Hospital Universitario La Paz
Hospital Carlos III
Hospital Cantoblanco

SaludMadrid

# HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ



Miembros del equipo de concurso: Santiago Sacristán Jiménez, María Sánchez Arroyo, Carolina Simó Cánovas.
Contacto: Diana del Gallo Errea (jefe de sección de Hostelería), tlfno. 616175614, email: diana.gallo@salud.madrid.org

Hospital Universitario La Paz
Hospital Carlos III
Hospital Cantoblanco

SaludMadrid

SaludMadrid

## Menú

IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID:
"ESTRELLA PRINCESA"

Ensalada de brotes tiernos con quínoa, queso feta y ahumados aderezados con vinagreta de mostaza y miel.

Solomillo de ternera con trigueros al aroma de Pedro Ximénez.

Flan de queso.

Hospital Universitario La Paz
Hospital Carlos III
Hospital Cantoblanco

SaludMadrid

# IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"



***INFORME NUTRICIONAL (por ración)***

| | |
|---|---|
| 19 | **gramos grasa total** |
| 17 | **gramos hidratos de carbono** |
| 0,1 | **gramos sodio** |
| 11 | **gramos proteína** |
| | |

**270 calorías**

***ALÉRGENOS***

***Lácteos***
***Pescado***
***Sulfitos***
***Mostaza***

## Primer plato

### Ensalada de brotes tiernos con quínoa queso feta y ahumados aderezados con vinagreta de mostaza y miel

**Brotes tiernos ..... 120 gr.**
**Quínoa ..... 80 gr.**
**Queso Feta ..... 80 gr.**
**Salmón ahumado..... 80 gr.**
**Aceite de oliva ..... 40 ml.**
**Vinagre de Jerez ..... 20 ml.**
**Mostaza ..... 12 ml.**
**Miel ..... 12 ml.**

Limpiamos la quinoa en abundante agua para quitarle las seponinas, la ponemos a cocer en agua con sal, refrescamos y reservamos.
Seguidamente montamos la vinagreta con la miel, mostaza, aceite y vinagre.
A continuación cortamos el queso en dados y el salmón en finas tiras.
Disponemos los brotes tiernos en el plato y sobre ellos colocamos en resto de ingredientes.
Terminamos aliñando con la vinagreta.

Hospital Universitario La Paz
Hospital Carlos III
Hospital Cantoblanco

SaludMadrid

# IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"

## Segundo plato



## Solomillo de ternera al aroma de Pedro Ximénez con trigueros y patatas perdiz.

**Solomillo de ternera ……. 600 gr**
**Espárragos Trigueros …….. 140 gr**
**Pedro Ximénez …….. 60 cl**
**Fondo oscuro…….. 250 cl**
**Aceite de Oliva …….. 20 cl**
**Maicena …….. 7´5 gr**
**Patata perdiz …….. 200 gr**
**Mantequilla …….. 20 gr**

En un cazo ponemos el PX a hervir para quitarle el alcohol. Añadimos el fondo oscuro y dejamos que reduzca tres cuartas partes , rematándolo con un toque de maicena para dar textura.
Blanqueamos los trigueros y marcamos en plancha con un toque de sal.
Cocemos las patatas al vapor y las terminamos en el horno con un toque de mantequilla, hierbas y sal.
Salpimentamos el solomillo y lo marcamos en plancha hasta dejarlo al punto deseado.
Montamos en el plato el solomillo junto a los trigueros, las patatas y salseamos la carne con la reducción.

***INFORME NUTRICIONAL (por ración)***

| | |
|---|---|
| 19 | gramos grasa total |
| 15 | gramos hidratos de carbono |
| 0,7 | gramos sodio |
| 35 | gramos proteína |
| | |

390 calorías

***ALÉRGENOS***

***Sulfitos***
***Lácteos***

Hospital Universitario La Paz
Hospital Carlos III
Hospital Cantoblanco

SaludMadrid

# IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"



Postre

**Flan de queso**

**Huevos…….. 4 unds. Clase L**
**Leche…….. 500ml.**
**Queso crema…… 200 gr.**
**Azúcar…….. 220 gr.**
**Zumo de limón …….10 ml.**
**Agua ……..40 ml.**
**Vainilla…….. 1 und.**

Preparar el **caramelo**: Con 100 gr. De azúcar en una sartén pequeña a fuego medio, junto con el de agua y el zumo de limón.
Aparte poner ha hervir la leche con el resto de azúcar y la vainilla a continuación dejar enfriar. En otro recipiente mezclar los huevos y el queso crema, incorporamos la leche y disolver hasta obtener una crema homogénea.
Verter el caramelo en los moldes y a continuación la mezcla y cocer al baño maría.

***INFORME NUTRICIONAL (por ración)***

| | |
|---|---|
| 35 | gramos grasa total |
| 45 | gramos hidratos de carbono |
| 0,1 | gramos sodio |
| 7 | gramos proteína |
| | |

535 Calorías

***ALÉRGENOS:***
***Huevos***
***Lácteos***

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

## PROPUESTA DE HUMANIZACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ

El Hospital Universitario La Paz tiene una gran tradición de humanización y tiene una larga trayectoria de trabajo para la atención integral de los pacientes y sus trabajadores.

