un galardón que los responsables del centro hospitalario madrileño han recibido de la mano de la Consejera de Sanidad, Fátima Matute, tras una ajustada deliberación entre las cuatro propuestas finalistas.

En concreto, el menú ganador de este certamen, organizado por la Consejería de Sanidad y el **Hospital Universitario de La Princesa**, donde ha tenido lugar el acto, se compone de verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco; cordero glaseado con puré de batata y chips de patatas, y crema de limón con mascarpone.

Durante 120 minutos los cocineros finalistas han elaborado sus ofertas culinarias que, posteriormente, han sido degustadas por el jurado, presidido por la consejera de Sanidad, **Fátima Matute**, acompañada por la directora general de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente, **Celia García**; la presidenta de la Asociación de Portadores de Válvulas Cardíacas AEPOVAC, **Cecilia Salvador**, y **Miguel Bonet**, emprendedor y socio fundador de Ansón y Bonet, consultora de negocio especializada en el desarrollo de contenidos para restaurantes y hoteles.

Este certamen va diridgido a reconocer el trabajo silente llevado a cabo en las cocinas de los hospitales públicos madrileños, que son esenciales para la recuperación de los pacientes ingresados

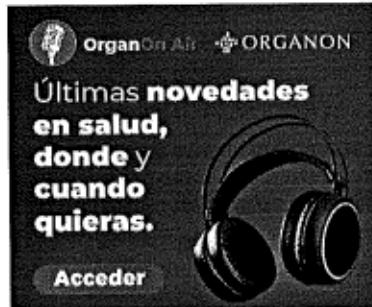
Fátima Matute ha destacado también la importancia de este premio "como símbolo del compromiso de la Comunidad de Madrid en el objetivo de **mejorar la calidad de vida** de los pacientes y sus familias. Hoy y siempre. Y sobre todo en estas fechas tan especiales". No en vano, entre el 1 de enero y el 30 de noviembre de este año, la red pública hospitalaria de la Comunidad de Madrid ha ofrecido **11.999.252 servicios** de alimentación, entre desayunos, comidas, meriendas y cenas, para atender a las **2.999.813 estancias**.

Este certamen va diridgido a reconocer el trabajo silente llevado a cabo en **las cocinas** de los hospitales públicos madrileños, que son esenciales para la recuperación de los pacientes ingresados y que sirve de estímulo para la mejora constante de sus profesionales. Además, estas dietas se ciñen a las recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos, en las que el enfermo puede elegir entre varios menús saludables y variados, siempre que, debido a su patología, no deba de ingerir un uno específico.

COLABORACIÓN DE LOS PACIENTES

El trofeo para el ganador del concurso *Estrella Princesa*, así como los 3 galardones que reconocen a los finalistas, han sido elaborados por los pacientes de los talleres de forja y madera de **rehabilitación mental** grave del Hospital Universitario José Germain. Así, el Hospital La Paz se suma a los seis ganadores que ya cuentan con la Estrella Princesa: La Fuenfría, en Cercedilla (2017), Severo Ochoa, en Leganés (2018) y Tajo, en Aranjuez (2019). En 2020, año en el que no se pudo celebrar la final por la pandemia por Covid-19, compartieron distinción La Fuenfría, Getafe, La Paz, La Princesa y Virgen de la Torre. En 2021 el triunfo fue para el Hospital Central de la Cruz Roja, San José y Santa Adela, y en 2022 le correspondió al de Getafe.

Los contenidos de ConSalud están elaborados por periodistas especializados en salud y avalados por un comité de expertos de primer nivel. No obstante, recomendamos al lector que cualquier duda relacionada con la salud sea consultada con un profesional del ámbito sanitario.



Te puede gustar

Enlaces Promovidos por Taboola

Madrid Diario

El menú navideño del Hospital La Paz consigue el premio Estrella Princesa 2023

Concurso de cocina navideña hospitalaria

Por MDO



La propuesta de verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco, cordero glaseado con puré de batata y chips de patatas y crema de limón con mascarpone ofrecida por el Hospital público La Paz ha logrado el VII Premio Estrella Princesa 2023 al mejor menú navideño hospitalario.

El galardón ha sido entregado por la consejera de Sanidad, Fátima Matute, tras una ajustada deliberación del jurado, ya que las otras tres propuestas finalistas han alcanzado un altísimo nivel (Getafe, Virgen de la Poveda, en Villa del Prado, y La Princesa), ha destacado la Consejería, organizadora del certamen.

Durante 120 minutos, los cocineros finalistas han elaborado sus ofertas culinarias que, posteriormente, han sido degustadas por el jurado, presidido por la titular de Sanidad, acompañada por la directora general de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente, Celia García; la presidenta de la Asociación de Portadores de Válvulas Cardiacas AEPOVAC, Cecilia Salvador; y por Miguel Bonet, emprendedor y socio fundador de Ansón y Bonet, consultora de negocio especializada en el desarrollo de conceptos para restaurantes y hoteles.

Matute ha destacado la importancia de este premio "como símbolo del compromiso de la Comunidad de Madrid en el objetivo de mejorar la calidad de vida de los pacientes y sus familias". "Hoy y siempre. Y sobre todo en estas fechas tan especiales", ha destacado.

GALERIA

Entre el 1 de enero y el 30 de noviembre de este año, la red pública hospitalaria de la Comunidad de Madrid ha ofrecido 11.999.252 servicios de alimentación, entre desayunos, comidas, meriendas y cenas, para atender a las 2.999.813 estancias.

Con este certamen se quiere reconocer el trabajo silente llevado a cabo en las cocinas de los hospitales públicos madrileños, que son esenciales para la recuperación de los pacientes ingresados y que sirve de estímulo para la mejora constante de sus profesionales.

Estas dietas se ciñen a las recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos, en las que el enfermo puede elegir entre varios menús saludables y variados, siempre que, debido a su patología, no deba de ingerir un uno específico.

El trofeo para el ganador del concurso Estrella Princesa, así como los 3 galardones que reconocen a los finalistas, han sido elaborados por los pacientes de los talleres de forja y madera de rehabilitación mental grave del Hospital Universitario José Gernika.

El Hospital La Paz se suma a los seis ganadores que ya cuentan con la Estrella Princesa: La Fuenfría, en Cercedilla (2017), Severo Ochoa, en Leganés (2018) y Tajo, en Aranjuez (2019).

En 2020, año en el que no se pudo celebrar la final por la pandemia por COVID-19, compartieron distinción La Fuenfría, Getafe, La Paz, La Princesa y Virgen de la Torre. Por su lado, en 2021 el triunfo fue para el Hospital Central de la Cruz Roja, San José y Santa Adela, y en 2022 le correspondió al de Getafe.

