



## **Atención Nutricional en SARquavita**

Josep Pascual Torramadé

*Director Técnico Asistencial de SARquavita*

**La mayor plataforma integral de centros y servicios de atención sanitaria y social para las personas**

# Índice



1. SARquavitae
2. Estado Nutricional en SARquavitae
3. Acciones estratégicas
  1. Servicio NUTRISARquavitae
  2. Alianza con Nestlé Health Science
4. Atención Nutricional en SARquavitae
  1. Supervisión de Menús
  2. Valoración del Estado Nutricional
  3. Valoración Disfagia Orofaringea
  4. Establecimiento de Texturas
  5. Formación
5. Primeros Resultados



# 1. SARquavitae

# 1. SARquavitae

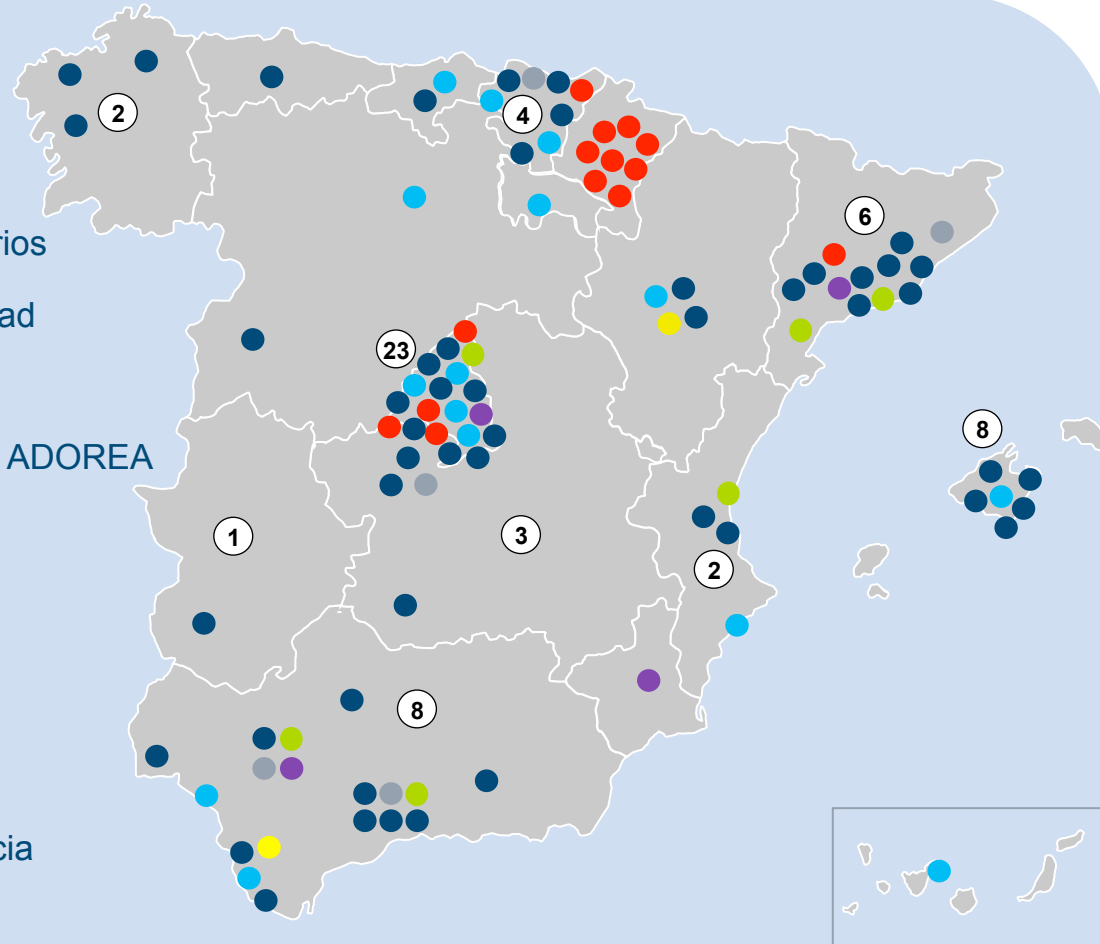


## Estamos...


- > En **100.000** domicilios
- > **50** centros residenciales y sociosanitarios
- > **14** centros de atención a la discapacidad
- > **57** centros y hospitales de día
- > **5** centros de viviendas con servicios y ADOREA

## Nuestro alcance:

- > Atendemos a **200.000** personas al año
- > Somos **9.000** profesionales
- > Contamos con **10.787** plazas
- > **26.500** usuarios diarios de teleasistencia
- > **13.360** usuarios diarios de SAD



- Centros residenciales y sociosanitarios
- Delegación de atención sanitaria y personal a domicilio
- Servicio de ayuda a domicilio
- Otros programas sociales
- Centros de viviendas con servicios y ADOREA
- Centros de atención a la discapacidad
- Centrales de Teleasistencia
- N° de centros de día por CCAA

The background of the slide is an aerial photograph of a vast, deep blue ocean. The water's surface is covered in fine, shimmering ripples that catch the light, creating a textured, sparkling effect. The horizon line is visible in the distance, separating the dark blue water from a clear, light blue sky. The overall mood is serene and expansive.

