



Málaga, 27 de junio de 2006

Los pacientes ingresados en el Hospital Carlos Haya han degustado un menú confeccionado con productos ecológicos



Los pacientes ingresados en el Hospital Carlos Haya, que no están sujetos a dieta terapéutica, han podido saborear hoy un menú especial confeccionado por el Servicio de Restauración del Hospital Carlos Haya, en colaboración con miembros de la Asociación de Jefes de Cocina de Marbella (AJECOMAR), y supervisado por el Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Carlos Haya.

El menú ha sido confeccionado con productos ecológicos andaluces y todos ellos tienen la certificación del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica. Esta “contraetiqueta” garantiza que en su proceso de producción sólo se han utilizado productos biológicos en la lucha contra plagas o enfermedades, y no se ha utilizado ningún producto químico para promover el crecimiento acelerado.

El menú ha consistido en gazpacho de fresa, canelones de esturión ahumado con salsa de escalivada, Osso Bucco desmigado con tapenade de humus y ensalada de frutas con salsa de naranja al aroma de azahar.

Este menú especial forma parte de los actos organizados por el Hospital Carlos Haya, con motivo de los actos conmemorativos de su 50 Aniversario, en colaboración con la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental y el Colegio de Veterinarios de Málaga, que cerrará esta tarde en el salón de actos del Hospital Materno Infantil, con la conferencia sobre “Alimentos para dietas especiales” que versará sobre alimentos ecológicos; la relación entre la religión y la alimentación; aspectos prácticos de la dieta sin gluten; y el consejo mínimo dietético.