La Paz gana el Premio Estrella Princesa 2023 al mejor menú navideño hospitalario de la Comunidad de Madrid

El Hospital público La Paz de la Comunidad de Madrid ha sido elegido hoy como el centro con el mejor menú navideño en el VII concurso Estrella Princesa. El galardón ha sido entregado por la consejera de Sanidad, Fátima Matute, tras una ajustada deliberación del jurado, ya que las cuatro propuestas finalistas han alcanzado un altísimo nivel.



13 diciembre 2023

El menú ganador de este certamen, organizado por la Consejería de Sanidad y el Hospital Universitario de La Princesa, donde ha tenido lugar el acto, se compone de verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco; cordero glaseado con puré de batata y chips de patatas, y crema de limón con mascarpone.

Durante 120 minutos los cocineros finalistas han elaborado sus ofertas culinarias que, posteriormente, han sido degustadas por el jurado, presidido por la consejera de Sanidad, Fátima Matute, acompañada por la directora general de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente, Celia García; la presidenta de la Asociación de Portadores de Válvulas Cardíacas AEPOVAC, Cecilia Salvador, y Miguel Bonet, emprendedor y socio fundador de Ansón y Bonet, consultora de negocio especializada en el desarrollo de conceptos para restaurantes y hoteles.

Matute ha destacado la importancia de este premio “como símbolo del compromiso de la Comunidad de Madrid en el objetivo de mejorar la calidad de vida de los pacientes y sus familias. Hoy y siempre. Y sobre todo en estas fechas tan especiales”.

Entre el 1 de enero y el 30 de noviembre de este año, la red pública hospitalaria de la Comunidad de Madrid ha ofrecido 11.999.252 servicios de alimentación, entre desayunos, comidas, meriendas y cenas, para atender a las 2.999.813 estancias.

Estímulo para mejorar

Con este certamen se quiere reconocer el trabajo silente llevado a cabo en las cocinas de los hospitales públicos madrileños, que son esenciales para la recuperación de los pacientes ingresados y que sirve de estímulo para la mejora constante de sus profesionales.

Estas dietas se ciñen a las recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos, en las que el enfermo puede elegir entre varios menús saludables y variados, siempre que, debido a su patología, no deba de ingerir un uno específico.

Trofeos elaborados por pacientes de salud mental

El trofeo para el ganador del concurso Estrella Princesa, así como los 3 galardones que reconocen a los finalistas, han sido elaborados por los pacientes de los talleres de forja y madera de rehabilitación mental grave del Hospital Universitario José Germain.

El Hospital La Paz se suma a los seis ganadores que ya cuentan con la Estrella Princesa: La Fuenfría, en Cercedilla (2017), Severo Ochoa, en Leganés (2018) y Tajo, en Aranjuez (2019). En 2020, año en el que no se pudo celebrar la final por la pandemia por COVID-19, compartieron distinción La Fuenfría, Getafe, La Paz, La Princesa y Virgen de la Torre. En 2021 el triunfo fue para el Hospital Central de la Cruz Roja, San José y Santa Adela, y en 2022 le correspondió al de Getafe.



COMUNIDAD DE MADRID

La Paz gana el Premio Estrella Princesa 2023 al mejor menú navideño hospitalario de la Comunidad de Madrid



Comunidad de Madrid | Comunidad de Madrid

⌚ Tiempo de lectura: 3' - 13 dic 2023 - 22:23 | Actualizado 22:25

El Hospital público La Paz de la Comunidad de Madrid ha sido elegido hoy como el centro con el mejor menú navideño en el VII concurso Estrella Princesa. El galardón ha sido entregado por la consejera de Sanidad, Fátima Matute, tras una ajustada deliberación del jurado, ya que las cuatro propuestas finalistas han alcanzado un altísimo nivel.

MadridPress

Miércoles, 13 de Diciembre de 2023

Entregado por la consejera de Sanidad

La Paz, premio Estrella Princesa al mejor menú navideño hospitalario



El Hospital público La Paz ha logrado el VII Premio Estrella Princesa 2023 al mejor menú navideño hospitalario con una propuesta de verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco, cordero glaseado con puré de batata y chips de patatas y crema de limón con mascarpone.



El galardón ha sido entregado por la consejera de Sanidad, Fátima Matute, tras una ajustada deliberación del jurado, ya que las otras tres propuestas finalistas han alcanzado un altísimo nivel (Getafe, Virgen de la Poveda, en Villa del Prado, y [La Princesa](#)), ha destacado la Consejería, organizadora del certamen.

Durante 120 minutos, los cocineros finalistas han elaborado sus ofertas culinarias que, posteriormente, han sido degustadas por el jurado, presidido por la titular de Sanidad,

acompañada por la directora general de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente, Celia García; la presidenta de la Asociación de Portadores de Válvulas Cardíacas AEPOVAC, Cecilia Salvador; y por Miguel Bonet, emprendedor y socio fundador de Ansón y Bonet, consultora de negocio especializada en el desarrollo de conceptos para restaurantes y hoteles.

Matute ha destacado la importancia de este premio "como símbolo del compromiso de la Comunidad de Madrid en el objetivo de mejorar la calidad de vida de los pacientes y sus familias". "Hoy y siempre. Y sobre todo en estas fechas tan especiales", ha destacado.

CASI 12 MILLONES DE SERVICIOS

Entre el 1 de enero y el 30 de noviembre de este año, la red pública hospitalaria de la Comunidad de Madrid ha ofrecido 11.999.252 servicios de alimentación, entre desayunos, comidas, meriendas y cenas, para atender a las 2.999.813 estancias.

Con este certamen se quiere reconocer el trabajo silente llevado a cabo en las cocinas de los hospitales públicos madrileños, que son esenciales para la recuperación de los pacientes ingresados y que sirve de estímulo para la mejora constante de sus profesionales.

Estas dietas se ciñen a las recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos, en las que el enfermo puede elegir entre varios menús saludables y variados, siempre que, debido a su patología, no deba de ingerir un uno específico.

TROFEOS ELABORADOS POR PACIENTES DE SALUD MENTAL

El trofeo para el ganador del concurso Estrella Princesa, así como los 3 galardones que reconocen a los finalistas, han sido elaborados por los pacientes de los talleres de forja y madera de rehabilitación mental grave del Hospital Universitario José Germain.

El Hospital La Paz se suma a los seis ganadores que ya cuentan con la Estrella Princesa: La Fuenfría, en Cercedilla (2017), Severo Ochoa, en Leganés (2018) y Tajo, en Aranjuez (2019).

