

CONTROL DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN COMEDORES COLECTIVOS DE CENTROS DE LA TERCERA EDAD.



Hurtado Bejarano, G.; de la Rosa Millán, D.; Casañas Carrillo, M.C.;
Unidad de Protección de la Salud. Distrito Sanitario Jaén Sur

CONTEXTO Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

El estado nutricional es importante en las personas de edad avanzada. Una deficiente nutrición disminuye su capacidad de recuperación frente a la enfermedad, afectando a su bienestar. Según la E.U. Enfermería La Paz de Madrid, existe algún grado de malnutrición en el 59% de los ancianos que viven en residencias, produciendo sobrepeso, obesidad, alteraciones metabólicas y pérdida de masa ósea.

DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA INTERVENCIÓN PROPUESTA

- Controlar la oferta alimentaria en comedores colectivos de residencias de la tercera edad, para garantizar que cumplan los criterios de dieta sana y equilibrada, cubriendo las necesidades nutricionales e incrementando su calidad en caso necesario
- Adecuar e incrementar el consejo sanitario sobre alimentación.

PROCEDIMIENTO E INSTRUMENTOS DESARROLLADOS

En Andalucía está implantado el programa de Evaluación de Oferta Alimentaria en Centros Escolares, desarrollado por los profesionales de Protección de la Salud.

Se propone, siguiendo este modelo, extenderlo a los comedores de los centros geriátricos, teniendo en cuenta características de la población residente.

Consiste en:

- 1) Evaluación nutricional de los menús servidos en los centros, teniendo en cuenta la frecuencia semanal en el consumo y la rotación de alimentos, procesos culinarios y necesidades nutricionales específicas de los ancianos.
- 2) Verificación "In situ", mediante visitas programadas, de la oferta alimentaria, tamaño de raciones y uso de ingredientes saludables.
- 3) Verificación de aspectos de gestión y organización del comedor, conocimientos del personal de cocinas y su trabajo, así como las prácticas culinarias e higiénicas.

Asimismo estará a disposición de los familiares de los ancianos residente información clara y detallada relativa los menús que se sirven para que tengan conocimiento de ello.

LECCIONES APRENDIDAS

Se trata de una actuación interesante desde el punto de vista de la promoción de la salud, dentro de un entorno controlable, para una población dependiente y frágil, que muchas veces no tiene capacidad de tomar decisiones. Ello puede contribuir a mejorar su calidad de vida y bienestar, teniendo en cuenta que algunas patologías se agravan o son debidas a una inadecuada y/o deficiente alimentación.

Otro punto interesante es el valor de dar a conocer a familiares y tutores de los ancianos los menús que se sirven, generando confianza y transparencia.