

**1**
Preparación y cocinado de los alimentos

El primer paso, una vez picadas las verduras o troceado y limpiado los pescados o carnes, es cocinarlos en grandes marmitas, planchas y hornos. La imagen muestra tal preparación en el Río Hortega de Valladolid.

**2**
Temperatura adecuada y conservación

Una vez preparada la comida, o bien se mantiene caliente en las marmitas, o bien se lleva a la abatidora para su rápido enfriamiento y conservación en frío, como en la foto; lo que garantiza el control bacteriológico.

**5**
Cintas de emplatado para cada menú

Bajo estrictas normas de higiene, el personal de la cocina va 'construyendo' el menú de cada paciente en su bandeja. Cada pinche distribuye unos platos en concreto según le acerca la cinta a su altura cada bandeja. Usan guantes térmicos para soportar el calor de la vajilla, que está a 80 grados centígrados, para mantener la comida caliente. Cada comida supone unas 445 bandejas en el Río Hortega.



REPORTAJE GRÁFICO DE ALBERTO MINGUEZA

Los hospitales públicos sirven cada día más de 9.670 comidas y cenas

Higiene, organización y calidad gastronómica y terapéutica configuran los pilares de las cocinas de Sacyl

ANA SANTIAGO

VALLADOLID. Desde la compra de productos frescos y perecederos hasta la 'mesa' de cada paciente, las cocinas hospitalarias responden a una organización y profesionalidad más que precisa. Cada corte de ver-

dura, preparado de café, pescado al horno, vapor o plancha, reparto en función del tipo de dietas y distribución por las habitaciones. Todo tiene su momento preciso.

Pinches, cocineros, gobernantas... preparan, cada día, una media de 4.837 comidas en los hospitales públicos de Castilla y León y un número algo más ligero por las altas pero similar de cenas y desayunos, y un poco más reducido de meriendas. Más, en cualquier caso, de 9.674 raciones cada día. Y no solo es cuestión de cantidad, sino de variedad

para responder a todo tipo posible de intolerancias o alergias alimentarias, necesidades nutritivas según la patología, suplementos no farmacológicos, menús normales, de dieta blanda, para diabéticos, astrincentes, hipocalóricos, hiperprotéicos, pediátricos... Y, sin fallos, cada bandeja para cada paciente concreto, con nombre y apellidos. Y con buena presentación.

Preparación, emplatado, distribución por plantas y habitaciones. Transporte y recogida son puntos en común en todos los hospitales siem-

pre bajo marcada normativa y exigencia de higiene y manipulación de alimentos, de conservación adecuada de temperaturas tanto en frío como en caliente, y el fundamental principio de la 'marcha adelante', un sistema de organización que mueve los alimentos por diferentes zonas de trabajo, por los caminos más cortos posibles y, siempre, desde lo sucio hacia lo limpio. Sin cruces.

Por concurso público en busca del mejor precio o directamente en función de necesidades o producto de temporada, son miles de kilos los

que Sacyl compra cada año. Los hospitales consumieron en 2016 ni más ni menos que 8,7 millones de euros en víveres. Más de 450.000 euros solo en pan. Más de cien mil litros de leche; 730.000 kilos de verduras y hortalizas frescas -de ellas, 316.000 kilos de patatas-; 58.000 docenas de huevos, además de 31.000 litros del mismo producto pero líquido pasteurizado. Fruta, otros 570.000 kilos y 21.000, de legumbres. Más de 146.000 kilos de pollo y de 145.000 de carne. La bolsa de la compra también suma 613.000 litros de leche, 1,3 millones de yogures y casi 800.000 sobrecitos de café y 450.000 de infusiones.

Uno de los más modernos y con mejor fama de calidad es el Río Hortega de Valladolid. El estreno de las instalaciones, en 2008, permitió «que mejoráramos un fallo histórico, que era que acumulá-





3

Lubinas, preparadas para el horno

Siempre más pescado que carne, y habitualmente pez espada, lubina o salmón, se cocina de forma natural y poco cargada de sal y especias al horno, plancha o cocido. Las formas más saludables.



4

Una etiqueta con el menú de cada paciente

El Río Hortega ofrece menús electivos con dos posibilidades por plato, además de las dietas terapéuticas para cada tipo de restricción. Unas tarjetas, con nombre y apellidos del paciente, recogen su dieta del día.



6

Las bandejas cargadas llegan al carro

Una vez completados los menús, las bandejas se colocan en los carros para su reparto por las habitaciones. Hay 20 pinches por turno diurno y dos en el nocturno. Y ocho cocineros, además de la jefa de grupo, y tres gobernantas.



