

Projectes i serveis amb les ✕ capacitats

#PROGRAMA CUINA 21



CONTINGUT

01 PERFIL PERSONA

02 MODEL D'ATENCIÓ

03 MARC NORMATIU

04 LES DADES

05 CUINA 21

06 PROJECTE TOU

07 PROJECTES DE FUTUR



01 PERFIL PERSONA ATESA

El perfil de persona pel seu ingrés en els serveis residencials del Consorci Sant Gregori, actualment ha d'ésser de diversitat funcional intel·lectual, greu o molt greu amb necessitat de suport extens o generalitzat, amb problemes de conducta i/o salut mental.

L'edat de les persones ateses en el complex assistencial, és a partir dels tres anys i al llarg de tot el seu cicle vital.

En els serveis residencials del CSG s'atén principalment a persones que precisen d'una intensitat de suport:

- **Necessitat de Suport Extens:**

(Intensitat de suport de la major part de persones ateses a la Residència ICAIA)

És el que es presta de manera continuada, sense límit de temps, amb una freqüència regular o alta, i que afecta a algunes situacions de la vida de la persona amb discapacitat (llar, treball, escola, vida comunitària, etc...). La persona depèn en determinades situacions de tercers.

- **Necessitat de Suport Generalitzat:**

(Intensitat de suport de la major part de la població atesa a la Residència Els Roures i Joan Riu)

És el que es presta de manera continuada, possiblement per a tota la vida de la persona amb discapacitat, amb una alta freqüència i intensitat. Afecta totes o quasi totes les situacions de la vida de la persona. La persona depèn de tercers.

Segons el suport que requereixi es considera:

Persones amb necessitat de suport extens:

Suport regular i sense limitació de temps.

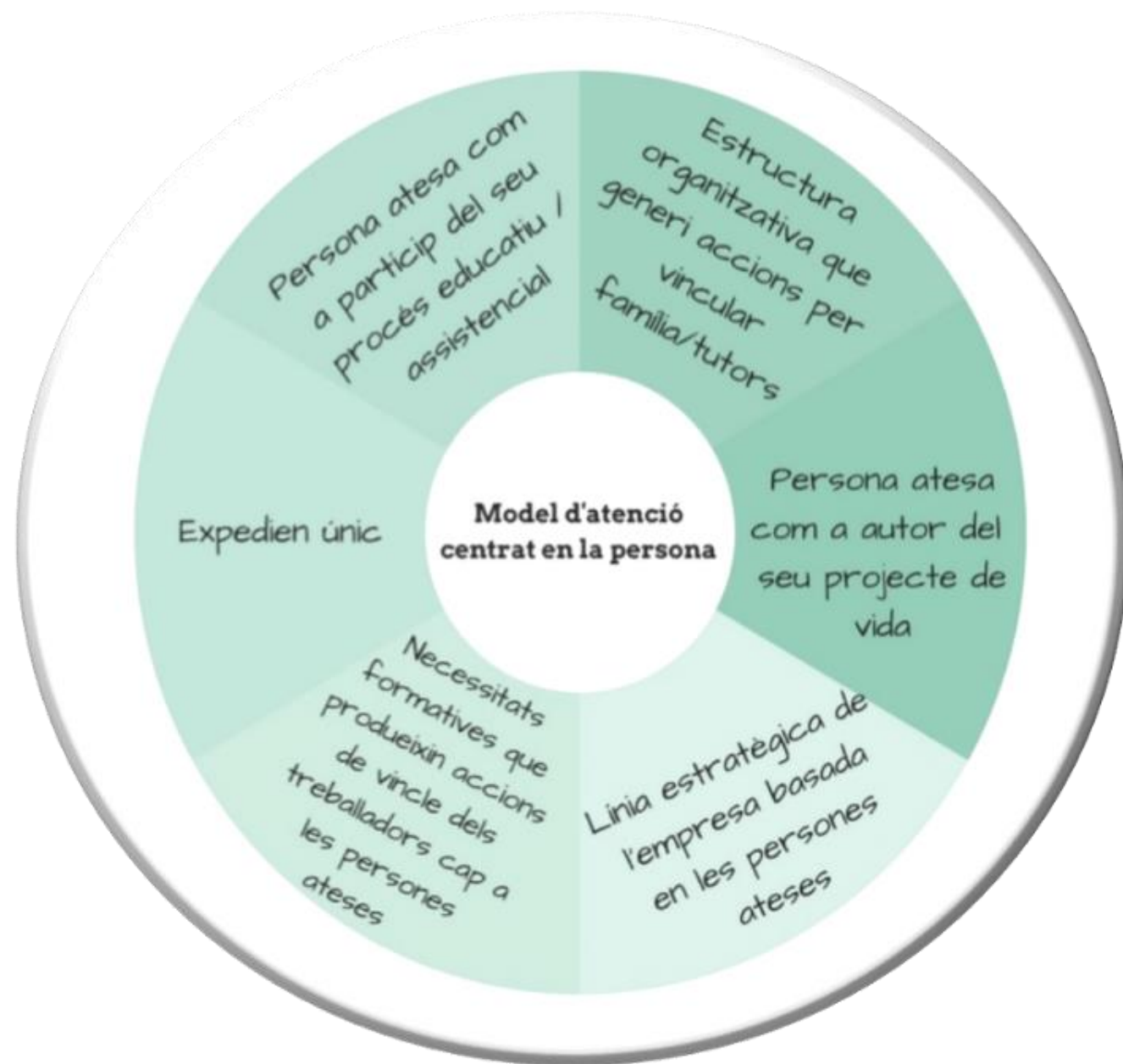
Persones amb necessitat de suport generalitzat:

