

La nueva cocina de los Centros Sociales ha contado con más de 416.000 euros de inversión

La instalación da servicio a la Residencia de Mayores La Milagrosa, el Centro Ocupacional Reina Sofía y el Centro Psicopedagógico Reina Sofía

miércoles 30 de julio 2025



El presidente de la Diputación, Francis Rodríguez, junto al diputado de Centros Sociales, Roberto González, ha visitado la nueva cocina de los Centros Sociales de la institución provincial, que presta atención a personas mayores y con discapacidad. Con una inversión total de 416.677,69 euros, esta nueva instalación dará servicio a la Residencia de Mayores La Milagrosa, el Centro Ocupacional Reina Sofía y el Centro Psicopedagógico Reina Sofía.

Rodríguez ha destacado que “la mejora de estas instalaciones responde al compromiso firme de esta institución con la calidad de vida de los usuarios de nuestros Centros Sociales. La alimentación, el confort y la dignidad en la atención que prestamos son pilares esenciales, y esta cocina es una herramienta clave para lograrlo”.

Además, el presidente ha remarcado que “desde la Diputación, seguiremos impulsando mejoras en estos inmuebles, con inversiones útiles, modernas y pensadas para las personas. Esta actuación es una muestra de cómo entendemos los servicios sociales desde este Equipo de Gobierno, de una manera cercana, guiada por profesionales y con estándares de máxima calidad”.

Sobre la nueva cocina

La nueva cocina se ubica en la nave que antiguamente albergaba la Imprenta Provincial, integrada en un conjunto de edificios propiedad de la Diputación y destinados a usos sociales, situados entre los términos municipales de Armilla y Ogíjares. La actuación ha supuesto la transformación de una nave rectangular con estructura metálica en un moderno espacio destinado a cocina industrial, cumpliendo con todos los requisitos técnicos, sanitarios y de funcionalidad.

El proyecto ha incluido la adecuación de espacios complementarios como cuarto frío, economato, zona de limpio, sala de limpieza, cuarto de patatas, vestuarios, sala de estar, despacho, almacén de químicos, así como un muelle de descarga y nuevos accesos. También se ha mejorado la urbanización exterior y se han renovado todas las instalaciones necesarias como saneamiento, fontanería, electricidad, climatización, ventilación, protección contra incendios, gas y sistemas de vigilancia.

La alimentación en los Centros Sociales

En estos centros, la alimentación es un pilar fundamental para el bienestar y la salud de las personas residentes. Por este motivo, todos los menús que se elaboran están supervisados y firmados por el médico de los Centros Sociales, garantizando que cumplen con los requerimientos nutricionales y las necesidades sanitarias específicas de cada usuario.

Desde esta cocina, se distribuyen a diario un total de 172 desayunos, 242 almuerzos, 242 meriendas y 172 cenas, lo que implica una importante capacidad operativa. Además, desde aquí también se elaboran menús especiales para cubrir los requisitos de actividades puntuales, como excursiones, fiestas, celebraciones y comidas especiales durante la temporada de piscina.

La oferta alimentaria está diseñada para adaptarse a la realidad diversa de las personas atendidas. Se elabora un menú basal o general, que constituye la dieta equilibrada y saludable para aquellos usuarios sin restricciones alimentarias específicas. Este menú incluye todos los grupos de alimentos y respeta las recomendaciones nutricionales para la tercera edad, asegurando una alimentación variada y completa.

Todos los menús se revisan periódicamente para adaptarse a la evolución del estado de salud de los residentes. Se elaboran los 365 días del año, excepto en el caso de los 70 menús del Centro Ocupacional Reina Sofía, que se cocinan únicamente de lunes a viernes.

La operativa diaria de esta cocina está completamente gestionada por personal propio de la Diputación, que se encarga de todas las tareas, como control de trazabilidad, cocinado, gestión de pedidos, almacenamiento, limpieza de zonas de trabajo, higienización de la maquinaria y cumplimiento de los protocolos de seguridad alimentaria. Todo ello, garantiza un servicio profesional, seguro y adaptado a los más altos estándares de calidad.

Video Lse

