



**Inocus**  
Seguretat Alimentària i Nutrició



# CATÀLEG DE SERVEIS





# Nutrició

- Consulta Nutricional Individualitzada
- Atenció Domiciliària en Geriatria
- Planificació i Elaboració de Menús per a Restauració
- Elaboració de Fitxes Tècniques de Plats Elaborats
- Promoció de la Salut en Nutrició



## Consulta Nutricional Individualitzada

### OBJECTIU:

Els hàbits alimentaris són un dels principals determinants de l'estat de salut tant de la població com dels individus. Al nostre país, els principals problemes de salut (malalties coronàries, hipertensió arterial, càncer, diabetis, obesitat, osteoporosi, càries dental, anèmia, goll endèmic,...), així com les principals causes de mort (malalties de l'aparell circulatori i neoplàsies) estan lligades a l'alimentació.

Per contra, un estat de malnutrició crònica afecta a la qualitat de vida i a l'estat físic i mental de les persones.

### A QUI VA DIRIGIT:

- Gent sana, o bé amb una malaltia on la Nutrició i la Dietoteràpia constitueixen una part del seu tractament,
- Centres de Salut (Hospitals, Clíniques, Geriàtrics, Centres de Dia,...).

### METODOLOGIA DE TREBALL:

**INOCUS** planteja un procediment d'actuació complexa, seguint un ordre definit de passos. Aquest Procediment Integral per a la Valoració de l'Estat Nutricional permet detectar qualsevol alteració de l'estat nutricional, a través de la realització d'una metodologia sistemàtica, completa i rigorosa. Es tracta de procedir a:

1. una **REVISIÓ DE LA SEVA HISTÒRIA CLÍNICA**, constituïda per l'anamnesi, l'exploració física, les proves diagnòstiques, informació relativa a l'evolució de l'estat de salut del pacient i l'informe mèdic,
2. dur a terme l'**ELABORACIÓ DE LA SEVA HISTÒRIA DIETÈTICA**, constituïda per l'anamnesi dietètica, l'exploració física per a la detecció de signes indicatius de malnutrició, l'avaluació dels paràmetres antropomètrics per bioimpedància i els resultats de la valoració bioquímica i/o immunològica,
3. dur a terme **TESTS DE VALORACIÓ DE L'ESTAT NUTRICIONAL**, com a eines bàsiques que permeten identificar als pacients amb malnutrició o amb risc incrementat de desenvolupar-la.
4. realització d'una **VALORACIÓ DEL CONSUM D'ALIMENTS DEL PACIENT**, a través del registre alimentari, o bé del recordatori de 24 hores i la freqüència de consum dels diversos grups d'aliments.
5. definició del **PROTOCOL D'ACTUACIÓ NUTRICIONAL INDIVIDUALITZAT** que engloba la prescripció d'una pauta d'alimentació equilibrada, saludable i suficient per a les seves necessitats i la reeducació en hàbits alimentaris, per a mantenir i/o restaurar el seu estat nutricional i benestar.
6. **SEGUIMENT DE LA SEVA EVOLUCIÓ NUTRICIONAL**, amb una freqüència depenent del pacte previ pacient/ nutricionista, evolució del compliment dels objectius pactats i de les necessitats de vigilància considerades pel nutricionista.



## Atenció Domiciliària en Geriatria

### OBJECTIU:

En aquests últims anys s'ha posat de manifest l'impacte de l'envelliment demogràfic sobre el nostre Sistema de Salut. L'Atenció Domiciliària en Geriatria n'és un nou camp d'actuació. El propi domicili, a més de ser un medi en el qual s'hi mou, amb més o menys dificultat i amb major seguretat, molta gent de la tercera edat, s'ha convertit en un indret estratègic per a la prevenció de la malaltia, les cures i l'atenció socio sanitària. Doncs, s'intenta aportar cures de salut integrals, per a promoure, mantenir o minimitzar l'efecte de la malaltia i la discapacitat. INOCUS ofereix un servei de prevenció de la malaltia i/o millora de l'estat nutricional mitjançant l'oferta i desenvolupament d'un Procediment Integral per a la Valoració de l'Estat Nutricional del Pacient Geriàtric. L'objectiu és proporcionar al pacient de la tercera edat una alimentació adequada a les seves necessitats.

