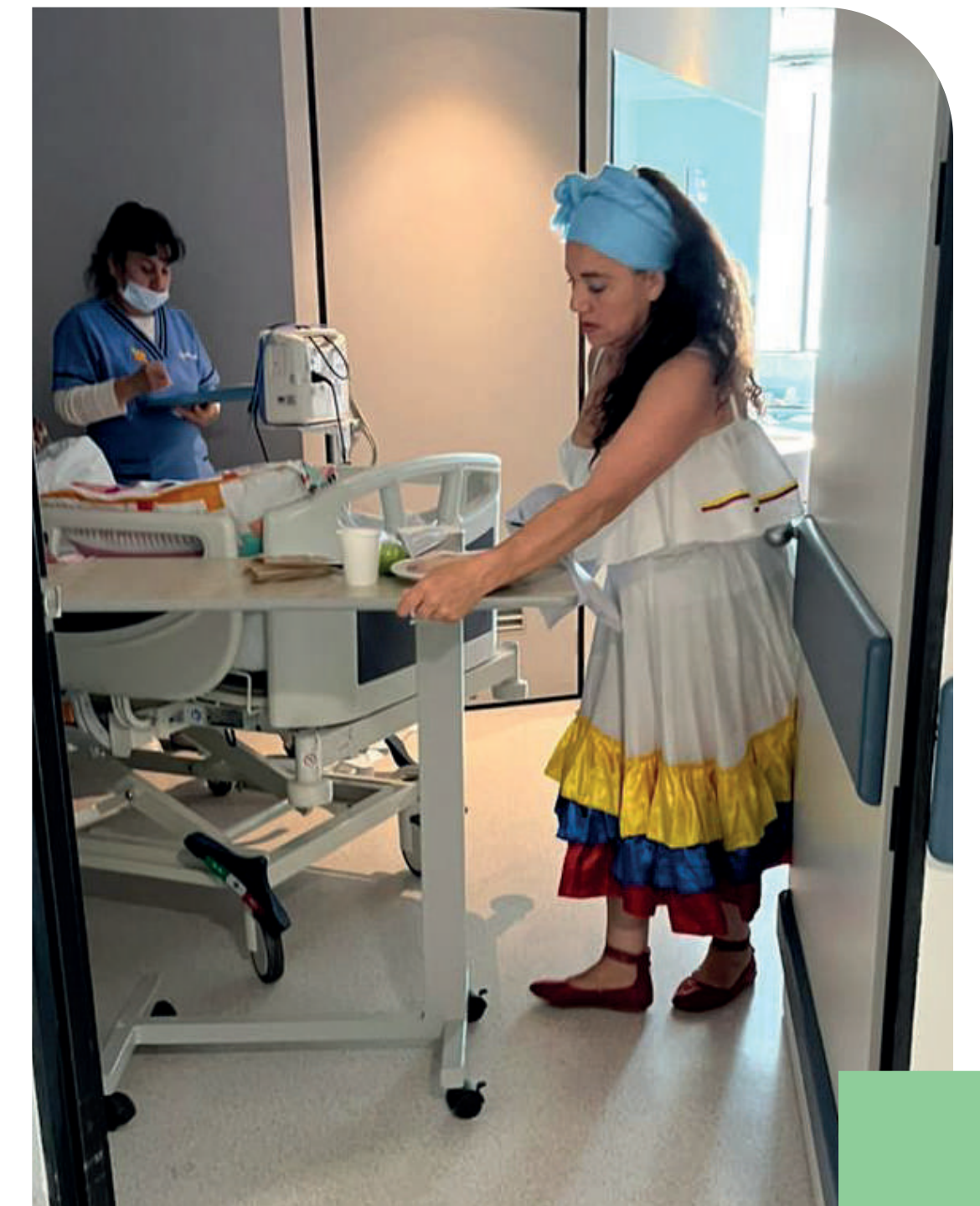


Una Chispa de Sabor en tu Paladar Experiencia de menú regional



En la **Clínica Roma de Colsubsidio** planteamos mejorar la **experiencia gastronómica de nuestros pacientes y colaboradores**, ofreciendo deliciosos platos emblemáticos de diversas regiones del país, caracterizados por la variedad de productos, la mezcla de **colores, sabores y aromas**, que buscan estimular los sentidos de los pacientes afectados por la modulación de la respuesta inflamatoria.

Con la chispa del traje tradicional portado por el personal de dietas, buscamos reducir el impacto emocional de la hospitalización y cambiar la percepción de esta experiencia. Sabemos que la hospitalización genera cambios significativos en las dinámicas diarias de los pacientes y sus familias; nuestro objetivo es minimizar este impacto, haciendo que su estadía sea más agradable y cercana a sus costumbres y rutinas.



Objetivos:

- 1  Generar **mayor cercanía a las costumbres y preferencias** de los usuarios en el servicio de hospitalización.
- 2  Permitir a los colaboradores **generar espacios** donde se **promueva el compartir** entre los compañeros y cambios de rutinas.
- 3  **Incentivar el apetito** a través de estímulos sensoriales.
- 4  Ofrecer menús regionales que **estimulen la sensación de bienestar, sorpresa y satisfacción**.

Metodología:



Prueba piloto con pacientes **femeninos y masculinos**, entre los **24 y 90 años**, de hospitalización de medicina interna, urología y ortopedia.



El personal de dieta portó el **traje tradicional** de la región representada.



Los menús se establecieron con el equipo de cocina de manera que se controlaran el exceso de **sodio, azúcares, grasa trans** y **excluir ultra procesados** reemplazando por los artesanales, para estar alineado con el concepto de menú saludable.

Resultados de la prueba piloto:



Participaron **60 pacientes** con indicación de vía oral, lo que representó el **83%**.



Menú:

Sancocho de pescado, filete de pescado frito, arroz con coco, patacón, ensalada, limonada y flan de coco.

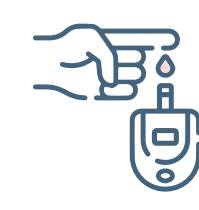
Resultado de encuestas:



Satisfacción: **9.8/10**
Presentación de los alimentos: **9.8/10**
Porción de los alimentos: **9.6/10**
Temperatura: **9.6/10**
Presentación del personal: **9.8/10**



Sorprendimos a los pacientes con un **menú especial** que contribuyera con su bienestar, combinando **fibras provenientes de vegetales** y reduciendo **la grasa saturada** para ofrecer una experiencia culinaria atípica en el ámbito hospitalario.



Para los **pacientes diabéticos**, se excluyó el patacón y se ofreció **limonada natural** y **postre dietético**, asegurando un control adecuado de carbohidratos.



Esta actividad resultó especialmente refrescante para los pacientes de medicina interna con largas estancias, **rompiendo la monotonía** del ciclo de menús establecidos.



Para facilitar la masticación en **pacientes geriátricos**, los familiares ayudaron a partir el patacón y remojarlo en el sancocho, haciendo la comida más **accesible y placentera**.

Logramos una **atención centrada** en la **persona**, siendo **incluyentes** para **los pacientes y colaboradores**