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



Datos del Centro participante

Hospital Universitario de La Princesa
Calle Diego de León nº 62
Tel: 91520.22.00
Fax: 91402.11.69

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

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

Menú

Primer plato: Cremoso de Calabaza con Almendra caramelizada al Moscatel

Segundo plato: Corvina en salsa de Mejillones y Alga Wakame

Postre: Pera al Vino Tinto con Hierbabuena

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

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

Imagen:



Primer plato

Propuesta gastronómica Estrella Princesa

Descripción:

Cremoso de Calabaza con Almendra caramelizada al Moscatel

Ingredientes :

Calabaza

Patata

Cebolla

Puerro

Almendra

Aceite

Moscatel

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

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

Imagen:



Corvina en salsa de Mejillones y Alga Wakame

Segundo plato

Propuesta gastronómica Estrella Princesa

Suprema de Corvina

Zanahoria

Cebolla

Mejillón

Huevo cocido

Aceite de oliva

Salsa de Tomate, Harina, Vino Blanco, Azafrán, Ajo, Perejil Wakame y Fumet

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

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

Imagen:



Postre

Propuesta gastronómica Estrella Princesa

Descripción:

Pera al Vino Tinto con Hierbabuena

Pera
Cáscara de Limón
Cáscara de Naranja
Rama de Canela
Vino Tinto
Hierbabuena
Azucar.

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

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

Informe nutricional

Cremoso de Calabaza. Valoración Nutricional.
Componente Cantidad
Proteínas (g) 3
Lípidos (g) 8
Carbohidratos (g) 10
Energía (kcal) 125

Corvina en salsa de mejillon. Valoración Nutricional.
Componente Cantidad
Proteínas (g) 31.6
Lípidos (g) 13.8
Carbohidratos (g) 10
Energía (kcal) 294

Pera al vino. Valoración Nutricional
Componente Cantidad
Proteínas (g) 0.8
Lípidos (g) .8
Carbohidratos (g) 79.2
Energía (kcal) 337



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

Informe nutricional

Los platos de este menú se adaptan a la dieta mediterránea. En nuestro hospital servimos un 32% de dietas basales, el resto son dietas terapéuticas.

Cremoso de Calabaza. Por los ingredientes que lo componen se puede dar al 90% de dietas terapéuticas.

Corvina en salsa de mejillón. Por los ingredientes que lo componen se puede dar al 60% de dietas terapéuticas.

Pera al vino. Por los ingredientes que lo componen se puede dar al 56% de dietas terapéuticas. Además, si el azúcar de su elaboración se podría dar también a otros 16% de dietas terapéuticas.



Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

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

Propuesta Humanización

INNOVACIÓN E INICIATIVAS CON EL PLAN DE HUMANIZACIÓN

La presente propuesta es un compromiso por parte de equipo participarte del Hospital Universitario de la Princesa con el plan de Humanización impulsado por la Consejeria de Sanidad de la Comunidad de Madrid. Considerar a cada paciente como un ser único y una propuesta para la aplicación de mejoras en la gestión de Hostelería, que promuevan las condiciones necesarias para que la cultura de la humanización sea una realidad en todas los procesos hosteleros



Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

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

COMPROMISOS ORGANIZATIVOS

Propuesta Humanización

1,-En relación con el objetivo del plan de humanización "Introducción de alimentos "especiales" en momentos concretos de la estancia hospitalaria, tales como festivos señalados, nacimiento, etc." Desde el servicio de hostelería del Hospital de la Princesa apostamos por ofrecer menús especiales en festivos nacionales, Semana Santa, Navidad así como en festividades madrileñas, manteniendo menús específicos y tradicionales.

2,-Entendemos la restauración hospitalaria en su doble vertiente, terapéutica y humana, así facilitamos la elección de menús dentro del tipo de dieta pautada. Cumpliendo así otro objetivo del Plan de Humanización.