## **2. Estado Nutricional en SARquavitae**

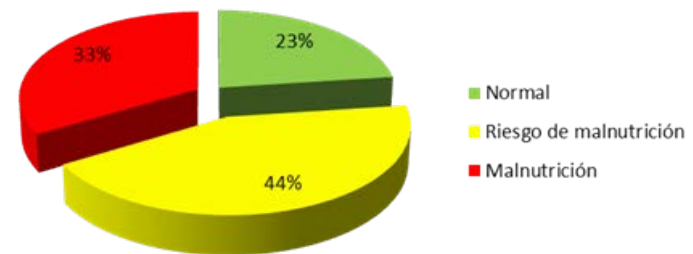
## 2. Estado Nutricional en SARquavitaé



- Relación bidireccional entre **enfermedad** y **estado nutricional**.

### Estado Nutricional al Ingreso

Las tres cuartas partes de los ingresos de 2012 (4.233 personas) se encontraban en situación de riesgo de desnutrición (44%) o en desnutrición establecida (33%) según la escala MNA.



### Objetivo

Conseguir la excelencia en la atención nutricional personalizada

A photograph of a forest path with the text "3. Acciones estratégicas" overlaid. The path is a dirt road that curves through a dense forest of tall, mature trees with thick canopies. Sunlight filters through the leaves, creating dappled light on the ground. The overall atmosphere is serene and natural.

### 3. Acciones estratégicas

## 3.1. Servicio NUTRISARquavitae



### VALIDACION DE MENÚS

- Menús:
  - De verano, se valoran de octubre -febrero .
  - De invierno, se valoran de marzo – julio.
    - Se determinan las cantidades de los principales ingredientes.
    - Se determinan las guarniciones.
  - Calibración por Fichas técnicas.
    - Fichas compartidas y accesibles por Intranet.
  - Resultado: Plantilla de menús con valor nutricional en rango.

### FORMACIÓN

- Establecer una base de conocimientos accesible a los centros sobre:
  - Dietas equilibradas.
  - Dietas especiales.
  - Métodos de cocina de dietas especiales.
  - Adaptación de platos basales a menús especiales.
  - Estándares en la realización de los menús y fichas técnicas.

NUTRISARq

### CONTROL DE COSTES

- Relación coste/residente vs. Características del menú.
  - Evaluación compra de alimentos especiales en base a:
    - Precio.
    - Características nutricionales.
    - Beneficio para los residentes.
- Ejemplo: bollería para diabéticos con misma cantidad de hidratos de carbono simple (fructosa) pero mas cantidad de grasa saturada y mas cara.

### SOPORTE

- Resolución de dudas sobre:
  - Dietoterapia y nutrición.
  - Elaboración de platos.
  - Elaboración de menús.
  - Elaboración de fichas técnicas.



## 3.2. Alianza con Nestlé Health Science



1. Introducción de **nuevas herramientas de evaluación nutricional**.
2. **Soporte nutricional** en los casos de riesgo de malnutrición y de malnutrición confirmada entre las personas atendidas por SARquavitaе.
3. **Nutrición clínica**: Intervención y tratamiento (disfagia...).
4. **Análisis y difusión a nivel científico de los resultados** nutricionales conseguidos.