Suport d'intensitat elevada de manera constant i contínua en diferents entorns.



02 MODEL D'ATENCIÓ

El model d'atenció del Consorci Sant Gregori, considera com eix vertebrador de tota la intervenció, les directrius emmarcades en la metodologia de l'Atenció Centrada en la Persona (ACP).



L'Atenció Centrada en la Persona (ACP), es complementa amb la metodologia d'intervenció que s'ha desenvolupat en Consorci Sant Gregori, la qual anomenem Estimulació Bàsica i Sensorial.

L'Estimulació Bàsica i Sensorial, engloba:

- L'Estimulació Basal, del pedagog Alemany, Sr. Andreas Frölich
- La Integració Sensorial del terapeuta ocupacional Sr. Jean Ayres
- L' Estimulació multisensorial (Espai Snoezelen) espai interactiu dissenyat per estimular els sentits, en definitiva un benestar de comunicació amb la persona i l'entorn, interrelacionant diferents factors, efectes de il·luminació i objectes diversos .

A part també hi ha les metodologies d'intervenció per tractar amb les persones que presenten trastorns de la Conducta; a través de les metodologies següents: Suport conductual positiu, Cognitivo-conductista i suport actiu.

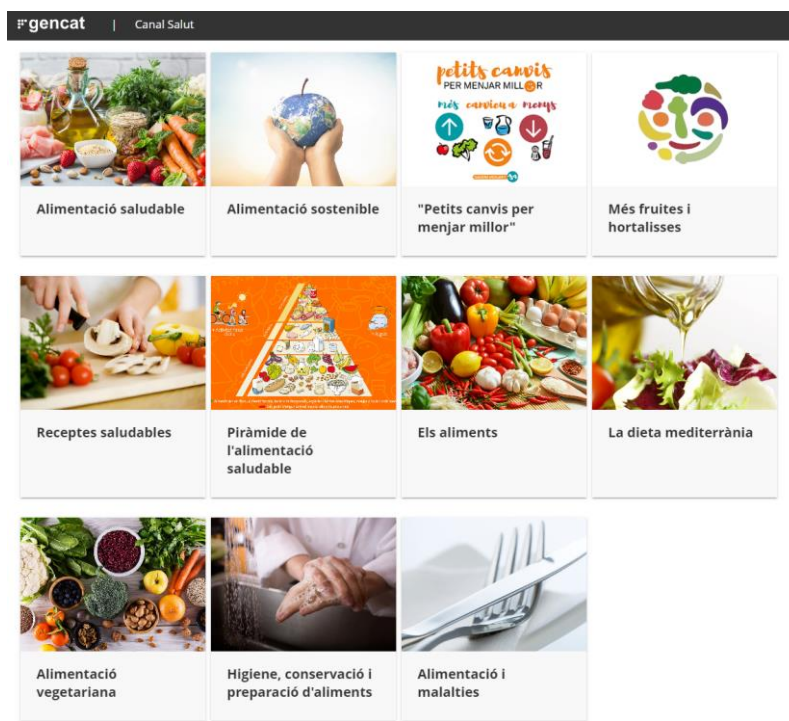


03 MARC NORMATIU

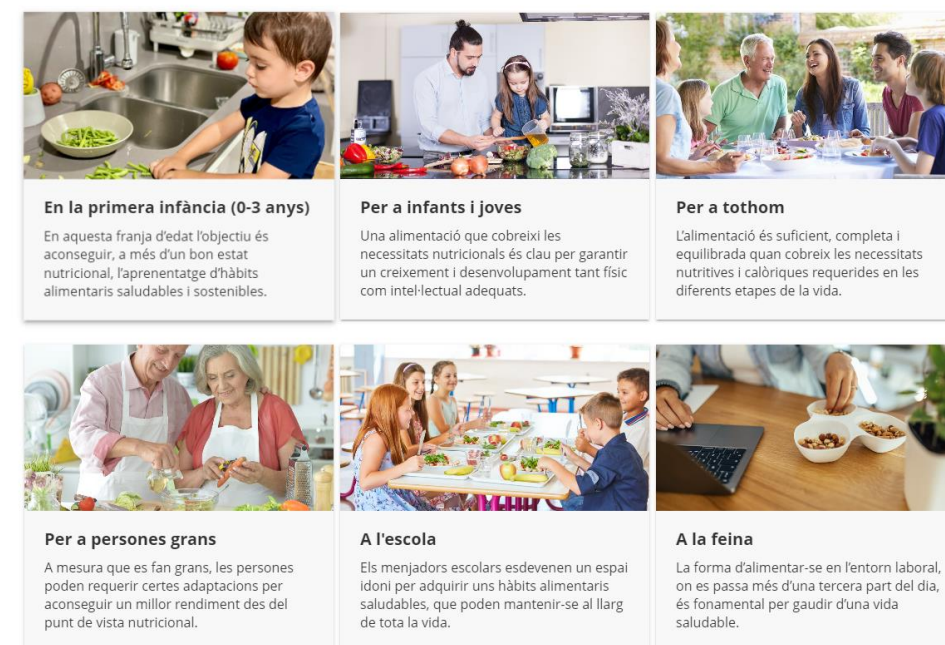
L'alimentació és un **procés essencial** que ens acompanya al llarg **de la vida**. A través d'aquest procés, obtenim els nutrients i l'energia necessaris per cobrir els requeriments del nostre organisme. Una alimentació saludable és aquella que és **satisfactòria, suficient, completa, equilibrada, harmònica, segura, adaptada a cada persona** i al seu entorn, **sostenible i assequible**.

Un dels patrons alimentaris més coneguts a la nostra zona és la **dieta mediterrània**. Aquesta es basa en el consum majoritari d'aliments d'origen vegetal, frescos i mínimament processats. Inclou fruites, hortalisses, llegums, fruites seques, cereals integrals, pa, pasta, arròs i oli d'oliva verge. A més, la dieta mediterrània és respectuosa amb l'entorn i promou l'ús d'aliments de temporada i proximitat.

