


“Benchmarking en Innovació”

**“LES PERSONES DEPENDENTS  
TAMBÉ ES MEREIXEN MENJAR BÉ”**

**Ester Cursellas**  
Infermera Hospital de Dia  
Fundació Sociosanitària de Manresa  
(Hospital Sant Andreu)



**Fundació Sociosanitària de Manresa**

**Àmbit sociosanitari**



Hospital Sant Andreu  
(Manresa)

**Àmbit de dependència**








Servei d'atenció Domiciliària  
(Manresa)

**La FSSM en dades**

**Capacitat:**

- 182 llits Sociosanitaris
- 58 places d'hospital de dia
- 197 places de Residència
- 27 places de centre de dia

**Persones ateses àmbit dependència 2009: 616**


**Persones ateses àmbit sociosanitari 2009: 4255**



**D'ON SORGEIX EL PROJECTE?**


-L'any 2009 la direcció i els professionals de la FSSM es proposen innovar en les dietes triturades per tal de millorar la satisfacció dels pacients, residents i usuaris que fan ús d'aquest tipus de dieta i que acostumen a ser els més dependents.

-Es realitza contacte amb la Fundació Alcía. Estudi conjunt amb professionals assistencials i cuina.



**OBJECTIUS DE L'ESTUDI**

- Millorar la satisfacció dels usuaris amb dieta triturada.
- Garantir l'equilibri entre els criteris dietètics i els aspectes organolèptics.
- Innovar en tipus i varietat de menús.
- Fer més agradable l'acte de menjar per aquelles persones més dependents.



## METODOLOGIA

- La Fundació Alcía realitza un estudi de les dietes triturades que s'estaven elaborant.

- Treball d'investigació basat en la "**deconstrucció**" en els laboratoris de la Fundació Alcía.

- La Fundació Alcía aporta una sèrie de propostes i es realitzen les proves i formació a la cuina de l'Hospital de Sant Andreu.

- Prova pilot dels nous triturats a l'Hospital Sant Andreu, amb posterior valoració de la satisfacció a partir d'un qüestionari.



INNOVACIÓ REALITZADA:

DATA:

HABITACIÓ:

PERSONA QUE VALORA:  Usuari  Familiar  Personal auxiliar

1. Com valoràrieu la presentació del plat?

	Molt bé	Bé	Regular	Malament
Color				
Olor				
Textura				

2. Us ha agradat el gust d'aquest nou puré?

Sí  No

3. A quin menjar us ha recordat?

4. Li agradaria afegir algun comentari?



## RESULTATS

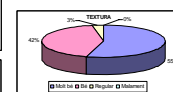
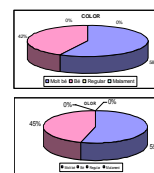
- Es va analitzar durant el període de prova tots els plats servits a partir dels qüestionaris.

- Es va treballar, tant en primers i segons plats, com en postres.

-Més del 95 % de totes les respostes donades pel que fa a olor, color i textura estaven entre el molt bé i bé, trobant-se de forma puntual alguna valoració regular i en CAP cas una resposta malament.




## PURÉ DE CIGRONS AMB ESPINACS



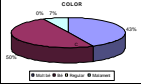
- El 100% dels usuaris enquestats van respondre que el plat els havia agradat.
- Un 30 % van identificar correctament el plat.
- Van sortir molts comentaris positius de la presentació del plat.



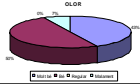
### MACARRONS A LA BOLONYESA



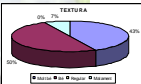
**COLOR**




**OLOR**



**TEXTURA**



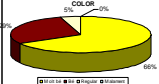
- En aquesta ocasió novament el plat agrada a pràcticament tothom.
- Un 42% d'usuaris van identificar correctament el plat.
- Comentaris positius pel que fa a la varietat dels plats, presentació òptima, textura "sense grumolls".



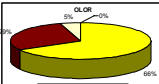
### ARRÒS A LA CASSOLA



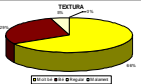
**COLOR**



**OLOR**




**TEXTURA**



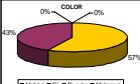
- Alguns dels usuaris identifiquen que estan menjant arròs.
- En aquesta ocasió algun familiar comenta que és un xic massa espès i algun usuari detecta massa el gust a "herbes".
- Per altra banda un usuari recull: "Perfecte, això no enganya al pacient".



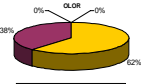
### PERNIL ROSTIT



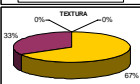
**COLOR**




**OLOR**




**TEXTURA**




- Tothom contesta que li ha agradat el plat.
- La majoria identifiquen el gust a "carn" i en alguna ocasió precisen que és pernil.
- Segueixen comentant l'agradable gust dels plats.



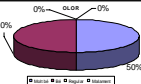
### POLLASTRE AMB SAMFAINA



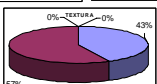
**COLOR**




**OLOR**




**TEXTURA**



- Va agradar a tothom qui ho va provar.
- Les famílies ens comentaven que notaven que els malalts menjaven molt més bé.
- Referències també amb la òptima quantitat de menjar als plats.



### ARRÒS AMB LLET



**COLOR**

Correctament	87%
Incorrectament	13%


**COLOR**

Correctament	71%
Incorrectament	29%

**TEXTURA**


Correctament	67%
Incorrectament	33%

- Tothom contesta que li ha agradat el plat.
- La majoria identifiquen el gust correctament.
- Comenten la sorpresa que també es serveixin postres elaborats i el record a temps passats (infantesa).




### CONCLUSIONS I

- Hi ha hagut una gran acceptació d'aquesta nova proposta de triturats, tant per part dels usuaris com dels seus familiars.
- Donat que només s'ha fet el tast sobre una mostra d'usuaris, ens hem trobat familiars de pacients que no estaven participant a la mostra, que ens demanaven quan ho implantaríem per a tothom.
- L'equip d'infermeria, especialment, les auxiliars d'infermeria, han viscut de manera molt positiva aquesta innovació. Valoren molt la presentació i el sabor d'aquests nous aliments i verbalitzen que la sensació és que ara els usuaris mengen més bé i s'acaben més fàcilment el menjar.



### CONCLUSIONS II

- Malgrat en el moment de passar l'enquesta s'insistia en que es fessin saber els aspectes negatius per tal de poder-los millorar, pràcticament tots els comentaris van ser positius i de gran milloria aconseguida.
- Un dels comentaris que més impacte va causar durant l'anàlisi dels qüestionaris, va ser que el dia que es va servir el triturat d'escudella amb carn d'olla, un dels usuaris va escriure "m'ha recordat el dia de Nadal".
- S'ha observat una gran motivació des del departament de cuina alhora de preparar aquests nous plats que s'ha accentuat davant les valoracions positives i reconeixement per part dels usuaris.




*Moltes gràcies!*



[www.fssm.cat](http://www.fssm.cat)