En 2020, año en el que no se pudo celebrar la final por la pandemia por COVID-19, compartieron distinción La Fuenfría, Getafe, La Paz, La Princesa y Virgen de la Torre. Por su lado, en 2021 el triunfo fue para el Hospital Central de la Cruz Roja, San José y Santa Adela, y en 2022 le correspondió al de Getafe.

EL MUNDO

SANIDAD

Bacalao ahumado y salsa romesco, cordero glaseado, crema de limón... Un hospital madrileño se lleva el premio al mejor menú de Navidad para sus internos.

JULIA VALDERRAMA

Actualizado Jueves, 14 diciembre 2023 - 00:05



Ver 5 comentarios

El hospital de la Paz ha sido galardonado con el premio 'Estrella Princesa' al mejor menú para los internos en estas fiestas



Degustación de los menús finalistas por parte del jurado. JAVIER BARBANCHO

En los próximos días festivos las mesas de muchos hogares se llenarán de deliciosos manjares, platos sofisticados, mariscos e invitados, pero hay quienes vivirán estas fechas tan señaladas desde la habitación de un hospital. Desde los centros sanitarios se esfuerzan por acercar el espíritu navideño a esas personas a las que la salud les impide celebrar esta festividad en su hogar. Para reconocer su labor gastronómica se celebró ayer la final del **VII certamen 'Estrella Princesa'**, un concurso de cocina navideña que convoca la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, y en el que **El hospital de la Paz se alzó como ganador**. El primer premio se lo llevó su menú compuesto por tres platos: de primero unas verduras asadas con bacalao ahumado y salsa romesco; el segundo un cordero glaseado con puré de batatas y chip de patata; y con un dulce postre de crema de limón con mascarpone.

Cada hospital ha diseñado propuestas muy distintas, el equipo de cocina de **La Princesa** ha apostado por un "menú reconfortante", como ha descrito su cocinero, con crema de verduras de primero y un bacalao de segundo. Los del equipo de **Getafe** han creado un menú muy vistoso, implementando el marisco y el contraste de sabores, y un final que nunca falla: la tarta de tres

chocolates. El centro **Virgen de la Poveda** ha utilizado productos de temporada y cercanía para la creación de unos platos elaborados y llenos de vitaminas, además de un postre que te lleva de lleno a la navidad: las milhojas de turrón. Pero estos menús con recetas e ingredientes tan diferentes tienen algo en común y es que todos los menús siguen las indicaciones de las dietas de los hospitales, que se ciñen a recomendaciones nutricionales equilibradas de endocrinólogos y nutricionistas en la conocida como dieta basal.

El certamen ha tenido dos fases. El pasado 1 de diciembre se analizó todas las candidaturas presentadas, en la que participaron 10 centros, de ellos fueron cuatro los finalistas que han competido por tener el mejor menú para estas fiestas. Los hospitales que han participado en esta fase han sido **el hospital de La Paz, vencedor del concurso, el hospital de Getafe, Virgen de la Poveda y La Princesa, que da nombre al galardón y acoge en sus instalaciones el concurso.**

Durante la final los cuatro hospitales han tenido **un tiempo máximo de dos horas para la elaboración de sus propuestas de menú** en la cocina del hospital La Princesa. El ritmo entre fogones fue frenético y a las 14:30 finalizaba el tiempo de preparación para dar paso a la degustación y deliberación por parte del jurado. Estos platos de alta cocina son servidos en las bandejas del hospital, el nivel de los menús ha sido muy alto y la decisión del jurado complicada. **"Es una decisión compleja por el alto nivel de los menús participantes, que hacen más atractivas las comidas de las personas que se ven obligadas a permanecer ingresadas durante estas fiestas, siempre dentro de las características básicas de las dietas indicadas para ellos"**, apuntan desde la organización

Durante el acto de entrega de premios, los ganadores y todos los finalistas han recibido unos galardones muy especiales, que se elaboran en los talleres de rehabilitación del **Hospital Universitario José Germain**, un centro de Salud Mental perteneciente a la red pública de la Comunidad de Madrid.

Vivir Ediciones

La Paz se alza con el premio al mejor menú navideño Hospitalario en la Comunidad de Madrid

0 14 diciembre, 2023 ➜ Alcorcón Newsletter, Arroyomolinos Newsletter, Destacado, Fuenlabrada Newsletter, Getafe Newsletter, Leganés Newsletter, Madrid, Madrid Newsletter, Móstoles Newsletter Comentarios desactivados



Fátima Matute durante su intervención en el evento.

El menú ganador, compuesto por **verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco, cordero glaseado con puré de batata y chips de patatas, y crema de limón con mascarpone**, destacó por su originalidad. Además de La Paz, los hospitales de Getafe, Virgen de la Poveda y **La Princesa** fueron reconocidos como finalistas.

La consejera de Sanidad, **Fátima Matute**, resaltó la importancia de este premio como un símbolo del compromiso de la **Comunidad de Madrid** para mejorar la calidad de vida de los pacientes y sus familias, especialmente en estas fechas festivas.

Durante el período de enero a noviembre de 2023, **la red pública hospitalaria madrileña proporcionó casi 12 millones de servicios de alimentación**, cubriendo desayunos, comidas, meriendas y cenas para atender a alrededor de 3 millones de estancias.

El certamen «**Estrella Princesa**» busca reconocer el esfuerzo de los profesionales de las cocinas hospitalarias, subrayando su papel fundamental en el proceso de recuperación de los pacientes. Además, sirve como estímulo para la mejora constante en la calidad y variedad de las ofertas culinarias.

Los trofeos entregados en la competición **fueron elaborados por pacientes de talleres de forja y madera de rehabilitación mental grave del [Hospital Universitario José Germain](#)**.

Telemadrid.es

¿Quién elaborará el menú de Navidad para los hospitales madrileños?

— VII Edición del Concurso de Cocina Hospitalaria Navideña Estrella Princesa



Foto: Madrid Directo | Video: Telemadrid

13 de diciembre de 2023 - 22:09 (Actualizado: 13 de diciembre de 2023 - 22:09)

Ver más

Ver más

Esta mañana se ha celebrado la séptima edición del Concurso de Cocina Hospitalaria Navideña Estrella Princesa, una competición que ha dado a conocer el mejor menú navideño en los centros sanitarios públicos y reconocer así el trabajo de los profesionales de hostelería.

Para hacer lo más llevadera posible la estancia en el hospital en fechas tan señaladas como estas, los servicios de nutrición y cocina preparan cada año menús especiales para que las cenas de Nochebuena y Nochevieja, así como las comidas de Navidad, Año Nuevo y Reyes, sean lo más parecidas a las que tendrían en su propio hogar.