3,- Siguiendo con las pautas del plan facilitamos menús para acompañantes en situaciones especiales, tales como acompañantes de pediátricos o siempre que se requiera.

4,-Asimismo ofrecemos servicio a los pacientes no ingresados, Hospital de día, Diálisis, etc.

5,-Procuramos un trato directo y motivamos a recibir sugerencias a través de encuestas de pacientes y usuarios. Visitas a pacientes ingresados**.** Participamos en la difusión de conciertos o actividades lúdicas programadas y colaboraremos con el hospital en la felicitación en acontecimientos personales, especiales para el paciente como cumpleaños o fechas señaladas cuando esté disponible.



Propuesta gastronómica Estrella Princesa

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

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

Propuesta Humanización

GESTIÓN DE PERSONAL-COMPROMISOS

1,-Utilizar los cursos del Plan de Formación del Departamento para conseguir la sensibilización e implicación de los de los profesionales en la cultura de la humanización

2,-Desarrollar grupos de trabajo para priorizar la orientación de los procedimientos hacia los pacientes.

3,-Conseguir trato directo y recibir sugerencias a través de encuestas de pacientes y usuarios. Visitas ante incidencias o sugerencias.



Propuesta gastronómica Estrella Princesa

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

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

Curricula miembros del equipo



Ramón Álvarez González

Cocinero

Hospital Universitario La Princesa

Desde 1998 a 2020

Experiencia profesional

1986-1990 Sigla S.A.
Segundo jefe de cocina en restaurante Ginos
1990-1991 Hospital Universitario La Paz
Cocinero
1991-1992 Cibeles Hostelería
Jefe de partida restaurante La Ancha
1992-2019 Hospital Universitario La princesa
Pinche de cocina
Auxiliar administrativo
Cocinero

Formación académica

1997-1980 Título de Bachiller
Instituto Nacional de Bachillerato Cervantes
1997 Título de Técnico Auxiliar en Cocina
Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid
1999 Título de Técnico Auxiliar Regiduría de Pisos
Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid
2003-2006 Título de Técnico en Pastelería y Panadería
Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid
2004-2006 Título de Técnico en Cocina
Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid

Otros datos

-Alumno Distinguido en Pastelería y Panadería 2006 .
Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.
-Ganador III Concurso Gastronómico Interatún.
Concurso para alumnos de Escuelas de Hostelería de España.
-Finalista Concurso de Cocina Hospitalaria 2017 y 2018

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

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

Curricula miembros del equipo



Roberto Berrón Prieto

Cocinero

Hospital Universitario La Princesa

Desde 2008 a 2020

Experiencia profesional

2008/2019: Cocinero en el **Hospital Universitario De La Princesa De Madrid**, realizando las funciones de elaboración de menús, responsable de partida y dietas.

2010/2011: Cocinero en el **Hospital Central De La Cruz Roja De Madrid**, realizando las funciones de elaboración de menús, responsable de partida y dietas.

2009: Cocinero en el **Instituto De Cardiología De Madrid,** realizando las funciones de control de stock y almacenaje, elaboración de menú y dietas.

2005/2006: Jefe de equipo en la empresa **Ofsa,** realizando funciones de gestión de personal, actualización de pedidos y revisión de incidencias.

Formación académica

2012/2013: Curso de **Técnico en Fabricación de Pastelería** impartido en ASEMFORM.

2006/2008: Técnico Superior en Restauración en la Escuela de Hostelería de Guadalajara.

1990/1993: B.U.P. en el I.E.S. Alonso Quijano Mixto III de Alcalá de Henares (Madrid). Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid

Otros datos

-**Idiomas**

Inglés: Nivel básico oral y escrito.

Francés: Nivel básico oral y escrito.

