

Familia y Bienestar Social: El Hospital Universitario de Móstoles muestra la cocina a sus usuarios en la VI Semana Municipal de la Salud

Fecha de publicación: 28/04/2015 00:00

Descripción:

ÉXITO DE DEMANDA PARA LA VISITA GUIADA A LA COCINA HOSPITALARIA

El Hospital Universitario de Móstoles ha participado en la VI Semana Municipal de la Salud para difundir en el municipio consejos fundamentales para conseguir una vida saludable. En esta ocasión la actividad estrella ha sido la visita de los mostoleños a la cocina de este centro sanitario que ha aprovechado el lema de 2015 de la OMS sobre la 'inocuidad de los alimentos' en el Día Mundial de la Salud para explicar la elaboración de la alimentación de los pacientes.

Visitar la cocina del hospital (en dos turnos diferentes y previa inscripción en el Área de Sanidad del Ayuntamiento de Móstoles), o charlas sobre los hábitos de vida saludables o la detección temprana de enfermedades reumatológicas ha sido algunas de las actividades de la Semana Municipal de la Salud en las que el Hospital Universitario de Móstoles ha participado.

Cada una de las cuatro ingestas (desayuno, almuerzo, merienda y cena) que realizan los pacientes ingresados en el hospital Universitario de Móstoles (350 camas instaladas) se realizan artesanalmente en la cocina del centro. La guía especial de esta actividad ha sido Carmen Sánchez-Paus, jefe del Servicio de Hostelería del hospital.

Los visitantes han conocido las seis áreas diferenciadas de la cocina (recepción de víveres, almacenamiento y conservación, preparación, cocina, zona de emplatado y colocación en carros, y zona de lavado) y la aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Durante las visitas han visto como se cocinaban lentejas, tortillas, caldo y salsa de tomate, entre otras comidas.

La alimentación de los pacientes ingresados es un tratamiento más que proporciona el hospital para ayudar a mejorar su estado. Para ello se cuenta con 60 dietas diferentes que son prescritas por los profesionales sanitarios. Todos los productos que se utilizan son de primera calidad y de primeras marcas; se revisan todos los víveres, se pesan y se controla la temperatura de los productos frescos.

Prevención y detección precoz

Además la doctora Mercedes Vinuesa, del Servicio de Medicina Preventiva, ha impartido, con la colaboración de la asociación Apacor, una conferencia sobre la importancia de mantener un estilo de vida saludable para ganar años de salud. En

especial ha hecho hincapié en la necesidad de eliminar el tabaco y el estrés de nuestra vida, reducir el consumo de alcohol, realizar ejercicio y mantener una dieta equilibrada.

Otra de las colaboraciones de este centro sanitario ha corrido a cargo de la doctora Jacqueline Usón, reumatóloga, que se ha ocupado en una charla, con la colaboración de la asociación Amdea, de la importancia de la prevención y detección precoz de las enfermedades reumatológicas.