PROVINCIA | Sanidad

Cuatro reconocidos chefs cordobeses llevan sus recetas a los pacientes del Hospital Reina Sofía

Celia Jiménez, Kisko García, Enrique Sánchez y Adrián Caballero colaboran en las VIII Jornadas de Alimentación y Nutrición Hospitalarias, con talleres, actividades educativas y un homenaje al personal de cocina por el 50 aniversario del centro.

Redacción/Priego Digital
Jueves 12 de noviembre de 2026 - 21:25



El Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba celebra del 9 al 13 de noviembre sus VIII Jornadas de Alimentación y Nutrición Hospitalarias, una edición que cuenta con la participación de cuatro reconocidos cocineros cordobeses, encargados de diseñar menús especiales para los pacientes ingresados en el complejo sanitario.

Celia Jiménez, Kisko García, Enrique Sánchez y Adrián Caballero han colaborado en la elaboración de diferentes propuestas gastronómicas que están siendo preparadas durante esta semana por los profesionales de las cocinas del hospital, adaptándolas a las necesidades nutricionales y las restricciones dietéticas de los pacientes.

La iniciativa forma parte de una programación organizada por la Subdirección de Servicios Generales del centro, que combina actividades formativas, talleres para pacientes y acciones divulgativas, coincidiendo además con el 50 aniversario del Hospital Reina Sofía.

El director gerente del complejo sanitario, Francisco Triviño, ha presentado este jueves las actividades previstas, destacando la colaboración de los cocineros y el reconocimiento al personal que ha trabajado en los servicios de Alimentación y Hostelería durante las últimas cinco décadas.

Alta cocina adaptada a las necesidades de los pacientes

La participación de los cuatro chefs permite incorporar nuevas propuestas a los menús hospitalarios, aunque su preparación exige adaptaciones que no suelen ser necesarias en la restauración convencional. Los profesionales del servicio de cocina deben ajustar los ingredientes, las cantidades y las técnicas de elaboración a las indicaciones dietéticas de cada paciente, manteniendo los requisitos de seguridad alimentaria.

Además, la cocina centralizada del Reina Sofía abastece a distintos edificios del complejo sanitario, lo que supone organizar diariamente la preparación, distribución y conservación de numerosos menús con necesidades nutricionales diferentes. Durante las jornadas, los cocineros invitados tienen ocasión de conocer este funcionamiento y las dificultades que plantea trasladar una propuesta gastronómica a un servicio hospitalario.

El hospital pretende también dar visibilidad al trabajo del personal de cocina, encargado de transformar las indicaciones clínicas en platos que, además de cumplir los requisitos nutricionales, resulten variados y apetecibles.

Talleres para pacientes renales y personas que siguen una dieta cetogénica

La programación incluye varias actividades prácticas destinadas a pacientes y familiares. Entre ellas figura un taller de alimentación dirigido a personas con enfermedad renal, desarrollado con la colaboración del cocinero Periko Ortega, en el que se ofrecerán recomendaciones para adaptar la alimentación a las necesidades de estos pacientes.

Dieta cetogénica y taller para menores hospitalizados

También se ha organizado una sesión sobre dieta cetogénica, un tratamiento nutricional caracterizado por una ingesta muy reducida de hidratos de carbono y un elevado aporte de grasas, utilizado bajo supervisión médica en determinados pacientes, especialmente en algunos casos de epilepsia. El objetivo es facilitar a los pacientes y sus familias conocimientos prácticos que les ayuden a seguir correctamente las pautas nutricionales prescritas.

Los menores hospitalizados también participan en las actividades a través del taller "Detectives de alimentos saludables", una propuesta que utiliza juegos relacionados con el gusto, el tacto y el olfato para enseñar a identificar alimentos y familiarizarse con hábitos de alimentación saludable.

Homenaje a los trabajadores de cinco décadas

Uno de los actos centrales de esta octava edición es el homenaje "Antes y ahora: 50 años evolucionando para cuidar mejor", dedicado a los profesionales que han formado parte de los servicios de Alimentación y Hostelería desde la apertura del hospital. El reconocimiento coincide con el medio siglo de historia del Reina Sofía y permitirá recordar los cambios experimentados en la preparación y distribución de comidas, así como en otros servicios relacionados con el funcionamiento cotidiano del complejo.

Entre ellos figuran la lavandería y el área de alojamiento y confort, cuyas tareas han evolucionado con la incorporación de nuevos equipos, procedimientos de seguridad y sistemas de organización. El homenaje pretende reconocer especialmente a quienes desarrollan su actividad fuera de las áreas asistenciales más visibles, pero cuyo trabajo resulta necesario para la atención diaria de los pacientes.

Seguridad alimentaria, sostenibilidad e inteligencia artificial

Las jornadas también cuentan con sesiones destinadas a profesionales de diferentes hospitales del Servicio Andaluz de Salud. En ellas se abordan cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria, la supervisión de proveedores, la organización de los equipos de trabajo y la reducción del desperdicio de alimentos.

La programación incorpora igualmente el análisis de nuevas herramientas tecnológicas, incluida la inteligencia artificial, y sus posibles aplicaciones en la gestión de los servicios de alimentación hospitalaria. Otro de los asuntos tratados es el enfoque One Health, que relaciona la salud humana con la de los animales y el medio ambiente, aplicado en este caso a la seguridad y sostenibilidad de los sistemas alimentarios.

Las actividades se completan con visitas a las instalaciones de cocina, propuestas educativas para escolares y una cata de aceite de oliva, destinada a acercar sus características y propiedades a los participantes. Con esta programación, el Reina Sofía dedica una semana a la alimentación hospitalaria desde diferentes perspectivas,

desde la preparación de los menús que reciben diariamente los pacientes hasta la educación nutricional y los retos organizativos de los servicios de cocina.