

Acra presenta un estudio de polimedición en Europa

La Associació Catalana de Recursos Assistencials (Acra) ha presentado el estudio *The effects of institutionalization on health indicators on geriatric population in Catalonia* en la asamblea de la asociación europea de directores y proveedores de servicios de atención a largo plazo para mayores (EDE – EAHSA), organización a la que Acra está adherida. Durante la asamblea, enmarcada en el congreso internacional que ha tenido lugar recientemente en Praga (República Checa), Acra expuso ante expertos europeos la necesidad de la colaboración internacional para ampliar estudios como el presente y así contar con más y mejores datos que permitan tomar mejores decisiones en beneficio de la salud de los mayores.

El doctor Toni Andreu, director de estrategia de Acra, explicó a expertos y miembros de las organizaciones europeas pertenecientes a EAHSA – EDE qué impacto tiene la institucionalización en los centros residenciales sobre el perfil de consumo de medicamentos que toman los usuarios.

Más allá del interés científico y social del estudio, la presentación en un ámbito supranacional también tiene como objetivo trasladar la necesidad de colaboración internacional. Ampliar el estudio de polimedición entre organizaciones de distintos países permitiría comparar los sistemas sociales y de salud, y contar con una base de datos más amplia para tomar más y mejores decisiones en beneficio de la salud de los mayores en Europa.



El estudio, realizado en un millar de usuarios de 21 centros asociados de Acra, ha determinado que al cabo de un año de institucionalización hay una reducción media del 6,2 % de personas que toman un medicamento específico entre todos los fármacos estudiados y, en consecuencia, un mantenimiento de la calidad de vida de los usuarios. Se ha podido determinar que la reducción se concentra fundamentalmente en aquellos fármacos relacionados con patologías en las que los hábitos de vida saludables tienen un papel fundamental.

Cerca de 500 participantes se reunieron en el Congreso EDE – EAHSA para debatir sobre la visión europea de la asistencia a largo plazo, la atención residencial y ambulante, el papel de la comisión europea y otros temas candentes con oradores de toda Europa. ☺

El Hospital de Alcalá de Henares diseña menús específicos para pacientes con disfagia

El Hospital Universitario Príncipe de Asturias (HUPA) de Alcalá de Henares ha diseñado una serie de menús específicos para las personas que sufren de disfagia orofaríngea, un trastorno alimentario extremadamente frecuente en algunos colectivos de pacientes, especialmente en la población mayor.

Este proyecto forma parte de la Unidad Funcional de Disfagia Orofaríngea (UDOF), que empezó a funcionar en el centro en 2013 como la primera con carácter multidisciplinar de Madrid

para trastornos de la deglución. Esta Unidad está formada por la unión de profesionales pertenecientes a los Servicios de Endocrinología y Nutrición (a través de su Unidad de Nutrición Clínica y Dietética), Otorrinolaringología, Rehabilitación y Ortopedia, así como por el Servicio de Cocina Hospitalaria.

El diseño de estos menús es fruto del estudio y análisis de los problemas de deglución que presentan pacientes con enfermedades neurológicas (ictus, párkinson, esclerosis o alzhéimer), o relacionadas con traumatismos craneoencefálicos. La disfagia orofaríngea se presenta también en el 80 % de los pacientes que han recibido quimioterapia / radioterapia por tumores de cabeza y cuello.



Las recomendaciones alimentarias de este tipo de pacientes definen a menudo un plan de alimentación muy restrictivo, en ocasiones monótono y poco atractivo ya que, en la mayoría de los casos, se reduce a tomar triturados. Este plan alimentario resulta especialmente árido para los enfermos que se ven obligados a seguirlo, de tal manera que su estancia hospitalaria resulta más difícil. Esta situación provoca la presencia de deshidratación y desnutrición en el enfermo y, con ello, el empeoramiento de la situación clínica del paciente por las enfermedades asociadas (infecciones, retraso de cicatrización, retardo en la consolidación por fracturas, úlceras por presión...).

Los menús diseñados en el HUPA pretenden revertir esta situación, con el diseño de una dieta de transición denominada de fácil deglución, que incluye platos adaptados como el salmorejo, la lasaña de carne, el pastel de pescado, el queso con membrillo, el suflé de salmón o el cocido, preparados con texturas suaves y moldeados para que lleguen al paciente en las mejores condiciones de temperatura, calidad, sabor y presentación. Además, cada plato está acompañado por una ficha nutricional. ☺

El Círculo de la Sanidad reclama la creación de un espacio sociosanitario para mejorar la atención

El Círculo de la Sanidad, entidad que agrupa a 25 directivos de las principales empresas proveedoras de bienes y servicios del Sistema Nacional de Salud (SNS), ha reclamado la creación de un espacio sociosanitario común, incrementando la coordinación entre servicios sociales y sanitarios, a fin de mejorar la atención que se presta a los pacientes y a reducir duplicidades y trámites burocráticos.

Para el presidente del Círculo, Ángel Puente, “es el momento de avanzar de manera decidida hacia esta meta, puesto que es necesario impulsar medidas encaminadas a mejorar la racionalización del gasto en el sistema sanitario, de modo que podamos garantizar la sostenibilidad del sistema no solo a corto, sino también a medio y largo plazo”. En su opinión, “es urgente afrontar