

29/10/2015

Mejoras en los servicios generales del departamento de salud de Gandia

La cocina del hospital incorpora un sistema de extracción de humos de última tecnología

- Permite la evacuación total de los humos y olores en la zona de cocción e incluye un eficaz sistema antiincendios
- El Francesc de Borja adquiere un abatidor de temperatura y renueva el tren de lavado
- Las instalaciones evitan cruces entre los circuitos de sucio y limpio con el fin de no contaminar los alimentos

El hospital Francesc de Borja de Gandia ha incorporado en el servicio de cocina un sistema de extracción de humos de última tecnología, que permite mantener en óptimas condiciones de temperatura la zona de elaboración mientras se cocina.

Además, el sistema incluye un eficaz sistema antiincendios, que forma parte de la misma campana de extracción y que cuenta con múltiples salidas de espuma a presión en caso de que se produzca un incendio en la zona de cocción.

El hospital también ha adquirido un abatidor de temperatura y ha renovado el tren de lavado para optimizar y hacer más eficaces las tareas diarias del servicio de cocina.

En concreto, el abatidor permite reducir rápidamente la temperatura de aquellos alimentos que lo requieren para la elaboración posterior de platos, como puede ser el caso de las verduras y hortalizas que se hierven para una ensaladilla rusa, o las manzanas que se asan para un postre.

Ello evita tener que enfriar alimentos que aún están calientes en las cámaras de frío y permite así lograr la temperatura correcta al emplatar y que no exista proliferación bacteriana. Todos los platos que se preparan para los pacientes se sirven el mismo día.

El centro también ha renovado el tren de lavado, que es de última tecnología y dispone de un sistema de arrastre continuo y un módulo de extracción de vaho para facilitar el lavado y secado del menaje después de su uso.

Además, los circuitos de limpio y sucio por donde se transportan los productos que tienen que ser tratados están perfectamente separados y delimitados, de modo que no existe ningún cruce que pueda contaminar los alimentos desde que los descarga el distribuidor hasta que se emplatán.

El recorrido es el siguiente: los proveedores descargan los alimentos y productos en los almacenes y cámaras, y a continuación se colocan en su lugar específico según el tipo de producto (almacén, congelador o las diferentes cámaras de carne, pescado, verduras o lácteos).

Para la elaboración de las dietas, las materias primas se colocan en los llamados cuartos de frío correspondientes (carne, pescado o verduras), donde se preparan a una temperatura inferior a los 15 grados, para cocinarlos en la siguiente estancia, la de cocción.

Una vez cocinada, la comida se mantiene caliente hasta su emplatado. En la cinta mecánica de emplatado los platos se sirven siguiendo la dieta específica para cada paciente, se colocan en las bandejas y éstas a continuación en los carros de servicio con el fin de distribuirlos por las habitaciones. Esta sala de emplatado también se ha ampliado respecto al antiguo hospital.

En cada turno trabajan seis pinches de cocina, un cocinero, una dietista (encargada de elaborar los menús) y un gobernante. Marisa Llácer y Rafael Gancedo son los dos gobernantes de la cocina del Francesc de Borja.

El hospital también cuenta con una cafetería junto al vestíbulo de entrada que dispone de una zona pública y un comedor privado para el personal del hospital.

