

NOTA DE PRENSA

P



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS



El HUCA ofrece a los pacientes la posibilidad de elegir entre varios menús

- **Todas las opciones se basan en el código de dietas elaborado por el Servicio de Endocrinología y Nutrición del centro para garantizar la perfecta atención de las necesidades alimentarias**
- **Las personas ingresadas podrán optar entre dos primeros platos, dos segundos, dos postres, dos tipos de pan y ensalada**

Los pacientes del Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) ya pueden elegir entre varios menús opcionales, tras la implantación de este servicio en todas las plantas de hospitalización de adultos y de pediatría.

La elaboración de los menús se basa en el código de dietas elaborado por el Servicio de Endocrinología y Nutrición del propio centro para garantizar que las necesidades de los pacientes sean bien atendidas, con independencia de su patología.

Los adultos ingresados que tengan prescrita una dieta basal, la más habitual entre quienes no tiene ninguna restricción o suplementación, podrán elegir entre dos primeros platos, dos segundos, dos postres, dos tipos de pan y ensalada. Las alternativas para los primeros platos son legumbres, pasta, arroz o patata y para los segundos, carne, pescado o huevo. Los postres suelen incorporar fruta o un lácteo.

Los niños ingresados en pediatría tendrán además la posibilidad de elegir dos salsas y dos guarniciones, así como múltiples opciones para el desayuno y la merienda, entre leche o yogur, cereales o pan, fiambre o queso. Las comidas se ofrecen con o sin sal e incluyen todos los grupos de alimentos para proporcionar un aporte adecuado de calorías, proteínas, vitaminas y minerales.

De estos menús opcionales se excluyen las dietas terapéuticas como las debidas a diabetes o insuficiencia renal y otras como las pobres en residuos. Todos los pacientes hospitalizados en el HUCA con dieta basal reciben con la bandeja de su desayuno un formulario con la elección del menú del día siguiente. Estas indicaciones son recogidas a media mañana por personal de apoyo del HUCA en dispositivos móviles, para volcar después los datos en un programa informático y emitir las tarjetas individualizadas con la elección de cada persona, que será servida al día siguiente.



De 80 a 90 menús opcionales

Esto supone que la cocina del HUCA está elaborando entre 80 y 90 menús opcionales diferentes para los adultos con dieta basal y entre ocho y diez diarios para los menores hospitalizados.

Mantener un buen estado nutricional es fundamental para la recuperación de los pacientes ingresados. De resultar insuficiente, aumentaría el riesgo de complicaciones como las infecciones, alargaría la estancia hospitalaria y disminuiría la calidad de vida.

Uno de los objetivos más importantes de la atención a los pacientes, con la situación de estrés que supone el ingreso, es conseguir que se alimenten adecuadamente, que ingieran una dieta suficiente en energía, equilibrada y saludable en su composición, que les ayude a mejorar su estado de salud manteniendo un estado nutricional óptimo.

La implantación del menú opcional favorece la ingesta del paciente, al poder elegir comidas y preparaciones culinarias que se adapten más a sus gustos y costumbres.

