Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Caso de éxito en el Hospital de León: adaptación de la dieta al paciente pediátrico

14-03-2016

Hace casi dos años publicamos un artículo sobre la creación de un *Menú infantil de libre elección* en el Hospital de León; un programa de menús con platos decorados que ha resultado ser un éxito. Soledad Parrado, subdirectora de Gestión y SSGG, nos explica cómo fue el proceso de implantación y lo hará también, en vivo y en directo, en un taller organizado en la feria Alimentaria. Si vais a visitar el salón no os lo perdáis… están las entradas a la venta (+ info al final de la nota).

Desde mediados de 2011 el Hospital de León ofrece a sus pacientes del área pediátrica la posibilidad de elegir sus comidas en una carta adaptada especialmente para los niños. Desde aquellos primeros momentos en los que se implantó el *Menú infantil de libre elección* se ha constatado que la decisión fue acertada a la vista de los resultados.

La idea nace a partir de unas fichas que la Fundación Curarte envía al hospital . En un principio, cuando el cuadernillo con estas fichas llega a la dirección y me encargan que las implante, encontramos serias dificultades para ello ya que no se adaptaban ni a nuestros menús ni a nuestros productos. En ellas había artículos que nosotros no utilizábamos habitualmente y, paralelamente, faltaban otros que teníamos incluidos en nuestros menús.

Resultaba bastante difícil ponerlas en funcionamiento tal como las habíamos recibido. El momento les llegó cuando participamos en el *III Congreso de humanización de hospitales para niños*. En este congreso, que se celebró en el 2010 en Madrid, en el Hospital Niño Jesús, participaron niños que habían estado un considerable tiempo de sus vidas hospitalizados. Al final del congreso, les preguntaron a un grupo de unos 10 niños qué era lo que menos les había gustado de su estancia en el hospital y todos, sin excepción, contestaron: la comida.

A mí eso me impactó. Digamos que ese fue el momento en el que las fichas de la Fundación Curarte pasaron a tener un protagonismo especial y se empezó a pensar en una forma de cambiar las fichas y poder sacarlas adelante. Con la aprobación de la Dirección de Gestión y de la Dirección Gerencia, desde la Subdirección de Gestión reunimos a una serie de profesionales para formar un grupo de trabajo conjunto que diera forma a la idea: **Esperanza Fariza** (supervisora de Dietética), **Josefina Manceñido** y **Tomás Álvarez** (jefes de Cocina), y yo misma. Desde la Subdirección de Gestión se trabajó como un proceso de innovación, dado

que se trataba de mejorar lo que ya teníamos aplicando el método A-F y se promovió una 'tormenta de ideas'.

Ficha de menús con imágenes, cuento y hasta mascota

Esperanza Fariza, supervisora de dietética, diseñó los nuevos menús pediátricos de libre elección y la hoja de petición de menú; Josefina Manceñido y Tomás Álvarez, jefes de Cocina, pusieron imaginación a los platos y elaboraron la preparación de los mismos; y yo misma diseñé la ficha de menú infantil, traté las imágenes, escribí el cuento y coordiné todo el proceso.

El resultado fue una mezcla de lo enviado por la Fundación Curarte perfectamente adaptado a los menús que ofrecíamos en el hospital. El niño, diariamente, recibe en su habitación un libro con la carta de menú, en el que aparecen los platos tal como va a recibirlos en el momento de la comida. Este libro contiene las cartas de todos los días de la semana, de lunes a domingo, en comida y cena, y puede elegir entre tres primeros y tres segundos.

Además, las fichas llevan el cuento de 'Frulita', la mascota ideada por los jefes de Cocina, Tomás y Josefina y escrito por mi misma. El cuento se desarrolla, en pequeños fragmentos, desde la comida del lunes a la cena del domingo, donde finaliza.

En el anverso de la ficha, se presenta una imagen del plato y un dibujo alusivo al mismo. En el reverso de la misma, la imagen del plato y, al lado, los ingredientes que se han utilizado para la elaboración del plato.

Reducción drástica de los restos de comida

El éxito ha sido tal que, en el análisis de los residuos de comida que llegaban a la cocina, realizado tras la implantación del proceso por la supervisora de Dietética, se observó que éstos se habían reducido drásticamente; es decir, los niños comían más.

Además, es habitual recibir en cocina cartas y muestras de agradecimiento a los cocineros por la presentación de los platos, tanto por parte de los niños como de los padres, que se muestran encantados de que esta presentación de la comida ayude a que sus hijos coman mejor y, además, le arranque una sonrisa; algo tan difícil cuando de algunos alimentos se trata y cuando están hospitalizados.

En el 2011, en el *IV Congreso de humanización de hospitales*, que esta vez se celebró en Barcelona (Hospital Sant Joan de Deu), asistimos de nuevo, pero en esta ocasión llevábamos una comunicación con nuestra propuesta de *Menú infantil de libre elección*. El jurado, del que también formaban parte los niños, nos dio el primer premio. Los niños, esta vez, nos aplaudieron y manifestaron que a ellos nos les importaría que fuéramos a su hospital. Este fue el mejor premio y nuestra mayor motivación.

Sabemos que a raíz de nuestra exposición en ese congreso, el Hospital de León ha sido precursor para que otros hospitales siguieran nuestros pasos. Este es un hecho que nos llena de satisfacción.

Artículo relacionado: *'Presentado un libro que plasma el proyecto de menú infantil del Hospital de León'*.

Notícias Relacionadas

- Organización de las dietas pediátricas en el Hospital Regional Universitario de Málaga
- Presentado un libro que plasma el proyecto de menú infantil del Hospital de León
- El hospital de León opta por una aplicación móvil para informar sobre los menús

Soledad Parrado Cuesta es subdirectora de Gestión y Servicios Generales, y coordinadora de Calidad no Asistencial en el Caule (Complejo Asistencial Universitario de León). Es Doctora en Historia, diplomada en Especialización de Gestión de Recursos Humanos por la ENS y máster en Sistemas de Gestión de Calidad.
@: sparrado@saludcastillayleon.es