

NOTA DE PRENSA

**P**



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Lunes, 29 de enero de 2018

## **El HUCA servirá mañana a los pacientes hospitalizados un menú elaborado por el cocinero Nacho Manzano**

- Ha sido confeccionado junto con nutricionistas del centro sanitario y está compuesto por verdinas con bacalao y pil pil, chamón en su jugo con ñoquis de maíz y espinacas, y cuajada de apio, agua de manzana y contrastes anisados
- La misma comida se servirá en las cafeterías del hospital a profesionales y visitantes el miércoles 31

El Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) servirá mañana a los pacientes ingresados que puedan tomar una dieta normal un menú elaborado por el cocinero asturiano con dos estrellas Michelin Nacho Manzano y confeccionado con el asesoramiento del Servicio de Endocrinología del propio centro sanitario.

Esta iniciativa se enmarca en las jornadas gastronómicas organizadas en el hospital para visibilizar el buen trabajo de los equipos de cocina y el compromiso del HUCA en ofrecer a los pacientes menús de calidad, saludables y que tienen como base productos típicos del Principado.

La jornada también servirá para que el equipo de cocina reciba formación en diferentes técnicas culinarias empleada por el chef que podrán aplicar posteriormente en la elaboración de próximos menús y en su trabajo diario.

El menú elaborado por el cocinero de Casa Marcial incluye ingredientes típicos asturianos. Consiste en verdinas con bacalao y pil pil, chamón en su jugo con ñoquis de maíz y espinacas, y cuajada de apio, agua de manzana y contrastes anisados. Estos mismos platos se servirán el miércoles 31 en las cafeterías del hospital al personal al personal y los visitantes.

El HUCA dispone de una cocina perfectamente dotada que ocupa una superficie de 1.851 metros cuadrados, el espacio equivalente a unas 25 viviendas, y que supuso una inversión de tres millones de euros entre el equipamiento y los equipos de distribución de comidas.

**950 comidas diarias**

En estas instalaciones trabajan actualmente 150 profesionales que utilizan todos los años alimentos por importe de 1,2 millones de euros para ofrecer a los pacientes hospitalizados cada día 950 desayunos, comidas, meriendas y cenas.

Entre los equipos instalados, destacan la maquinaria del área de cocción de alta gama, una instalación frigorífica potente y con gestión centralizada, un sistema de lavado de vajilla de gran producción, un novedoso sistema de eliminación de residuos mucho más limpio y seguro que los convencionales, y un plan de mantenimiento integral con atención permanente.

Con esta instalación de primer nivel, el centro sanitario se sitúa entre los principales hospitales de España en cuanto al sistema de producción y distribución alimentaria.

Para el transporte de las comidas, el hospital dispone de un sistema robotizado mediante 12 vehículos autoguiados que mueven diariamente 50 toneladas de peso en desplazamientos de 120 kilómetros, lo que convierte al HUCA en el hospital más robotizado de España.



