



Vida sana

El suplemento de salud de DIARIO DE MALLORCA



Taller de cocina abierto a los pacientes del Hospital Quirónsalud Palmaplanas. | Quirónsalud

Hospitales Quirón salud en Baleares:

Apuesta por una alimentación saludable

Se suman al Programa de Alimentación Saludable puesto en marcha por Quirónsalud en todos sus centros, que afecta tanto a la comida de pacientes hospitalizados como a la que se ofrece en cafetería y máquinas dispensadoras. El chef Iván Cerdeño, galardonado con tres Soles Repsol y dos estrellas Michelin, ha colaborado en el diseño de los menús que se ofrecen en los centros hospitalarios y ha realizado un taller de cocina abierto al público a las puertas del Hospital Quirónsalud Palmaplanas.

¿Conoces todas las novedades de Quirónsalud en Baleares?



Entra aquí y descubre todas las opciones para el cuidado de tu salud.



Accede online a tus resultados y gestiona tus citas en el área "MI Quirónsalud" de [quironsalud.es](https://www.quironsalud.es), o en nuestra App.



Clinica Rotger

Hospital Quirónsalud Palmaplanas

2 Vida sana

REDACCIÓN
Palma

Clinica Rotger y Hospital Quirónsalud Palmaplanas incorporan el Programa de Alimentación Saludable de Quirónsalud, una iniciativa dirigida a mejorar la salud de las personas a través de la promoción de una alimentación saludable, consciente y sostenible que se está implantando en todos los centros del Grupo.

Para llevar a cabo el diseño de los diferentes menús y platos saludables de comidas y cenas, el Programa de Alimentación Saludable de Quirónsalud cuenta con la colaboración del reconocido chef Iván Cerdeño, galardonado con tres soles Repsol y dos estrellas Michelin, que ha compartido su experiencia y conocimiento con los profesionales de cocina de los hospitales del Grupo.

Taller de cocina en el Hospital Quirónsalud Palmaplanas

De hecho, dentro de las iniciativas para desarrollar y promocionar el proyecto, Cerdeño ha participado en un taller de cocina abierto al público y pacientes, celebrado a las puertas del Hospital Quirónsalud Palmaplanas, que también ha contado con la participación de Marcela Ramírez e Iván Mulet, jefes de Cocina del Hospital Quirónsalud Palmaplanas y Clínica Rotger respectivamente.

Bajo la coordinación del chef Iván Cerdeño, los equipos de cocina de ambos hospitales han preparado una degustación de ensalada de tomate, fresas y albahaca, salteado de setas con huevo trufado, carrillada de cerdo con parmentier y sopa fría de melón y hierbabuena que han podido probar todas las personas que han acudido al hospital, así como los pacientes hospitalizados y los clientes de la cafetería.

El Programa de Alimentación Saludable de Quirónsalud

Este proyecto, que afecta a todas las fases del circuito de alimentación, tanto a la comida que se ofrece a pacientes ingresados como a las cafeterías y máquinas expendedoras de los distintos centros, for-



El proyecto tienen como objetivo aumentar el bienestar y favorecer el consumo consciente y equilibrado a través de productos de calidad

Un taller de cocina con el chef Iván Cerdeño para presentar el Plan de Alimentación Saludable de Quirónsalud



Equipos de cocina de Hospital Quirónsalud Palmaplanas y Clínica Rotger con el chef Iván Cerdeño.



Preparación de los menús saludables en la cocina del Hospital.



Degustación de ensalada de tomate, fresas y albahaca, salteado de setas con huevo trufado y carrillada de cerdo con parmentier

ma parte del compromiso de Quirónsalud con una alimentación saludable y personalizada, adaptándose a las nuevas motivaciones, necesidades y comportamientos de las personas y ofreciendo una propuesta sostenible, que apuesta por el consumo consciente y por seguir mejorando con las garantías de una atención de calidad.

Así, desde el ingreso y durante toda su estancia el paciente cuenta en todo momento con el apoyo de un dietista/nutricionista y del equipo de auxiliares de enfermería, quienes le asisten en todos los procesos relacionados con su

alimentación, desde el mismo momento en el que se produce su ingreso en el hospital, momento en el que le explican en qué consiste el Programa de Alimentación Saludable y las particularidades de su dieta.

La puesta en marcha de este Programa de Alimentación Saludable, que ya es una realidad en Hospital Quirónsalud Palmaplanas y Clínica Rotger persiguen sólo un aumento del bienestar, sino también una mejora en la eficiencia y gestión de los recursos, proveedores y profesionales que lo hacen posible, apostando por aquellos que apliquen buenas prácticas certificadas y potenciando el vínculo con los productores de la comunidad autónoma, dando prioridad a los productos sostenibles, ecológicos y de proximidad.

