

## Los pacientes del Hospital Clínico de Valladolid disfrutaron de un menú cocinado por estrellas Michelin.

Dos de los cocineros con una estrella Michelin en Valladolid, Marc Segarra, del Restaurante Abadía Retuerta Le Domain, y Víctor Martín, del Restaurante Trigo, a los que se ha sumado Francisco Beltrán de Heredia, del Restaurante Kubo, han sido los encargados de diseñar y elaborar el menú especial para los pacientes ingresados en el Hospital Clínico Universitario de Valladolid, dentro de los actos del 40 aniversario de la apertura del centro.

Los platos elegidos por estos reconocidos maestros de la cocina han sido los siguientes: crema de calabaza y jamón de primero (Kubo), merluza al vapor con fideuá de tinta de calamar de segundo (Trigo), y de postre unas natillas de albahaca con gel de manzana verde, galleta y azúcar (Le Domain).

En la cocina del Hospital Clínico Universitario trabajan un total de 90 personas, de los cuales tres son gobernantes, nueve cocineros y 78 operarios de servicio (lo que antes se conocía como pinches).

El año pasado se sirvieron un total de 708.803 raciones, repartidas entre desayuno, comida, merienda y cena, con una media diaria de 1.942.

Como dato curioso, en 2017 se compraron 43.518 litros de leche, 37.854 kilos de res, 22.462 kilos de pollo, 16.790 docenas de huevos, 34.237 kilos de pescado (de los que 11.462 fueron merluza), 93.005 kilos de fruta o 128.338 kilos de verduras.

Otro dato interesante, que refleja la apuesta del Hospital Clínico por el tejido empresarial local, es que aproximadamente el 77 % de los víveres son comprados cada año a empresas vallisoletanas. Así, el total de gasto a empresas locales fue en 2017 de 864.671 euros, sobre un total de 1.120.195 euros.

En la última encuesta de satisfacción realizada para saber la opinión de los pacientes sobre el servicio de comida, un 88,9 % ha señalado que la ven buena o excelente de forma global, con una media de 4,29 puntos sobre 5.

El Clínico dispone, a través de su Servicio de Endocrinología y Nutrición, de un código de dietas, es decir, una herramienta de trabajo fundamental que el Servicio de Hostelería, a través de su libro de recetas, se encarga de plasmar en la bandeja del paciente, en función de las prescripciones que médicos y enfermeras hacen a través del software Diet Tools.

Así, para facilitar la creación de dietas equilibradas y su consiguiente aplicación, se han creado los códigos de dietas hospitalarios, en los que aparecen menús hospitalarios que intentan acercarse lo más posible a una alimentación sana y equilibrada: menús sin ningún tipo de restricciones, menús modificados en texturas, menú con restricción en grasa, sal, proteínas, hidratos de carbono, fósforo, potasio, menús especiales para la realización de pruebas radiológicas, dietas especiales, menús para pruebas diagnósticas, etcétera.

La cocina del Hospital Clínico Universitario dispone además de un sistema de gestión de la calidad conforme con la norma **ISO 9001:2015**, amparado por el Certificado ER-1234/2010, que garantiza las máximas condiciones de higiene y la mejor trazabilidad, además de la calidad en los menús.