## 4. Atención Nutricional en SARquavitae

# 4.1. Supervisión de Menús



Tercera semana menús verano 2012 Palma

	NORMAL	OPCIONAL	FACIL MASTICACIÓN	DIABÉTICA	TRITURADA		
LUNES	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE +ZUMO+MAGRANETA MERMELADA,MANTEQUILLA, ACEITE	CAFÉ CON LECHE +ZUMO+MAGRANETA MERMELADA,MANTEQUILLA, ACEITE	CAFÉ CON LECHE +ZUMO+MAGRANETA MERMELADA,MANTEQUILLA, ACEITE	TURMIX LECHE + DESCAFÉ/COLA CAO+ 100G PAN/2PAQ GALLETAS		
	COMIDA	ENSALADA TROPICAL	MENSTRA ESTOFADA	MENSTRA ESTOFADA	ENSALADA TROPICAL	LEGUMBRE + VERDURA	60g crudo + 100g
		LASAÑA CARNE	DORADA HORNO CON PATATA	LASAÑA CARNE	DORADA HORNO CON PATATA	POLLO	60g
		FRUTA DE TEMPORADA Y PUDIN	FRUTA DE TEMPORADA Y PUDIN	FRUTA DE TEMPORADA Y PUDIN	FRUTA DE TEMPORADA	TX DE FRUTA	150g
	MERIENDA	café con leche +zumo +galletas maria	café con leche +zumo +galletas maria	café con leche +zumo +galletas maria	café con leche +galletas integrales	ZUMO + TURMIX DE LECHE+ DESCAFÉ/COLA CAO + GALLETAS	
	CENA	SOPA DE CEBOLLA PESCADO A LA PLANCHA CON LECHUGA Y TOMATE * C/JUDIAS Y JAMON	SEMOLA DE TRIGO TORTILLA DE QUESO CON RODAJAS DE TOMATE	SOPA DE CEBOLLA TORTILLA DE QUESO CON RODAJAS DE TOMATE	SOPA DE CEBOLLA TORTILLA DE QUESO CON RODAJAS DE TOMATE	VERDURA + PATATA	150g + 100g
FRUTA DE TEMPORADA Y VARIEDAD DE YOGUR		FRUTA DE TEMPORADA Y VARIEDAD DE YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA Y VARIEDAD DE YOGUR	FRUTA DE TEMPORADA	PESCADO	150g	
MARTES	DESAYUNO	café con leche +zumo +quelitas con aceite	café con leche +zumo +quelitas con aceite	café con leche +zumo +quelitas con aceite	TURMIX LECHE + DESCAFÉ/COLA CAO+ 100G PAN/2PAQ GALLETAS		
	COMIDA	ARROZ AL HORNO	ENSALADA DE TRAMPÓ	ARROZ AL HORNO	3/4 ARROZ AL HORNO	VERDURA + PATATA	150g + 100g
		CERDO CON PIÑA Y VERDURAS	PANGA AL HORNO CON VERDURAS	PANGA AL HORNO CON VERDURAS	PANGA AL HORNO CON VERDURAS	CARNE	120g
		FRUTA DE LA TEMPORADA Y CREMOSO	FRUTA DE LA TEMPORADA Y CREMOSO	FRUTA DE LA TEMPORADA Y CREMOSO	FRUTA DE TEMPORADA	CREMOSO	150g
	MERIENDA	café con leche+zumo + biscotes con mermelada	café con leche+zumo + biscotes con mermelada	café con leche+zumo + biscotes con mermelada	café con leche + biscotes con mermelada s/a	ZUMO + TURMIX DE LECHE+ DESCAFÉ/COLA CAO + GALLETAS	
	CENA	CREMA DE ESPINACAS	REPOLLO CON PATATAS	CREMA DE ESPINACAS	CREMA DE ESPINACAS	VERDURA + PATATA	150g + 100g
ALBONDIGAS EN SALSA DE CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA Y VARIEDAD DE YOGUR		SAN JACOBO CON RODAJA DE TOMATE FRUTA DE TEMPORADA Y VARIEDAD DE YOGUR	ALBONDIGAS EN SALSA DE CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA Y VARIEDAD DE YOGUR	ALBONDIGAS EN SALSA DE CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	HUEVO	2u	
DOMINGO	DESAYUNO	café con leche+zumo +churros	café con leche+zumo +churros	café con leche+zumo +churros	ZUMO + TURMIX LECHE + DESCAFÉ/COLA CAO+ BOLLERIA		
	COMIDA	GAZPACHO	ENSALADA DE LENTEJAS	GAZPACHO	GAZPACHO	VERDURA + PATATA	150g + 100g
		PESCADO EN SU SALSA CON PATATAS HERVIDAS	ALITAS DE POLLO CON PATATAS HERVIDAS	PESCADO EN SU SALSA CON PATATAS HERVIDAS	PESCADO EN SU SALSA CON PATATAS HERVIDAS	CARNE	120g
		FRUTA Y VARIEDAD DE HELADO	FRUTA Y VARIEDAD DE HELADO	FRUTA Y VARIEDAD DE HELADO	FRUTA Y VARIEDAD DE HELADO S/A	HELADO	150g
	MERIENDA	café con leche +zumo +quelitas	café con leche +zumo +quelitas	café con leche +zumo +quelitas	café con leche +quelitas integrales	ZUMO + TURMIX DE LECHE+ DESCAFÉ/COLA CAO + GALLETAS	
	CENA	CREMA DE PUERROS	SOPA DE PASTA	CREMA DE PUERROS	CREMA DE PUERROS	VERDURA + PATATA	150g + 100g
TOSTA DE JAMÓN Y QUESO FRUTA Y VARIEDAD DE YOGUR		BUÑUELOS DE BACALAO CON VERDURAS FRUTA Y VARIEDAD DE YOGUR	BUÑUELOS DE BACALAO CON VERDURAS FRUTA Y VARIEDAD DE YOGUR	TOSTA DE JAMÓN Y QUESO FRUTA Y YOGUR ( NO MAS PAN)	PESCADO	150g	
Valor energético	1900-2100 KCAL	1900-2100 KCAL	1900-2100 KCAL	1700-1900 KCAL	1700-1900 KCAL		
Hidratos carb	50-55% HC	50-55% HC	50-55% HC	48-55% HC	50-55% HC		
Proteínas	13-15% PROT	13-15% PROT	13-15% PROT	15-17% PROT	14-16% PROT		
Lípidos	30-35% LIP	30-35% LIP	30-35% LIP	30-35% LIP	30-35% LIP		

Semana Nº ... del ..... al ... ..de ... de 2012

NUTRISARQ:

Nekane Cárdenas González.

Dietista-Nutricionista.

MÉDICO

# 4.1. Supervisión de Menús



CENTRO:		sierra de las nieves		FECHA:		24/05/2012		
<b>FICHA TÉCNICA</b>								
NOMBRE DEL PLATO:				ARROZ CON LECHE SIN AZÚCAR				
Cumplimentar por NutriSARq				COD: 11331				
INGREDIENTES ( Para 10 personas/raciones)				CONSERVACIÓN.				
ALIMENTO.		ESPECIFICAR ESTADO (con piel, sin piel, con hueso, sin hueso, con semillas, sin semillas..)	CANT. Especificar en gramos o litros.	REFRIGERACIÓN 0-7°C	T° AMBIENTE	CONGELACIÓN -18°		
LECHE SEMIDESNATADA			1500	X				
ARROZ			200		X			
LIMON		CORTEZA	2	X				
CANELA		RAMA	4		X			
SACARINA		LIQUIDA	10		X			
CANELA		MOLIDA	5		X			
ELABORACIÓN.								
1.- Se pone la leche con la canela y las cortezas de limon. 2.- cuando empiece a hervir se le añade el arroz y la sacarina y sin parar de mover se mantiene a fuego medio hasta que el arroz esté tierno y melosos, se retiran las cortezas del limón y la canela y se sirve en cuencos con canela molida encima y se deja enfriar.								
CONSERVACIÓN DEL PLATO ELABORADO HASTA LA HORA DE SERVIR.								
mantener entre 4° y 8° hasta que se sirva								
OBSERVACIONES.								
INFORMACIÓN NUTRICIONAL ( Por persona/ración) ( A complementar por NUTRISARQ)								
Kcal	Prot. gr	H.C. gr	LIP 101 gr	Fibra gr	Na mg.	K mg.	Ca mg.	Fe mg.
145,00	6,60	23,60	2,60	0,50	71,40	257,00	195,00	0,45

