

Porque la excelencia también está en el menú

El Departamento de Servicios Gastronómicos del Hospital Británico participa del proceso de desarrollo institucional orientado a la excelencia, con la calidad como premisa básica y la satisfacción de distintos tipos de usuarios como desafío cotidiano.

La dirección del Hospital Británico marcó como pauta “tener siempre la excelencia como norte”, trabajar “buscando siempre la calidad y los mejores productos”, integrar novedades en materia de menú y presentación y respaldar el trabajo del sector con la capacitación permanente, narró el chef Adrián Parrilla, jefe del Departamento de Servicios Gastronómicos.

Su sector cuenta con 40 personas que reciben capacitación profesional conforme un cronograma que se establece anualmente y que involucra distintas áreas de especialidad e instituciones del medio especializadas en gastronomía.

De la cocina del Hospital Británico salen diariamente casi 1.000 menús de 3 platos (entrada, principal y postre), con destino a pacientes interna-



El Departamento de Servicios Gastronómicos también participa en el desarrollo del Hospital Británico

dos, usuarios y funcionarios. Con una ocupación promedio de unas 150 camas, los pacientes internados reciben almuerzo y cena, así como merienda y desayuno. A ello se suman 450 comidas diarias que se sirven en el comedor de funcionarios y el desayuno que reciben los acompañantes. En las cafeterías se sirven otros 100 platos diariamente.

Del total de pacientes internados, un 25% come a la carta y el 75% conforme la recomendación de nutricionistas y/o prescripción médica. Los servicios gastronómicos del Hospital Británico atienden así adecuadamente la alimentación que los profesionales médicos o nutricionistas prescriben para pacientes con patologías específicas, como los celíacos, los hipertensos, los que padecen problemas gástricos, los diabéticos, etc.

El departamento también brinda “soporte gastronómico” a las distintas actividades que organizan otras áreas del hospital y que incluyen actividades de promoción de alimentación saludable o específica para una patología, como la Semana del Cora-

zón o el Día Mundial de Lucha contra la Diabetes, y la frecuente realización de talleres gastronómicos para los afiliados del Hospital.

Los profesionales del Departamento de Servicios Gastronómicos trabajan en conjunto con nutricionistas y médicos, de forma de conjugar armoniosamente el arte de la gastronomía con el conocimiento científico.

Así, por ejemplo, las nutricionistas del Departamento de Nutrición y Dietoterapia del hospital capacitan a las cocineras respecto de las distintas preparaciones que pueden recibir los alimentos, ingredientes y texturas, según las patologías usuales en un centro médico.

En 2013 el Hospital Británico fue la primera institución de asistencia médica uruguaya en recibir del Laboratorio Tecnológico del Uruguay la certificación de calidad BPM –Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos-, producto de un proceso de cambios que involucró a todo el personal de cocina y tisanería de la institución, y se recertifica periódicamente.