

ACTIVIDADES NAVIDEÑAS EN EL SERVICIO MADRILEÑO DE SALUD

IX Concurso de Cocina Hospitalaria Navideña de la Comunidad de Madrid

“ESTRELLA PRINCESA”

El equipo de Comunicación de la Consejería de Sanidad es consciente de la enorme dedicación de todos los profesionales que componen la organización del Servicio Madrileño de Salud, así como de las direcciones generales que, sin pertenecer a la parte asistencial, desde la Consejería de Sanidad realizan una importante labor para que la sanidad madrileña sea considerada una de las mejores del mundo.

Coincidente con las fechas navideñas es aún más esencial el reconocimiento de todos y cada uno de los profesionales que componen nuestra sanidad.

En la parte asistencial, serán muchos los pacientes que pasen unas fiestas tan familiares como la Navidad ingresados en los centros hospitalarios de la región. Fechas y festividades muy arraigadas en nuestra sociedad y que invitan a la reunión de la familia, por lo que cobra todavía mayor importancia el concurso de cocina hospitalaria navideña. Un certamen que alcanza su novena edición, todas ellas celebradas de manera consecutiva, incluso en los momentos más complejos por la pandemia.

Este certamen deja ver el trabajo silencioso de todo el equipo de restauración de los hospitales del Servicio Madrileño de Salud. Con una actividad que refleja el ánimo y entusiasmo que todo el personal de un centro hospitalario pone para que, en fechas tan señaladas, estar ingresado sea lo más llevadero posible. Una realidad que demuestra la humanización de nuestro sistema sanitario, y deja ver la importancia de los profesionales que componen nuestra Sanidad.

El concurso vuelve a contar con los trofeos elaborados por los pacientes de los talleres del Hospital José Germain que, a través de los galardones, muestran el trabajo que cada día hacen tanto en forja, madera, como grabados e impresión, dentro de las actividades que desarrollan en este hospital público de la Comunidad de Madrid, monográfico de Salud Mental, ubicado en el municipio de Leganés.

Una actividad de responsabilidad sociosanitaria, de compromiso con la sociedad, que contribuye a informar y fomentar el conocimiento de los ciudadanos en las labores que realizan cada día los profesionales en las instituciones sanitarias públicas de la Comunidad de Madrid.

IX CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID “ESTRELLA PRINCESA”

BASES

1. Objetivos

La Consejería de Sanidad, a través de su Gabinete de Comunicación, y con la colaboración del Hospital Universitario de La Princesa, persigue con el **IX Concurso de cocina hospitalaria navideña Estrella Princesa** varios objetivos:

- Promocionar estrategias de humanización de la asistencia sanitaria para pacientes ingresados en los hospitales a través de la gastronomía.
- Potenciar el arte de la cocina en la dieta de los pacientes hospitalizados.
- Reconocer la labor de los equipos de cocina hospitalaria por sus proyectos gastrosaludables.
- Fusionar las técnicas gastronómicas con la ciencia dietética en las cocinas hospitalarias.
- Hacer más llevadera la Navidad a los pacientes ingresados en unas fechas tan señaladas.

2.- Participantes

Podrán participar en el concurso todos los hospitales del SERMAS a través del personal responsable de la cocina del centro, que deberá conformar su equipo participante.

3. Fases del concurso

El Concurso está diseñado en dos fases:

Primera fase

Los equipos participantes presentarán una propuesta gastronómica para el menú basal de los pacientes ingresados en su Hospital que deberá ser servido en alguno de los días del periodo navideño (24 de diciembre de 2025 a 6 de enero de 2026: Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo, o Reyes).

En esta primera fase del concurso, se admitirán las propuestas gastronómicas de menús para niños que los centros infantiles monográficos como el Hospital Universitario Niño Jesús, o todos los que disponen de Servicio de Pediatría,

ofrecen a sus “pequeños pacientes” durante las fechas más señaladas del periodo navideño.

Las propuestas de menú infantil se harán por escrito con las mismas características del punto 3.1 y 4. La elección del ganador de la *Estrellita Princesa* se decidirá de entre las recibidas en la primera fase del concurso.

La propuesta ganadora será cocinada en el centro hospitalario de origen y transportada al Hospital Universitario de La Princesa para ser mostrada ante el jurado junto a las 4 propuestas para adultos, aunque no habrá degustación de la misma.

Los hospitales podrán aportar propuesta para adultos y propuesta infantil, optando indistintamente a ambas categorías.

