

Hospital Santa Lucía implanta la dieta por raciones de hidratos de carbono para pacientes diabéticos ingresados

MURCIA, 19 Mar. (EUROPA PRESS) -

El Hospital General Universitario Santa Lucía, en colaboración con Mediterránea de Catering, ha puesto en marcha en el recinto un nuevo protocolo para la elaboración de los menús de pacientes diabéticos, tanto adultos como niños, bajo estas premisas.

Y es que, según el centro hospitalario, "la medición de las raciones de hidratos de carbono, dentro de una dieta variada y saludable, permite al paciente que es diagnosticado por primera vez de diabetes llevar un mejor control de la enfermedad durante su ingreso hospitalario y tras ser dado de alta".

De esta manera, la enfermería en planta, bajo la coordinación de la Supervisora de Dietética y Nutrición, realizará a los pacientes diabéticos un cuestionario previo sobre sus gustos que permitirá elaborar un menú personalizado basado en raciones de hidratos de carbono.

De igual modo, el personal de enfermería aconsejará al paciente para que tome las raciones que le corresponden de manera adecuada y suficiente, repartidas entre lácteos, legumbres, carnes, pescados, mariscos, huevos, frutas, y facilitará a los pacientes tablas de equivalencias con el cálculo de los gramos de cada alimento.

Es en la cocina del recinto hospitalario donde se pesarán las cantidades de cada plato, que se dejarán identificadas en el carro caliente que distribuye los menús en planta como 'dieta diabética por raciones' con observaciones del número de calorías de las ingestas y el número de tomas diarias.

Esta actuación facilitará que los pacientes que debutan como diabéticos regresen a su domicilio con educación sobre este tipo de dieta de manera que puedan seguir las mismas pautas para preparar sus comidas en casa.

Cuando un paciente comienza con la diabetes, la educación, dentro de la cual se incluye tratamiento médico, alimentación, ejercicio y autocontrol, es fundamental. Dentro de la alimentación, contar los hidratos de carbono es primordial para un manejo más fácil de la patología.

Se trata de un sistema que ya se ha estado haciendo en el servicio de Pediatría de Cartagena durante 14 años en los que era la enfermería de la unidad hospitalaria, y sobre la dieta regular, la que pesaba junto a los padres las raciones de los hidratos de carbono de los alimentos de los niños diabéticos.

Ahora, el modelo se extiende a la cocina del recinto hospitalario, de manera que el modelo se puede extrapolar al paciente diabético adulto, llegando ya a las habitaciones directamente las bandejas de comida con las tarjetas de identificación correspondientes.