

MENÚ DE ELECCIÓN EN PACIENTES HOSPITALIZADOS



Peribañez Vázquez, Mónica; López Eizaguirre, Adriana
Hospital de la Santa Creu i Sant Pau. Barcelona

Introducción

La hospitalización prolongada puede provocar en ocasiones inapetencia alimentaria, apatía y pérdida de fuerza. Si no se corrige de manera adecuada puede provocar miopatía.

Objetivo

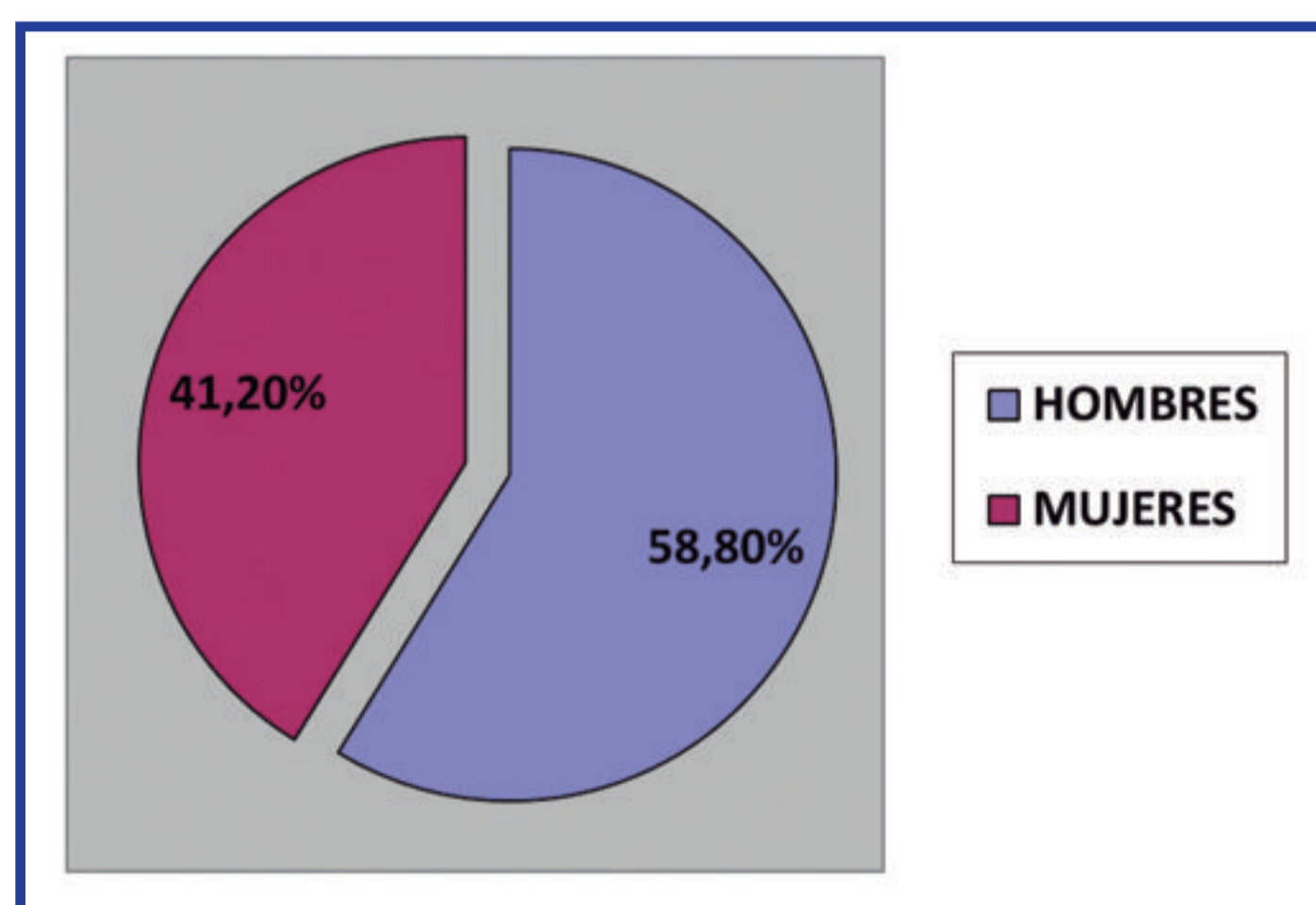
Obtener información de los pacientes hospitalizados en la unidad acerca de la dieta proporcionada y así poder contribuir a su mejora alimenticia.