CENTRO: sierra de las nieves

NOMBRE DEL PLATO: ARROZ CON LECHE SIN AZÚCAR



**COMENTARIOS PARA LA CORRECTA PRESENTACIÓN**

(Indicar cuanto se ha de servir en el plato: Por ejemplo, un cazo o dos, tres unidades o cuatro, etc.)

se sirve un cazo por plato.

## 4.2. Valoración del Estado Nutricional



NESTLÉ NUTRITION SERVICES



### Evaluación del estado nutricional Mini Nutritional Assessment MNA™

Nombre:	Apellidos:	Sexo:	Fecha:
Edad:	Peso en kg:	Talla en cm:	Altura talón-rodilla:

Responda a la primera parte del cuestionario indicando la puntuación adecuada para cada pregunta. Sume los puntos correspondientes al cribaje y si la suma es igual o inferior a 11, complete el cuestionario para obtener una apreciación precisa del estado nutricional.

Cribaje	
A ¿Ha perdido el apetito? ¿Ha comido menos por falta de apetito, problemas digestivos, dificultades de masticación o deglución en los últimos 3 meses? 0 = anorexia grave 1 = anorexia moderada 2 = sin anorexia	<input type="checkbox"/>
B Pérdida reciente de peso (<3 meses) 0 = pérdida de peso > 3 kg 1 = no lo sabe 2 = pérdida de peso entre 1 y 3 kg 3 = no ha habido pérdida de peso	<input type="checkbox"/>
C Movilidad 0 = de la cama al sillón 1 = autonomía en el interior 2 = sale del domicilio	<input type="checkbox"/>
D ¿Ha tenido una enfermedad aguda o situación de estrés psicológico en los últimos 3 meses? 0 = sí 2 = no	<input type="checkbox"/>
E Problemas neuropsicológicos 0 = demencia o depresión grave 1 = demencia o depresión moderada 2 = sin problemas psicológicos	<input type="checkbox"/>
F Índice de masa corporal (IMC = peso / (talla) <sup>2</sup> en kg/m <sup>2</sup> ) 0 = IMC < 19 1 = 19 ≤ IMC < 21 2 = 21 ≤ IMC < 23 3 = IMC ≥ 23	<input type="checkbox"/>
<b>Evaluación del cribaje</b> (subtotal máx. 14 puntos) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
12 puntos o más	normal, no es necesario continuar la evaluación
11 puntos o menos	posible malnutrición – continuar la evaluación

Evaluación	
G ¿El paciente vive independiente en su domicilio? 0 = no 1 = sí	<input type="checkbox"/>
H ¿Toma más de 3 medicamentos al día? 0 = sí 1 = no	<input type="checkbox"/>
I ¿Úlceras o lesiones cutáneas? 0 = sí 1 = no	<input type="checkbox"/>

Ref.: Guigoz Y, Vellas B and Garry P.J. 1994. Mini Nutritional Assessment: A practical assessment tool for grading the nutritional state of elderly patients. *Facts and Research in Gerontology*, Supplement #2:15-59.  
Rubenstein LZ, Harker J, Guigoz Y and Vellas B. Comprehensive Geriatric Assessment (CGA) and the MNA: An Overview of CGA, Nutritional Assessment, and Development of a Shortened Version of the MNA. In: "Mini Nutritional Assessment (MNA): Research and Practice in the Elderly". Vellas B, Garry P.J and Guigoz Y, editors. Nestlé Nutrition Workshop Series, Clinical & Performance Programme, vol. 1. Karger, Bale, in press.

© 1998 Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, Trademark Owners

J ¿Cuántas comidas completas toma al día? (Equivalentes a dos platos y postre) 0 = 1 comida 1 = 2 comidas 2 = 3 comidas	<input type="checkbox"/>
K ¿Consumen el paciente productos lácteos al menos una vez al día? • huevos o legumbres 1 o 2 veces a la semana? • carne, pescado o aves, diariamente? 0,0 = 0 o 1 síes 0,5 = 2 síes 1,0 = 3 síes	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/>
L ¿Consumen frutas o verduras al menos 2 veces al día? 0 = no 1 = sí	<input type="checkbox"/>
M ¿Cuántos vasos de agua u otros líquidos toma al día? (agua, zumo, café, té, leche, vino, cerveza...) 0,0 = menos de 3 vasos 0,5 = de 3 a 5 vasos 1,0 = más de 5 vasos	<input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/>
N Forma de alimentarse 0 = necesita ayuda 1 = se alimenta solo con dificultad 2 = se alimenta solo sin dificultad	<input type="checkbox"/>
O ¿Se considera el paciente que está bien nutrido? (problemas nutricionales) 0 = malnutrición grave 1 = no lo sabe o malnutrición moderada 2 = sin problemas de nutrición	<input type="checkbox"/>
P En comparación con las personas de su edad, ¿cómo encuentra el paciente su estado de salud? 0,0 = peor 0,5 = no lo sabe 1,0 = igual 2,0 = mejor	<input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/>
Q Circunferencia braquial (CB en cm) 0,0 = CB < 21 0,5 = 21 ≤ CB ≤ 22 1,0 = CB > 22	<input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/>
R Circunferencia de la pantorrilla (CP en cm) 0 = CP < 31 1 = CP ≥ 31	<input type="checkbox"/>
<b>Evaluación</b> (máx. 16 puntos)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/>
<b>Cribaje</b>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Evaluación global</b> (máx. 30 puntos)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/>