### A QUI VA DIRIGIT:

- Empreses privades que tinguin com a activitat principal l'Assistència Domiciliària a persones de la tercera edat,
- Centres de Dia per a la tercera edat.

### METODOLOGIA DE TREBALL:

Aquest procediment integral adequat a geriatria té en compte diversos aspectes:

1. **DETECCIÓ I VALORACIÓ DE CANVIS ASSOCIATS A AQUEST CICLE VITAL:** fisiològics (antropometria), funcionals (aparell digestiu, òrgans dels sentits, sistema nerviós) i metabòlics del pacient,
2. avaluació dels **FACTORS CONDICIONANTS** per a la determinació dels seus requeriments nutricionals i energètics (edat, activitat diària, patologia, autonomia), així com en la seva funcionalitat corporal i patologia o trastorns,
3. **DETERMINACIÓ D'UNA PAUTA D'ALIMENTACIÓ**, variada, adaptada a les seves necessitats i disponibilitat econòmica,
4. elaboració de la **LLISTA DE LA COMPRA SETMANAL**, perquè el cuidador pugui gestionar les existències d'aliments al seu domicili,
5. elaboració d'un **INFORME NUTRICIONAL**, per a facilitar al cuidador, la gestió de la seva alimentació, on es detalla:
  - aspectes energètics i nutricionals de la pauta d'alimentació prescrita,
  - distribució horària dels aliments de la dieta,
  - aspectes culinaris i de condimentació,
  - estratègies per a l'aport hidric, complementació nutricional i/o energètica,
  - aliments aconsellats i limitats/ ocasionals i
  - un exemple de menú pel mètode de les equivalències de grups d'aliments.





## Planificació i Elaboració de Menús per a Restauració Col·lectiva i Social

### OBJECTIU:

Aquest assessorament es recolza en el fet que existeix un seguit de patologies, intoleràncies, aversions i preferències alimentàries a nivell individual, a la nostra societat. I, per altra banda, es considera el fet evident que la nostra societat és cada vegada més exigent, coneixent què consumeix, la seva composició i valor nutricional. Fruit d'aquestes tendències socials han sorgit, en aquests últims anys, restaurants especialitzats en un tipus d'oferta de plats.

Però també entra dins aquesta iniciativa aquells serveis de restauració que cerquen una diversificació dels seus plats, per assolir l'ampliació de la seva clientela, tenint en compte les seves pautes d'alimentació.

I, per altra no oblidar l'existència dels serveis d'alimentació d'hospitals i geriàtrics, amb unes limitacions en l'elaboració de menús, les derivades dels trastorns i patologies dels seus destinataris.

### A QUI VA DIRIGIT:

- Restaurants i Hotels,
- Empreses de Càtering,
- Serveis d'Alimentació d'Escoles i Instituts, d'Hospitals i Geriàtrics.

### TASQUES:

S'hi desenvolupa un **DISSENY DE MENÚS**, considerant l'origen vegetal i/o animal dels ingredients, el seu valor energètic i nutricional; també la inexistència de certs components que poden causar intoleràncies alimentàries, o bé amb caràcter d'al·lèrgens.

S'actua elaborant documentació relativa a **CODIS I PROTOCOLS DIETÈTICS**, per a Hospitals, Geriàtrics i Centres d'Educació, desenvolupant a partir d'ells els diversos menús de la dieta basal i les terapèutiques. Es té en compte l'estança mitja dels destinataris, el factor estacional, les toleràncies alimentàries, de textura i composició energètica i nutricional, segons malalties, trastorns i possibilitats d'ús de primeres matèries alternatives per a la seva elaboració.

La gran utopia d'aquest servei és que cada individu diana ingereixi una dieta variada en acord a les seves necessitats individuals, considerant tant el punt de vista quantitatiu com qualitatiu.



## Elaboració de Fitxes Tècniques de Plats Elaborats

### OBJECTIU:

L'objectiu d'INOCUS és ajudar a la gestió dels plats elaborats per un servei d'alimentació, així com en l'estandardització de les seves formulacions i processos. L'assessorament prestat es recolza en els principis que regeixen el Pla d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics, tenint en compte que la petita empresa client pot substituir la seva implantació per les pràctiques higièniques gestionades a través d'un Pla de Prerequisits en cooperació amb la Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene (G.P.C.H.). Aquesta estandardització de productes i processos comporta una garantia sanitària, un coneixement dels costos, del valor nutricional i el manteniment de l'estàndard de qualitat del producte acabat.