Material / Método

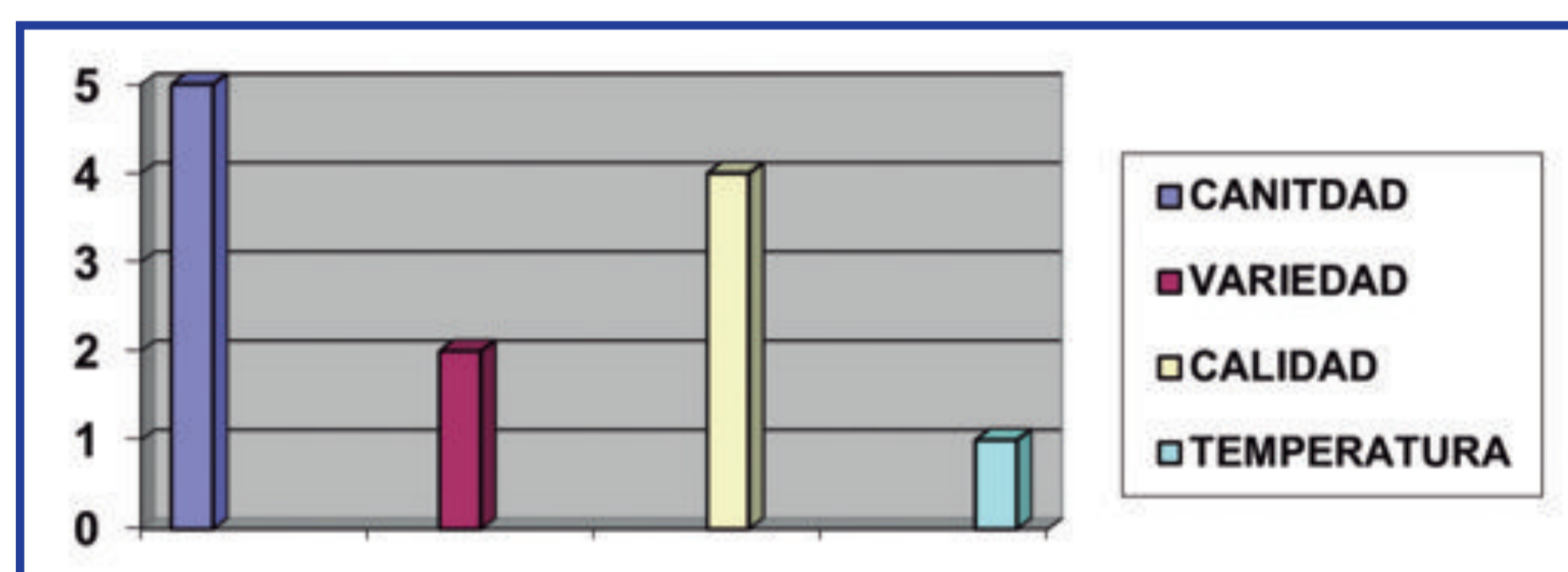
Durante un periodo de una semana se recogió información de todos los pacientes hospitalizados en la sala de Cardiología. Todos los pacientes realizaron una puntuación subjetiva sobre: Cantidad, Variedad, calidad y Temperatura de los platos administrados en la dieta. Cada uno de estos ítems serán puntuados en una escala de 1 al 5.

Resultados

Se incluyeron un total de 59 pacientes con una Edad media de 69,3±11



La puntuación media de los 4 ítems valorados:



Aplicación de "Menú de elección" a todos los pacientes en los que se detectaba un déficit en el aporte de nutrientes o presencia de inapetencia.

En todos los casos en los que se detecta un problema de inapetencia:

- 1º. La auxiliar de enfermería, comentara el problema con el equipo multidisciplinar para tratar de identificar las posibles causas de la misma.
- 2º. La auxiliar de enfermería en colaboración con la enfermera responsable del paciente podrá ofrecer el menú de elección para tratar de facilitar la adaptación de la dieta a las preferencias y necesidades del paciente.
- 3º. También en caso de necesidad podrá consultar a la dietista de referencia pidiendo cita con la misma e informará al paciente.



