



4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

463. Preguntas para respuesta escrita

PE/000942-02

Contestación de la Junta de Castilla y León a la pregunta para respuesta escrita formulada por los Procuradores D. Ángel Hernández Martínez, Dña. Virginia Barcones Sanz, Dña. Judit Villar Lacueva y Dña. María Inmaculada García Rioja, relativa a si el Complejo Hospitalario de Soria va a contar en su servicio de cocina con una cocina de línea fría; y si la respuesta es afirmativa, cuál es la motivación para realizar dicha instalación, publicada en el Boletín Oficial de estas Cortes, n.º 60, de 20 de diciembre de 2019.

PRESIDENCIA

De conformidad con el artículo 64 del Reglamento de las Cortes de Castilla y León, se ordena la publicación de las Contestaciones de la Junta de Castilla y León a las preguntas para respuesta escrita, PE/000500, PE/000501, PE/000505, PE/000511 a PE/000513, PE/000515 a PE/000519, PE/000521, PE/000534 a PE/000536, PE/000539, PE/000543, PE/000545, PE/000643 a PE/000778, PE/000920, PE/000926, PE/000928 a PE/000932, PE/000934, PE/000937, PE/000940 a PE/000943, PE/001480, y PE/001491 a PE/001501, publicadas en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 4 de febrero de 2020.

EL PRESIDENTE DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN,
Fdo.: Luis Fuentes Rodríguez

Contestación a la Pregunta Escrita P.E./1000942 formulada por D. Ángel Hernández Martínez, D.ª Virginia Barcones Sanz, D.ª Judith Villar Lacueva y D.ª Inmaculada García Rioja, Procuradores pertenecientes al Grupo Parlamentario Socialista de las Cortes de Castilla y León, relativa a la instalación del servicio de cocina en el Complejo Asistencial de Soria.

En relación con la prestación del servicio de cocina del Complejo Asistencial de Soria, se están realizando los trámites oportunos para la implantación del sistema de producción alimentaria en línea fría, atendiendo a una serie de criterios técnicos como la seguridad alimentaria, ya que el sistema permite la completa trazabilidad de los alimentos producidos asegurando la calidad higiénico-sanitaria de las comidas, y la adecuada organización del trabajo, en cuanto facilita una mejor planificación, eliminando casi por completo la carga de estrés que viene obligado a soportar el personal de cocina. Así mismo, se han tenido en cuenta criterios de carácter económico y medioambiental, ya que contribuye a la reducción de los residuos alimentarios, en cuanto la producción en línea fría permite servir a los pacientes todos los alimentos cocinados sin tener que desechar la producción sobrante de cada día, como sucede en la línea caliente por motivos de seguridad alimentaria.



Asimismo, se han valorado antecedentes con resultados positivos como el buen funcionamiento del sistema en el Hospital de Zamora y la implantación en el Hospital del Complejo Asistencial Universitario de Salamanca.

Valladolid, 10 de enero de 2020.

LA CONSEJERA,

Fdo.: Verónica Casado Vicente.