



Nueva herramienta para la gestión de la información alimentaria en hospitales

28-01-2015

En aproximadamente un mes, los profesionales y pacientes de los hospitales Regional y Virgen de la Victoria de Málaga tendrán acceso a toda la información alimentaria (nutricional y de alérgenos), a través de una nueva herramienta informática que actualmente se encuentra en periodo de pruebas.

Ángel Caracuel, veterinario bromatólogo del Servicio Andaluz de Salud, presentó la aplicación el pasado 22 de enero durante el transcurso su intervención en la jornada *Gestión de la información alimentaria facilitada al consumidor en empresas de restauración*, organizada en el Colegio de Veterinarios de Málaga.

La iniciativa, que parte de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética de la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición con la colaboración del Servicio de Restauración del Hospital Universitario Regional de Málaga, se ha puesto en marcha con el objetivo fundamental de que el paciente tenga un mayor nivel de protección y, a su vez, pueda tomar decisiones sobre su alimentación gracias a una completa información, de fácil acceso.

Para diseñar la aplicación, primero se elaboraron las fichas composicionales de cada plato, especificando los alimentos que los componen e incluyendo de cada uno valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas, sal, monoinsaturados, poliinsaturados, potasio y fósforo. También están reflejados los alérgenos.

La aplicación web se ha creado con las tecnologías HTML5 y CSS3, adaptable a todo tipo de dispositivos móviles para facilitar su navegación y multiplataforma. La aplicación cuenta con una parte privada y otra pública. Desde la privada, y a través de un gestor interno, se facilita la entrada de información a la base de datos para poder modificar los elementos que va a contener la parte pública.

En cuanto a la parte pública, se podrá acceder a la información por el nombre del plato, por los ingredientes o a través de un buscador. Una vez realizada la búsqueda, el sistema realiza automáticamente todos los cálculos de los ingredientes y nutrientes y muestra la información correspondiente al apartado de alérgenos.

Según declaraciones de Ángel Caracuel, *“la herramienta se ha diseñado, en principio, para los profesionales y los pacientes de los hospitales Regional y Virgen de la Victoria, pero posiblemente acabe dando servicio a todos los hospitales de la provincia de Málaga ya que, en breve, tendremos el mismo proveedor único y el mismo código de dietas... es decir, siempre que las materias primas sean de las mismas marcas que tenemos en nuestra cocina central y siempre que sigan las mismas fichas de elaboración de platos, llevando un estricto control de cambios”*.