

Lola Moreno ha asistido hoy a la clausura y entrega de premios del III Torneo de Cocina de Orpea

La Comunidad ha realizado en lo que va de año 1.373 inspecciones de calidad en sus centros de mayores

- A través del Plan de Calidad e Inspección 2017-2018, la Comunidad realiza en sus centros dos inspecciones al año

23 de octubre de 2018.- La Comunidad de Madrid ha realizado en lo que va de año un total de 1.373 inspecciones en sus centros de mayores, a través del Plan de Calidad e Inspección 2017-2018, que vela por la atención que reciben las personas usuarias de los Centros de Servicios Sociales y Servicios de Acción Social de la región.

La Consejería de Políticas Sociales y Familia es muy rigurosa en la atención que se presta a nuestros mayores y, por ello, Lola Moreno, ha recordado que “la Comunidad de Madrid realiza el doble de inspecciones de lo que exige la ley”.

Moreno, que ha asistido hoy a la clausura y entrega de premios del III Torneo de Cocina de Orpea en el que han participado 44 chef de centros residenciales y de día de toda España, ha destacado la importancia de poner en valor la alimentación en los centros donde residen nuestros mayores y el alto grado de profesionalidad de sus chef.

“La alimentación de nuestros mayores constituye una prioridad para nosotros, por eso, en los centros de día anexos de la Agencia Madrileña de Atención Social, se desarrolla la programación y elaboración de las diferentes dietas en base a los criterios del manual ‘Bases dietéticas para la Alimentación y Nutrición en Residencias de Mayores de la AMAS’, elaborado por profesionales de la Agencia y la cátedra de Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid y, se planifican a través de la aplicación informática HIRE (Historia Integral del residente), que ofrece directamente el balance de macronutrientes y calorías de cada menú, garantizando una dieta equilibrada y completa”, ha dicho Moreno.

La Estrategia de Atención a las Personas Mayores de la Comunidad de Madrid incluye varias medidas relacionadas con la alimentación, entre ellas, se está planificando ‘Acercar la nueva cocina a las personas mayores’, con la que se pretende incorporar al menú habitual de los centros la degustación de platos elaborados por algún restaurante y cocinero de reconocido prestigio.