



Las residencias de mayores de la Comunidad de Madrid, representadas en el II Concurso Nacional de Cocina Hospitalaria

La Comunidad apuesta por menús saludables en sus comedores sociales y centros de mayores

- Anualmente se sirven 1.135.280 menús en los comedores sociales y más de 600.000 comidas en sus centros de mayores

13 de mayo de 2016.- La Comunidad de Madrid apuesta por la elaboración de menús saludables en sus comedores sociales y centros de mayores dependientes de la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS), y para ello dispone de un módulo específico de dietas en la aplicación informática HIRE (Historia Integral del Residente), que permite elaborar menús equilibrados en los que se muestra la composición calórica que aportan los principales nutrientes, a la vez que permite exponer los alérgenos alimentarios que puede contener cada uno de los platos que se ofertan en el menú semanal, y especialmente los que contiene el menú diario.

Así lo ha puesto de manifiesto hoy el gerente de la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS), Carlos Blanco, que ha asistido al II Concurso Nacional de Cocina Hospitalaria, celebrado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. En la presente edición ha participado una pareja de cocineros, José Blanes Sainz de Baranda y Manuel Zamorano Vega, de la Residencia de Mayores Santiago Rusiñol de Aranjuez, una de las 25 con las que cuenta la AMAS.

El concurso sirve de foro para poner en contacto a profesionales de las cocinas de hospitales y centros de atención sociosanitaria de España, convirtiéndose en un punto de encuentro ideal para compartir buenas prácticas e intercambiar conocimiento, experiencias y retos, en un campo que no deja de evolucionar.

La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, encargada de convocar el concurso, es una entidad sin ánimo de lucro que engloba a profesionales del ámbito de la hostelería y la cocina de los centros sanitarios y sociosanitarios, públicos y privados, incluyendo áreas de gestión de alimentación, bromatología, nutrición o logística.



La Administración regional es consciente de la importancia que representa la alimentación y la nutrición en la salud y el bienestar de las personas y, de forma muy especial, en los miles de mayores dependientes que viven en las residencias, para los que se debe conjugar la cobertura de todas las necesidades nutricionales con la satisfacción de sus propias expectativas gastronómicas, siendo conocedores de la valoración y el papel tan relevante que los mayores otorgan a la alimentación.

La Agencia Madrileña de Atención Social viene implementando numerosos programas destinados a garantizar una alimentación de la máxima calidad, equilibrada y compensada. Con este objetivo, mediante convenio entre la AMAS y la Cátedra de Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid, se diseñaron un conjunto de dietas equilibradas y unificadas, plasmándose en el Manual “Bases Dietéticas para la Alimentación y Nutrición” que sirve de base para la confección de los menús.

PLAN DE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Profundizando en la búsqueda de la mayor calidad y seguridad alimentaria, durante el año 2016 se está acometiendo un ambicioso plan de información y formación sobre alérgenos e intolerancias alimentarias en todos los centros de la Agencia. El programa también incluye información sobre los principales hábitos saludables relacionados con la alimentación e hidratación, especialmente dirigidos a los más de 375.000 socios de los centros de mayores de la Comunidad de Madrid.

Con la participación en esta nueva edición del Concurso Nacional de Cocina Hospitalaria, la Comunidad de Madrid pone de manifiesto su apuesta por la calidad en la alimentación que ofrece a los colectivos que atiende en sus centros, buscando su mayor satisfacción y calidad de vida.