

## **OSASUNMENÚ: Alimentación y Nutrición hospitalaria al servicio del paciente.**

Ana Zugasti Murillo<sup>1</sup>, M<sup>a</sup> Estrella Petrina Jáuregui<sup>2</sup>, Esperanza Roldán Alonso<sup>3</sup>, José Camino Unzu<sup>3</sup>

1-Sección de Nutrición Clínica y Dietética, Complejo Hospitalario de Navarra

2-Subdirección Asistencial de Procesos de Hospitalización y Urgentes, Complejo Hospitalario de Navarra

3-Sección de Alimentación, Complejo Hospitalario de Navarra

### Idea general

Facilitar el acceso al paciente y cuidador, a través de una herramienta digital, a la información sobre los menús del Complejo Hospitalario de Navarra (CHN), para aumentar el conocimiento sobre aspectos nutricionales relacionados con su enfermedad y facilitar la adherencia al alta (1).

### Necesidad detectada

Todos los pacientes ingresados, tanto adultos como niños, reciben dieta durante el ingreso como parte fundamental del tratamiento. Al alta, dada la vinculación de los hábitos alimentarios tanto con la prevención como con el tratamiento de enfermedades agudas y crónicas (2), es mandatorio incluir en el informe un plan dietético aconsejado. En la actualidad, en la mayoría de los informes, solo se cita un mero enunciado del modelo de dieta. Si además de la definición global (“dieta laxante”) el paciente tuviera acceso a una información más detallada (programación quincenal del menú servido en CHN con esas características) aumentaría tanto la calidad percibida como la probabilidad de que el paciente se adhiriese a ese plan, mejorando su salud y el control de su enfermedad.

OSASUNMENÚ ya cuenta con el apoyo de distintas asociaciones de pacientes de Navarra (ANADI, ANELA, ACCU, celíacos) (3).

### Resumen del proyecto

OSASUNMENÚ consistirá en código QR, de uso sencillo y accesible a pie de cama, que figurará diariamente en el sobre de los cubiertos que se entregan en la bandeja del menú hospitalario (4). El paciente o cuidador accederá con su dispositivo, a través del QR, a un plan quincenal del menú terapéutico que está recibiendo durante el ingreso, que se podría descargar.

Además podría acceder a otro tipo de información complementaria como listado de productos de temporada y de cercanía, recetas, métodos de conservación, consejos dietéticos generales relacionados con la patología, información adaptada para niños, para pacientes con limitaciones sensoriales (formato texto, vídeo, podcast), costumbres gastronómicas de otras culturas, etc.

### Referencias

1-Zugasti-Murillo A. La figura del paciente activo en las patologías crónicas, el presente y el futuro de la asistencia sanitaria. *Endocrinol Diabetes Nutr* 2019; 66 (9): 531-533

2-GBD 2017 Diet Collaborators. Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. *Lancet* 2019; 393: 1958–72

3-Porter ME. What Is Value in Health Care? *NEJM* 2010; 363:2477-2481

4-Javier Gonzalez-Argote, I Alexis Alejandro Garcia-Rivero. Códigos QR y sus aplicaciones en las ciencias de la salud QR codes and their uses in health sciences. *Revista Cubana de Información en Ciencias de la Salud* 2016;27(2):239-248