

El consejero de Sanidad ha entregado esta tarde el premio tras conocerse el fallo del jurado en un acto en el Hospital de La Princesa

## El Hospital La Fuenfría gana el primer concurso de cocina hospitalaria navideña de la Comunidad de Madrid

- El menú elaborado por el equipo de la cocina de este hospital ha recibido el galardón 'Estrella Princesa'
- El ganador ha sido elegido tras una primera fase en la que se presentaron 29 hospitales de la que se eligieron cuatro propuestas
- Estas navidades pasarán en los hospitales de la región cerca de 14.000 pacientes ingresados

**19 de diciembre de 2017.-** El consejero de Sanidad, Enrique Ruiz Escudero, ha entregado esta tarde en el Hospital de La Princesa el premio 'Estrella Princesa' a la cocina del Hospital La Fuenfría que ha resultado ganadora del primer concurso de cocina hospitalaria navideña organizada entre los hospitales de la Comunidad de Madrid. Esta es la primera edición de este concurso organizado por la Consejería de Sanidad, a través del Hospital de La Princesa y de la Viceconsejería de Humanización.

El premio se ha entregado tras conocerse el fallo del jurado, presidido por el viceconsejero de Humanización, Fernando Prados, que ha asistido a la elaboración y posterior cata de los menús propuestos por los cuatro hospitales finalistas: La Paz, Puerta de Hierro-Majadahonda, La Princesa y La Fuenfría.

El ganador ha sido el Hospital La Fuenfría con la presentación de un menú para Navidad compuesto por escalibada de la huerta de Aranjuez con crujiente de queso, rape relleno con salsa de cava al aroma de azafrán y carpaccio de piña con crema, granada y virutas de chocolate de postre. Los cocineros de este centro han sido Fernando Iglesias Odena, Alfonso Ostos Mota y Miguel Espelleta Campanario

El equipo ganador ha agradecido el premio y ha felicitado a los organizadores por iniciativas de este tipo que suponen un reto y un estímulo de mejora constante en el trabajo del día a día. Asimismo, el consejero de Sanidad ha agradecido su participación a los 29 hospitales que presentaron sus propuestas.

Esta Navidad se estima que pasen ingresados en los hospitales madrileños alrededor de 14.000 pacientes, que disfrutarán en sus menús de comidas especialmente diseñadas para las fechas de Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes con el objetivo de hacer más agradable la estancia en los hospitales en fechas tradicionalmente familiares.

Asimismo, este tipo de actividades sirven de estímulo y ponen en valor el buen hacer de los profesionales que trabajan en las cocinas hospitalarias, cuya labor es esencial para la recuperación de los pacientes ingresados.

En los hospitales de la Comunidad de Madrid se sirvieron el año pasado más de 7.250.000 comidas y cenas a los pacientes. Las dietas de los hospitales se ciñen a recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y dietistas. El paciente puede elegir entre varios menús con la doble finalidad de que, además de comida saludable tengan variedad en su alimentación. Todo esto siempre que el paciente, debido a su patología, no deba tomar una dieta específica.