#### Evaluación del estado nutricional

De 17 a 23,5 puntos riesgo de malnutrición

Menos de 17 puntos malnutrición

02/08 E

## 4.2. Valoración del Estado Nutricional



### MNA<sup>®</sup> Mini Nutritional Assessment

**A Ha comido menos por falta de apetito, problemas digestivos, dificultades de masticación o deglución en los últimos 3 meses?**

- 0 = ha comido mucho menos
- 1 = ha comido menos
- 2 = ha comido igual

**B Pérdida reciente de peso (<3 meses)**

- 0 = pérdida de peso > 3 kg
- 1 = no lo sabe
- 2 = pérdida de peso entre 1 y 3 kg
- 3 = no ha habido pérdida de peso

**C Movilidad**

- 0 = de la cama al sillón
- 1 = autonomía en el interior
- 2 = sale del domicilio

**D Ha tenido una enfermedad aguda o situación de estrés psicológico en los últimos 3 meses?**

- 0 = sí
- 2 = no

**E Problemas neuropsicológicos**

- 0 = demencia o depresión grave
- 1 = demencia moderada
- 2 = sin problemas psicológicos

**F1 Índice de masa corporal (IMC = peso / (talla)<sup>2</sup> en kg/m<sup>2</sup>)**

- 0 = IMC < 19
- 1 = 19 ≤ IMC < 21
- 2 = 21 ≤ IMC < 23
- 3 = IMC ≥ 23

SI EL ÍNDICE DE MASA CORPORAL NO ESTÁ DISPONIBLE, POR FAVOR SUSTITUYA LA PREGUNTA F1 CON LA F2.

**F2 Circunferencia de la pantorrilla (CP en cm)**

- 0 = CP < 31
- 3 = CP ≥ 31

**Evaluación del cribaje** (max. 14 puntos)

**12-14** puntos: estado nutricional normal

**8-11** puntos: riesgo de malnutrición

**0-7** puntos: malnutrición

## 4.3. Valoración Disfagia Orofaríngea

NOMBRE: \_\_\_\_\_ APELLIDOS: \_\_\_\_\_  
 HABITACIÓN: \_\_\_\_\_  
 INGESTA:  Come solo  Necesita Ayuda/Supervisión  Hay que darle de comer  
 LUGAR DE INGESTA:  Silla  Silla de ruedas/Sillón Adaptado  Encamado  
 ¿UTILIZA ESPESANTE?  SI  NO

 <b>BABEO</b> Babeo / inadecuado cierre labial	 <b>RESIDUOS COMIDA</b> Presencia de residuos de alimento en la lengua o boca / degluciones fraccionadas	 <b>TOS</b> Tos durante o después de la ingesta / cambios en la voz
 <b>CARRASPEO</b> Sensación de atasco en la garganta o carraspeo frecuente	 <b>ATRAGANTAR</b> Atragantamiento con determinadas consistencias	 <b>FIEBRE 38°</b> Fiebre de repetición sin causa aparente

### INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR:

1. Observar al usuario durante la ingesta
2. Marcar el SIGNO/SÍNTOMA que SÍ tenga el usuario.

*Ejemplo: Si el usuario manifiesta TOS, BABEO Y CARRASPEO durante la ingesta, marcaremos...*



### OBSERVACIONES:

## 4.3. Valoración Disfagia Orofaringea



### Selección de la viscosidad más segura para la ingesta de líquidos

#### Método de exploración:

Se iniciará administrando al paciente 10 ml de agua espesada con Resource® Espesante a textura néctar y se observará si presenta alguno de los signos que aparecen en la tabla adjunta. Se indicará en la casilla correspondiente si presenta o no alteración a cada signo evaluado. Una vez administrada la textura néctar, se realizará el mismo procedimiento para las dos texturas siguientes.

