

ACTIVIDADES NAVIDEÑAS EN EL SERVICIO MADRILEÑO DE SALUD

VI Concurso de Cocina Hospitalaria Navideña de la Comunidad de Madrid **“ESTRELLA PRINCESA”**

El equipo de comunicación de la Consejería de Sanidad es consciente de la enorme dedicación de todos los profesionales que componen la organización del Servicio Madrileño de Salud, así como de las direcciones generales que sin pertenecer a la parte asistencial, desde la Consejería de Sanidad realizan una importante labor para que la sanidad madrileña sea considerada una de las mejores del mundo.

Coincidente con las fechas navideñas, y con la pandemia por coronavirus todavía presente, es aún más esencial el reconocimiento de todos y cada uno de los profesionales que componen nuestra sanidad.

En la parte asistencial, serán muchos los pacientes que pasen unas fiestas tan familiares como la Navidad, ingresados en los centros hospitalarios de la región. Fechas y festividades muy arraigadas en nuestra sociedad, y que invitan a la reunión de la familia, por lo que cobra todavía mayor importancia el concurso de cocina hospitalaria navideña. Un certamen que alcanza su sexta edición, todas ellas celebradas de manera consecutiva, incluso en los momentos más complejos por la pandemia del COVID-19.

Un concurso que deja ver el trabajo silencioso de todo el equipo de restauración de los hospitales del Servicio Madrileño de Salud, desde el cocinero hasta el pinche. Con una actividad que refleja el ánimo y entusiasmo que todo el personal de un centro hospitalario pone para que, en fechas tan señaladas, estar ingresado sea lo más llevadero posible. Una realidad que demuestra la humanización de nuestro sistema sanitario, y deja ver la importancia de todos y cada uno de los profesionales que componen nuestra Sanidad.

Concurso que vuelve a contar con los trofeos elaborados por los pacientes de los talleres ocupaciones del Hospital José Germain, que a través de los galardones, muestran el trabajo que cada día hacen tanto en forja, madera, como grabados e impresión, dentro de las actividades que desarrollan en este hospital público de la Comunidad de Madrid, monográfico de Salud Mental, ubicado en el municipio de Leganés.

Una actividad de responsabilidad social corporativa para devolver a los profesionales, su labor e implicación en la calidad de los servicios prestados a los pacientes de la Comunidad de Madrid.

VI CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID “ESTRELLA PRINCESA”

BASES

1. Objetivos

La Consejería de Sanidad, a través del Gabinete de Comunicación, con la colaboración del Hospital Universitario de La Princesa, a través del **VI Concurso de cocina hospitalaria navideña Estrella Princesa** persigue varios objetivos:

- Promocionar estrategias de humanización de la asistencia sanitaria para pacientes ingresados en los hospitales a través de la gastronomía.
- Potenciar el arte de la cocina en la dieta de los pacientes hospitalizados.
- Reconocer la labor de los equipos de cocina hospitalaria por sus proyectos gastrosaludables.
- Fusionar las técnicas gastronómicas con la ciencia dietética en las cocinas hospitalarias.
- Hacer más llevadera la Navidad a los pacientes ingresados en unas fechas tan señaladas.

2.- Participantes

Podrán participar en el concurso todos los hospitales del SERMAS a través del personal responsable de la cocina del centro que deberá conformar su equipo participante.

3. Fases del concurso

El Concurso está diseñado en dos fases:

Primera fase

Los equipos participantes presentaran una propuesta gastronómica para el menú basal de los pacientes ingresados en su Hospital que deberá ser servido en alguno de los días del periodo navideño (24 de diciembre de 2021 a 6 de enero 2022).

La propuesta deberá incluir los siguientes apartados

- Informe nutricional del menú
- Ingredientes necesarios para la elaboración de menú. Todos los ingredientes necesarios deberán ser de los habitualmente utilizados en la cocina del hospital. La utilización de ingredientes no habituales en los menús hospitalarios podrá ser motivo de descalificación.
- Propuesta de presentación con documentación gráfica en formato JPG
- Propuesta de presentación con documentación en vídeo (grabado en formato horizontal) que será utilizada para la difusión de los 4 menús finalistas.
- Propuesta específica de acción y/o compromiso del equipo participante con el plan de Humanización y Responsabilidad Socio Sanitaria de su Hospital dentro de su ámbito de trabajo.
- Currícula de los miembros del equipo participante

La presentación de la propuesta se efectuara utilizando exclusivamente el formato de presentación de power point que se adjunta a estas bases.