Nuestra organización apuesta por sustentar, mejorar e innovar todos los aspectos y dimensiones de una asistencia sanitaria humanizada. El proceso de humanización es parte fundamental de la calidad del servicio que se presta y, por ello, existe un compromiso personal y colectivo por humanizar la realidad, las relaciones, las conductas y el entorno, y siempre tomando al paciente como centro de todo.

El servicio de cocina del Hospital Universitario La Paz, como parte involucrada en el proceso de humanización, tiene configuradas un total de 55 dietas distintas para prestar un servicio de restauración que cubra la totalidad de las particularidades de los pacientes, tanto las preferencias y restricciones personales como las asociadas a sus tratamientos. Además, como parte del proceso de humanización de este servicio y tomando siempre al paciente como centro de este proceso, se ofrece desde hace más de 25 años la posibilidad de elección de menú al paciente, pudiendo elegir entre dos primeros, dos segundos y dos postres.

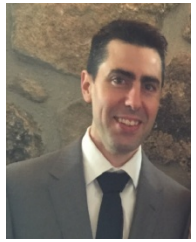
Además, el hospital en general y este servicio de cocina en particular, promueve activamente la máxima calidad de sus servicios a los pacientes. Como resultado de ello, el servicio de cocina se encuentra certificado desde hace años y mantiene las certificaciones en las normas ISO 22000:2005 de gestión de la seguridad alimentaria, y la norma ISO 9001:2015 de gestión de la calidad. Estas normas certifican sin ningún género de duda la máxima calidad de servicio al paciente.

El servicio de cocina del Hospital Universitario La Paz ha destacado siempre por la promoción activa de la responsabilidad corporativa y social del hospital, así como por la humanización.. Como resultado de ello, una parte de los productos utilizados en la confección de nuestras dietas son productos de comercio justo y socialmente responsable Ésta es una decisión voluntaria que refleja y constata el compromiso de este servicio y el hospital con el desarrollo sostenible y la ayuda a mejorar la vida de los pequeños productores en países en vías de desarrollo. También se seleccionan, en la medida de lo posible, productos de temporada para facilitar el acceso a nuestra cocina de productos de productores de la región para fomentar la producción de proximidad como decisión socialmente responsable. Como parte de las múltiples acciones de humanización orientada al paciente, se entrega a los pacientes ingresados el día de su cumpleaños un obsequio de carácter gastronómico (una caja de bombones) y en su tarjeta se felicita su cumpleaños.

**Este año, con el objeto de promover la humanización del sistema sanitario en nuestro hospital, además de seguir ofreciendo un pequeño obsequio gastronómico a los pacientes que cumplan años durante esta Navidad, los jefes de Cocina acudirán personalmente y acompañados de cocineros de nuestra plantilla a visitar a pacientes del hospital para felicitarles la Navidad**, **presentarles el menú e interesarse por su satisfacción con el menú preparado para el día de Navidad**.

# IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"

## Curricula miembros del equipo




### SANTIAGO SACRISTÁN JIMÉNEZ

**Fecha de nacimiento** 02/09/1981

**Teléfono de contacto:** 651815437

**E-mail:** Santiago_s.j@hotmail.com


## FORMACIÓN ACADÉMICA

Técnico superior en restauración (Escuela Superior de Hostelería 2010-2012)

Prueba de acceso a grado superior (I.E.S. Nº1 Fuensalida 2010)

Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (Agustina de Aragón 2003)

Graduado escolar (Joan Miro 1995)

## EXPERIENCIA LABORAL

**06/2016 – actualidad** **Cocinero en el Hospital Universitario La Paz.**

Elaboración de menú en la cocina central (más de 500 pacientes).

**12/2015 – 5/2016** **Cocinero extra en IFEMA**

Mise en place y servicio de carta.

**12/2013 – 5/2016** **Responsable en Cafetería Sacris.**

Control de stockaje, pedidos, recepción y pagos de mercancías, atención al cliente…

**06/2013 – 12/2013** **Cocinero Corte Inglés de Pozuelo**

Preparación de menú, carta, desayunos y meriendas, escandallos.

**01/2004 – 05/2013** **Responsable en Cafetería Sacris**

Trato con el cliente, servicio de bebidas, organización y control

Stockage, pedidos y recepción de mercancías, etc.

## PRÁCTICAS TÉCNICO SUPERIOR EN RESTAURACIÓN

**01/2012 – 06/2012** **Hotel Urban 5 ***** GL**

Preparación de menús, realización de inventario, pasteurización de alimentos,

cocina al vacío, cocina gastronómica.

## IDIOMAS

Castellano: idioma materno, completo dominio

Inglés: B1 hablado y escrito

## APTITUDES

Buena presencia, amabilidad y excelente trato personal.