Signos sugestivos de aspiración	Néctar	Miel	Pudding
Tos durante o después de la deglución			
Cambios de voz			
Disminución del 5% de la saturación de oxígeno medido con pulsioxímetro			
Carraspeo para aclarar la garganta			

Indicar en la casilla correspondiente :

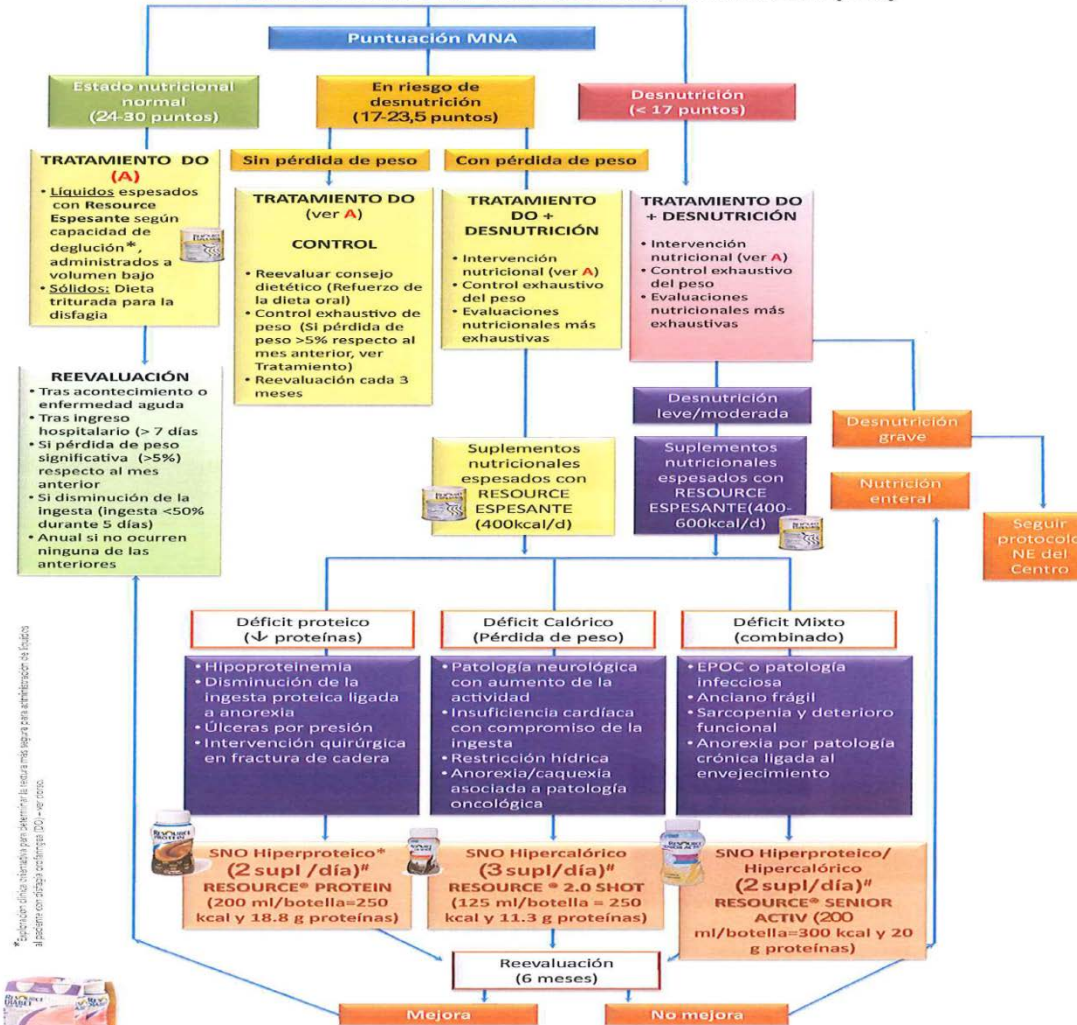
- **NO** se ha presentado el signo
- **SI** ha presentado el signo



# 4.3. Valoración Disfagia Orofaringéa



ALGORITMO DE SOPORTE NUTRICIONAL ORAL EN EL PACIENTE CON DIAGNÓSTICO DE DISFAGIA OROFARÍNGEA (DO)



\* Recomendación específica para pacientes con diabetes mellitus para administrar los líquidos al paciente con disfagia orofaríngea (DO) - eF 2020.



\* Si paciente diabético: RESOURCE® DIABET (200 ml/botella = 200 kcal y 14 g proteínas)  
 # Dosis recomendada habitual. Siempre bajo consejo médico.

## 4.4. Establecimiento de Texturas

### ■ Texturas Recomendadas:



#### **NÉCTAR**

Puede beberse con una cañita o de un vaso. Al decantar el líquido espesado cae formando un hilo. Al resbalar deja un residuo fino.



#### **MIEL**

No puede beberse con una cañita pero sí de un vaso. Al resbalar deja un residuo grueso.



