

La viceconsejera de Humanización Sanitaria ha conocido los servicios de Dietética y Alimentación de este centro

La Comunidad de Madrid invierte cerca de 600.000 euros en mejoras del Servicio de Alimentación del Hospital público Rodríguez Lafora

- Han sido adquiridos carros isotérmicos que evitan la pérdida de temperatura durante la distribución
- Se ha comprado también un nuevo túnel de lavado, hornos de convección, trituradores y equipamiento y menaje de cocina
- Los menús que se sirven diariamente a los pacientes son publicados con imágenes en la web del hospital

17 de noviembre de 2021.- La Comunidad de Madrid ha invertido 584.471 euros en mejoras del Servicio de Alimentación del Hospital Doctor Rodríguez Lafora. El nuevo equipamiento y las reformas de instalaciones ofrecen una mayor calidad a los pacientes ingresados, con la adquisición de carros isotérmicos y nuevo menaje que evita la pérdida de temperatura durante la distribución de las bandejas a las diferentes zonas del centro.

La viceconsejera de Humanización Sanitaria, María Dolores Moreno, ha visitado los servicios de cocina de este hospital monográfico en Salud Mental, donde ha podido ver los trabajos de emplatado y distribución de los carros isotérmicos por los diferentes comedores y habitaciones del centro. La adquisición de los carros y la adecuación de la instalación eléctrica para conectar estos dispositivos que garantizan la temperatura óptima de la comida ha conllevado una inversión de 241.119,12 euros.

A estas mejoras en la distribución, se suman las actuaciones en la propia cocina en los últimos años, como han sido la compra de un nuevo túnel de lavado para bandejas y menaje, hornos de convección, trituradoras, equipamiento de cocina de diverso tipo, entre los que se encuentran cortadoras de carne, picadoras, peladoras de patatas o abatidores entre otros, que ha supuesto un gasto, junto con la renovación de la instalación eléctrica de la cocina, de 343.352,17 euros.

Además, se ha incluido la compra de una mesa caliente, carros de traslado de termos, así como calienta bricks para mantener una temperatura idónea en desayunos y meriendas.

“El hospital es su hogar. Por ello la alimentación, y más con pacientes de media y larga estancia, es un área muy importante para su mejora y evolución”, ha

explicado Moreno, que durante la visita ha estado acompañada por la directora de Humanización y Atención al Paciente, Paula Gómez Angulo, la coordinadora de la Oficina Regional de Salud Mental, Mercedes Navío, y el director gerente del hospital, Carlos Marfull.

Con las medidas implantadas se mejora la humanización durante el ingreso, a lo que hay que añadir la puesta en marcha de la publicación en la página web del hospital de los menús que van a tomar los pacientes cada día. “Una visualización del magnífico trabajo realizado en las cocinas de este hospital público de la Comunidad de Madrid, que permite que pacientes y familiares conozcan los platos que van a tomar de la misma manera que son servidos”. <https://www.comunidad.madrid/hospital/rlafora/nosotros/comemos-hoy>.

HUMANIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA

Hasta un total de 22 dietas cubren los distintos requerimientos nutricionales de los pacientes de este centro, al tiempo que se garantiza el correcto abordaje nutricional. Desde la dieta basal se desarrollan el resto, bien sean de textura modificada, control de residuos, síndrome metabólico, vegetariana, sin cerdo... de tal forma que se cubren tanto las necesidades nutricionales del paciente como su pauta de alimentación elegida por motivos religiosos y/o personales.

El Servicio de Cocina del Hospital Doctor Rodríguez Lafora fue finalista en el *Concurso de Cocina Hospitalaria Estrella Princesa* del año 2019 y, además de los más de 260 menús que realizan para sus pacientes, confecciona la alimentación de los 130 menús que se sirven en el Hospital de Cantoblanco.