### A QUI VA DIRIGIT:

- Restaurants i Hotels,
- Empreses de Càtering,
- Serveis d'Alimentació d'Escoles i Instituts, d'Hospitals i Geriàtrics.

### METODOLOGIA DE TREBALL:

Dur a terme aquest servei implica seguir un protocol que engloba l'elaboració i disseny d'un conjunt de documentació adaptat a cada establiment.

Un primer pas exigeix el disseny del **DIAGRAMA DE FLUX** de cadascun dels plats elaborats (o per grups segons certes similituds). Es tracta d'una representació esquemàtica i sistematitzada de la seqüència de les diferents operacions bàsiques que segueixen els ingredients i matèries primeres fins a l'obtenció del plat elaborat caracteritzat.

Un segon pas exigeix la delimitació de les característiques de cada plat, a través de l'anomenada **FITXA DE CARACTERITZACIÓ DEL PLAT ELABORAT**. La seva finalitat és descriure el producte acabat, llistant entre altres descriptors, els seus ingredients, les seves característiques físico-químiques i microbiològiques, tractaments als quals han d'estar sotmesos en el seu processat, el format, envàs i etiquetatge (en el seu cas); i també les condicions mínimes de conservació i la seva vida útil, el mètode de regeneració recomanat previ consum.

Per últim, la **FITXA TÈCNICA DEL PLAT ELABORAT** pretén ser una eina d'estandardització de la producció de l'establiment, tenint en compte relacions quantitatives de les primeres matèries utilitzades, el seu cost i el valor nutricional d'una ració. Aporta dades per fer efectiva la traçabilitat del plat elaborat i el seu control higiènic-sanitari. S'hi anoten totes les operacions bàsiques detallades al diagrama de flux del plat, principalment les considerades punts de control crític (P.C.C.).



## Promoció de la Salut en Nutrició

### OBJECTIU:

**INOCUS** concep que una manera de millorar l'estat nutricional de la població és a través de la promoció de la salut en Nutrició mitjançant accions educatives que permetin fer arribar el consell dietètic-nutricional a tota la població.

### A QUI VA DIRIGIT:

- Institucions públiques (Consells Comarcals i Ajuntaments) i a ens privats sens ànim de lucre (Fundacions Socials),
- Associacions de persones afectades per certes malalties on la dietoteràpia forma part del tractament (celiaquia, diabetis, anorèxia i bulímia, obesitat, intolerància a la lactosa, malalties coronàries, etc...).
- Geriàtrics, Centres de Salut, Col·legis Professionals de l'àrea de la salut,
- Escoles i Instituts (AMPAs).

### TASQUES:

Un primer nivell implica dur a terme **ESTUDIS POBLACIONALS** sobre consum d'aliments i hàbits alimentaris, diversos aspectes clínico-nutricionals i epidemiològics,...., realitzant enquestes a un sector de població de risc, o bé utilitzant bases de dades hospitalàries. Dels resultats i conclusions de l'estudi se'n genera una acció educativa específica, amb l'ànim de pal·liar la problemàtica detectada a aquest sector de població.