Las dietas de estos centros se ciñen a recomendaciones nutricionales y equilibradas supervisadas por endocrinólogos y especialistas. El paciente puede elegir entre varias posibilidades con la doble finalidad de que, además de comida saludable, tengan variedad en su alimentación. Todo esto siempre que, debido a su patología, no deba tener un régimen específico.

De entre todas las propuestas presentadas, cuatro de ellas han pasado a la final, que se ha celebrado en la cocina del [Hospital público de La Princesa](#). Los finalistas han tenido dos horas para confeccionar, en directo, su trabajo.

El jurado ha estado compuesto por la consejera de Sanidad, Fátima Matute; la directora general de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente, Celia García; un cocinero profesional y un paciente.

"Buenísimo, están todos los platos deliciosos. Va a ser una decisión muy difícil de tomar". Tras la cata y las deliberaciones, el jurado ha concluido que el mejor menú navideño de este año es el del [Hospital La Paz](#). Un trabajo que hace que la vida de los pacientes en los hospitales sea más llevadera y aún más en estas fechas tan especiales.



Menús navideños de hospital que son de premio

MENÚS NAVIDEÑOS DE HOSPITAL QUE SON DE PREMIO

DIARIO DE GASTRONOMIA.COM × 10/12/2023

Cuatro hospitales públicos de la Comunidad de Madrid han llegado este año a la final del concurso Estrella Princesa de cocina navideña hospitalaria que desde hace varios años convoca la Consejería de Sanidad.

Y es que cada año son miles las personas que pasan las navidades ingresadas en los hospitales públicos madrileños y todos ellos disfrutarán de menús especiales —adaptados cuando es necesario— en Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes para hacer más agradable las estancias en fechas tan señaladas.

Menús navideños de hospital que son de premio

En este sentido, de cara a reconocer el trabajo que se desarrolla en las cocinas de los hospitales públicos y como estímulo para la mejora, la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid ha convocado la séptima edición ya del Concurso de Cocina Navideña Estrella Princesa que premia los mejores menús navideños del año preparados en hospitales de la Comunidad de Madrid.

Un título que en esta ocasión se disputará entre los hospitales de La Paz y La Princesa en Madrid capital, el Hospital de Getafe, y el Virgen de la Poveda en Villa del Prado, con los siguientes menús:

El Hospital Universitario de La Paz propone una *Verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco*, de primero, *Cordero glaseado con puré de batatas y chips de patatas*, de segundo y, para finalizar, *Crema de limón con mascarpone*.

El Hospital Universitario de Getafe —que fue el ganador de la pasada edición 2022— ha preparado como primero un *Milhojas de calabacín y mariscos*, de segundo plato un *Solomillo de cerdo acompañado con puré de manzana y frutos rojos*, y de postre *Tarta tres chocolates*.

Por su parte, el Hospital Virgen de la Poveda apuesta por unos *Pimientos rellenos de espinacas, piñones y queso azul*, seguidos de unos *Canelones de lechazo con velouté de setas y parmesano* y, para el postre, un *Milhojas de turrón*.

Y finalmente, el Hospital Universitario de la Princesa —que será el anfitrión de la final— presenta un menú compuesto por una *Crema de alcachofas con virutas de jamón*, seguida de *Bacalao club Ranero* y, como postre, *Crème brûlée de naranja*.

Hay que señalar que las dietas de todos los hospitales se ciñen siempre a recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y nutricionistas en la conocida como dieta basal, que también se han seguido en los menús para este concurso que se ofrecerán en sus respectivos centros en fechas señaladas como Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes.

Cuatro hospitales de la Comunidad de Madrid compiten por el premio 'Estrella Princesa' al mejor menú navideño

- El próximo día 13 de diciembre se conocerá al hospital ganador



(Servimedia)

SERVIMEDIA

08/12/2023 13:20



Cuatro centros hospitalarios de la red del Servicio Madrileño de Salud han llegado este año a la final del certamen 'Estrella Princesa', el concurso de cocina navideña que convoca la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Los candidatos son los hospitales de La Paz, Getafe, Virgen de la Poveda y el complejo que da nombre al galardón.

El certamen 'Estrella Princesa' subraya "la importancia de la hostelería en los centros hospitalarios" y sirve de "estímulo a la labor de los profesionales que realizan los menús" para los enfermos ingresados.

Está previsto que las propuestas se ofrezcan en sus respectivos centros en fechas señaladas como Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes.

El pasado 1 de diciembre se cerró la primera fase de la competición, en la que el jurado analizó las candidaturas presentadas.

Como apunta la organización se trata de "seleccionar las mejores, de la que saldrá la vencedora". "Es una decisión compleja por el alto nivel de los menús participantes, que hacen más atractivas las comidas de las personas que se ven obligadas a permanecer ingresadas durante estas fiestas, siempre dentro de las características básicas de las dietas indicadas para ellos".

LA DECISIÓN DEL JURADO

El próximo 13 de diciembre los equipos finalistas elaborarán sus propuestas en la cocina del **Hospital de La Princesa**, disponiendo para ello de un tiempo máximo de dos horas.

Al finalizar, los jueces degustarán los distintos platos y escucharán a los chefs cómo los han confeccionado. En la evaluación influye tanto “la tipología de los pacientes como los informes nutricionales”, se subraya en dicho comunicado.

Desde La Paz, aspiran a llevarse el 'Estrella Princesa' de 2023 con unas verduras asadas con bacalao ahumado y salsa romesco, de primero; cordero glaseado con puré de batatas y chips de patatas, de segundo, y, para finalizar, crema de limón con mascarpone.

Las dietas de los hospitales se ciñen a recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y nutricionistas en la conocida como dieta basal, que también se han seguido en los menús para este concurso.

De otro lado, cabe señalar que los galardones ‘Estrella Princesa’, para el ganador y los tres finalistas, se elaboran en los talleres de rehabilitación del Hospital Universitario José Germain, un centro monográfico de Salud Mental perteneciente a la red pública de la Comunidad de Madrid.

Según apuntan desde la Comunidad de Madrid "están confeccionados en forja y madera, y tanto la creatividad, diseño y confección son obra de sus pacientes". "Con este trabajo se les incentiva y motiva para darles, a través de estos trabajos de terapia ocupacional, una atención adecuada a su situación"

LegaNews



Mario De Las Sagras

ACTUALIDAD•COMUNIDAD

La Paz gana el Premio Estrella Princesa 2023 al mejor menú navideño hospitalario de la Comunidad de Madrid

Añadir un

0 12 mins 3 Tiempo de Lectura

El Hospital público **La Paz** de la Comunidad de Madrid ha sido elegido hoy como el **centro con el mejor menú navideño en el VII concurso Estrella Princesa**. El galardón ha sido entregado por la consejera de Sanidad, Fátima Matute, tras una ajustada deliberación del jurado, ya que las cuatro propuestas finalistas han alcanzado un altísimo nivel.

