Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Serhs Food elabora, junto a los hospitales que gestiona en Lleida, una ‘Dieta Covid-19’

Miércoles, 17 de febrero 2021

El departamento de dietética de Serhs Food conjuntamente con el departamento de Nutrición del Hospital Arnau de Vilanova y el Hospital Santa María de Lleida, han creado una *Dieta Covid-19* específica para pacientes no críticos afectados por el coronavirus. Se trata de una dieta de fácil masticación, hiperproteica y fraccionada en cinco comidas.

Las principales sociedades y asociaciones de nutrición clínica del mundo, entre ellas la SEEN (Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición), consideran que la terapia nutricional debe considerarse parte del tratamiento básico de los pacientes con *Covid-19*. Los estudios clínicos muestran que las personas con más riesgos son las inmunocomprometidos, principalmente adultos mayores, individuos con diferentes patologías crónicas y malnutridos en general. La infección por SARSCoV-2 implica en sí misma un riesgo nutricional. El objetivo es prevenir, diagnosticar y tratar la malnutrición de forma precoz para mejorar no sólo el pronóstico de la enfermedad sino también el proceso de recuperación.

En cuanto a la dieta, las recomendaciones de las diferentes sociedades y asociaciones coinciden en que la primera estrategia de intervención nutricional debe ser la adaptación de la dieta hospitalaria (textura, preferencias y aversiones alimentarias, etc.) para favorecer y aumentar las ingestas. En este sentido, la SEEN (Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición) recomienda pautar sistemáticamente a todos los pacientes ingresados por *Covid-19* una dieta de elevada densidad nutricional, con un aporte de 25-30 kcal / kg / día y unos 1,5 g de proteína.

El departamento de dietética de Serhs Food conjuntamente con el departamento de Nutrición del Hospital Arnau de Vilanova y el Hospital Santa María de Lleida, han creado una *Dieta Covid-19* específica para pacientes no críticos y según su estado en la enfermedad.

El principal objetivo de esta dieta no es incrementar la cantidad de alimentos diarios ingeridos, sino aumentar la densidad calórica y proteica de los mismos. Se ha elaborado un menú adaptado a estas necesidades nutricionales y que se trata de una dieta de fácil masticación, hiperproteica y fraccionada en cinco comidas (desayuno, comida, merienda, cena y resopón) donde las principales características son:

- Platos de fácil masticación para facilitar la ingesta en los casos de fatiga y poco apetito, de esta manera evitamos un sobreesfuerzo a la hora de la comida.
- Primeros platos enriquecidos con alimentos proteicos naturales para cumplir los requerimientos nutricionales recomendados.
- La recena está compuesta por un lácteo.
- En el momento del ingreso del paciente y como recordatorio, una vez a la semana hasta que la evolución del paciente permita progresar la dieta, se le dan unas recomendaciones mediante un tarjetón informativo.

A principios de febrero 2021 en Lleida el 65% de los pacientes ingresados por *Covid-19* tenían esta dieta pautada. Desde Serhs Food siempre se ha puesto en valor que *“cuando se está enfermo es cuando mejor se debe comer y que una dieta no es buena si no se come”*, por lo tanto, no existe una dieta ideal y bien diseñada si finalmente no es ingerida.

Es por ello que se apuesta siempre por un trabajo multidisciplinar, buscando la máxima satisfacción del paciente, desde el departamento de Nutrición y Dietética y supervisado por un equipo de dietistas, teniendo comunicación directa con las comisiones de alimentación de todos los centros en los que se gestiona el servicio de alimentación como en este caso de los complejos sanitarios de Lleida. Es muy importante un trabajo de equipo que implique tanto la dirección, médicos, enfermería, auxiliares, pacientes, residentes y personal de cocina para ofrecer la máxima calidad y seguridad alimentaria a los usuarios/as y sobre todo su rápida recuperación.

Contacta con **Serhs Food** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- Serhs Food innova en el servicio de atención domiciliaria con la quinta gama de Eudec
- Bioibérica confía a Serhs Food el servicio de restauración de sus nuevas oficinas
- Serhs Food crece en Lleida con el servicio del Hospital de Salud Mental de Sant Joan de Déu
- Serhs Food despliega su línea de menús de emergencia para cubrir las nuevas necesidades