El **Marc de referència** dels menús i l'alimentació del **Consorci Sant Gregori** està referenciat amb les recomanacions actuals d'alimentació, salut i seguretat alimentàries recollides tant en el Gencat <https://canalsalut.gencat.cat/>, com a l'ACSAi https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/



Alimentació saludable...



Seguretat alimentària		
La cadena alimentària <ul style="list-style-type: none">• Marc normatiu• Etapes de la cadena alimentària• Perills de la cadena• Vigilància i control oficial	Avaluació de riscos <ul style="list-style-type: none">• Definició i objectius• Paper de l'ACSA• Estudis d'avaluació de l'ACSA• Informes tècnics• Eines i recursos• Tallers d'avaluació del risc organitzats per l'ACSA	Cultura de seguretat alimentària
Flexibilitat <ul style="list-style-type: none">• Notes interpretatives sobre flexibilitat• Reial decret 1086/2020 sobre la flexibilització en matèria d'higiene alimentària• Documents d'interès sobre flexibilitat	Autocontrol <p>Els explotadors de les empreses alimentàries i els punts han de garantir que els productes que elaboren, transformen o distribueixen, són segurs.</p> <ul style="list-style-type: none">• Anàlisi de perills i punts de control crític (APCC)• Prerequisits (PPR)• Traçabilitat• Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPH)• Manuals i vídeos de formació• Legislació• Defensa Alimentària (Food Defense)• Mapa de perills	Exportació i importació d'aliments <ul style="list-style-type: none">• Exportació d'aliments• Importació d'aliments
Seguretat alimentària per temes <ul style="list-style-type: none">• Additius, aromes i enzims alimentaris• Aliments nous• Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries• Informació alimentària facilitada al consumidor (Etiquetatge)	Guies i eines per a tècnics de salut pública <ul style="list-style-type: none">• Sessions informatives	Guies i eines per a personal sanitari assistencial