El menú ganador de este certamen, organizado por la Consejería de Sanidad y el Hospital Universitario de La Princesa, donde ha tenido lugar el acto, se compone de **verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco; cordero glaseado con puré de batata y chips de patatas, y crema de limón con mascarpone**.

Durante 120 minutos los cocineros finalistas **han elaborado sus ofertas culinarias** que, posteriormente, han sido degustadas por el jurado, presidido por la consejera de Sanidad, Fátima Matute, acompañada por la directora general de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente, Celia García; la presidenta de la Asociación de Portadores de Válvulas Cardiacas AEPOVAC, Cecilia Salvador, y Miguel Bonet, emprendedor y socio fundador de Ansón y Bonet, consultora de negocio especializada en el desarrollo de conceptos para restaurantes y hoteles.

Matute ha destacado la importancia de este premio “como símbolo del compromiso de la Comunidad de Madrid en el objetivo de mejorar la calidad de vida de los pacientes y sus

familias. Hoy y siempre. Y sobre todo en estas fechas tan especiales". **Entre el 1 de enero y el 30 de noviembre de este año**, la red pública hospitalaria de la Comunidad de Madrid ha ofrecido 11.999.252 servicios de alimentación, entre desayunos, comidas, meriendas y cenas, para atender a las 2.999.813 estancias.

Estímulo para mejorar

Con este certamen se quiere **reconocer el trabajo silente llevado a cabo en las cocinas de los hospitales públicos madrileños**, que son esenciales para la recuperación de los pacientes ingresados y que sirve de estímulo para la mejora constante de sus profesionales. Estas dietas se ciñen a las recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos, en las que **el enfermo puede elegir entre varios menús saludables y variados**, siempre que, debido a su patología, no deba de ingerir un uno específico.

Trofeos elaborados por pacientes de salud mental de Leganés

El trofeo para el ganador del concurso Estrella Princesa, así como los 3 galardones que reconocen a los finalistas, han sido elaborados por los pacientes de los talleres de forja y madera de rehabilitación grave del **Hospital Universitario José Germain de Leganés**.

El Hospital La Paz se suma a los seis ganadores que ya cuentan con la Estrella Princesa: La Fuenfría, en Cercedilla (2017), Severo Ochoa, en Leganés (2018) y Tajo, en Aranjuez (2019). En 2020, año en el que no se pudo celebrar la final por la pandemia por COVID-19, compartieron distinción La Fuenfría, Getafe, La Paz, La Princesa y Virgen de la Torre. En 2021 el triunfo fue para el Hospital Central de la Cruz Roja, San José y Santa Adela, y en 2022 le correspondió al de Getafe.



Telemadrid. Madrid directo

Fecha: 13-12-2023 19:48

Duración: 00:03:14 (Minuto 38.25 al 41:39)

<https://www.telemadrid.es/programas/madrid-directo/Madrid-Directo-14122023-2-2624157563--20231214053903.html>



● DE LUNES A VIERNES DE 16.00 A 19.00 HORAS
Las tardes de RNE

Lourdes Maldonado

X

'Las tardes de RNE' con Lourdes Maldonado es un programa de tú a tú con el oyente, que dará respuestas, planteará preguntas y reflexionará sobre lo que más importa e interesa. Consulta médica, salud mental, consumo, ciencia, música, cultura, libros, curiosidades, historia e historias de la España rural, sexo...

[Más info](#)

rne



Las tardes de RNE

Fecha: 13-12-2023

Comienzo: 18:05

Finalización: 18:07

Duración: 00:01:58

LINK: <https://www.rtve.es/play/audios/las-tardes-de-rne/>

Dossier concurso Estrella Princesa 2023



Buenos días Madrid

Fecha: 13-12-2023

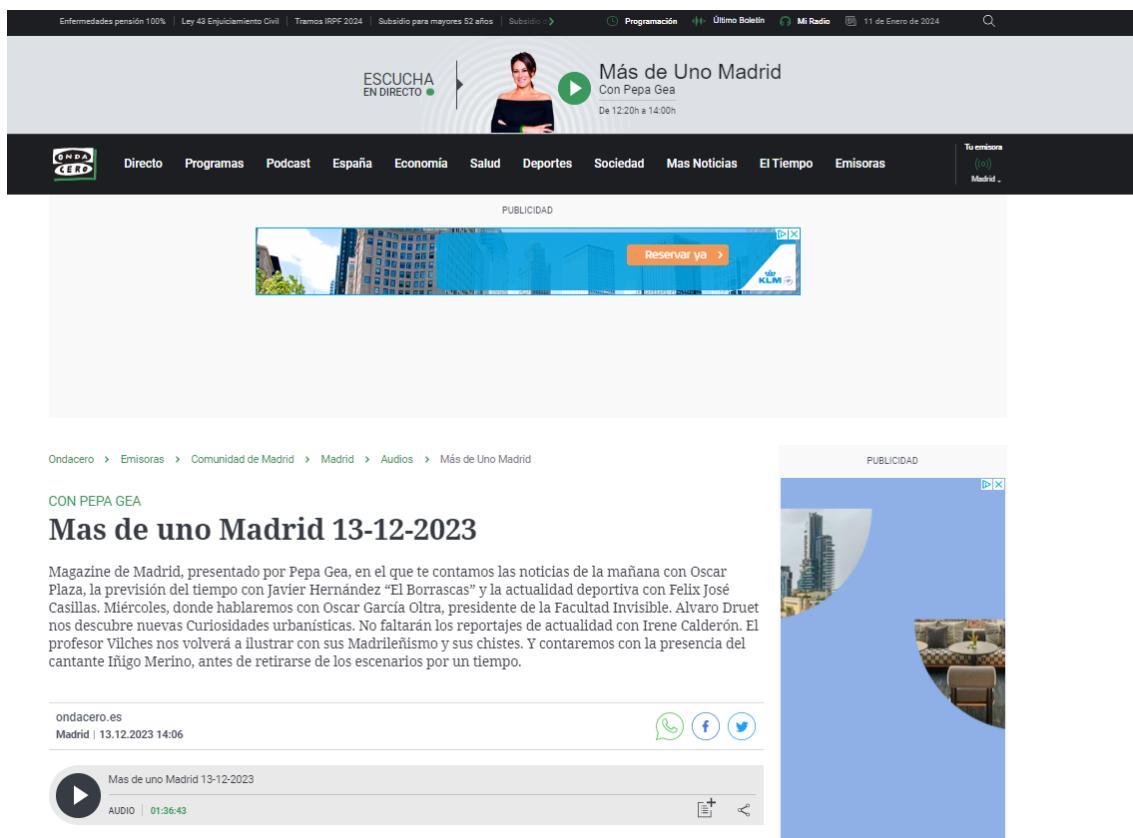
Comienzo: 07:53

Finalización: 07:54

Duración: 00:00:32

LINK: <https://www.telemadrid.es/programas/buenos-dias-madrid/programas-completos/?page=7>

