



Red GLOBAL
de HOSPITALES
VERDES y
SALUDABLES



ESTUDIO DE CASO

Estrategias ambientales y nutricionales en el modelo de alimentación al colaborador y al paciente Instituto Roosevelt, Colombia

Objetivos de la Agenda Global para Hospitales Verdes y Saludables:

- *Alimentos y residuos*

Objetivos específicos:

- *Reducir las emisiones de dióxido de carbono.*
- *Incentivar hábitos alimentarios saludables en población pediátrica.*
- *Disminuir la generación de residuos orgánicos utilizada en la producción de alimentos.*

Beneficios:

El beneficio ambiental es la reducción de residuos orgánicos (en Kg) y la huella de carbono institucional; por otro lado, el beneficio nutricional se centra en el incremento en el aporte de micronutrientes y fibra, así como la reducción en el aporte de carbohidratos simples.

El problema:

Dentro de la prestación del servicio de salud del Instituto Roosevelt se espera que los pacientes hospitalizados tengan una dieta que cubra sus necesidades nutricionales diarias. Sin embargo, la dieta que recibían los pacientes llevaba jugo hecho a base de pulpa de fruta más un acompañamiento variable según el criterio del servicio, lo que lo hacía repetitivo y que no siempre fuera de agrado para el paciente. Esto se convierte en un problema importante de seguridad alimentaria y nutricional al entender el alto riesgo de malnutrición que puede empeorar el pronóstico, generar mayor riesgo de infecciones y complicaciones, aumentar el tiempo de estancia hospitalaria y los costos de atención.

Paralelamente, se debe contemplar que los colaboradores que realizan sus labores en el Instituto consumen diferentes tiempos de comida en el área de cafetería, y que como parte de los beneficios en responsabilidad social que tiene la organización se cuenta con un bono de alimentación que se brinda a los colaboradores para que consuman alimentos dentro de su jornada laboral. Siendo así, se hace imprescindible que la cafetería ofrezca una gran variedad de productos y opciones de almuerzo para dar alcance a los distintos gustos alimentarios de los colaboradores; y a pesar que se ofrecían alternativas variadas al menú de almuerzo, no se había contemplado un beneficio ambiental como valor agregado en las opciones de venta.

Estrategia seleccionada:

Respecto al proceso de alimentación al paciente, los factores decisorios para su implementación fueron la inseguridad alimentaria y nutricional, el estado nutricional de los pacientes, la cultura alimentaria y la oferta de alimentos con alto contenido de calorías y bajo aporte de micronutrientes.

La estrategia de nutrición orientada al paciente se subdivide en las siguientes etapas:

1. Identificación del problema:

- Malnutrición (por déficit o por exceso) en población hospitalizada e inadecuados hábitos alimentarios.
2. Verificación de estrategias:
 - Educación alimentaria y nutricional a pacientes y su familia (cuidador), modificación en la minuta patrón de pacientes, inclusión de mayor cantidad de fruta en la dieta hospitalaria para favorecer aporte de micronutrientes y fibra, así como reducción en el aporte de carbohidratos simples, y el ajuste de la bebida como acompañamiento de los tiempos de comida principales.
 3. Estrategia definida:
 - Sustitución de jugo de pulpa de fruta con adición de azúcar como bebida por agua pura como reemplazo.
 - Sustitución de jugo de pulpa de fruta por fruta entera o picada en los tiempos de comida principales.
 - Inclusión de un total de 120g de fruta entera o picada adicionales en la minuta patrón, siendo en almuerzo 60 g y en nueves 60g.
 - Aporte total de fruta entera o picada al día: 320g (aporte previo: 200g).

Por otro lado, para la alimentación ecológica en 2021 se buscaron estrategias con el proveedor de alimentación que incentivaran el consumo de alimentos ambientalmente sostenibles y saludables para disminuir el impacto ambiental asociado al consumo de algunos alimentos, y así mejorar la salud y el bienestar de los colaboradores que consumen productos de la cafetería. En consonancia, los factores involucrados para la alimentación ecológica fueron la reducción de huella de carbono, aumento de la consciencia ambiental de los colaboradores y el ofrecer un menú llamativo y novedoso que dé cuenta de la gestión ambiental efectuada en el Instituto.

