

B!!! de guàrdia

Cada vez més, la dietètica hospitalària cobra major importància com a element influent en la eficàcia del tractament i en el benestar del pacient, per lo qual la atenció dispensada a esta àrea se ha incrementada en los últims anys. En nostre Hospital, Alvaro Rubio Vivanco es el dietista responsable de supervisar la elaboració i preparació de las dietas y menús en representació de Restaurants en Concesión, la empresa contratada para ofrecer estos servicios. Diplomado en la primera promoción de Dietética y Alimentación Humana por la Universidad del País Vasco, su lugar de origen, ha tenido ocasión de adquirir una amplia experiencia aplicando sus conocimientos. A sus 25 años ha formado parte del equipo dietético del Hospital del Mar y ha sido responsable del servicio de restauración y dietética del Hospital de Can Misses en Ibiza.



La dietètica en el Hospital

Entrevista con Alvaro Rubio, responsable de la dietètica en el Hospital

¿Cuánta gente interviene en la elaboración de las comidas del Hospital?

Contando el global de la plantilla del Hospital y del Centro Geriátrico nos aproximamos a las 60 personas entre jefe de cocina, cocineras, auxiliares de restauración y dietistas. Unas se encargan de la recepción, preparación y cocción de los alimentos, otras de su emplatado y distribución en las plantas y los dietistas se encargan de la confección y supervisión de las dietas y sus correspondientes menús.

¿Cuántos servicios preparáis en un día cualquiera?

A nivel de pacientes tanto del Geriátrico como del Hospital, unos 250-300 servicios que incluyen desayuno, comida, merienda y cena. En total, de 1.000 a 1.200 comidas. De personal varía según las guardias, pero un día normal podrían ser 50 desayunos, 160 comidas y 50 cenas.

¿Qué elementos tenéis en cuenta al elaborar una dieta para un enfermo?

Principalmente la patología asociada al enfermo, ya que marca el tipo de alimentos que puede comer. A partir de este punto tenemos en cuenta las costumbres gastronómicas propias

del lugar en que nos encontramos, la duración de la estancia y la edad. Todo esto unido a una presentación atractiva, que los platos tengan colorido y que los alimentos sean de temporada.

¿Realizáis algún tipo de dieta personalizada?

Tenemos un total de 25 dietas estandarizadas que se adaptan a las diferentes patologías que se tratan en el Hospital. No obstante, en casos de pacientes inapetentes ya sea por su tratamiento terapéutico, entorno o problemas personales, los dietistas se encargan de ofrecerles una dieta libre que contempla una gama mayor de posibilidades a la hora de confeccionar su menú. En estos casos ofrecemos un seguimiento personalizado porque es preferible que el paciente coma lo que le apetezca a que no coma nada de un menú elaborado.

¿Qué nivel de educación nutricional existe entre la población?

Estamos avanzando pero el camino por recorrer es aún muy largo. La gente cree que cuando tiene un familiar ingresado porque está enfermo tiene que comer y le traen galletas o pasteles que interfieren en el tratamiento y en la dieta que aquí les damos. También pasa al revés, gente que al ser dada de alta sólo come lo que aquí se le daba. Toman la dieta del Hospital como una guía de dieta adecuada. Habría que llevar la educación nutricional a todos los campos: hospitales, escuelas, empresas... Además, los cambios en el estilo de vida han provocado la pérdida de hábitos saludables como era comer de todo en cantidades moderadas: legumbres, pasta, verduras, frutas, hortalizas... Es decir, la dieta de nuestras abuelas.

¿Qué aspecto es el que consideras más importante de vuestro trabajo?

Lo más importante es que el paciente puede opinar sobre la comida. Sobre el tratamiento sanitario o sobre los aspectos técnicos no puede opinar porque carece de criterios, pero sobre comida todos entendemos, por tanto, la está esperando. Trabajamos sabiendo que la calidad de nuestro trabajo será evaluada directamente por el cliente día a día.

¿Cuál es el aspecto más agradable de este trabajo?

Estar en contacto con la gente. Formar parte del colectivo de personas que trabajamos para que el Hospital se supere día a día. Me gusta darles servicio a cada uno, tanto profesional como personalmente. Me gusta hablar con los enfermos para escuchar sus críticas, sus halagos o las cosas a mejorar. Con el resto de compañeros pienso que es importante que te conozcan y que sepan qué haces.

M^a. Carmen Olmo

Manual de dietas del Hospital de Granollers

Dieta basal
Dieta hiposódica e hipersódica estricta
Dietas progresivas:

- líquida
- semilíquida
- de fácil digestión

Modificación de la textura de las dietas:

- fácil masticación
- dietas por túrmix
- dieta ictus

Dietas para diabetes y dietas hipocalóricas:

- 1.000 Cal.
- 1.500 Cal.
- 2.000 Cal.
- 2.800 Cal.
- Ritmo de 6 horas

Dietas con control proteico:

- hipoproteicas
- hiperproteicas

Dietas con control del residuo:

- sin residuo
- astringente
- laxante

Dieta de protección hepato-biliar

Dieta baja en colesterol

Dieta pobre en purinas

Dieta de protección gástrica

Dieta sin gluten

Dieta sin lactosa

Dieta IMAO

Dieta para el test de bencidinas

Dieta libre

B breus

Record a un company

Un record ens entristeix des del mes de desembre passat. Com ja sabeu, el nostre company John ens ha deixat després de patir una dolorosa i llarga malaltia.

Recordem ara el seu pas entre nosaltres a l'Hospital de Granollers:

Va començar al Servei de Radiologia, el febrer de 1988, en el qual ocupà la plaça de tècnic en radiologia, al torn de nit.

Durant tots aquests anys, els qui hem conviscut amb ell, ens hem adonat de les moltes qualitats que tenia. Era una persona callada, amb una gran personalitat i complidora amb la seva feina. La seva humilitat i humanitat van fer que tots els qui teníem relacions professionals amb ell l'arribéssim a apreciar de debò. Mai no tenia un no per a ningú. Fins en els últims moments, tot i la greu malaltia que patia, va donar mostres de la seva fermesa. Per als companys que l'anàvem a visitar només tenia paraules d'afecte i d'agraïment, sempre amb un somriure als llavis.

El que mai se'n podrà oblidar

són aquells ulls tan grans, tan expressius i tan plens de bondat.

Els qui et vam conèixer, John, només desitgem que Déu et tingui en la seva glòria, estimat company.

Els companys de Diagnòstic per la Imatge

Ajuda a Ruanda

El dia 1 de febrer passat, Joan Carles Martín, metge de guàrdia del Servei de Pediatria, es va incorporar a l'equip de Mèdics del Mundo que col·laborarà en la campanya d'ajuda al poble de Ruanda, organitzada per aquesta entitat juntament amb el Consorci Hospitalari de Catalunya. Durant dos mesos

serà al Zaire treballant als camps de refugiats. Ben segur que a la tornada ens podrà explicar experiències molt interessants, de les quals us informarem puntualment.

Eleccions sindicals

Durant els mesos de gener i febrer, el nostre centre ha estat immers en el procés electoral per elegir els representants sindicals. El 21 de febrer es van fer les votacions, a les quals CCOO va obtenir 12 representants, USO, 6 i SATSE, 3. En el proper número del "de Bat a Bat" us ampliarem aquesta informació.