Dossier concurso Estrella Princesa 2023



Enfermedades pensión 100% | Ley 43 Enjuiciamiento Civil | Tramos IRPF 2024 | Subsidio para mayores 62 años | Subsidio > Programación | Último Boletín | Mi Radio | 11 de Enero de 2024 | |

ESCUCHA EN DIRECTO |  | **Más de Uno Madrid**
Con Pepa Géa | De 12:20h a 14:00h

Directo | Programas | Podcast | España | Economía | Salud | Deportes | Sociedad | Mas Noticias | El Tiempo | Emisoras | Tu emisora (0) Madrid

PUBLICIDAD



Ondacero > Emisoras > Comunidad de Madrid > Madrid > Audios > Más de Uno Madrid

CON PEPA GÉA

Mas de uno Madrid 13-12-2023

Magazine de Madrid, presentado por Pepa Géa, en el que te contamos las noticias de la mañana con Oscar Plaza, la previsión del tiempo con Javier Hernández "El Borrascas" y la actualidad deportiva con Félix José Casillas. Miércoles, donde hablaremos con Oscar García Oltra, presidente de la Facultad Invisible. Alvaro Druet nos descubre nuevas curiosidades urbanísticas. No faltarán los reportajes de actualidad con Irene Calderón. El profesor Vilches nos volverá a ilustrar con sus madrileñismos y sus chistes. Y contaremos con la presencia del cantante Iñigo Merino, antes de retirarse de los escenarios por un tiempo.

ondacero.es
Madrid | 13.12.2023 14:06

 Mas de uno Madrid 13-12-2023

AUDIO | 01:36:43



PUBLICIDAD



Más de Uno
Fecha: 13-12-2023
Comienzo: 12:43
Finalización: 12:44
Duración: 00:01:20

LINK: https://www.ondacero.es/emisoras/comunidad-madrid/madrid/audios-podcast/mas-uno-madrid/mas-uno-madrid-13122023_202312136579ac38d670370001a8acbd.html

LARAZÓN 25

MADRID VIVI

PLANES EN MADRID EL TIEMPO EN MADRID EL TRÁFICO EN MADRID

Cuatro hospitales madrileños finalistas de un concurso de cocina navideña

Los hospitales de La Paz, Getafe, Virgen de la Poveda y La Princesa se disputan el premio Estrella Princesa convocado por la Consejería de Sanidad



▲Hospital La Paz, en Madrid Oscar J. Barroso / Europa Press / Oscar J. Barroso / Europa Press

Más leídas

1 El tiempo
Estas son las zonas donde nevará esta semana, según la AEMET

2 Alerta
Sanidad ordena la retirada de varios andadores para personas mayores y pide no usarlos

3 Urbanismo
Guardia Civil detecta 68 viviendas ilegales construidas en terreno protegido en Mejorada del Campo

4 Consejo de Ministros
PSOE y Sumar pactan subir al 10% el IVA de luz y gas, prorrogar las ayudas al transporte público para toda la población y mantener los "impuestazos" a la banca y energéticas

5 Bienestar
El caldo que produce colágeno natural, reduce las arrugas y tiene muchos beneficios para la salud

• BEATRIZ PASCUAL

Creada: 12.12.2023 19:01

Última actualización: 12.12.2023 19:01

Cuatro hospitales públicos de la Comunidad de Madrid han llegado este año a la final del Estrella Princesa, el concurso de cocina navideña en este ámbito que convoca la Consejería de Sanidad. El ganador será elegido entre La Paz de la capital, Getafe, Virgen de la Poveda (en Villa del Prado) y La Princesa, que llega este año a su séptima edición.

La primera fase de la competición culminó el pasado 1 de diciembre y en ella el jurado analizó las candidaturas presentadas. Seleccionar las mejores, de la que saldrá la vencedora, es una decisión compleja por el alto nivel de los menús participantes, que hacen más atractivas las comidas de las personas que se ven obligadas a permanecer ingresadas durante estas fiestas, siempre dentro de las características básicas de las dietas indicadas para ellos.

Mañana, 13 de diciembre los equipos finalistas elaborarán sus propuestas ante los jueces en la cocina de La Princesa, disponiendo para ello de un tiempo máximo de dos horas. Al finalizar, los miembros del tribunal degustarán los distintos platos y escucharán a los chefs su confección, en la que influyen tanto la tipología de los pacientes como los informes nutricionales.

Desde La Paz, aspiran a llevarse el Estrella Princesa de 2023 con unas verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco, de primero; cordero glaseado con puré de batatas y chips de patatas, de segundo; y, para finalizar, crema de limón con mascarpone. El Hospital de Getafe,

que se alzó con el triunfo en 2022, acude en esta ocasión con unas milhojas de calabacín y mariscos; solomillo de cerdo acompañado con puré de manzana y frutos rojos, y tarta tres chocolates.

Por su parte, Virgen de la Poveda apuesta por unos pimientos rellenos de espinacas, piñones y queso azul; canelones de lechazo con velouté de setas y parmesano, y milhojas de turrón. El anfitrión aspira a ganar con un menú compuesto por crema de alcachofas con virutas de jamón, seguido de bacalao club Ranero y, como postre, crème brûlée de naranja.

Las dietas de los hospitales se ciñen a recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y nutricionistas en la conocida como dieta basal, que también se han seguido en los menús para este concurso, que se ofrecerán en sus respectivos centros en fechas señaladas como Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes.

Trofeos elaborados por pacientes

Los galardones Estrella Princesa, para el ganador y los tres finalistas, son elaborados en los talleres de rehabilitación del Hospital Universitario José Germain, centro monográfico de Salud Mental perteneciente a la red pública de la Comunidad de Madrid. Están confeccionados en forja y madera, y tanto la creatividad, diseño y confección son obra de sus pacientes. Con este trabajo se les incentiva y motiva para darles, a través de estos trabajos de terapia ocupacional, una atención adecuada a su situación.

Estas actividades se ofrecen en el centro ambulatorio de tratamiento y rehabilitación de problemas mentales graves que les facilitan su reinserción social y laboral.