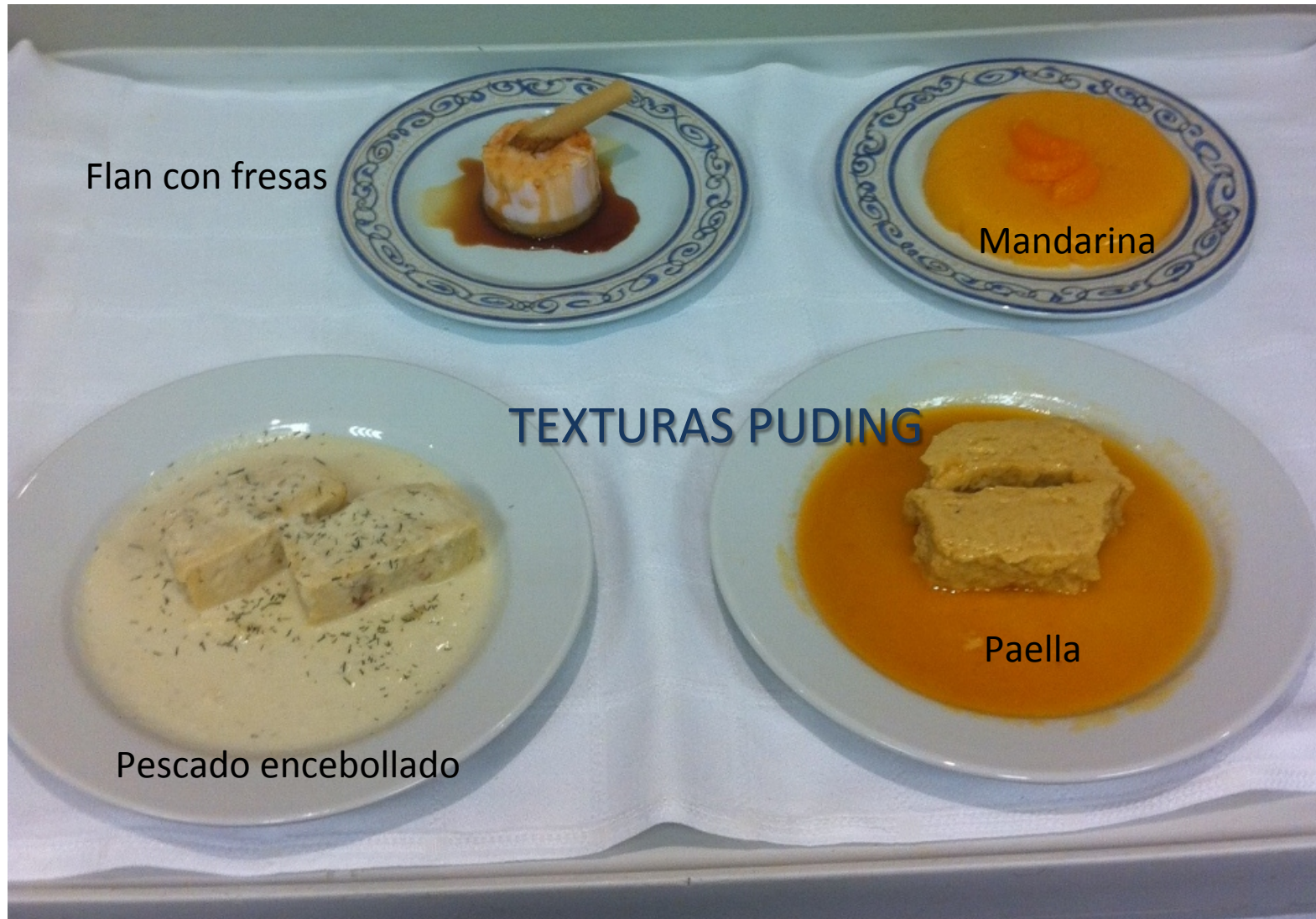
#### **PUDDING**

Necesita una cuchara. No puede beberse en cañita ni de un vaso.

## 4.4. Establecimiento de Texturas



## 4.4. Establecimiento de Texturas



## 4.5. Formación



### Acciones

Establecer una base de conocimientos accesible a los centros sobre:

1. Dietas equilibradas.
2. Dietas especiales.
3. Métodos de cocina de dietas especiales.
4. Adaptación de platos basales a menús especiales.
5. Estándares en la realización de los menús y fichas técnicas.

A photograph of a forest path with the text "5. Primeros Resultados" overlaid. The path is a dirt road that curves through a dense forest of tall, mature trees with thick canopies. Sunlight filters through the leaves, creating dappled light on the ground. The overall atmosphere is serene and natural.