• <https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/saludable/>

• https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/



03 MARC NORMATIU

- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.
- Reglament (CE) núm. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1333/2008, 1169/2011 i les seves modificacions.
- Reials decrets : 3484/2000, RD 1420/2006, RD 1294/1991 i RD 1086/2020.
- RD 140/2003 pel que s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, i el "Programa de vigilància i control de les aigües de consum humà a Catalunya."
- Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes de tabac. I les seves modificacions.



04 LES DADES



La **disfàgia** afecta a persones grans i pacients amb patologies cròniques, ingressades a institucions, residències, hospitals, però també afecta a la població en general

Existeixen significatius **riscos nutricionals** per a la salut de les **persones amb diversitat funcional intel·lectual** com per exemple: una nutrició desequilibrada, altes taxes de desnutrició/sobrepès, factors de risc cardiovascular i múltiples problemes i condicionaments en l'alimentació.

La **prevalença** dels **problemes nutricionals** associats a la diversitat funcional intel·lectual, resulta imprecisa deguda a la gran varietat de criteris per a la seva categorització, i les **xifres oscil·len entre el 10 i el 97%**, especialment en adults amb diversitat funcional intel·lectual profunda.

Dos grans estudis epidemiològics fets a Catalunya reflecteixen que els usuaris hospitalitzats o institucionalitzats de llarga estada mostren una prevalença de **desnutrició relacionada amb la malaltia** d'entre el 26% i 31% en les persones ingressades i fins el 50 % en persones que pateixen disfàgia.

Font: (Planas M et al, unicèntric, y Burgos R et al, multicèntric

Els resultats mostren que els cost potencial atribuïble de la Desnutrició Hospitalària a Espanya, es pot quantificar almenys en 1143 Milions d'euros, el que correspon a un 1,8% del pressupost de SNS.



05 CUINA 21

El CUINA21 és un programa que té com objectiu, millorar la qualitat del servei d'alimentació en tots els nivells, per tal d'aconseguir un alt grau de satisfacció per part de les persones que atenem.

S'emmarca dins del **Model d'organització centrat en la persona (ACP)** per donar resposta a les necessitats individuals de les persones que atenem.

S'ofereix un servei d'alimentació, equilibrat, adaptat a les necessitats de les persones ateses, donant prioritat sempre al producte fresc, poc processat, de temporada i sempre que es pugui de proximitat i amb sostenibilitat.

La planificació alimentària dels menús va en aquestes línies i per tal de proporcionar la millor alimentació possible a cada persona, garantint els requeriments nutricionals i les necessitats específiques, i preservant la higiene alimentària dels menús que es subministren.

L'objectiu és que **les persones ateses puguin gaudir alimentant-se saludablement**, cuidant tots els aspectes **organolèptics dels aliments**.

