

El próximo martes, día 19, tendrá lugar el fallo, con la elaboración y degustación de los menús en el Hospital de La Princesa

---

## Sanidad celebra el primer concurso de cocina hospitalaria navideña entre los hospitales de la región

- La cocina del hospital premiado por su menú de Navidad recibirá una “Estrella Princesa”, hospital organizador del concurso
- El objetivo es poner en valor el trabajo de los profesionales de hostelería hospitalaria y servir de estímulo a su mejora constante
- Cada año, los hospitales del Servicio Madrileño de Salud sirven más de 7 millones de comidas

**16 de diciembre de 2017.-** La Consejería de Sanidad, a través del Hospital La Princesa y la Viceconsejería de Humanización, ha organizado el Primer Concurso de Cocina Navideña Hospitalaria, que premiará el mejor menú de Navidad entre todos los hospitales del Servicio Madrileño de Salud.

El pasado jueves se reunió el jurado en la primera fase, presidido por el viceconsejero de Humanización, Fernando Prados, y compuesto por tres jefes de cocina, de hospitales de I, II y III nivel de complejidad, una endocrina, una dietista y una representante de los pacientes, Raquel Alcalde, de la Asociación Freno al Ictus.

Tras analizar los menús previstos para Navidad por los hospitales de la región se han seleccionado cuatro finalistas: el Hospital La Paz presentó un menú compuesto por ensalada de bacalao, mango, granada y escarola de primero, de segundo carrilleras ibéricas al vino tinto, y de postre suflé de chocolate con texturas de naranja; el Hospital de La Princesa presentó un entrante de boquerones al limón, un primer plato de verduras con crema de pimiento asado, un segundo de merluza en salsa marinera y mousse de turrón de postre; por su parte, el Hospital Puerta de Hierro-Majadahonda elaborará un primero de milhojas de lombarda confitada, de segundo lomo de salmón, y de postre capuccina de yema con frosting de queso cremoso; y por último el hospital de La Fuenfría elaborará su propuesta de menú compuesta por escalibada de la huerta de Aranjuez, rape relleno y carpaccio de piña de postre.

El objetivo de esta actividad, en la que han participado en su primera fase 29 hospitales del Servicio Madrileño de Salud, es poner en valor el trabajo de los profesionales de cocina y hostelería de los hospitales madrileños, cuya labor es esencial para la recuperación de la salud de los pacientes, y al mismo tiempo

servir como estímulo de mejora constante en el día a día de los profesionales de las cocinas de los hospitales madrileños.

Los equipos de cocina de los cuatro hospitales seleccionados en esta primera fase deberán elaborar los menús en la cocina del Hospital La Princesa el próximo martes 19 para la degustación y fallo del premio por parte del jurado. La cocina del hospital ganador recibirá de mano del consejero de Sanidad, Enrique Ruiz Escudero, el reconocimiento “Estrella Princesa”, hospital promotor y organizador del concurso.

En los hospitales de la Comunidad de Madrid se sirvieron el año pasado más de 7.250.000 comidas y cenas a los pacientes. Las dietas de los hospitales se ciñen a recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y dietistas. El paciente puede elegir entre varios menús con la doble finalidad de que, además de “comida saludable”, tengan variedad en su alimentación. Todo esto siempre que el paciente, debido a su patología, no deba tomar una dieta específica.