Favorecer el consumo consciente y equilibrado a través de productos de calidad y singularidad, saludables, selectos y sostenibles, así como incluir ingredientes funcionales, accesibles y frescos, mientras ofrece una experiencia culinaria personalizada, rica y variada, adaptada a cada persona y cada necesidad son algunos de los compromisos del nuevo Programa de Alimentación Saludable de Quirónsalud, en el convencimiento de que una dieta saludable es un acto de cuidado hacia nosotros mismos y hacia quienes nos rodean.



Los hospitales de Quirónsalud en Baleares apuestan por la alimentación saludable

Se suman al Programa de Alimentación Saludable puesto en marcha por Quirónsalud en todos sus centros, que afecta tanto a la comida de pacientes hospitalizados como a la que se ofrece en cafetería y máquinas dispensadoras. El chef Iván Cerdeño, galardonado con tres Soles Repsol y dos estrellas Michelin, ha colaborado en el diseño de los menús que se ofrecen en los centros hospitalarios y ha realizado un taller de cocina abierto al público a las puertas del Hospital Quirónsalud Palmaplanas.

REDACCIÓN

Clínica Rotger y Hospital Quirónsalud Palmaplanas incorporan el Programa de Alimentación Saludable de Quirónsalud, una iniciativa dirigida a mejorar la salud de las personas a través de la promoción de una alimentación saludable, consciente y sostenible que se está implantando en todos los centros del Grupo.

Para llevar a cabo el diseño de los diferentes menús y platos saludables de comidas y cenas, el Programa de Alimentación Saludable de Quirónsalud cuenta con la colaboración del reconocido chef Iván Cerdeño, galardonado con tres soles

Repsol y dos estrellas Michelin, que ha compartido su experiencia y conocimiento con los profesionales de cocina de los hospitales del Grupo.

Taller de cocina en el Hospital Quirónsalud Palmaplanas

De hecho, dentro de las iniciativas para desarrollar y promocionar el proyecto, Cerdeño ha participado en un taller de cocina abierto al público y pacientes, celebrado a las puertas del Hospital Quirónsalud Palmaplanas, que también ha contado con la participación de Marcela Ramírez e Iván Mulet, jefes de Cocina del Hospital Quirónsa-

lud Palmaplanas y Clínica Rotger respectivamente.

Bajo la coordinación del chef Iván Cerdeño, los equipos de cocina de ambos hospitales han preparado una degustación de ensalada de tomate, fresas y albahaca, salteado de setas con huevo trufado, carrillada de cerdo con parmentier y sopa fría de melón y hierba-

► El Programa de Alimentación Saludable de Quirónsalud, es una iniciativa dirigida a mejorar la salud de las personas a través de la promoción de una alimentación saludable, personalizada, consciente y sostenible que se está implantando en todos los centros del Grupo



buena que han podido probar todas las personas que han acudido al hospital, así como los pacientes hospitalizados y los clientes de la cafetería.

El Programa de Alimentación Saludable de Quirónsalud

Este proyecto, que afecta a todas las fases del circuito de alimentación, tanto a la comida que se ofrece a pacientes ingresados como a las cafeterías y máquinas expendedoras de los distintos centros, forma parte del compromiso de Quirónsalud con una alimentación saludable y personalizada, adaptándose a las nuevas motivaciones, necesidades y comportamientos de las personas y ofreciendo una propuesta sostenible, que apuesta por el consumo consciente y por seguir mejorando con las garantías de una atención de calidad. Así, desde el ingreso y du-

► Quirónsalud promociona su plan de Alimentación saludable con un taller de cocina abierto a todos los pacientes del hospital con el chef Iván Cerdeño



rante toda su estancia el paciente cuenta en todo momento con el apoyo de un dietista/nutricionista y del equipo de auxiliares de enfermería, quienes le asisten en todos los procesos relacionados con su alimentación, desde el mismo momento en el que se produce su ingreso en el hospital, momento en el que le explican en qué consiste el Programa de

Alimentación Saludable y las particularidades de su dieta. La puesta en marcha de este Programa de Alimentación Saludable, que ya es una realidad en Hospital Quirónsalud Palmaplanas y Clínica Rotger persigue no sólo un aumento del bienestar, sino también una mejora en la eficiencia y gestión de los recursos, proveedores y profesionales que lo hacen posible,

apostando por aquellos que apliquen buenas prácticas certificadas y potenciando el vínculo con los productores de la comunidad autónoma, dando prioridad a los productos sostenibles, ecológicos y de proximidad. Favorecer el consumo consciente y equilibrado a través de productos de calidad y singularidad, saludables, selectos y sostenibles, así como incluir ingre-

dientes funcionales, accesibles y frescos, mientras ofrece una experiencia culinaria personalizada, rica y variada, adaptada a cada persona y cada necesidad son algunos de los compromisos del nuevo Programa de Alimentación Saludable de Quirónsalud, en el convencimiento de que una dieta saludable es un acto de cuidado hacia nosotros mismos y hacia quienes nos rodean.