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

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

Curricula miembros del equipo



Francisco Carrasco Jiménez

Cocinero

Hospital Universitario La Princesa

Desde 2003 a 2020

Experiencia profesional

Hospital de La Princesa
Hospital Gregorio Marañón
Hospital Severo Ochoa
Residencias comunidad de Madrid
Instituto del Menor
Comedor social Canarias
Centros privados

Formación académica

Formación Profesional en la Escuela de Hostelería
y Turismo de la Casa de Campo de la Comunidad de Madrid

Cursos

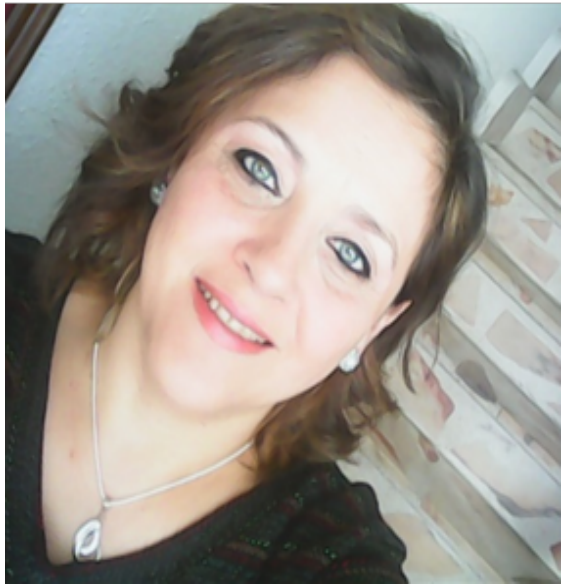
-Auxiliar de industrias Agroalimentarias
-Legislación básica para profesionales de IISS
-Sistemas de producción en Grandes Restauraciones Colectivas
-Manipulación de alimentos:
Análisis cuantitativo de alimentos
Componentes fundamentales de la Alimentación Humana
Dietética y Nutrición
Métodos de valoración y conservación de los alimentos
Bromatología básica
Intoxicaciones
-Jornadas Cocina Hospitalaria: " Trabajando para una cocina de calidad"

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

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

Curricula miembros del equipo



Mª del Carmen Rodríguez Gamarra
Dietista
Hospital Universitario La Princesa
Desde 1989 a 2020

Experiencia profesional
Hospital de La Princesa del 1989 al 2019

Formación académica

Técnico Especialista en Dietética y Nutrición 1988

Participación en Comités:
Comité de Baremación de la Carrera Profesional de TMSC desde 2018.
Comisión de Análisis de puntos críticos de Hostelería desde 2015.
Docencia:
Historia electrónica HCIS.
Curso "Nutrición y Dietética hospitalaria para TMSC" Edición 2009, 2010.
Curso de actualización en Dietética y Nutrición para Enfermeras AP.
Ponencias y comunicaciones:
IV Jornada Intrahospitalaria de Enfermería. El papel de las TMSC en la prevención de la desnutrición hospitalaria.
XVII Congreso de la Senpe. Técnicos en Dietética: Trabajo como dietistas en la Sección de Nutrición de un Hospital.
Cursos:
"Abordaje integral del paciente desnutrido". 2019
"Abordaje nutricional a través de la Alimentación Básica Adaptada en los distintos perfiles de pacientes con disfagia". 2019
"Abordaje integral del paciente desnutrido Geriátrico". 2019
"Abordaje Multidisciplinar de la Disfagia y Terapia Nutricional en el Ictus". 2019
"Curso básico de Gestión Sanitaria"- Ed. 02. 2019
"Predyces: impacto y costes de la desnutrición hospitalaria en distintos perfiles de pacientes".2018
"Enfoque nutricional del paciente diabético". 2018
"Habilidades para la resolución de conflictos internos". 2018
"Gestión de conflictos". 2017
"Curso Glucedia. Nutrición específica para el paciente diabético". 2017
"Gestión de la calidad en Hospitales la gestión de riesgos". 2016
"Mesa redonda Diagnóstico y Ttº Nutricional en pacientes diabéticos que cursan con una patología crónica asociada"
"