Buen manejo de cuentas y números

# IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"



## Curricula miembros del equipo

## MARÍA SÁNCHEZ ARROYO

### DATOS PERSONALES

C/ Gabriela Mistral 53, portal 2, 4ºB

CP. 28922 ALCORCÓN (Madrid)

Telf.: 695642793 / 912645237

Mail: msanchezarroyo@hotmail.com

### DATOS ACADEMICOS

1. 2010 – 2018 Grado en Educación Infantil Universidad Rey Juan Carlos
2. 2004 – 2006 Restauración Escuela de Hosteleria y Turismo Fuenllana (Madrid)
3. 2004 Selectividad en Universidad Rey Juan Carlos (Madrid)
4. 2002 – 2004 Bachillerato en IES Parque de Lisboa (Madrid)
5. 1998 – 2002 ESO en Colegio Almanzor (Córdoba)

### EXPERIENCIA PROFESIONAL

1. Hospital Universitario La Paz como cocinera desde 2015
2. Afanias Alimentaria SL. en residencia en Pozuelo como cocinera de 2011 a 2015
3. Centro municipal de mayores del Ayuntamiento de Valdemoro cono jefa de partida durante un año
4. Espazo Enxebre Alcorcón como jefa de partida durante 1 año
5. NH Alberto Aguilera (Madrid) durante 2 años
6. La Manduca de Azagra como cocinera durante 3 meses
7. Prácticas de Restauración durante seis meses en el Hotel NH Alcorcón

### IDIOMAS

Ingles:

1. Nivel conversación: Medio/alto
2. Nivel comprensión: Medio /alto
3. Nivel escrito: Medio /alto

### OTROS DATOS

Permiso de conducir tipo B
Informática nivel usuario
Disponibilidad inmediata.
Experiencia en control de inventario, pedidos a proveedores y APPCC
Gran capacidad de adaptación y aprendizaje

# IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"

## Curricula miembros del equipo

## CAROLINA SIMÓ CANOVAS

**Fecha de nacimiento:** 26 de Febrero de 1

**Teléfono de contacto:** 647523382.

**DNI:** 50.319.534.

## FORMACIÓN ACADÉMICA

**3º Curso en Grado de Bellas Artes. Universidad Complutense.** Madrid. octubre **2014** / actualmente

**2º Curso en Grado de Bellas Artes. Universidad Complutense.** Madrid. octubre **2013** / febrero **2014**

**1º Curso en Grado de Bellas Artes. Universidad Complutense.** Madrid. octubre **2012** / junio **2013**

**Técnico Superior en Restauraci** octubre **1999** / junio **2001** I.E.S. Hotel-Escuela Ciudad Escolar. Madrid. (2000 horas)

**E.S.O y Bachillerato** septiembre **1994** / junio **1999** Instituto Montserrat. Madrid.

## EXPERIENCIA LABORAL

**06/2015 – actualidad** **Cocinera en el Hospital Universitario La Paz.**

**La Torcaz** *(Rte. situado en Madrid)* *marzo/ septiembre 2014 Pastelera*

**Hotel Euroforun Felipe II** *(Hotel situado en San Lorenzo del Escorial, Madrid)* 1/9 marzo **2014** Cocinera

**Residencia para Mayores. Comunidad de Madrid.***(Situada en Villaviciosa de Odón. Madrid)* agosto / septiembre **2013** Cocinera.

**Residencia para Mayores. Comunidad de Madrid.***(Situada en Villaviciosa de Odón. Madrid)* julio / agosto **2012** Cocinera.

**La Galerna de Pablo** *(Rte.situado en Madrid)diciembre 2010/agosto 2011 segundo de cocina*

**Nodo** *( Rte.situado en Madrid) agosto/noviembre2010 jefe de partida.*
**La Torcaz** *( Rte .situado en Madrid)* febrero **2007** / junio **2010** Pastelera y Jefe de partida(entremetiére).

**Pastelerías Mallorca** *(Fabrica situada en Madrid.* octubre **2006** / febrero **2007** Ayudante de pastelería

**PuroBeach** (*Rte .situado en Estepona, Málaga.* agosto / septiembre **2006** Cocinera.

**Arturo Sagasta. Grupo Arturo Cantoblanco** *( Rte .situado en Madrid)* noviembre **2005** / julio **2006** Jefe de partida(arroces y postres). **Hotel Marbella Playa****** *(situado en Marbella. Málaga)* junio /octubre **2005** Cocinera y pastelera.

**Hotel Marbella Playa****** *(situado en Marbella. Málaga* junio /octubre **2005** Cocinera y pastelera.

**Hotel –SPA Caledonia** ***** *(situado en Estepona, Málaga* enero / junio **2005** Responsable de cafetería.

## IDIOMAS

**Francés:** Nivel medio-alto

Curso de francés. Centro de Estudios Canadiense, Bogotá.enero / mayo **2004** Curso de francés. Instituto Francés, Madrid. octubre / julio **2000 Inglés:** Nivel medio Curso de ingles. International House, Madrid. septiembre / junio **1998**