7

El robot se sube al ascensor

Hay ascensores de uso exclusivo para los carros robotizados que distribuyen la comida y la lencería por las habitaciones. Por los pasillos conviven con usuarios y personal.



8

Distribución de menús por habitaciones

Los carros robotizados son los encargados de llevar cada planta las bandejas correspondientes con la comida. Disponen de un detector de obstáculos para no atropellar a nadie.



9

Descarga de bandejas y entrega

El personal descarga el carro de la plataforma robotizada y de forma personal reparte a cada paciente su menú. Esto se repite hacia las 8:00 horas, las 13:00, las 17:00 y las 20:00 horas.



10

Y la comida llega al paciente como recién hecha

Recipientes isotérmicos y un sistema rápido de distribución logran que la comida, caliente o fría, llegue como recién hecha para cada paciente.



fiñana y las 19:00 horas todas las ingestas. Pusimos un turno de noche y hay una organización de tal forma que, cada equipo que entra, empieza por servir lo preparado por el anterior, preparar la siguiente comida cuyos platos fregará el siguiente... de esta forma se puede alargar la ingesta y distribuir con mayor equilibrio el trabajo. Ahora a las 7:30 horas llega el panadero y media hora más tarde ya está emplatado con el resto del desayuno. La comida es desde las 13:00; 17:00, la merienda, y 20:00 horas, la cena», explica Marina García Benito, jefa de Hostelería del Río Hortega.

Son 68 pinches -20 por turno diurno- y ocho cocineros, una jefa de grupo y tres gobernantas los profesionales que hacen posible poner en las bandejas -unas 445 cada vez- además de los terapéuticos, menús normales que permiten escoger entre dos primeros, dos segundos y

otros tantos postres. Algo que el paciente decide la noche anterior a través del monitor de su cabecero.

En el desayuno se permite escoger entre mantequilla, aceite o tomate... La oferta se repite cada día de la semana, pero varía de la temporada del verano a la del invierno, incluso el función del mercado -el pez espada se cambió por lubina o salmón, por ejemplo- y se revisa las de menor aceptación para hacer cambios cada determinado tiempo. Siempre hay unos básicos habituales como las naranjas, manzanas o peras y verduras habituales y algunos productos de temporada como la nectarina o el melocotón. «Trabajamos con el 5+2, es decir, entre semana se prepara buena parte de lo necesario para las raciones del fin de semana. Todo esta tabulado, medido en función del histórico y la experiencia. Los primeros siempre son de mayor cantidad, y los segun-

dos, más ajustados, pero también contamos con un menú comodín para cualquier sustitución o ampliación», destaca la responsable de toda esta intendencia.

Así, con un engranaje perfectamente ajustado apenas sobra comida, pero si pasa, se tira. «Los alimentos se mantienen calientes en las marmitas hasta el momento del emplatado, que garantiza la continuidad de las temperaturas con tapas, platos y el bol isotérmicos. Hacen falta guantes para manejar la vajilla. Hablamos de 80 grados. Y, con las abatidoras -un sistema de enfria-

miento rápido de los alimentos que disminuye la posibilidad de multiplicación de bacteria- se logra mantener en condiciones los alimentos fríos», explica Marina García. Un sistema de etiquetas que recogen las especificidades de cada paciente se coloca en cada bandeja y, de esta forma, se va sirviendo la elección o la prescripción marcada en la cadena de emplatado. Cada pinche se sitúa junto a determinadas bandejas con comida y sirve cuando le corresponde a sus platos. Gorros y mascarillas garantizan la no contaminación de los alimentos en la cinta de emplatado.

El paso siguiente supone tapar las bandejas de cada paciente, colocarlas en los carros y van a las plantas por el sistema de plataformas robotizadas. Una ayuda, los robots, que son todo un lujo poco habitual en los hospitales y muy útil en el nuevo complejo asistencial que es mar-

cadamente horizontal. Estas máquinas automatizadas recorren se mueven lentamente por los pasillos del hospital, se paran si detectan obstáculos, cogen y suben al ascensor y llegan a la bahía de la planta correspondiente, al control de enfermería. Aquí se descargan y ya de forma personalizada se reparte por las habitaciones.

Robot para la lencería

Estos robots no solamente reparten la comida, también se encargan de llevar la ropa de cama y toallas a las distintas plantas. El Río Hortega gestiona entre 81.000 y 91.000 kilos de ropa al mes, entre la de los pacientes y la del propio personal. Hay además un moderno sistema de dispensación que, con un código, entrega cada bata a cada profesional contabilizando perfectamente lo entregado para lavar y planchar y lo sacado para usar.

La Consejería de Sanidad gasta al año unos 8,7 millones de euros en viveres