Menú de elección: PROGRAMA SAP

Pacientes no diabéticos.

El paciente podrá escoger 5 alimentos en el desayuno, en la comida un primero, un segundo, acompañamiento siempre y un postre.

Esmorzar 28.01.2013	Dinar 28.01.2013	Sopar 28.01.2013
café amb llet desnatada+sucre	PATATES ESTOFADES SENSE SAL	MONGETES SALTEJADES SENSE SAL
suc de préssec còfuts	AMANIDA TROPICAL SENSE SAL	SOPA D'ESTRELLES SENSE SAL
MENTA POLEO+SUCRE	SOPA DE CABELL SENSE SAL	CREMA CARBASSÓ SENSE SAL
	Segon plat	Segon plat
IOGURT NATURAL+SUCRE	POLLASTRE FORN SENSE SAL	HAMBURGUESA SANT PAU SENSE SAL
Panet 40 sense sal	TRUITA FRANCESA SENSE SAL	plat de permil dolç
PANET 40 INTEORAL	EMPERADOR PLANXA SENSE SAL	TRUITA DE RIU PLANXA SENSE SAL
	Acompanyament	Acompanyament
galletes	PINYA PLANXA AMB EL SEU SUC SENSE SAL	TOMÀQUET FORN SENSE SAL
TORRADES SENSE SAL	Postre	Postre
CODONY	Taronja o similar	FLAM
melmelada	iogurt desnatat natural+sucre	pera
	GELATINA DE MADUÏA	TX POMA
	Pa	Pa
permil dolç esmorzar	Panet 40 sense sal	Panet 40 sense sal
formatget descremat	PANET 40 INTEORAL	PANET 40 INTEORAL
FRUITA DEL TEMPS	TORRADES SENSE SAL	TORRADES SENSE SAL

Pacientes diabéticos.

Los pacientes diabéticos no podrán escoger el desayuno para evitar hiperglicemias.

Dinar 28.01.2013	Sopar 28.01.2013
Primer plat	Primer plat
PATATES ESTOFADES SENSE SAL	MONGETES SALTEJADES SENSE SAL
AMANIDA TROPICAL SENSE SAL	SOPA D'ESTRELLES SENSE SAL
SOPA DE CABELL SENSE SAL	CREMA CARBASSÓ SENSE SAL
Segon plat	Segon plat
POLLASTRE FORN SENSE SAL	HAMBURGUESA SANT PAU SENSE SAL
BUTIFARRA ESTIL KEFTA SENSE SAL	TRUITA DE RIU PLANXA SENSE SAL
EMPERADOR PLANXA SENSE SAL	plat de permil dolç
Acompanyament	Acompanyament
PINYA PLANXA AMB EL SEU SUC SENSE SAL	PATATA BULLIDA GUARNICIÓ SENSE SAL
Postre	Postre
Taronja o similar	poma natural
poma natural	GELATINA DE L LIMONA
GELATINA DE MADUÏA	IOGURT DESNATAT NATURAL+SACARINA
IOGURT DESNATAT NATURAL+SACARINA	TX POMA
Pa	Pa
Panet 40 sense sal	Panet 40 sense sal
TORRADES SENSE SAL	TORRADES SENSE SAL
PANET 40 INTEGRAL	PANET 40 INTEGRAL

Visita con la dietista: PROGRAMA SAP

La auxiliar de enfermería solicitará una primera visita con la dietista y así poder resolver el problema alimentario del paciente.

Núm. visita	0	Data visita	27.01.2013
Tipus de visita		Sol.licitud núm.	
Dietista assignada/			
Motiu consulta			
Comentari			

Conclusión

1. Se hace necesario mejorar algunos aspectos de la dieta administrada para hacerla mas apetecible, como variabilidad y temperatura.
2. El problema de la temperatura de los alimentos obtuvo una respuesta institucional con la instauración de la línea fría, por parte de Dietética que subsanó el problema.
3. La aplicación del "menú de elección" resulta una herramienta de soporte para aumentar la variabilidad del menú, aumentando la motivación del paciente al participar del proceso.

