



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Sociosanitario /

El congreso de la AEHH premia el Plan de Humanización del hospital de Albacete

El servicio de Cocina del Hospital General Universitario de Albacete. ©ConsejeríaSanidad_CLM.

El congreso de la AEHH premia el Plan de Humanización del hospital de Albacete

Miércoles, 10 de noviembre 2021

La comunicación libre ‘Humanización en la hostelería hospitalaria’, presentada por la jefa del Servicio de Cocina del Hospital General Universitario de Albacete, Asunción Pedrón, constata que la aplicación de un plan de acción en este campo permite aumentar la satisfacción del paciente, reduce el riesgo de desnutrición y permite proporcionar una correcta educación nutricional.

El servicio de Cocina de la Gerencia de Atención Integrada de Albacete, dependiente del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha, se alzó con el primer premio a las mejores comunicaciones libres en el ‘XXII Congreso nacional de hostelería hospitalaria’, celebrado recientemente en Valencia.

La encargada de presentarla fue la jefa del Servicio de Cocina del Hospital General Universitario de Albacete, **Asunción Pedrón**, autora de la comunicación, junto a la encargada de la empresa **Serunion** (gestora del contrato de proveedor único), **Virginia Roldán**, quien destacó que *“la humanización aplicada a la hostelería hospitalaria ayuda a convertir el momento de la comida en más agradable, cotidiano y cercano”*. Considerando que los y las pacientes hospitalarios se encuentran en una situación de especial vulnerabilidad, el momento de la comida puede convertirse en una oportunidad para ayudarles a desconectar y olvidarse de su condición de enfermo.

“Es necesario elaborar planes de humanización propios de la hostelería hospitalaria, en colaboración con otros profesionales de la salud, que nos permitan avanzar hacia un modelo de atención más holístico, centrado en atender las necesidades humanas y emocionales de los pacientes”, explicó la jefa de Cocina durante su exposición.

Tal y como comentó, estos planes deberían incluir acciones encaminadas a mejorar los indicadores de calidad del servicio y, para ello, hay tres niveles de actuación sobre los que se debe trabajar: aumentar la satisfacción del paciente, proporcionarle una correcta educación nutricional y reducir el riesgo de desnutrición.

Finalmente, la presentación comentaba una serie de acciones para llevar a cabo este plan de humanización como utilizar la bandeja como vehículo de información; usar la tecnología para mejorar el flujo de información con el paciente y el profesional sanitario; adaptar los horarios a las necesidades del paciente teniendo en cuenta las costumbres; fomentar un trato amable por parte del personal; mejorar la presentación de los alimentos, etcétera.

Mejoras en los menús y proyecto ‘Comidas divertidas’

Desde hace unos años, la Gerencia de Atención Integrada de Albacete ha apostado por la humanización en todos sus ámbitos, incluido el servicio de Cocina, que ha instaurado cambios de calado para mejorar la alimentación de sus pacientes.

Esta iniciativa impulsada por los profesionales las dos cocinas del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete y del Servicio de Endocrinología y Nutrición, ha permitido renovar y actualizar los menús conforme a las nuevas recomendaciones en materia de nutrición.

Entre estas medidas, destaca la apuesta por la fruta como postre, pese a que hay opción de elegir, pues se pretende cumplir la recomendación de cinco raciones de frutas y verduras al día, aumentando su ingesta y ofreciendo una gran variedad de frutas de temporada.

Además, se ha mejorado la variedad de los pescados, se ha aumentado el número de raciones y se ha añadido un tercer día de legumbres a la semana, rebajando la presencia de alimentos procesados y potenciando las elaboraciones propias. Siguiendo con el patrón mediterráneo y el estudio Predimed (Prevención primaria de la enfermedad cardiovascular con la dieta mediterránea), se ha incorporado el pan integral en los menús, disminuyendo así el aporte de pan refinado y azúcares.

En el marco del Plan de Humanización de la Gerencia, el servicio de Cocina ha puesto en marcha el proyecto ‘Comidas Divertidas’,

en el que se involucran todos los profesionales para, días señalados como Semana Santa, Halloween, Feria de Albacete o Jueves Lardero, los y las pacientes, principalmente pediátricos y de la planta de Oncología, puedan disfrutar de un menú especial, con vajilla tematizada y decoración diferente, principalmente.

Noticias Relacionadas

- [La celebración del congreso de la AEHH confirma la vuelta del sector a 'la normalidad'](#)
- [El reto de la reducción del desperdicio alimentario en los hospitales](#)
- [La mayor cadena de restaurantes de Galicia: más de 5.000 comidas al día en los hospitales](#)
- [El pescado fresco en los menús hospitalarios, reflexiones en el Día Mundial de los Océanos](#)