

## DIETA POR TURMIX EN PACIENTES HOSPITALIZADOS COMO FACTOR DE RIESGO DE DESNUTRICIÓN

Montoya Oliver\* M<sup>a</sup>J, Sanz París\* A, Gutiérrez Rojas\*\* S, Gérez Cardiel\*\* P, Gracia\* P, Caverni\* A, Albero R\*  
Unidad de Nutrición. \*Servicio de Endocrinología y Nutrición. \*\*Servicio de Medicina Interna Hospital Miguel Servet. Zaragoza.

El paciente ingresado en un hospital de tercer nivel se beneficia de un arsenal de técnicas diagnósticas y terapéuticas de primera línea, pero su alimentación puede ser deficiente.

Objetivo: Valorar a los pacientes a los que se les ha indicado una dieta por turmix, según los parámetros que pueden incidir en su estado nutricional.

Material y metodos: Estudio bromatológico de la dieta por turmix que se prepara en las cocinas del hospital. Posteriormente se realiza un estudio de corte en un día elegido al azar en el que se rellena una ficha de recogida de datos sobre la historia clínica, encuesta dietética, exploración y analítica. Los datos se dan en porcentajes, medias con desviación estándar, así como valores máximo y mínimo.

Resultados:

1. El estudio bromatológico muestra una concentración calórica (64-78 kcal/100 g) y proteica (5,3-4,5 g/100 g) similar a la descrita en la literatura.
2. Características de los pacientes: En un hospital de 1.328 camas el 4,2% de los pacientes reciben una dieta por turmix. El 85% son hombres, edad media 80 + 11 años, causa de ingreso: 20% infección, 55% insuficiencia cardio-respiratoria y 25% alteración de la consciencia. El 50% presentaban pérdida de peso previa al ingreso. Durante su estancia hospitalaria ingieren 4 + 2 fármacos/día, el 57% reciben fluidoterapia convencional, el 57% están encamados (antes del ingreso solo el 12%), el 42% presentan úlceras de decúbito al ingreso.
3. Encuesta dietética: el 97% requieren dieta por turmix desde el ingreso, por disfagia en un 57%, el 43% necesita ayuda para alimentarse y mastican bien solo el 28%.
4. Cuantificación cualitativa de la ingesta: Se toman "todo-casi todo" yogurt y/o leche el 80% de los pacientes, sopa el 85%, puré el 95%, fruta triturada el 70%, pero respecto al turmix solo el 28% los pacientes se lo toman "todo o casi todo", el 29% se toman "la mitad de la ración" y el 43% de los pacientes toman "poco o nada".
5. La valoración subjetiva del familiar sobre la calidad de la comida es "buena o muy buena" en el 71% de los casos, "aceptable" en el 15%, "regular" 14% y ninguno la valoró como "mala".
6. La analítica al ingreso muestra niveles plasmáticos en ayunas de albúmina 2,4 + 0,4 (1,7-2,8) g/dl, proteínas totales 6 + 0,6 (5,1-6,7) g/dl, colesterol total 137 + 46 (95-208) mg/dl, triglicéridos 118+74 (60-240) mg/dl.

Conclusiones:

1. La dieta por turmix elaborada en la cocina es francamente deficitaria, como se ha expresado reiteradamente en la literatura.
2. El estado nutricional de los pacientes que requieren dieta por turmix es ya deficitario al ingreso en el hospital.
3. La ingesta es fundamentalmente de alimentos pobres en proteínas, excepto en el caso de la leche.