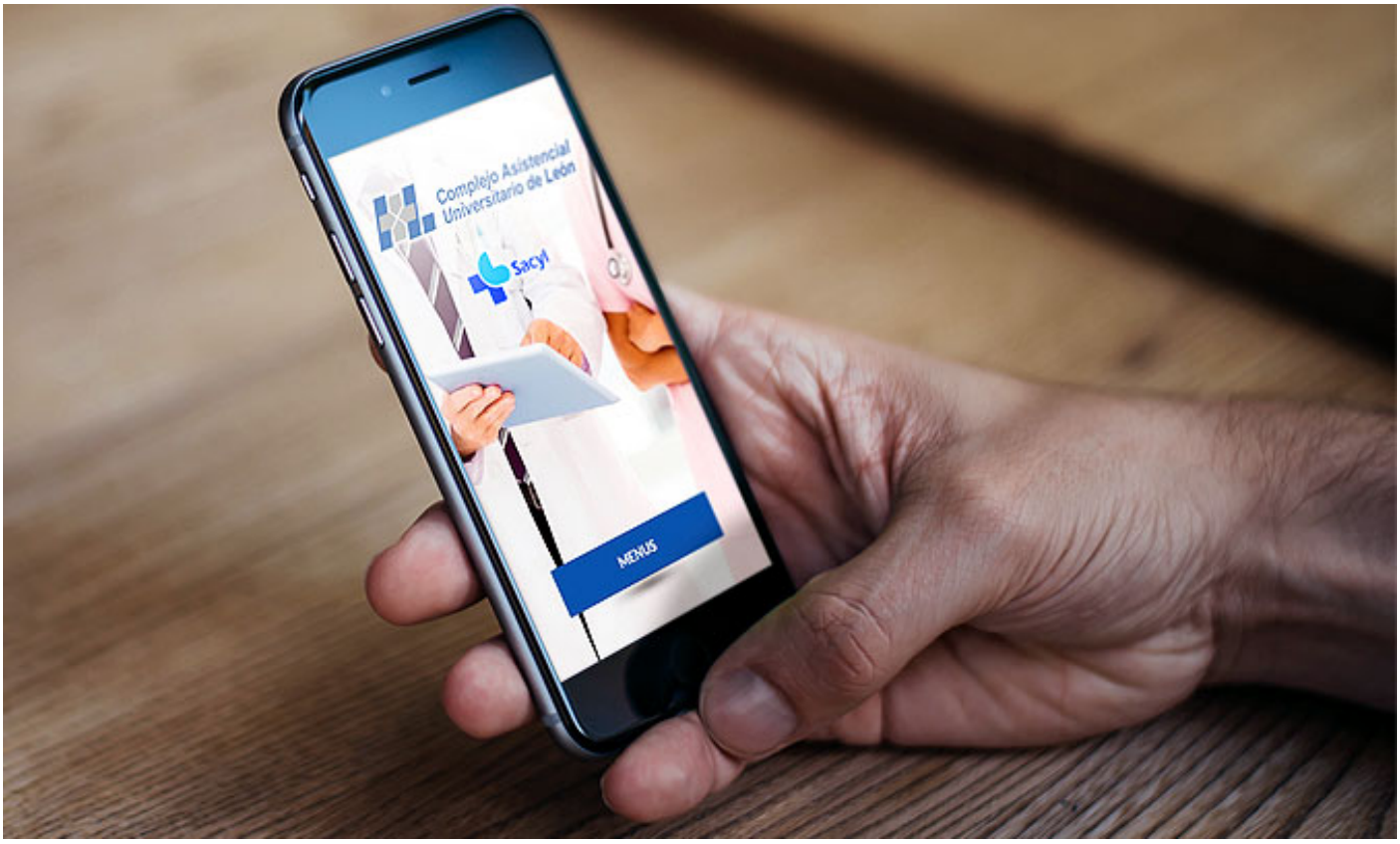
Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector



El hospital de León opta por una aplicación móvil para informar sobre los menús

04-11-2015

El Hospital de León pondrá a disposición de los pacientes una aplicación móvil en la que se podrán consultar los menús diarios según el tipo de dieta prescrita por el especialista. Además, la *app*ofrecerá también información detallada sobre las elaboraciones, los alimentos de cada plato, las marcas de los productos utilizados y los alérgenos que contienen en cumplimiento del RD 126/2015.

En un mes aproximadamente, el Hospital de León presentará una aplicación para móviles que estará disponible para todos los usuarios, y que dispondrá de toda la información necesaria sobre las dietas que se elaboran para los pacientes del Hospital de León y el Hospital Monte San Isidro.

A través de esta *app* los usuarios podrán obtener toda la información, no sólo de los menús, sinó también de cómo han sido elaborados, qué alimentos incluye cada plato, las marcas de los productos utilizados y los alérgenos que contienen. Los pacientes podrán consultar los menús diarios según el tipo de dieta prescrita por el especialista.

Los pacientes ingresados podrán descargarse la aplicación a través de un código 'Q', que se publicitará en todos los pasillos y dependencias del centro. Una vez descargada la aplicación se podrá utilizar también en casa y servirá de ayuda a las personas que tengan que seguir en el post-ingreso una determinada dieta

En cumplimiento de la actual legislación

Según nos ha comentado **Soledad Parrado**, subdirectora de Gestión de Servicios Generales, ante la entrada en vigor del Reglamento 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, *"empezamos a plantearnos cual era la mejor opción para ofrecer la información que marca la legislación. De hecho, ofrecer todos los datos en algún tipo de libro o listado nos parecía una solución engorrosa y muy complicada para mantener la información actualizada. La app, en cambio, nos permite ir incorporando los menús diariamente e introducir cualquier cambio o variación en cualquier momento*".

Todas las fichas técnicas están codificadas y se recogen en el Manual de Calidad de la Dirección de Gestión, por lo que no sólo llevan el registro de codificación sino que, además, recoge un histórico de modificaciones que, en el futuro, permitirá conocer las variaciones en los menús. El centro leonés es el primero de la comunidad en disponer de esta aplicación *"ágil, dinámica y atractiva para los usuarios, pero sobre todo, útil tanto para ellos como para nosotros"*, explica Soledad Parrado.

Las dietas que se elaboran en el hospital, casi 30 con todas sus variantes (con sal, sin sal, líquida, astringente, pediátrica…) están diseñadas por la Unidad de Dietética, perteneciente a la Dirección de Enfermería, y supervisadas por los facultativos del Servicio de Endocrinología y Nutrición. La cocina del Hospital de León, que suministra también al Monte San Isidro, elabora 700 menús diarios.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.