



El hospital Sant Joan de Déu y Alícia se alían para ofrecer dietas más sabrosas y atractivas

22-11-2017

El servicio de Cocina y Dietética del hospital pediátrico Sant Joan de Déu de Barcelona y la Fundación Alícia han trabajado juntos en un proyecto para ofrecer menús más atractivos y variados a los niños y niñas hospitalizados. Después de la renovación de la oferta, se ha conseguido que un 70% de los pacientes entre 4 y 12 años se acaben toda la comida de las bandejas.

Los servicios de cocina y de dietética del Hospital de Sant Joan de Déu de Barcelona reciben desde hace un tiempo mayor aprobación de sus usuarios. Tras la renovación de la oferta, el 70% de los niños y niñas de entre cuatro y doce años se acaban las comidas. La intervención se ha hecho de la mano de la Fundación Alícia y el resultado son dietas más atractivas, sabrosas y variadas.

El Hospital de Sant Joan de Déu, centro puntero en medicina materno-infantil, quiere convertirse también en un referente de la cocina hospitalaria. Alícia ha puesto al servicio del hospital la creatividad y la larga experiencia de sus cocineros, que han trabajado en los mejores restaurantes del mundo, y los conocimientos de su equipo de científicos para desarrollar recetas sorprendentes, apetitosas, y adaptadas a las necesidades y preferencias de los niños y niñas.

Los nuevos menús ya se están implantando y se han obtenido los primeros resultados. Destaca que el 69% de los niños de entre cuatro y siete años, y el 71% de entre ocho y doce se están terminando toda la comida. En el caso de los menores, de dos a cuatro años, la aceptación ronda el 64%, mientras que en la adolescencia (de 12 a 18) es del 61%.

Un estado nutricional óptimo es imprescindible en cualquier momento, pero más aún si los destinatarios tienen que hacer frente a enfermedades y tratamientos.

Esta nueva iniciativa también ha afectado a las pacientes ingresadas en el área de maternidad. De la evaluación se desprende, también, el incremento de la aceptación entre las madres. Tras la contribución de Alícia, el 72% de las pacientes dejan la bandeja vacía.

En el hospital conviven niños que pueden hacer dieta normal, otros que por sus patologías sufren restricciones alimentarias, y/o que deben estar ingresados durante un largo periodo de tiempo. Con este proyecto se ha querido abarcar todas y cada una de las posibles situaciones.

Así, también en el caso de los niños con restricciones alimentarias, se ha optado por crear nuevos platos que respondan a las necesidades nutricionales y que, al mismo tiempo, resulten atractivos y variados. Por ejemplo, para conseguir que los niños y niñas coman la verdura recomendada, se han introducido elaboraciones como la lasaña y el milhojas de verduras, una *focaccia* o las brochetas vegetales.

En el caso de las dietas con restricciones alimenticias, tras los cambios introducidos por el servicio de cocina, tres de cada cinco niños de entre cuatro y doce años se terminan toda la comida que hay en el plato. En el caso de los niños menores y los adolescentes, son el 57%.