

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,  
INTERIOR Y JUSTICIA

RELACIONES CIUDADANAS E  
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

**SALUD**

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO  
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

## Las personas ingresadas en el CHN podrán elegir desde este martes el menú en la comida y la cena

*Existen hasta 87 dietas diferentes y cada año se sirven cerca de 1.200.000 servicios*

Lunes, 10 de diciembre de 2018

Las personas ingresadas en el Complejo Hospitalario de Navarra (antiguos Hospital de Navarra, Hospital Virgen del Camino y Clínica Ubarmin) podrán, a partir de este martes 11, elegir menú tanto en las comidas como en las cenas.

Se trata de una de las mejoras adoptadas tras la internalización del servicio el pasado año, con el fin de “adaptar la dieta al gusto del paciente, mejorar la ingesta, mantener un correcto estado nutricional y conseguir que la estancia durante los ingresos sea más agradable”, según señala el Departamento de Salud.

En concreto, las y los pacientes ingresados que tengan prescrita una dieta basal sin restricciones podrán elegir para comidas y cenas entre dos opciones para cada plato principal y postre, para lo cual cada día recibirán una tarjeta para la elección del menú del día siguiente.

Cabe señalar que el servicio de alimentación ha sido evaluado a través de encuestas de satisfacción en febrero de 2017, diciembre de 2017 y octubre de 2018. En febrero de 2017, todavía con servicio externo, la nota global obtenida fue de 5,75 puntos. En diciembre de 2017, tras asumir internamente el servicio, la puntuación fue de 7,47 puntos, y en octubre de 2018, última encuesta realizada, la nota global fue de 7,58 puntos.

### 1,2 millones de servicios cada año

En la cocina del CHN se elaboran desayunos, comidas, meriendas y cenas para los y las pacientes ingresadas en los diferentes centros del complejo, es decir, los antiguos Hospital de Navarra, Hospital Virgen del Camino y Clínica Ubarmin.

Sobre un promedio de 900 pacientes ingresados, se sirven dietas a 820 pacientes, lo que totaliza 1.197.200 bandejas anuales. Además, el servicio de alimentación atiende las necesidades de comidas para pacientes ambulatorios que acuden a los hospitales de día, pacientes de hemodiálisis y a los padres y madres de niñas y niños ingresados o de pacientes en aislamiento.

Los menús tienen una rotación quincenal, además de una variación en función de la estación del año (menú de invierno y menú de verano). Periódicamente se evalúan los distintos platos para conocer la valoración

de los y las pacientes. En cada cambio de menú se incorporan nuevos platos y se desechan los que obtienen peores resultados.

Se dispone de hasta 87 tipos de dietas en función de las patologías y necesidades de los y las pacientes. Estas dietas y sus menús son elaborados por el personal técnico de la unidad de dietética, con los platos disponibles que ofrece la sección de alimentación, bajo supervisión médica:

- La dieta basal es una dieta “equilibrada, suficiente y variada” destinada a aquellos pacientes que no tienen restricciones en su alimentación. Reciben esta dieta 250 pacientes al día, los y las cuales, a partir del día 12 de diciembre, tendrán la opción de elegir entre dos primeros platos, dos segundos y dos postres.

- Dietas progresivas para procesos de cirugía y reinicio de alimentación oral: líquidas, semilíquidas, semiblandas, dietas de fácil digestión, trituradas, todas ellas con sus variantes adaptadas al tipo de proceso.

- Dietas con modificaciones en sus nutrientes, para necesidades específicas: restricción de potasio, de sodio, de fósforo, de proteínas, bajas en grasa, ricas en hidratos de carbono, etc.

- Cualquiera de las dietas anteriores se adaptan además en el caso de que el paciente tenga diabetes, precise dieta sin sal, o tenga problemas de masticación o dificultad para la deglución (disfagia).

#### **425 elaboraciones y un catálogo de 1.700 platos**

El número de elaboraciones que se preparan en cocina para componer estas dietas está en torno a 425. De cada una de ellas existen variantes (modificación en las cantidades, porcionado de raciones y métodos de cocción diferentes) hasta completar un catálogo de 1.700 platos disponibles para poder adaptarse a las dietas y necesidades nutricionales de los y las pacientes.

El sistema de información existente permite que en la dieta de cada paciente queden reflejadas sus posibles alergias e intolerancias alimentarias, e incluso sus preferencias, y se excluyen de manera automática los platos que puedan contener los alérgenos indicados. Por otro lado, y para mayor seguridad, la unidad de dietética supervisa cada bandeja en cocina para evitar errores y que cada paciente reciba los platos aptos para sus necesidades.

#### **Producto fresco y de proximidad**

Desde la reversión del servicio al sistema público el Departamento de Salud ha apostado por “aumentar la calidad y la seguridad alimentaria”. Se establece como prioridad que la materia prima reúna las “mejores cualidades nutricionales posibles”. Se selecciona producto fresco, relativo a la estación y de proximidad (kilómetro 0), siempre que es posible.

Además, y en coordinación con el Servicio de Medicina Preventiva, se ha establecido un sistema análisis de peligros y control de puntos críticos para verificar la seguridad alimentaria en todo momento, garantizando la trazabilidad de los productos servidos. Se realizan verificaciones en cada una de las fases del servicio (control de los proveedores, transporte, recepción de mercancías, almacenamiento, cocinado, emplatado y distribución).

El Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra (ISPLN) realiza cada semana análisis microbiológicos de los platos que se sirven y de las superficies de trabajo para verificar la seguridad de los platos y la limpieza de las instalaciones.