



Canal Longevity

www.lavanguardia.com/vivo**Greta García Escobar, neuropsicóloga**

"Ya se puede hacer un análisis de sangre para detectar el alzheimer en pacientes con síntomas"

Canal Natural

Biodiversidad

La población del lince ibérico alcanza los 2.401 ejemplares, 25 veces más que hace dos décadas

Canal Neo

Lluís Nacenta, pianista y matemático

"El mayor riesgo que corremos con la inteligencia artificial es cederle el mando"

La 'comida de hospital' será menos mala: más verduras y nada de ultraprocesados

Un decreto del Gobierno mejorará los menús en centros hospitalarios y residencias

CELESTE LÓPEZ

Madrid

Es algo recurrente hablar mal de la comida de los hospitales, algo que antes o después, la gran mayoría de los ciudadanos prueba. También de las que se consumen en las residencias de mayores. Esto no ocurre en todos los centros sanitarios y sociosanitarios, pero los datos y las denuncias avalan en unos casos su mala calidad; en otros, cantidad insuficiente, o incluso preparaciones pésimas.

Además, están más que demostrados los beneficios de comer bien: mejora la vida de pacientes y residentes. Supone también un ahorro económico importante. Por alimentarse bien se entiende tomar alimentos saludables, de calidad y en cantidades suficientes, y con un aporte nutricional equilibrado.

Así lo indicaron ayer los ministros de Sanidad, Mónica García, y Derechos Sociales, Pablo Bustinduy, en un acto en el que anunciaron que va empezarse a tramitar el real decreto que regulará las comidas que se sirven en los hospitales y residencias. De entrada, se abre el periodo de consulta pública, por el que la ciudadanía, patronal, entidades sociales, sindicatos, organizaciones de consumidores, profesionales y usuarios de hospitales y residencias, entre otras, podrán hacer aportaciones. A partir de las propuestas, se cerrará el proyecto normativo. El plazo de participación estará abierto hasta el 21 de junio y el Ejecutivo quiere aprobarlo "cuanto antes".

El real decreto persigue ga-



Una usuaria realiza actividades cognitivas en la residencia L'Onada, en La Ràpita (Tarragona)

Tecnología para cuidar a la gente mayor

■ "El envejecimiento de la población y el avance tecnológico son dos fenómenos que van de la mano y es esencial que estemos preparados para afrontar los nuevos retos que se nos presentan con las herramientas que tenemos a nuestro alcance", afirmó la

presidenta de la Asociación Catalana de Recursos Asistenciales (ACRA), Cinta Pascual, en un encuentro anual de la patronal de las residencias. La jornada destacó las posibilidades de la tecnología para que mejore la atención a la gente mayor con depen-

dencia, con la presentación de 14 experiencias reales como la de la residencia L'Onada, en La Ràpita, que ha introducido recursos tecnológicos para mejorar el día a día de los residentes, su control médico, alimentación o su relación con los familiares.

rantizar que todas las comidas servidas en estos centros "se asienten en las recomendaciones dietéticas de alimentación saludable y sostenible para todos los grupos de edad" y "se ajuste a los contextos pertinen-

tes", siguiendo las recomendaciones de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) y de la OMS.

En esta línea, avanzaron que los procesados y ultraprocesados quedarán "fuera" de la dieta

de pacientes y usuarios y, por el contrario, se impulsará el consumo de alimentos frescos, de proximidad, de más verduras, legumbres y pescados. Seguirá la estela del real decreto de Comedores Escolares Saludables y

Sostenibles aprobado hace apenas un mes y que entrará en vigor el curso que viene.

La nutricionista Beatriz Robles, que presentó el acto, recordó que una de cada cuatro personas hospitalizadas está desnutrida o en riesgo de desnutrición, y esto se traduce en que la estancia media de estos pacientes es tres días superior y puede llegar incluso a una semana cuando la desnutrición se origina en el propio hospital.

Todo ello tiene una traducción económica: de media, un paciente que ingresa con desnutrición tiene un gasto de 1.505 euros superior a un paciente bien nutrido, un gasto que puede incluso duplicarse cuando la desnutrición se pro-

El objetivo es que haya también más legumbres, agua y pescado para mejorar la calidad nutricional

duce en el hospital. En total, el coste que se atribuye a la desnutrición hospitalaria, esa que se diagnostica a la entrada o que se desarrolla durante la estancia en el centro, ronda 1.143 millones de euros.

En cuanto a las residencias, los estudios más conservadores apuntan a que el 28% de los residentes están en riesgo de desnutrición, porcentaje que otros estudios elevan al 60%.

"Tenemos la evidencia de que comer bien, lejos de ser una cuestión accesoria o un lujo, es una necesidad, especialmente cuando se atraviesa una enfermedad o cuando se depende de cuidados en una residencia", indicó García.

Para Bustinduy es "contradicitorio que en un lugar al que vamos para ser curados o porque requerimos cuidados nos den de comer algo que no cumple unos requisitos mínimos de calidad nutricional".



El técnico Hansi Flick, en una visita reciente al Vall d'Hebron

El Barça y Vall d'Hebron se alían para mejorar la estancia de pacientes adolescentes

A. LÓPEZ TOVAR Barcelona

Atender mejor a los pacientes adolescentes, una franja de edad minoritaria en los hospitales, cuyas necesidades con frecuencia quedan diluidas entre las unidades pediátricas y las de adultos. Este es el objetivo del proyecto Universo Digital, puesto en marcha por el hospital Vall d'Hebron con el apoyo de la Fundació Barça, que ha contado con el respaldo de

futbolistas del Barcelona.

La unidad de innovación del Vall d'Hebron ha recabado durante un año las opiniones de medio centenar de pacientes, además de profesionales, para conocer las necesidades de los adolescentes que realizan largas estancias o visitas frecuentes. De las propuestas han surgido proyectos sociales, de entretenimiento, culturales o educativos. "Tenemos una oferta diversa, desde unas gafas de realidad virtual para

que los pacientes puedan tener experiencias positivas que mejoren su bienestar, hasta proyectos como el Espai Fundació Barça, una sala con tecnología inmersiva, aumentada y virtual que permite conectar e interactuar a los adolescentes", apunta Anna Sala, coordinadora de la unidad de innovación del hospital.

Es el primero de los proyectos materializados bajo la iniciativa Polseres Blaugranas de la Fundació Barça, inspirada en la aclamada serie de televisión. La entidad trabaja en la extensión de la propuesta a otros hospitales, a fin de "fomentar el bienestar emocional a partir de experiencias positivas y emocionantes que pueden dejar un impacto perdurable en los pacientes", según la directora de la entidad, Marta Seguí.