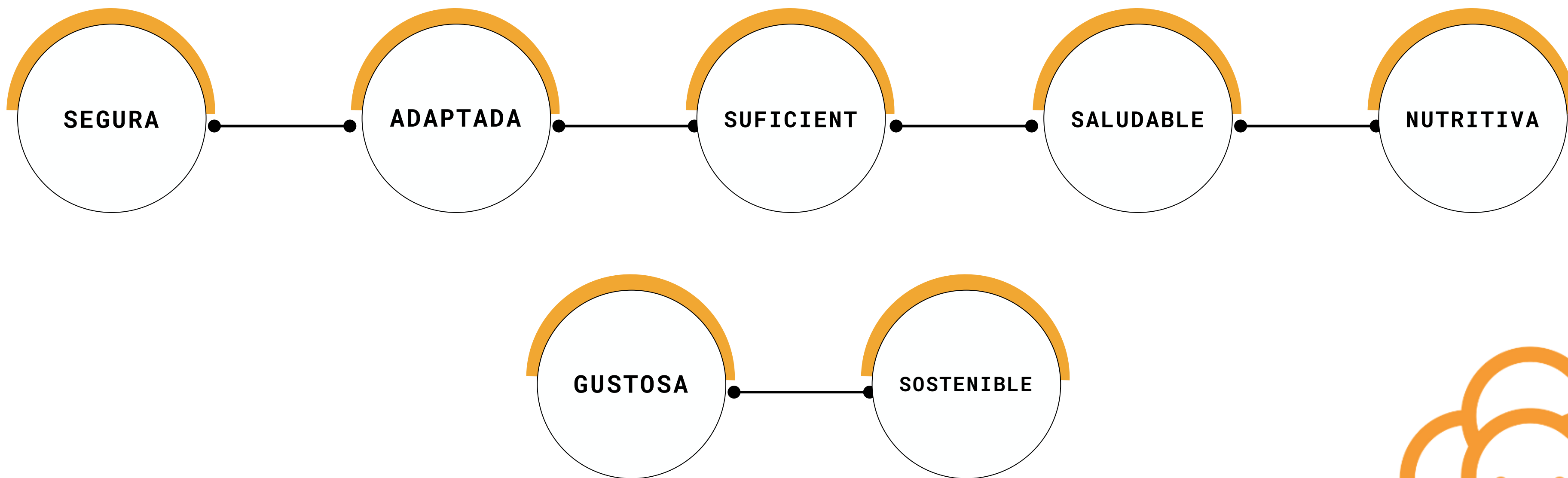


05 OBJECTIUS



05

ALIMENTACIÓ CENTRADA A LA PERSONA



05 ALIMENTACIÓ CENTRADA A LA PERSONA

**¿COM ADAPTEM
L'ALIMENTACIÓ?**

1ER
VARIACIÓ SEGONS
TEXTURA

BASAL
TRINXAT
TEXTURITZAT

2ON
VARIACIÓ SEGONS
PAUTA KCAL

NORMO CALÒRIC
HIPOCALÒRIC
HIPERCALÒRIC

3ER
VARIACIÓ SEGONS
**NECESSITAS
DIETÈTIQUES**

CONTROL HC
CONTROL DE RESIDU
CONTROL DE GREIX

4RT
VARIACIÓ SEGONS
**AL·LÈRGIES I / O
PREFERÈNCIES**

SENSE GLUTEN
SENSE LACTOSA
SENSE CARN
SENSE PEIX



05 PAUTES ADAPTADES

A partir de les necessitats específiques de cada persona s'adapta :

ORGANITZACIÓ I DISSENY DE TOT EL SISTEMA D'ALIMENTACIÓ,
CUINA , SERVEI I ATENCIÓ A L'USUARI

PATOLOGIES/TIPUS DE DIETA
(Basal, diabètica, hiposòdica...)

AL·LÈRGIES I/O INTOLERÀNCIES
(Gluten, lactosa, ou...)

QUANTITAT/RACIÓ
(1700 kcal, 2200 kcal, 2800 kcal)

TEXTURA
(Mos, trinxat i triturat-texturitzat)