The image is a screenshot of a website. At the top, there is a large blue header with the text 'BUENO PARA LA SALUD' in white and orange. To the right of the header is a logo with the text 'BUENO PARA LA VIDA' and three red hearts. Below the header is a blue navigation bar with the following menu items: PORTADA, NOTICIAS (which is highlighted in white), PROTAGONISTAS, ENTREVISTAS, OPINIÓN, REGIONES, HISTORIA, MEDICAMENTOS, AUDIO, VIDEO, ZOOM, and INFORMES. Under the navigation bar, there is a list of topics: Pacientes, Médicos, Farmacias, Pediatría, Oncología, Cirugía, Cardiología, Salud Hombre, Salud Mujer, Nutrición, Estética, Epilepsia, Vida Sana, Tecnología, Industria, Biotecnología, Avances Científicos, Ejercicio Físico, and Mayores. At the bottom of the screenshot, there is a pink footer bar with links: CORONAVIRUS, ASOCIACIONES, COLEGIOS PROFESIONALES, FUNDACIONES, HOSPITALES, and SOCIEDADES CIENTÍFICAS.

La Paz gana el Premio Estrella Princesa 2023 al mejor menú navideño hospitalario

En: [actualidad](#), [Noticias](#)

[Imprimir Correo Electrónico](#)

Redacción, 16-12-2023.- El Hospital público La Paz de la Comunidad de Madrid ha sido elegido como el centro con el mejor menú navideño en el **VII concurso Estrella Princesa**.

El galardón ha sido entregado por la **consejera de Sanidad, Fátima Matute**, tras una **ajustada deliberación del jurado**, ya que las cuatro propuestas finalistas han alcanzado un altísimo nivel.

El menú ganador de este certamen, organizado por la **Consejería de Sanidad y el Hospital Universitario de La Princesa**, donde ha tenido lugar el acto, se compone de verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco; cordero glaseado con puré de batata y chips de patatas, y crema de limón con mascarpone.

Tal y como recoge la Comunidad de Madrid, durante **120 minutos los cocineros finalistas han elaborado sus ofertas culinarias** que, posteriormente, han sido degustadas por el jurado, presidido por la consejera de Sanidad, Fátima Matute, acompañada por la directora general de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente, Celia García; la presidenta de la Asociación de Portadores de Válvulas Cardíacas AEPOVAC, Cecilia Salvador, y Miguel Bonet, emprendedor y socio

fundador de Ansón y Bonet, consultora de negocio especializada en el desarrollo de conceptos para restaurantes y hoteles.

Matute ha destacado la importancia de este premio “como símbolo del compromiso de la Comunidad de Madrid en el objetivo de mejorar la calidad de vida de los pacientes y sus familias. Hoy y siempre. Y sobre todo en estas fechas tan especiales”.

Cuatro hospitales públicos de la Comunidad de Madrid llegan este año a la final del Estrella Princesa, el concurso de cocina navideña en el ámbito sanitario

08/12/2023 | [COMUNIDAD DE MADRID](#) | [NOTAS DE PRENSA](#)

Etiquetas: [COCINA HOSPITALARIA](#)

[CONSEJERÍA DE SANIDAD](#)

[ESTRELLA PRINCESA](#)

[HOSPITAL DE GETAFE](#)

[HOSPITAL LA PAZ](#)

[HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA](#)

[SALUD](#)



[LEER EN FUENTE OFICIAL](#)



Estas imágenes pertenecen a [comunidad.madrid](#)

Cuatro hospitales públicos de la Comunidad de Madrid han llegado este año a la final del Estrella Princesa, el concurso de cocina navideña en este ámbito que convoca la Consejería de Sanidad. El ganador será elegido entre La Paz de la capital, Getafe, Virgen de la Poveda (en Villa del Prado) y La Princesa, que llega este año a su séptima edición.

El pasado 1 de diciembre culminó la primera fase de la competición, en la que el jurado analizó las candidaturas presentadas. Seleccionar las mejores, de la que saldrá la vencedora, es una decisión compleja por el alto nivel de los menús participantes, que hacen más atractivas las comidas de las personas que se ven obligadas a permanecer ingresadas durante estas fiestas, siempre dentro de las características básicas de las dietas indicadas para ellos.

El próximo 13 de diciembre los equipos finalistas elaborarán sus propuestas ante los jueces en la cocina de La Princesa, disponiendo para ello de un tiempo máximo de dos horas. Al finalizar, los miembros del tribunal degustarán los distintos platos y escucharán a los chefs su confección, en la que influyen tanto la tipología de los pacientes como los informes nutricionales.

Desde La Paz, aspiran a llevarse el Estrella Princesa de 2023 con unas verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco, de primero; cordero glaseado con puré de batatas y chips de patatas, de segundo; y, para finalizar, crema de limón con mascarpone.

El Hospital de Getafe, que se alzó con el triunfo en 2022, acude en esta ocasión con unas milhojas de calabacín y mariscos; solomillo de cerdo acompañado con puré de manzana y frutos rojos, y tarta tres chocolates. Por su parte, Virgen de la Poveda apuesta por unos pimientos rellenos de espinacas, piñones y queso azul; canelones de lechazo con velouté de setas y parmesano, y milhojas de turrón. El anfitrión aspira a ganar con un menú compuesto por crema de alcachofas con virutas de jamón, seguido de bacalao club Ranero y, como postre, crème brûlée de naranja.

Cuatro hospitales públicos de la Comunidad de Madrid han llegado este año a la final del Estrella Princesa, el concurso de cocina navideña en este ámbito que convoca la Consejería de Sanidad. El ganador será elegido entre La Paz de la capital, Getafe, Virgen de la Poveda (en Villa del Prado) y La Princesa, que llega este año a su séptima edición.

El pasado 1 de diciembre culminó la primera fase de la competición, en la que el jurado analizó las candidaturas presentadas. Seleccionar las mejores, de la que saldrá la vencedora, es una decisión compleja por el alto nivel de los menús participantes, que hacen más atractivas las comidas de las personas que se ven obligadas a permanecer ingresadas durante estas fiestas, siempre dentro de las características básicas de las dietas indicadas para ellos.

El próximo 13 de diciembre los equipos finalistas elaborarán sus propuestas ante los jueces en la cocina de La Princesa, disponiendo para ello de un tiempo máximo de dos horas. Al finalizar, los miembros del tribunal degustarán los distintos platos y escucharán a los chefs su confección, en la que influyen tanto la tipología de los pacientes como los informes nutricionales.

Desde La Paz, aspiran a llevarse el Estrella Princesa de 2023 con unas verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco, de primero; cordero glaseado con puré de batatas y chips de patatas, de segundo; y, para finalizar, crema de limón con mascarpone.

