



Te encuentras en Inicio / Sectores / Sociosanitario /

Identifican las claves para mejorar la alimentación hospitalaria desde la experiencia del paciente

©Depositphotos.

Identifican las claves para mejorar la alimentación hospitalaria desde la experiencia del paciente

Miércoles, 29 de abril 2026

Un estudio español (desarrollado durante 15 años) ha identificado las principales claves para mejorar la alimentación hospitalaria a partir de la experiencia del paciente (PREM). El análisis pone de relieve la importancia de factores como la calidad percibida de los menús, la información ofrecida y la atención recibida, señalando oportunidades concretas para optimizar los servicios de restauración en hospitales y avanzar hacia un modelo más centrado en el paciente.

Según informa [Diario Nutrición](#), un estudio publicado recientemente en la revista científica 'Nutrients' ha analizado la **evolución de la percepción de los pacientes respecto al servicio de alimentación** en el Hospital Padre Jofré de Valencia. La investigación, que abarca el periodo comprendido entre 2011 y 2025, examina cómo diversos factores organizativos y clínicos influyen en la **satisfacción de los usuarios**. Los resultados subrayan que la alimentación no solo cumple una función nutricional crítica, sino que constituye un **indicador esencial de la calidad percibida** en entornos donde las estancias hospitalarias son prolongadas.

Una de las principales contribuciones del estudio de las investigadoras **Isabel Ferrero-López** y **Cristina M. Nebot-Marzal** (ambas del Hospital Padre Jofré de Valencia) y **Clara Pérez-Esteve**, **Mercedes Guilabert** y **José Mira** (de la Universidad Miguel Hernández), fue la validación de un cuestionario 'PREM' (*Perceived Responsibility for Nutritional Care*) adaptado culturalmente. Este cuestionario (que evalúa como percibe el paciente la experiencia, calidad de la comunicación, trato y proactividad del equipo asistencial en temas de nutrición) se enfocó específicamente en la **experiencia alimentaria en entornos de cuidados a largo plazo**, desarrollado y probado en un contexto real y, según comentan las autoras, *"esta escala puede ser empleada por otros hospitales con características similares y, con adaptaciones mínimas, también podría aplicarse en residencias de ancianos, unidades de cuidados intermedios, centros de salud mental u otros entornos institucionales donde la provisión de alimentos es parte integral de la atención y los enfoques centrados en la persona"*.

Existe una correlación directa entre la duración de la estancia y la disminución en las puntuaciones de satisfacción, lo que sugiere que la monotonía alimentaria es uno de los principales retos para los gestores del servicio.'

Uno de los hallazgos más relevantes del estudio es la persistencia de la **baja valoración en la variedad de los menús**. Existe una correlación directa entre la duración de la estancia y la disminución en las puntuaciones de satisfacción, lo que sugiere que la **monotonía alimentaria** es uno de los principales retos para los gestores de restauración colectiva en centros de larga estancia, afectando potencialmente al bienestar general y al estado nutricional del paciente.

El análisis temporal permitió identificar el **impacto directo de los cambios organizativos en la experiencia del usuario**. En el año 2022, la sustitución de la empresa proveedora del servicio de *catering* coincidió con un descenso significativo en múltiples dimensiones de la valoración del servicio. Este fenómeno pone de manifiesto la **sensibilidad de los pacientes ante las modificaciones en la gestión externa** y recalca la necesidad de asegurar estándares de calidad rigurosos durante los procesos de transición entre contratistas, así como la importancia de una **supervisión continua** de los servicios externalizados. En este sentido señalan que *"se deben realizar auditorías nutricionales específicas para las dietas que se asocian sistemáticamente con puntuaciones de satisfacción más bajas, como las dietas blandas sin doble textura"* y concluyen que *"no solo deben evaluar la adecuación nutricional e incluir una evaluación sensorial de las comidas, para garantizar que las limitaciones terapéuticas no comprometan la calidad percibida de la atención"*.

El hospital del estudio realizó esfuerzos para diversificar las dietas blandas eliminando los alimentos de alto riesgo, manteniendo la variedad y la palatabilidad. Estos cambios reflejan la **aplicación directa de las opiniones de los pacientes** para rediseñar la planificación de las comidas y la logística del servicio, lo que refuerza la utilidad de la herramienta 'Prem' para orientar **mejoras concretas en la prestación de cuidados**.

Las mejoras tecnológicas en la cadena de distribución son determinantes para optimizar la calidad del servicio final en el punto de consumo.'

Por otro lado, la **inversión en equipamiento logístico** demostró tener un efecto positivo cuantificable. La introducción de **nuevos carros de distribución** en el año 2025 resolvió uno de los problemas históricos del centro: la **temperatura de los alimentos** en el momento de la entrega. Tras la implementación de estos sistemas de mantenimiento térmico, se registró una mejora sustancial en las valoraciones de los pacientes. Este dato refuerza la idea de que las mejoras tecnológicas en la cadena de distribución son determinantes para optimizar la calidad del servicio final en el punto de consumo.

El estudio también ofrece una comparativa detallada según el **tipo de dieta administrada**. Sorprendentemente, las dietas de **textura modificada** obtuvieron **calificaciones superiores** en comparación con las dietas blandas tradicionales. Los investigadores sugieren que las dietas blandas tradicionales a menudo presentan menores niveles de palatabilidad y variedad percibida. Este resultado confirma la tendencia actual de los departamentos de nutrición y cocina a revisar el diseño de las dietas blandas, buscando **fórmulas que mejoren su atractivo sensorial** sin comprometer la seguridad clínica del paciente.

Como conclusión, la investigación valida la utilidad de los indicadores de experiencia reportados por los pacientes (PREM) como **herramienta diagnóstica para la mejora continua**. El uso sistemático de estos cuestionarios ha permitido al hospital implementar **cambios basados en evidencias**, tales como el diseño de menús estacionales y la revisión de las propiedades organolépticas de las dietas especiales. Para el sector de colectividades el estudio confirma que la **monitorización constante** de la opinión del usuario es fundamental para orientar las inversiones y las **estrategias operativas hacia una atención centrada en la persona**.

– Estudio completo: '[Fifteen Years of Patient Experience with Hospital Food in a Spanish Long-Term Care Hospital](#)'.

Noticias Relacionadas

- [Disfagia y restauración colectiva: responsabilidad, avances, retos y asignaturas pendientes](#)
- [La restauración sociosanitaria ya no se mide solo en bandejas servidas, es bienestar y calidad de vida](#)
- [Reglamento \(UE\) 2025/40 y sector sociosanitario: aplicar la norma sin perder el foco en la sostenibilidad](#)
- [El Hospital de Jaén mejora la alimentación hospitalaria con un estudio centrado en el paciente](#)