05

ALIMENTACIÓ TEXTURIZADA



05

ESTANDARITZACIÓ TEXTURES



MOS

TRINXAT

TEXTURITZAT



05 EL PLAER DE MENJAR

Formes, colors i gustos per una alimentació + nutritiva



MENESTRA DE VERDURES



Basal



Texturitzat



ARRÒS AMB TOMÀQUET I OU DUR



Basal



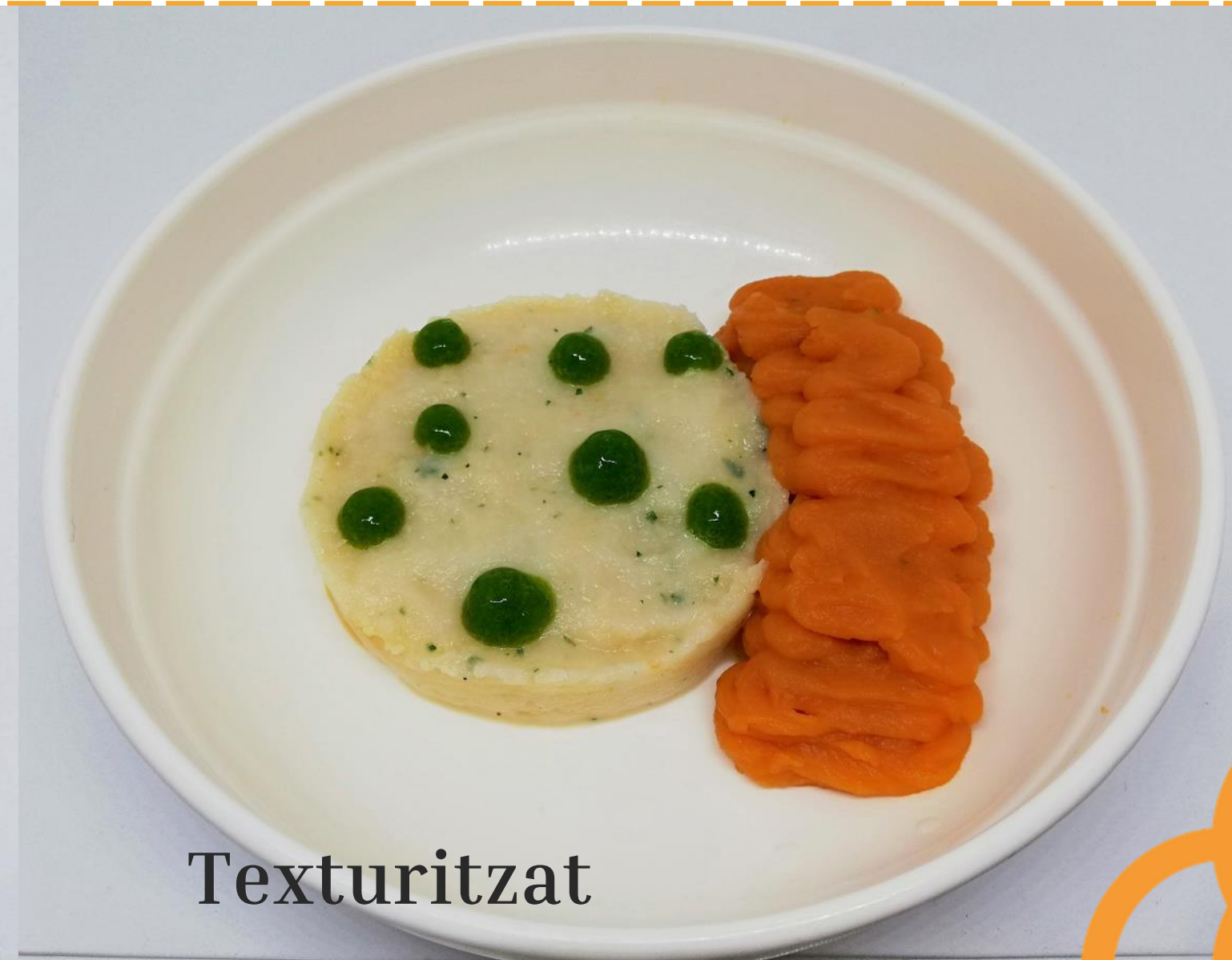
Texturitzat



PEIX AMB SALSÀ VERDA I PURÉ DE MONIATO



Basal



Texturitzat



ARRÒS DE PEIX



Basal



Texturitzat



HAMBURGUESA AMB PATATES





Basal



Texturitzat



COMPANYES DE CUINA
Que genials els dibuixos
que ens heu fet DAMUNT DELS
plats! Moltes gràcies,
ARTISTES! 
Això ems ALEGRA el DIA,
I el PALADAR!  GUAPAS



ALIMENTACIÓ TEXTURITZADA "L'EMPLATAT"

EL TRANSPORT DELS ÀPATS

IMPLEMENTACIÓ
CARROS LÍNIA
FREDA I CALENTA

INDIVIDUALITZACIÓ

PERSONALITZACIÓ

MILLORA CARÀCTERS
OGANOLÈPTICS



MILLOREM LA NUTRICIÓ A TRAVÉS DE L'ALIMENTACIÓ

**MÉS
VARIETAT
D'ALIMENTS**

✓ Millor acceptació
Més ingesta

**TEXTURES
ADAPTADES**

✓ Pautes més
segures

**PAUTES
BAIX VOLUM**

✓ Més densitat
nutricional

**MÉS
INGESTA DE
FIBRA**

✓ Millora el
restrenyiment

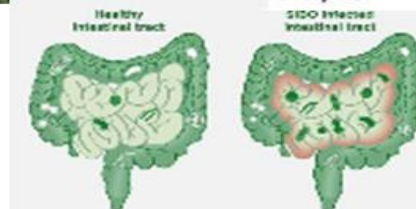
**PAUTA MÉS
GASTRONÒMICA**

✓ Millora el transtorn
de conducta



IMPORTÀNCIA DE L'ALIMENTACIÓ ADAPTADA

Seguir treballant per adaptar al màxim l'alimentació de les persones ateses



TREBALLAR PER MILLORAR L'ACCEPTACIÓ DELS ALIMENTS PER QUAN PERDEM O SE'NS ALTERA EL SENTIT DEL GUST O DE L'OLFACTE

PROJECTE DE REDUCCIÓ DE LAXANTS A TRAVÉS D'UNA PAUTA MÉS RICA EN FIBRA, FIBRA PREBIÒTICA, PROBIÒTICS, FOODMAP...