Proceso de implementación:

La definición de la estrategia nutricional y su posterior implementación se describe a continuación:

- Equipo médico de pediatría y nutrición: identificación del problema e ideas de estrategia, educación al paciente y su familia (cuidador).
- Servicio de nutrición clínica: Ajuste en minuta patrón, análisis químico de aporte nutricional, educación alimentaria y nutricional y encuesta de satisfacción.
- Servicio de alimentación hospitalario: Verificación de ajuste en minuta patrón, validación del costo de dieta teniendo en cuenta los ajustes e implementación de los ajustes en las dietas hospitalarias.
- Estudiante de nutrición y dietética en formación (área de nutrición clínica): Educación alimentaria y nutricional.
- Estudiante de nutrición y dietética en formación (área de servicio de alimentos): análisis químico de aporte nutricional, educación alimentaria y nutricional y encuesta de satisfacción.

La prueba piloto para la implementación de la estrategia se realizó durante 15 días previos a la instauración efectiva, y se realizó educación alimentaria y nutricional acerca de la importancia de la ingesta de agua, frutas y fibra en la alimentación diaria de la población tanto en los pacientes como en sus familiares/cuidadores; así mismo se llevaron a cabo encuestas de satisfacción para verificar la aceptación, obteniendo resultados positivos. Finalmente, como resultados se logró capacitar todo el personal de servicio de alimentación, haciendo especial énfasis en las auxiliares de dietas. El seguimiento de la aceptación de la dieta en los pacientes se realiza de manera mensual por parte de atención al usuario, quien se encarga de realizar encuestas de satisfacción generales en donde se incluye: “Índice de satisfacción del usuario con la calidad de la alimentación suministrada”, las modificaciones se realizan conforme a los resultados obtenidos en el mismo.

Por otro lado, la estrategia ambiental consiste en formar un programa de alimentación ecológica desde marzo de 2021, en el cual los colaboradores puedan optar por consumir un día al mes un menú especial que se caracteriza por la ausencia de proteína de origen animal en el menú y sustituyéndolo por una fuente de

proteína de origen vegetal con menor impacto ambiental en su cadena de producción, distribución y consumo; además se inician campañas para la reducción de la generación de residuos en el servicio de alimentación y se entregan incentivos que reconozcan la participación. El equipo de trabajo de alimentación ecológica está conformado de la siguiente manera:

- Proveedor de servicio de alimentación: Divulgación de las posibles opciones de menú a Ambiente Físico y compra y preparación de alimentos.
- Equipo de Ambiente Físico: Selección del menú ecológico para el mes en curso, creación del formulario de inscripción, solicitud de pieza gráfica y divulgación del menú ecológico.

Este programa de alimentación ecológica tiene una revisión mensual de acuerdo a la periodicidad de ejecución de actividades, la cual es llevada por el equipo de Gestión Ambiental recibiendo las sugerencias y retroalimentaciones de los participantes, y está sujeto a modificación anual de acuerdo a la aprobación del Plan de Acción en el Comité de Gestión Ambiental junto con disposición presupuestal para continuar la compra de incentivos. Adicional a esta revisión fue posible evidenciar una disminución de la generación de residuos orgánicos evaluados entre el primer semestre de 2020 y el mismo periodo del 2021, la cual constituye una diferencia del 27,3% lograda con las siguientes campañas:

- Tablero para registrar los kg de sobra sucia generada en la cafetería, realizando el comparativo con el mes anterior.
- Implementación de un stand donde las personas escriben sus compromisos para la reducción de residuos de su alimentación.
- Instalación de habladores con mensajes alusivos a disminuir los residuos generados en la alimentación de cada persona, el cual está ubicado en la caja y garantizando la adecuada desinfección de manera diaria.
- Difusión de tips en las mesas para consumo responsable y reducción de los residuos de alimentos.

Desafíos y lecciones aprendidos:

La implementación de la presente estrategia para la modificación de los hábitos alimentarios desde edades tempranas requiere de educación alimentaria y nutricional permanente tanto para el equipo de salud como para el paciente y su familia. Además, este proceso de implementación requirió de un análisis económico importante para validar que con los ajustes no se generaran sobrecostos en la dieta hospitalaria, para lo cual se debieron presentar varias opciones con la finalidad de garantizar los gramajes de fruta.

Su implementación también genera un incremento en algunos tiempos y movimientos del personal operativo del servicio de alimentación teniendo en cuenta los procesos de pelar, picar, pesar y empaquetar las porciones de fruta. Adicionalmente, la minuta patrón ajustada requirió de un proceso de planificación y verificación de la composición nutricional y la variedad en los alimentos ofrecidos cada día del ciclo de menú. Así mismo, uno de los desafíos a trabajar frente al cuidado del medio ambiente es reducir la utilización de plástico de un solo uso dado que se buscó implementar el recipiente ecológico, pero debido a su costo más elevado se continuó haciendo uso del vaso en la entrega de la porción de fruta el cual se usaba antes para el jugo.