El Hospital de Getafe, que se alzó con el triunfo en 2022, acude en esta ocasión con unas milhojas de calabacín y mariscos; solomillo de cerdo acompañado con puré de manzana y frutos rojos, y tarta tres chocolates. Por su parte, Virgen de la Poveda apuesta por unos pimientos rellenos de espinacas, piñones y queso azul; canelones de lechazo con velouté de setas y parmesano, y milhojas de turrón. El anfitrión aspira a ganar con un menú compuesto por crema de alcachofas con virutas de jamón, seguido de bacalao club Ranero y, como postre, crème brûlée de naranja.

Las dietas de los hospitales se ciñen a recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y nutricionistas en la conocida como dieta basal, que también se han seguido

en los menús para este concurso, que se ofrecerán en sus respectivos centros en fechas señaladas como Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes.

Elaboración de los trofeos

Los galardones *Estrella Princesa*, para el ganador y los tres finalistas, son elaborados en los talleres de rehabilitación del Hospital Universitario José Germain, centro monográfico de Salud Mental perteneciente a la red pública de la Comunidad de Madrid.

Están confeccionados en forja y madera, y tanto la creatividad, diseño y confección son obra de sus pacientes. Con este trabajo se les incentiva y motiva para darles, a través de estos trabajos de terapia ocupacional, una atención adecuada a su situación. Estas actividades se ofrecen en el centro ambulatorio de tratamiento y rehabilitación de problemas mentales graves que les facilitan su reinserción social y laboral.

GOVclipping

Actualidad Estatal Autonómico Sectores Herramientas

Búsqueda avanzada Acceder

La Paz gana el Premio Estrella Princesa 2023 al mejor menú navideño hospitalario de la Comunidad de Madrid

13/12/2023 | COMUNIDAD DE MADRID | NOTAS DE PRENSA

Etiquetas: HOSPITALES LA PAZ PREMIO ESTRELLA PRINCESA SALUD SANIDAD

LEER EN FUENTE OFICIAL



El Hospital público La Paz de la Comunidad de Madrid ha sido elegido hoy como el centro con el mejor menú navideño en el VII concurso Estrella Princesa. El galardón ha sido entregado por la consejera de Sanidad, Fátima Matute, tras una ajustada deliberación del jurado, ya que las cuatro propuestas finalistas han alcanzado un altísimo nivel.

El menú ganador de este certamen, organizado por la Consejería de Sanidad y el Hospital Universitario de La Princesa, donde ha tenido lugar el acto, se compone de verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco; cordero glaseado con puré de batata y chips de patatas, y crema de limón con mascarpone.

Durante 120 minutos los cocineros finalistas han elaborado sus ofertas culinarias que, posteriormente, han sido degustadas por el jurado, presidido por la consejera de Sanidad, Fátima Matute, acompañada por la directora general de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente, Celia García; la presidenta de la Asociación de Portadores de Válvulas Cardíacas AEPOVAC, Cecilia Salvador, y Miguel Bonet, emprendedor y socio fundador de Ansón y Bonet, consultora de negocio especializada en el desarrollo de conceptos para restaurantes y hoteles.

Matute ha destacado la importancia de este premio "como símbolo del compromiso de la Comunidad de Madrid en el objetivo de mejorar la calidad de vida de los pacientes y sus familias. Hoy y siempre. Y sobre todo en estas fechas tan especiales".

Entre el 1 de enero y el 30 de noviembre de este año, la red pública hospitalaria de la Comunidad de Madrid ha ofrecido 11.999.252 servicios de alimentación, entre desayunos, comidas, meriendas y cenas, para atender a las 2.999.813 estancias.

Estímulo para mejorar

Con este certamen se quiere reconocer el trabajo silente llevado a cabo en las cocinas de los hospitales públicos madrileños, que son esenciales para la recuperación de los pacientes ingresados y que sirve de estímulo para la mejora constante de sus profesionales.

El Hospital público La Paz de la Comunidad de Madrid ha sido elegido hoy como el centro con el mejor menú navideño en el VII concurso Estrella Princesa. El galardón ha sido entregado por la consejera de Sanidad, Fátima Matute, tras una ajustada deliberación del jurado, ya que las cuatro propuestas finalistas han alcanzado un altísimo nivel.

El menú ganador de este certamen, organizado por la Consejería de Sanidad y el Hospital Universitario de La Princesa, donde ha tenido lugar el acto, se compone de verduras asadas con bacalao ahumado y salsa Romesco; cordero glaseado con puré de batata y chips de patatas, y crema de limón con mascarpone.

Durante 120 minutos los cocineros finalistas han elaborado sus ofertas culinarias que, posteriormente, han sido degustadas por el jurado, presidido por la consejera de Sanidad, Fátima Matute, acompañada por la directora general de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente, Celia García; la presidenta de la Asociación de Portadores de Válvulas Cardíacas AEPOVAC, Cecilia Salvador, y Miguel Bonet, emprendedor y socio fundador de Ansón y Bonet, consultora de negocio especializada en el desarrollo de conceptos para restaurantes y hoteles.

Matute ha destacado la importancia de este premio "como símbolo del compromiso de la Comunidad de Madrid en el objetivo de mejorar la calidad de vida de los pacientes y sus familias. Hoy y siempre. Y sobre todo en estas fechas tan especiales".

Entre el 1 de enero y el 30 de noviembre de este año, la red pública hospitalaria de la Comunidad de Madrid ha ofrecido 11.999.252 servicios de alimentación, entre desayunos, comidas, meriendas y cenas, para atender a las 2.999.813 estancias.

Estímulo para mejorar

Con este certamen se quiere reconocer el trabajo silente llevado a cabo en las cocinas de los hospitales públicos madrileños, que son esenciales para la recuperación de los pacientes ingresados y que sirve de estímulo para la mejora constante de sus profesionales.

Estas dietas se ciñen a las recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos, en las que el enfermo puede elegir entre varios menús saludables y variados, siempre que, debido a su patología, no deba de ingerir un uno específico.

Trofeos elaborados por pacientes de salud mental

El trofeo para el ganador del concurso *Estrella Princesa*, así como los 3 galardones que reconocen a los finalistas, han sido elaborados por los pacientes de los talleres de forja y madera de rehabilitación mental grave del Hospital Universitario José Germain.

El Hospital La Paz se suma a los seis ganadores que ya cuentan con la Estrella Princesa: La Fuenfría, en Cercedilla (2017), Severo Ochoa, en Leganés (2018) y Tajo, en Aranjuez (2019). En 2020, año en el que no se pudo celebrar la final por la pandemia por COVID-19, compartieron distinción La Fuenfría, Getafe, La Paz, La Princesa y Virgen de la Torre. En 2021 el triunfo fue para el Hospital Central de la Cruz Roja, San José y Santa Adela, y en 2022 le correspondió al de Getafe.



UNIDAD DE COMUNICACIÓN