De entre todas las propuestas recibidas, cuatro de ellas serán seleccionadas por el jurado, o las personas designadas por el mismo.

Segunda fase

El miércoles 14 de diciembre de 2021, los 4 equipos de cocina seleccionados elaborarán sus propuestas en las Cocinas del Hospital Universitario de la Princesa. Cada equipo contará con un máximo de tres personas para esta fase. Los ingredientes para la elaboración del menú deberán ser aportados por cada equipo participante. El tiempo de ejecución y presentación del menú será de dos horas. El representante de cada equipo, una vez finalizado la elaboración del menú, realizará una presentación del mismo al jurado, quien procederá a su degustación.

3.1.- Valoración de las propuestas (fase I y II)

Se valoraran las propuestas sobre un total de 100 puntos a tener en cuenta los siguientes apartados:

- Informe nutricional del menú : Máximo 40 puntos
- Presentación del menú: Máximo 30 puntos

- Propuesta específica de acción y/o compromiso del equipo participante con el plan de Humanización y Responsabilidad Socio Sanitaria de su Hospital dentro de su ámbito de trabajo: Máximo 20 puntos.
- Número de dietas no basales compatibles con el menú basal diseñado para el concurso: Máximo 10 puntos (este dato debe incluirse en el informe nutricional)

Es necesario puntuar en todas los apartados.

4.- Recepción de propuestas escritas

Los equipos de cocina participantes enviarán sus propuestas en el formato adjunto, por correo electrónico a la siguiente dirección concurso.cocina@salud.madrid.org; hasta el **jueves 1 de diciembre de 2022 a las 15.00 horas**.

En el mismo correo deberán venir identificados claramente con los siguientes datos:

- Nombre del Hospital participante
- Nombres de los miembros del equipo
- Identificación de la persona de contacto
- Correo electrónico
- Teléfono de contacto

Utilizando para ello únicamente el fichero adjunto.

5- Premio

Un premio ganador, Estrella Princesa 2022 al mejor Menú de Navidad

Tres accésit / finalistas

6- Jurado

El jurado estará integrado por

- El consejero de Sanidad de la Comunidad de Madrid
- Un Paciente del Servicio Madrileño de Salud
- La Directora de Humanización y Atención al Paciente de la Comunidad de Madrid
- Un cocinero profesional

7.- Fallo

El fallo del jurado del concurso será inapelable y se hará público el mismo día de la elaboración del menú presencial en la cocina del Hospital de La Princesa, tras la degustación de los mismos.

8- Aceptación

La participación en el certamen implica la total aceptación y conformidad con lo dispuesto en las presentes bases. La consejería de sanidad será la propietaria de los derechos de explotación y difusión de las propuestas presentadas.

La Consejería de Sanidad podrá elaborar un conjunto de menús de Navidad y publicarlos a través de sus medios de comunicación y redes sociales con el objetivo de mostrar el trabajo de los equipos de cocina de los hospitales del Servicio Madrileño de Salud.

La celebración de la final del concurso en las cocinas del Hospital Universitario de La Princesa de forma presencial queda supeditada en todo momento a las medidas sanitarias adoptadas y las recomendaciones de las autoridades sanitarias.

Madrid, 7 de Noviembre de 2021

FORMATOS PARA EL ENVÍO DE VÍDEOS:

- Los vídeos, si son grabados con dispositivos móviles, deberán ser grabados en posición horizontal. **(máximo 5 minutos).**
- Para el concurso de cocina será necesario grabar:
 - o Ingredientes (colocados en una mesa, en crudo)
 - o Diferentes pasos en la elaboración de los menús
 - o Titulares del cocinero en cada paso de la elaboración del menú
 - o Presentación de los platos finalizados, tal y como se presentaría al paciente en la habitación (foto).

(Los vídeos serán enviados en bruto, sin edición, rótulos, ni música de fondo)