

Especial Quirónsalud

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.

Los hospitales de Quirónsalud en Baleares apuestan por la alimentación saludable

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 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 alimenta-



ción, 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 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, persigue no

Una iniciativa dirigida a mejorar la salud a través de la promoción de una alimentación saludable, personalizada, consciente y sostenible que se está implantando en todos los centros del Grupo



Iván Cerdeño, galardonado con tres Soles Repsol y dos estrellas Michelin, ha colaborado en el diseño de los menús.



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.