



Te encuentras en Inicio / A fondo / Opinión /



BEATRIZ DE DIEGO BLANCO es licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y diplomada en Dietética y Nutrición Humana por la UPV (Universidad del País Vasco). Tiene catorce años de experiencia en alimentación para colectividades y desde hace ocho años es la responsable nacional de Nutrición y Dietética de **Eurest Colectividades**.

Alimentar a personas mayores es pensar en el aspecto terapéutico y el afectivo

22-04-2014

Beatriz de Diego

El uso de protocolos para una atención adecuada, contar con profesionales formados, motivados e implicados en el servicio de alimentación, y adaptarse a las características generales del colectivo y a las particulares de cada persona (nivel de dependencia, patologías asociadas...) son algunas de las claves del éxito del servicio de restauración para mayores.

La forma en la que nos alimentamos influye directamente en nuestra calidad de vida. Este impacto cobra mayor dimensión cuando hablamos de envejecimiento y dependencia que, en mayor o menor grado, está habitualmente presente en los colectivos institucionalizados de avanzada edad.

Existe una relación directa entre una buena alimentación y el estado de salud, por lo que la participación de expertos en nutrición y alimentación juega un papel fundamental dentro de una correcta atención geriátrica integral.

Es por eso que estamos convencidos que algunas de las claves del éxito del servicio de restauración en una residencia son el uso de protocolos para una atención adecuada, contar con profesionales formados, motivados e implicados en el servicio de alimentación, y la adaptación a las características generales del colectivo y a las particulares de cada persona (nivel de dependencia, patologías asociadas...).

En este sentido, creemos que es muy importante que la empresa de restauración participe de manera directa en ofrecer la mejor atención terapéutica y el mejor servicio a los pacientes, así como en mejorar su calidad de vida durante la estancia en la residencia.

Los alimentos que ingerimos influyen directamente en el estado de ánimo, poseyendo la alimentación un componente 'afectivo' que no debemos olvidar. El servicio de restauración se convierte así uno de los aspectos asistenciales a los que más atención presta el residente llevándolo a una mayor predisposición a ser juzgado y evaluado.

Esta situación se ve intensificada en el caso de residentes sometidos a alguna dieta terapéutica que limita o modifica aún más su forma habitual de alimentación.

El servicio de restauración debe tener en cuenta ambos aspectos, el terapéutico y el afectivo; sabiendo que, si bien el primero es esencial para el correcto abordaje integral de la patología del residente, es al segundo al que el individuo más atención va a prestar. En este sentido es esencial el desarrollo de un producto que satisfaga tanto las necesidades terapéuticas como las expectativas de cada paciente a través de una dieta individualizada.

En esta tarea es primordial la participación de profesionales expertos en dietética y alimentación geriátrica que sean capaces de conjugar estos dos aspectos e integrarlos en la dinámica asistencial de la residencia.