

El consejero de Sanidad, Jesús Sánchez Martos, ha acudido a la presentación del menú junto a los jefes de cocina de cada hospital

## El chef Javier Muñoz diseña la cena de Nochebuena para tres hospitales madrileños de media estancia

- El menú se servirá a más de 300 pacientes y familiares en los hospitales La Fuenfría, Guadarrama y Virgen de la Poveda
- En estos centros los enfermos pasan periodos de ingresos muy largos y la gestión basada en la humanización adquiere un valor especial
- Los platos han sido valorados por la Unidad de Nutrición del Hospital Universitario La Paz

**23 de diciembre de 2016.-** El chef Javier Muñoz ha diseñado la cena de Nochebuena para tres hospitales madrileños de media estancia, en concreto los de La Fuenfría, Guadarrama y Virgen de la Poveda. Esta creación gastronómica ha sido presentada hoy por el consejero de Sanidad, Jesús Sánchez Martos, el célebre cocinero y los responsables de cocina de estos tres hospitales, además de la jefa de la Unidad de Nutrición del Hospital Universitario La Paz, encargada de la valoración nutricional de los platos navideños.

Javier Muñoz García es chef y director ejecutivo del restaurante situado en la sexta planta del Palacio de Cibeles del grupo Adolfo-Toledo. Ha elaborado el menú de la cena de Nochebuena para los pacientes ingresados esa noche en los citados hospitales que no necesiten, por sus patologías, ingerir una dieta específica.

El menú se ofrecerá también a los familiares que esa noche acompañen a los pacientes. En total cerca de 300 personas podrán degustar los platos elaborados para la ocasión de manera solidaria por el prestigioso cocinero. Los platos y sus ingredientes han sido elegidos teniendo en cuenta las pautas y limitaciones nutricionales a las que, evidentemente, deben atenerse estos pacientes e incluso algunos de sus ingredientes han formado parte de los menús ofrecidos otros años.

El menú denominado “*Compartir Navidad. Luna de diciembre*” está compuesto por un primero de quinoa en remolacha, espárragos verdes, zanahoria y hierbas aromáticas; un segundo de lechón, su propio jugo, calabaza y tomate asado; y un postre de bizcocho, crema de mora y limón. La doctora Carmen Gómez Candela, jefa de la Unidad de Nutrición del Hospital Universitario La Paz, ha

especificado, asimismo, los valores y características de todos los alimentos que serán servidos.

El menú ha sido explicado al detalle por el chef Javier Muñoz a los tres jefes de cocina de La Fuenfría, Ricardo Saugar San José; de Guadarrama, María Paz Rojo Mata y del Hospital Virgen de la Poveda, Ignacio Cordobés Paniagua, quienes así podrán elaborar, junto a sus equipos, todos los platos esa noche tan especial.

## **ATENCIÓN A LOS PACIENTES MÁS CERCANA**

Esta iniciativa forma parte de la gestión integral en materia de humanización en la atención sanitaria, que se ha convertido en uno de los pilares básicos del día a día en cualquiera de las actividades que se realizan con los pacientes, de manera que se va más allá en el diagnóstico clínico y el tratamiento, introduciendo en sus cuidados cualquier proyecto que pueda mejorar su bienestar emocional.

Los centros sanitarios de La Fuenfría, Guadarrama y Virgen de la Poveda, son hospitales de media y larga estancia, es decir, lugares a los que son derivados pacientes de otros centros madrileños cuyas patologías (rehabilitación, paliativos, crónicos...) requieren de estancias más prolongadas, y que por tanto hacen especialmente necesaria la incorporación diaria de ese concepto de humanización en la atención sanitaria.