

Moderniza ISSSTE BCS la cocina del Hospital General “La Paz”

Posted on 28 de diciembre de 2025 by Diario Humano



La obra incluye mejoras en infraestructura, equipamiento y sistemas para garantizar alimentos seguros y de calidad.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur.—El Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado (ISSSTE) en Baja California Sur llevó a cabo la reinauguración de la cocina del Hospital General “La Paz”, un espacio fundamental para la atención hospitalaria que fue rehabilitado con el objetivo de fortalecer la calidad en la preparación de alimentos, mejorar las condiciones laborales del personal y consolidar un trato digno hacia las y los derechohabientes.

El proyecto de rehabilitación incluyó el cambio de acabados en muros y pisos para cumplir con la normatividad vigente, así como el reordenamiento de los espacios con el fin de favorecer una circulación más eficiente en el área de preparación de alimentos y en las zonas de almacenamiento de víveres secos y refrigerados.

Asimismo, se realizó la sustitución de tuberías y la instalación de dos prefiltros de grasas que facilitan su limpieza, además de la incorporación de un sistema de ósmosis para garantizar agua potable y una máquina productora de



hielo.

Como parte del equipamiento, se adquirieron dos aires acondicionados tipo minisplit, se realizó el cambio de tecnología de iluminación a tipo LED, la rehabilitación del ventilador de inyección y ajustes en plafones y campana de extracción, acciones que contribuyen a mejorar las condiciones operativas del área.

La reapertura contó con la presencia de la presidenta de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) en Baja California Sur, Lorena Hinojosa, quien reconoció el esfuerzo realizado por la institución para dignificar un espacio clave dentro del hospital y subrayó la importancia de la alimentación como parte esencial del proceso de cuidado y recuperación de las personas.

Durante el evento, el subdelegado de Administración de la representación del ISSSTE en Baja California Sur, Arturo Morell, destacó la dimensión humana de este espacio hospitalario:

“Dignificar la cocina es dignificar el trato. Aquí no solo se preparan alimentos, aquí se acompaña a las personas en uno de los momentos más sensibles de su vida. Cuando se pone corazón en cocinar, también se ayuda a sanar. Esta acción se suma a la estrategia nacional de Trato Digno impulsada por el director general del ISSSTE, Martí Batres Guadarrama”.

Por su parte, el subdelegado médico, Néstor Geraldo Flores, subrayó que contar con espacios adecuados para la preparación de alimentos impacta directamente en la atención integral que reciben las y los pacientes, al formar parte esencial de su proceso de cuidado y recuperación.

En el evento también estuvieron presentes el subdelegado de Prestaciones, José Jesús Flores Castro; el jefe de la Unidad de Atención al Derechohabiente y Comunicación Social, Alfredo Ruiz Ochoa; así como el director del Hospital General “La Paz”, Agustín Donato Acosta. Asimismo, asistió el representante de EmproTour, Luis Sáenz, como muestra de la vinculación institucional con el sector productivo del estado.

Con estas acciones, el ISSSTE en Baja California Sur refrenda su compromiso con el fortalecimiento del trato humano, la mejora continua de sus servicios y la alineación con la política nacional de humanización de la atención a la derechohabiente.