En cuanto a la estrategia de alimentación ecológica se encuentra el desafío de motivar a las personas a participar en una nueva actividad rutinaria cada mes, puesto que en la prestación del servicio de salud los colaboradores manejan distintos horarios de almuerzo que dificultan su participación en la alimentación ecológica. Esto se le suma lograr una adecuada difusión de la información para que cada colaborador se pueda inscribir, para lo cual se realizó un recorrido en los primeros meses de ejecución y se publicita de manera presencial y virtual a todos los colaboradores. Finalmente se encuentra la calidad y cantidad de la comida ofrecida para ese día, por lo que fue importante que los consumidores retroalimentaran su

Menús ecológicos ejecutados



satisfacción respecto al menú para así seleccionar de mejor manera los ingredientes, la percepción en el sabor y las opciones de menú ofrecidos.

Como lecciones aprendidas de alimentación ecológica es importante que se ejecute siempre un plan piloto con el proveedor de alimentación, ya que permitirá conocer de manera general las peticiones, sugerencias y solicitudes del personal frente a la alimentación ecológica. También, el realizar una inscripción previa a consumir el menú reduce drásticamente la posibilidad de desperdicio de alimentos, ya que si se preparan más alimentos de los que se venden aumentaría la cantidad de residuos de alimentos, y el beneficio ambiental se vería opacado por esto.

Próximos pasos:

La implementación de la estrategia de nutrición al paciente continuará hasta que se amerite algún cambio por insatisfacción por parte de los usuarios o por nuevas indicaciones nutricionales. Dentro de las acciones específicas a implementar se buscará incentivar los hábitos alimentarios saludables desde edades tempranas no solo en el ámbito hospitalario, sino también en el ámbito ambulatorio desde el área de consulta externa. El Objetivo de Alimentación Ecológica será trabajado el próximo año bajo la misma perspectiva de alimentación ecológica, manteniendo el mismo menú sin proteína animal un día al mes e incentivando la participación de más colaboradores con las estrategias mostradas anteriormente. Sin embargo, como actividad de gestión ambiental institucional ejecutada se debe realizar una revisión de los resultados de satisfacción para así trazar nuevos objetivos que sean incluyentes con las sugerencias de los colaboradores.

Información descriptiva de su institución:

El Instituto Roosevelt es un hospital universitario sin ánimo de lucro, centro de referencia en pediatría especializada, ortopedia y rehabilitación infantil, que desde el año 1947 contribuye de manera efectiva y desinteresada al bienestar de todos los niños y niñas de Colombia. Presta servicios de salud y servicios sociales en la ciudad de Bogotá a los segmentos poblacionales más vulnerables de Colombia con el apoyo de grandes aliados, un equipo humano altamente especializado y un gran sentido de la oportunidad social con una capacidad instalada de 94 camas de atención a pacientes y atención quirúrgica, hospitalización y consulta externa.

Para uso interno:

Persona de contacto: Mary Leydi Peña Gómez

E-mail: m.pena@ioir.org.co / gambiental@ioir.org.co

Teléfono: (+571) 3534000 ext. 413 / (+57) 321 4084180

Autores:

Laura Brigitte Aya Ramos laya@ioir.org.co Coordinadora de Nutrición	Mary Leydi Peña Gómez m.pena@ioir.org.co Supervisora de Ambiente Físico y Gestión Ambiental	Julián David Ávila Bernal j.avila@ioir.org.co Aprendiz de Ingeniería Ambiental
---	--	--

Citas:

¡Hola! Mi nombre es Ángela Carolina Rodríguez, soy Fonoaudióloga del Instituto Roosevelt y hoy quiero comentarles sobre experiencia sobre la alimentación ecológica durante estos meses. Esta me ha beneficiado en todos los aspectos, ha ayudado a equilibrar mi metabolismo en especial en el cuidado de la piel, el haber cambiado un poco el chip durante mi alimentación ha sido satisfactorio ya que también mejora la digestión, mejora tu estado y salud mental, regula todas las toxinas de cuerpo, mejora la visión, aumenta la cantidad de antioxidantes en el cuerpo y reduce del riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. Es por esto y por otros factores más que súper recomiendo este menú ecológico para cada uno de ustedes.

Palabras clave/tópicos: Alimentación ecológica, Residuos biodegradables, Nutrición, Pacientes.