MILLORA DE L'ESTAT DE SALUT EVITANT LA DESNUTRICIÓ I SARCÒPENIA



06 PROJECTE TOU



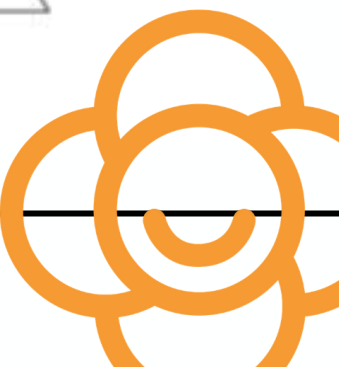
PROJECTE “TOU”

On el lema “Formes, colors i textures de l’alimentació” pren dimensió més gran

EL MARC DE L’IDDSI

El marc de l’IDDSI costa d’un continu de 8 nivells (0-7), on les begudes es museuren des dels nivells 0-4, mentre que els aliments es mesuren des dels nivells 3 al 7. El marc de l’IDDSI proporciona una terminologia comuna per descriure les textures dels aliments i el gruix de la beguda.

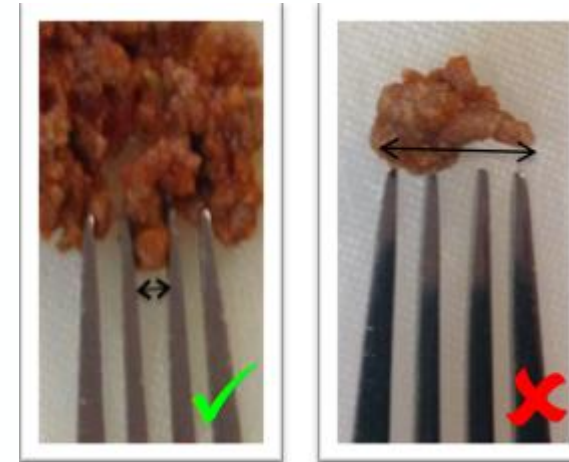
El mètode de prova IDSSI està pensat per confirmar el flux o les característiques texturals d’un producte en particular en el moment de la prova. Les proves s’han de fer amb els aliments i les begudes en les condicions de servei previstes (especialment la temperatura). El metge té la responsabilitat de fer recomanacions d’aliments o begudes per a un pacient en particular basant-se en la seva avaluació clínica completa.



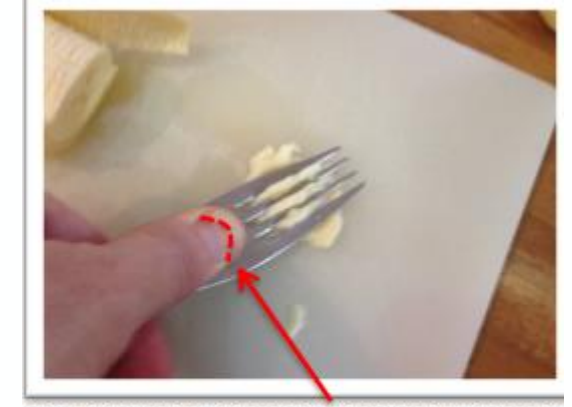
PROYECTO "TOU"