## 5. Primeros Resultados

## 4.1. Valoración del Estado Nutricional

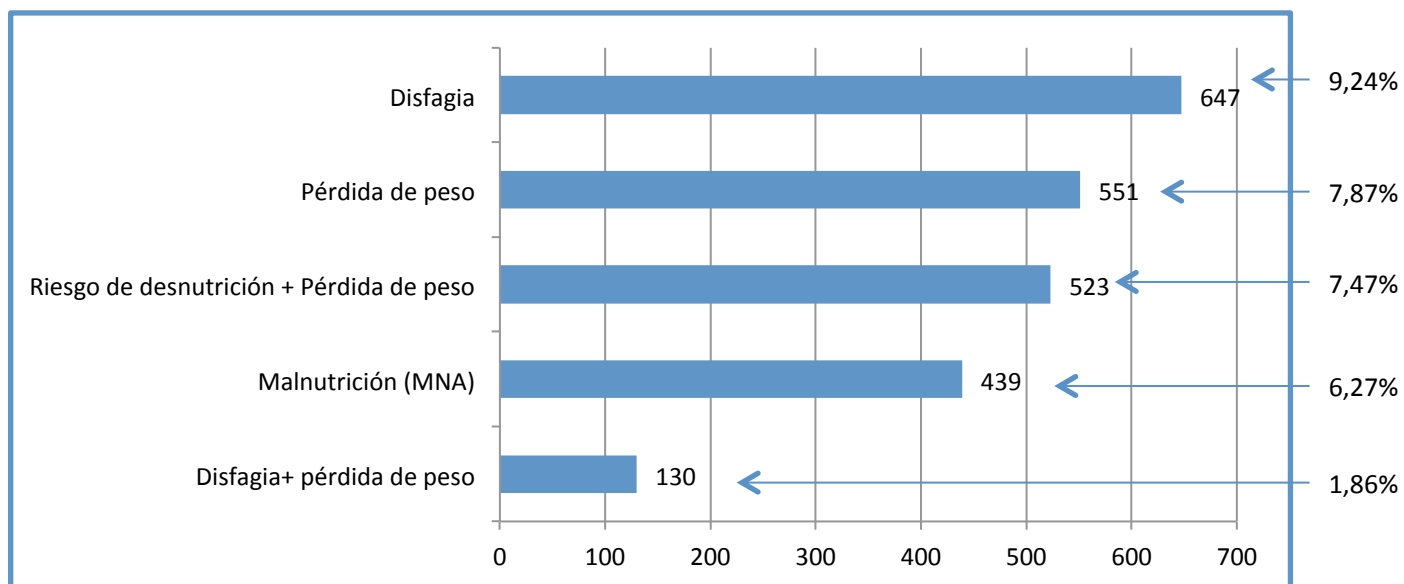


<i>DATOS PERSONALES</i>	
NOMBRE:	
APELLIDOS:	
EDAD:	
SEXO:	
<i>ESTADO DEL RESIDENTE.</i>	
<i>BARTHEL</i>	
MINIMENTAL	
DIAGNÓSTICO PRINCIPAL .	
DIAGNÓSTICO SECUNDARIO:	
<i>PARAMETROS NUTRICIONALES.</i>	
<i>PESO</i>	
<i>TALLA</i>	
<i>MNA</i>	
	Pérdida Peso (Kg) (últimos 3 meses):
	IMC
	C. Brazo (CB)
	c pantorilla
	PRESENCIA UPP ( Grado y localización)
	DISFAGIA. ( Textura segura)
	PRESENCIA DE PERDIDA DE PESO >5% EN UN MES.
	DIETA ACTUAL (Tipo, consistencia, valor calórico.)
	VIA DE ADMINISTRACIÓN (Oral o Enteral -SNG -ostomia )
	REGISTRO DE INGESTA ACTUAL
	ANALÍTICA
	ALBÚMINA
	PROTEINAS TOTALES.
<i>OTROS DATOS DE INTERES:</i>	
	<i>MEDICAMENTOS</i>

## 5. Primeros Resultados



- El 50% de los casos evaluados (3.563) tenían algún ítem alterado.

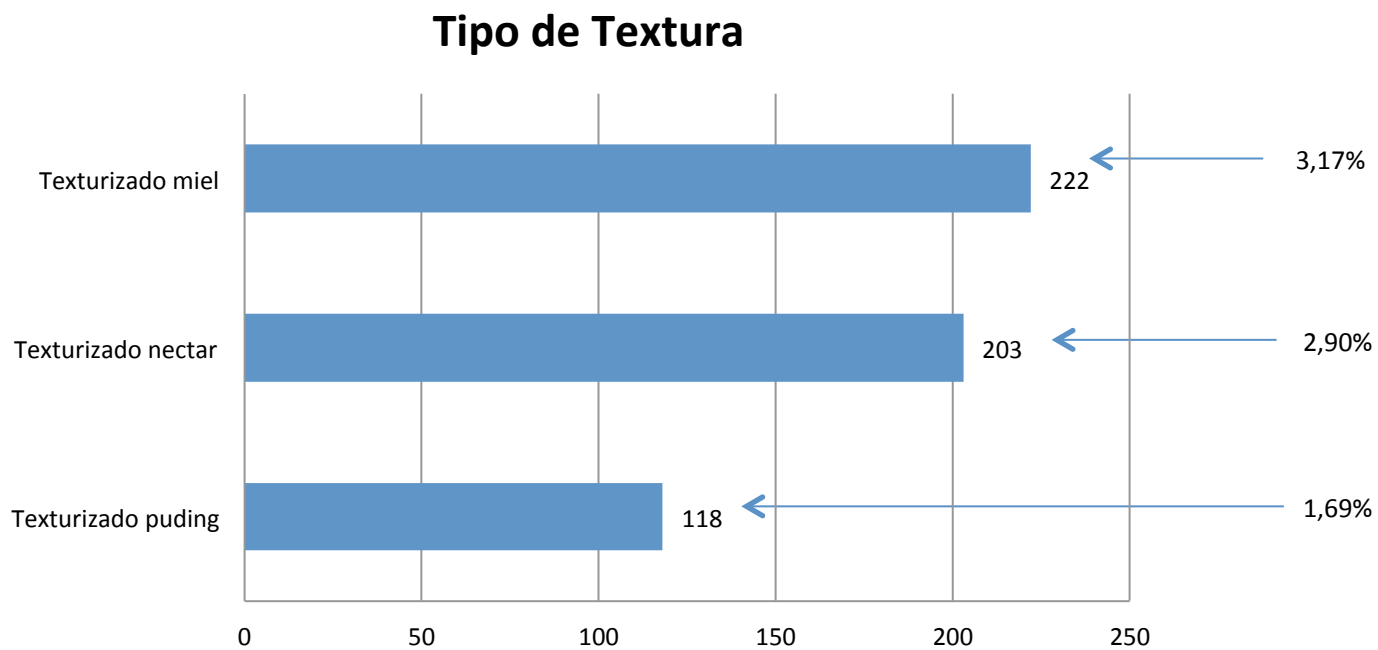




## 5. Primeros Resultados



- El 7,76% (543 casos) toma algún tipo de espesante.





[www.sarquavitae.es](http://www.sarquavitae.es)