La propuesta gastronómica deberá incluir los siguientes apartados

- Informe nutricional del menú.
- Ingredientes necesarios para la elaboración de menú. **Todos los ingredientes necesarios deberán ser de los habitualmente utilizados en la cocina del hospital. Ver anexo de los ingredientes permitidos.** La utilización de ingredientes no habituales en los menús hospitalarios podrá ser motivo de descalificación.
- Propuesta de presentación con documentación gráfica en formato JPG
- Propuesta de presentación con documentación en vídeo (grabado en formato horizontal) que será utilizada para la difusión de los 4 menús finalistas.
- Propuesta específica de acción y/o compromiso del equipo participante con el plan de Humanización y Responsabilidad Socio Sanitaria de su Hospital dentro de su ámbito de trabajo.
- Currícula de los miembros del equipo participante

La presentación de la propuesta se efectuará utilizando exclusivamente el formato de presentación de power point que se adjunta a estas bases.

De entre todas las propuestas recibidas, cuatro de ellas serán seleccionadas por el jurado, o las personas designadas por el mismo.

Segunda fase

El **miércoles 17 de diciembre de 2025**, los 4 equipos de cocina seleccionados elaborarán sus propuestas en las cocinas del Hospital Universitario de la Princesa. Cada equipo contará con un máximo de tres personas para esta fase para la elaboración de los menús. Y facilitarán un miembro más para, una vez finalizada la elaboración, proceder junto con el equipo de personal de la cocina del Hospital de La Princesa a la recogida y limpieza de la misma.

Los ingredientes para la elaboración del menú deberán ser aportados por cada equipo participante. El tiempo de ejecución y presentación del menú **será de dos horas**. El representante de cada equipo, una vez finalizado la elaboración del menú, realizará una presentación del mismo al jurado, quien procederá a su degustación.

3.1.- Valoración de las propuestas (fase I y II)

Se valorarán las propuestas sobre un total de 100 puntos a tener en cuenta los siguientes apartados:

- Informe nutricional del menú: Máximo 40 puntos
- Presentación del menú: Máximo 30 puntos
- Propuesta específica de acción y/o compromiso del equipo participante con el plan de Humanización y Responsabilidad Socio Sanitaria de su hospital dentro de su ámbito de trabajo: Máximo 20 puntos.
- Número de dietas no basales compatibles con el menú basal diseñado para el concurso: Máximo 10 puntos (este dato debe incluirse en el informe nutricional)

Es necesario puntuar en todos los apartados.

4.- Recepción de propuestas escritas

Los equipos de cocina participantes enviarán sus propuestas en el formato adjunto, por correo electrónico a la siguiente dirección concurso.cocina@salud.madrid.org; hasta el **lunes 1 de diciembre de 2025 a las 15.00 horas**.

En el mismo correo deberán venir identificados claramente con los siguientes datos:

- Nombre del hospital participante
- Nombres de los miembros del equipo
- Identificación de la persona de contacto

- Correo electrónico
- Teléfono de contacto

Utilizando para ello únicamente el fichero adjunto.

5- Premios

Un premio ganador, Estrella Princesa 2025 al mejor Menú de Navidad

Tres accésit / finalistas

El premio *Estrellita Princesa 2025* para el mejor menú infantil de Navidad

6- Jurado

El jurado estará integrado por 4 miembros que respondan a los siguientes perfiles:

- La consejera de Sanidad de la Comunidad de Madrid, o persona en quien delegue.
- Un paciente del Servicio Madrileño de Salud
- Un profesional de reconocido prestigio o representante de la D.G. de Humanización, Atención y Seguridad del Paciente
- Un cocinero profesional, persona del ámbito gastronómico o de reconocido prestigio

7.- Fallo

El fallo del jurado del concurso será inapelable y se hará público el mismo día de la elaboración del menú presencial en la cocina del Hospital Universitario de La Princesa, tras la degustación de los mismos.

8- Aceptación

La participación en el certamen implica la total aceptación y conformidad con lo dispuesto en las presentes bases. La Consejería de Sanidad será la propietaria de los derechos de explotación y difusión de las propuestas presentadas.

La Consejería de Sanidad podrá elaborar un conjunto de menús de Navidad y publicarlos a través de sus medios de comunicación y redes sociales con el objetivo de mostrar el trabajo de los equipos de cocina de los hospitales del Servicio Madrileño de Salud.

La celebración de la final del concurso en las cocinas del Hospital Universitario de La

Princesa de forma presencial queda supeditada en todo momento a las medidas sanitarias adoptadas y las recomendaciones de las autoridades sanitarias.

FORMATOS PARA EL ENVÍO DE VÍDEOS:

- Los vídeos, si son grabados con dispositivos móviles, deberán ser grabados en posición horizontal. **(máximo 5 minutos).**
- Para el concurso de cocina será necesario grabar:
 - Ingredientes (colocados en una mesa, en crudo)
 - Diferentes pasos en la elaboración de los menús
 - Explicaciones claras y concisas del cocinero en cada paso de la elaboración del menú
 - Presentación de los platos finalizados, tal y como se presentaría al paciente en la habitación (foto).

(Los vídeos serán enviados en bruto, sin edición, rótulos, ni música de fondo)

Madrid, 9 de noviembre de 2025