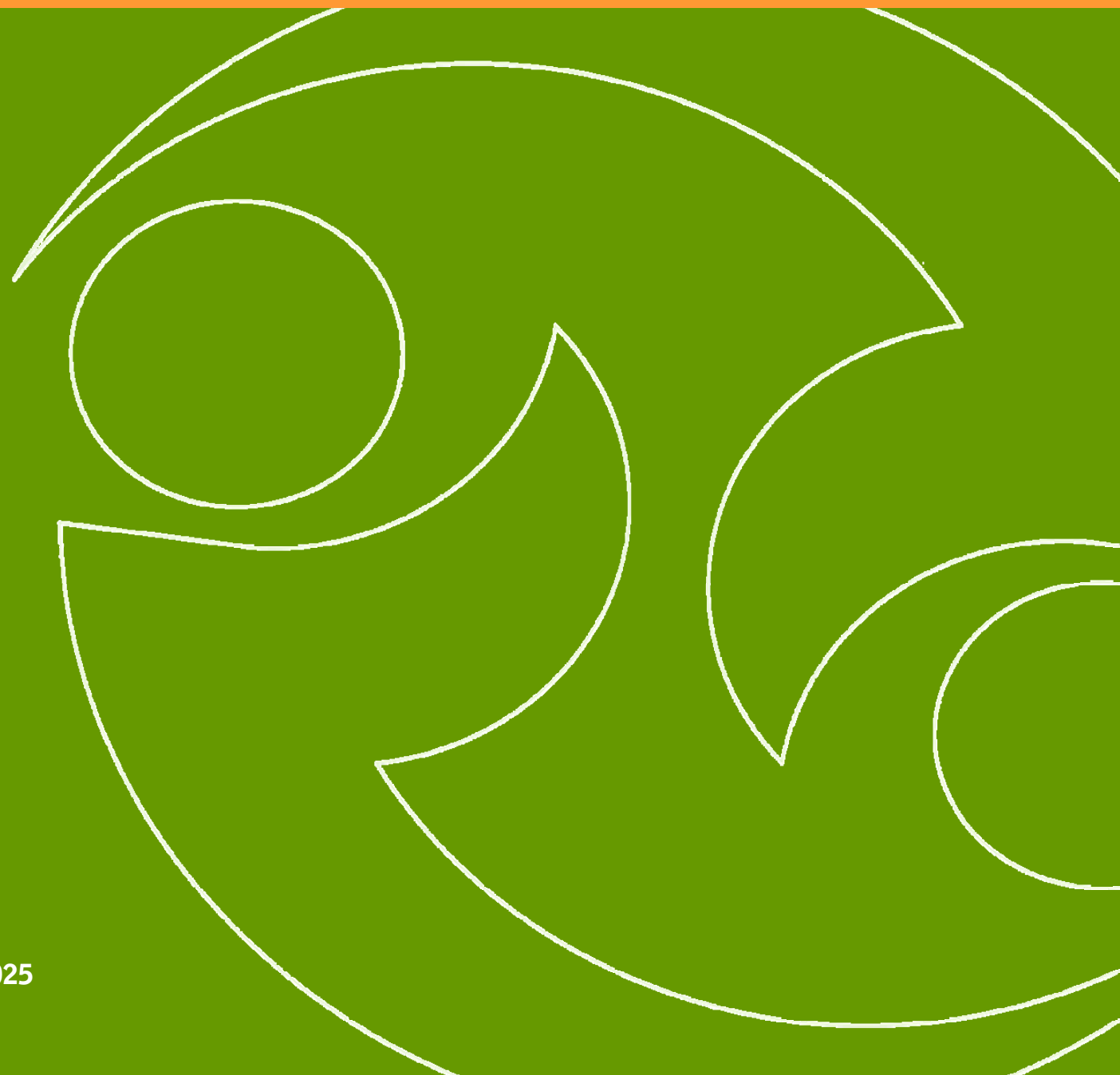
Un segon nivell d'actuació és dur a terme a un **SERVEI D'ATENCIÓ I ACCIÓ SOCIAL DIRIGIT A SECTORS DE POBLACIÓ DE RISC EN L'ASPECTE NUTRICIONAL**, com el de la tercera edat, el d'infants i adolescents i el col·lectiu d'immigrants. S'actua tant en la implantació i gestió d'una dieta adequada a les seves necessitats, tant a nivell individual com col·lectiu, segons s'escaigui, alhora que se'ls educa per a una millora dels seus hàbits alimentaris.

Un tercer nivell d'acció és dirigir-se als col·lectius **PROFESSIONALS DELS CENTRES DE SALUT I A ASSOCIACIONS DE MALALTS** per formar-los en l'àrea de coneixements de la Dietètica i la Nutrició, a través de l'oferiment de cursos, xerrades i jornades tècniques, col·loquis,...., perquè puguin aprendre a dur a terme un consell dietètic a la seva consulta mèdica o d'infermeria, o bé aplicar-lo a nivell individual.

La gran utopia d'aquest servei és que cada individu aprengui a responsabilitzar-se de la seva pròpia salut a través d'una alimentació adequada a les seves necessitats.



# Seguretat Alimentària i Nutrició



Emili Grahit, 55 1- 1, 17002 (Girona)  
Tel./Fax: 972 913 646 | Mòbil: 625 183 025  
[www.inocus.es](http://www.inocus.es) | [info@inocus.es](mailto:info@inocus.es)