4 PURÉ
4 EXTREMADAMENTE ESPESA



5 PICADA Y HÚMEDA



La uña del dedo se blanquea



Piezas no mas largas que 8mm x 8mm para niños



Piezas no mas largas que 1.5cm x 1.5cm para adultos

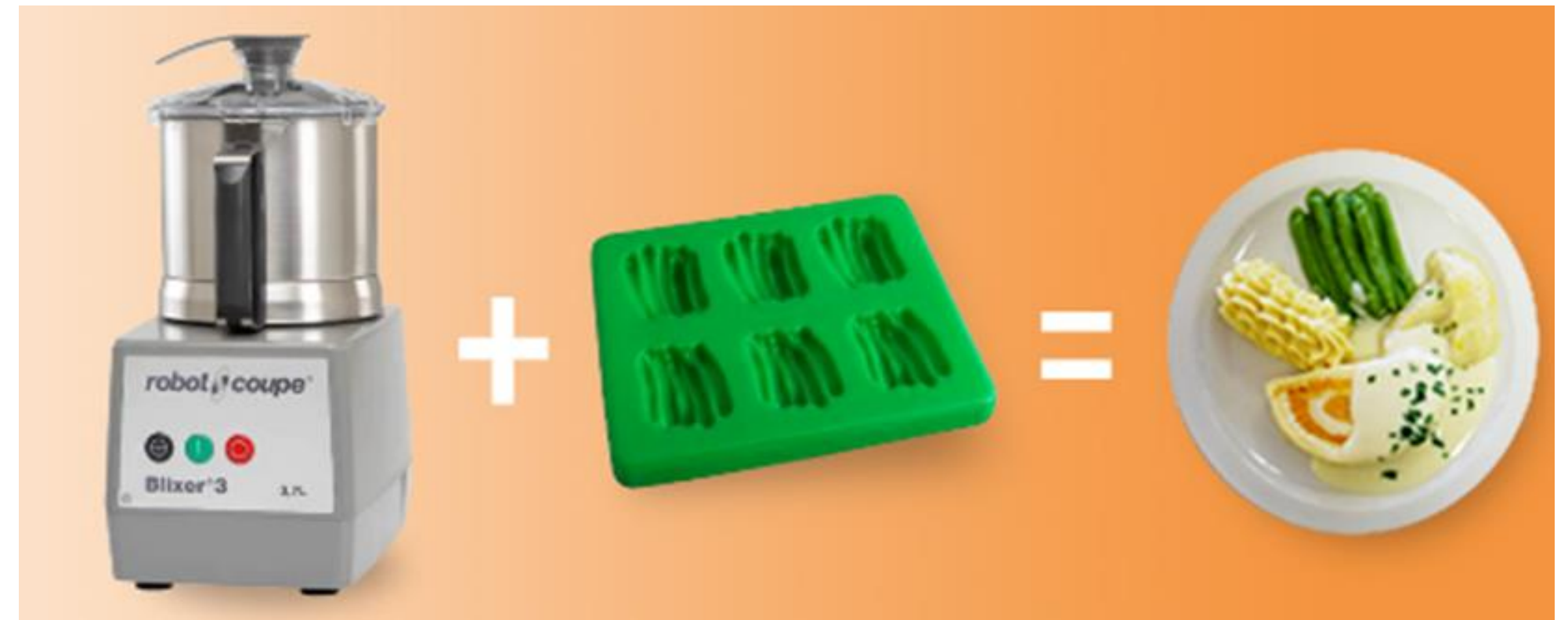
6 SUAVE Y TAMAÑO BOCADO



PROJECTE "TOU"

LA VISTA UN SENTIT QUE ENS AJUDA A MENJAR

Motlles de silicona, la nova forma de cuina per cobrir les seves necessitats i donar forma al puré



PROJECTE "TOU"



07 PROJECTES DE FUTUR

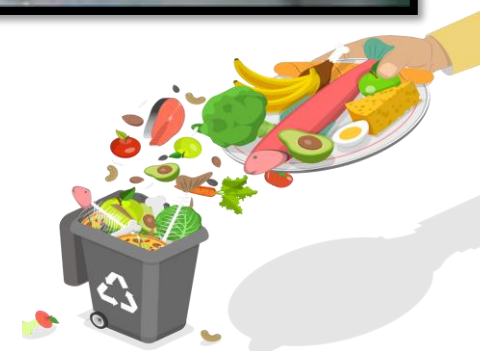
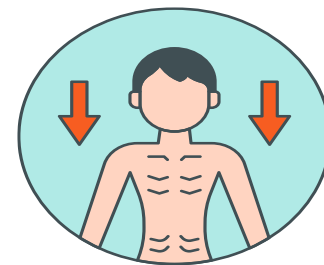
LABORATORI – CUINA

D'ALIMENTACIÓ, NUTRICIÓ
I DIETÈTICA



INTEL·LIGENCIA ARTIFICIAL

APLICADA A LA DESNUTRICIÓ I
AL MALBARATAMENT
ALIMENTARI



HORT DE PROXIMITAT

ABASTIMENT PROPI
D'ALIMENTS



AMB L'ASSESSORAMENT TÈCNIC I CIENTÍFIC

AGAR 

Assessoria de Gestió Alimentària





#programacuina21