



Plato de 'Merluza en salsa marinera con mejillones', y el mismo plato con cada uno de los ingredientes texturizados por separado.

'Nosotros te conocemos, tú escoges', el menú de libre elección de las residencias de L'Onada

14-05-2018

Uno de los galardones entregados recientemente por los *II Premios Nutrisenior* recayó en el programa 'Nosotros te conocemos, tú escoges', de los centros L'Onada Serveis; un proyecto que toma como eje principal del servicio a la propia persona, y que incluye diferentes acciones que garantizan el derecho a elegir menú a aquellas personas que no tienen esa capacidad.

Como ya os informamos, el pasado 19 de abril tuvo lugar la celebración de la entrega de los *II Premios Nutrisenior* en el Palacio de las Alhajas de Madrid; un certamen de ámbito nacional que centra sus esfuerzos y tiene como objetivo el hecho de destacar y reconocer el trabajo bien hecho y las buenas prácticas en las residencias y centros de día a través de proyectos relacionados con la alimentación.

'Nosotros te conocemos, tú escoges', de los centros L'Onada Serveis, fue una de las dos prácticas escogida por el jurado como ganadora por el valor de prestar la capacidad de decisión a las personas y que la comida se convierta en un factor para mejorar su evolución.

La persona como protagonista y eje alrededor del cual se desarrolla el servicio

El objetivo principal de esta 'buena práctica' –denominada así por su naturaleza de acción social y bienestar de la persona usuaria– toma como eje principal a la propia persona, independientemente de su deterioro cognitivo, poniéndola siempre en la cúspide de la pirámide, posibilitando así una verdadera Atención Centrada en la Persona. Esta metodología de trabajo, integrada en todos los centros del grupo, garantiza que toda persona usuaria pueda seguir escogiendo la alimentación que desea tomar diariamente, siempre bajo una dieta saludable y controlada.

La alimentación que se ofrece en los centros de L'Onada Serveis cuenta con dos menús diarios a escoger según los gustos de cada

usuario. A demás, cabe destacar también, que estos menús son seleccionados y preparados después de realizar un análisis exhaustivo de los gustos de las personas y en el caso de aquellas personas que no tengan la capacidad para elegir, a causa de un alto deterioro cognitivo, se extrae esta información aplicando la técnica del *Dementia care mapping* (DCM) y, también, consultando a los familiares.

'Nosotros te conocemos, tú escoges' es una muestra más del compromiso con las buenas prácticas y proyectos de mejora que impulsa e integra L'Onada Serveis, desarrollado, precisamente, al detectar el incremento del número de personas con deterioro cognitivo que no podía elegir el plato que deseaban. De manera que, desde dirección general de la organización se detectó una necesidad social en este sentido, por lo que automáticamente se articuló un sistema formal, y un procedimiento, que garantizara este derecho de las personas.

A raíz de la implantación de este proyecto en los centros residenciales, se ha podido registrar una mejora en el bienestar de las personas usuarias aplicando esta técnica que, realmente, tiene como objetivo la Atención Centrada en la Persona mediante la alimentación.

Un proyecto global que incluye diferentes acciones

Es importante destacar también, que dentro de esta buena práctica se llevan a cabo diferentes acciones muy peculiares e interesantes: como 'Las recetas de la abuela', fruto de los talleres de conversación de cocina tradicional casera; 'Desayunos y meriendas. Un cambio saludable', que permite integrar dietas saludables; 'El abuelo protagonista', que consiste en elaborar los platos preferidos por la persona; o el 'Proyecto comedor', que consiste en semejar este espacio al de un restaurante comiendo con copa, buena presentación, música de fondo, etc.

En conclusión, se trata de un recopilatorio de pautas y actividades centradas en garantizar a la persona usuaria una mejora cualitativa a través de la alimentación.

Por otro lado, el conjunto del proyecto también cuenta con una innovación respecto a la elaboración de los texturizados. A diferencia de la metodología de elaboración y presentación que se realiza en otros centros, en L'Onada Serveis se trituran los ingredientes del plato por separado, para que la persona pueda disfrutar los sabores individualmente, de la misma manera que lo hace el que come el plato sin texturizar.

El *Premios Nutrisenio* al proyecto 'Nosotros te conocemos, tú escoges', ha puesto en valor la excelencia y calidad de trabajo que realiza el grupo en todas sus residencias y centros de día. Según **Cinta Pascual**, directora general de L'Onada Serveis, "*estamos muy orgullosos con el premio, pues para nosotros la alimentación de las personas mayores es clave para conseguir una verdadera Atención Centrada en la Persona. Seguiremos trabajando día a día para mejorar en todos los aspectos*".

Noticias Relacionadas

- La alimentación de mayores con demencia, protagonistas de los II Premios Nutrisenio
- Convocada la segunda edición de los 'Premios Nutrisenio' a las buenas prácticas alimentarias
- 'Sabores de vida', de la residencia Plaza Real de Gijón, gana el primer Premio Nutrisenio
- Residencias geriátricas: cuando la alimentación marca la vida de las personas ingresadas



Lluïsa Garriga es diplomada en Dietética y Nutrición Humana y en Enfermería. Ha estudiado posgrado en Salud Pública y es máster en Cura de Personas con Diabetes. Es nutricionista de L'Onada Serveis desde el año 2009 y se encarga de organizar los menús que se preparan y ofrecen en todos los centros del grupo.