

Avanza la obra que dejará renovado el sector de cocina del Hospital de Bariloche

viernes, 18 de junio de 2021

El Ministerio de Salud de Río Negro avanza con la reforma total de la Cocina del Hospital Zonal de Bariloche, una obra inédita en los 81 años de vida del edificio de la época de Exequiel y Alejandro Bustillo, que dejará el sector como nuevo y totalmente adecuado a sus funciones intensivas.

Los trabajos comenzaron en abril de este año y finalizarán a principios de agosto, y afecta a toda la superficie de la cocina, que tiene una sala principal de grandes dimensiones, tres depósitos de alimentos y otros elementos, un office para el personal y una oficina de administración.

Por este motivo, el equipo de 14 cocineras y cocineros, y cinco nutricionistas, debieron mudar la tarea diaria al predio del Ejército -que ayuda al Hospital desde el año pasado ante la multiplicación de raciones exigida por la pandemia, en el kilómetro 8 de la Avenida Bustillo, y organizar una compleja logística para repartir entre 300 y 400 comidas diarias.

En general elaboran diez listas de menú diferentes. En cada turno hay siete menús distintos.

La nutricionista Natalia González, a cargo de la cocina del Hospital, expresó: “Estamos muy contentos, hace mucho veníamos trabajando con el Ministerio de Salud en el proyecto de esta obra fundamental para todos”.

“Esto nos permitirá mejorar la calidad y cantidad de raciones. Además será una mejora sustancial en el lugar de trabajo del personal. Se cambió toda la red eléctrica, de agua y gas, los artefactos y hay nuevo equipamiento. Los cambios son integrales y a fondo, y todo lo hace el Ministerio, con algunas donaciones de empresas privadas de Bariloche”, señaló la nutricionista.

Un trabajo intenso

La profesional explicó que el trabajo de la Cocina abastece a las personas internadas, además de todo el personal que está en turnos de 16 horas, de jornada extendida o durante 24 horas en las guardias.

“Las raciones son muy variables en esta pandemia. El año pasado, cuando había gente aislada e internada en hoteles llegamos a hacer 500 raciones. Ahora bajó pero cuando se inaugure el nuevo hospital, que está en obra, esta remodelación también abastecerá a las nuevas camas que se agreguen”, explicó.

Destacó la ayuda “enorme” del Ejército, brindando el espacio de cocina y personal extra, y dijo que “es muy difícil” la logística de cocinar en el predio militar, trasladar al Hospital, clasificar y distribuir la comida.

“Una necesidad importante”

El ministro de Salud, Fabián Zgaib, destacó que la renovación total de la Cocina, “era una necesidad importante, que evaluamos hace mucho”.

“Estábamos esperando el momento de hacerlo. La obra debía ser total, tanto en lo edilicio como en los servicios de gas, luz, desagües, y también mobiliario y equipamiento”, señaló.

Agregó que una vez que estuvo el proyecto “se tomó la decisión de empezar la obra, que va muy bien, y es preciso tener en cuenta que no es una cocina más, en el Hospital debe tener normas de seguridad y de funcionamiento especiales”.