

Lunes, 23 de febrero de 2026

Salud extenderá a todos los hospitales públicos la elección de menú para pacientes con dieta basal

- El programa, activo desde 2025 y con 3.150 usuarios en estos primeros meses, incorpora hoy al Hospital Valle del Nalón y llegará en marzo al Hospital Universitario de Cabueñes

El Servicio de Salud del Principado (Sespa) extenderá a todos los hospitales públicos el programa de elección de menú para pacientes con dieta basal, es decir, sin restricciones específicas. Esta iniciativa, que refuerza las líneas de humanización y mejora del confort durante el ingreso, se irá ampliando de manera progresiva a todos los centros y estará disponible para desayuno, comida, merienda y cena.

El programa se implantó en mayo de 2025 en el Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) y poco después se amplió al Hospital Monte Naranco y al Hospital Vital Álvarez Buylla (Mieres). Desde hoy se suma el Hospital Valle del Nalón, donde comenzará a aplicarse de forma gradual. Así, en la primera jornada, la elección estará disponible para pacientes ingresados en la primera planta y, a partir del 9 de marzo, se extenderá a los demás. En marzo se incorporará también el Hospital Universitario de Cabueñes y, posteriormente, el despliegue alcanzará el resto de hospitales de la red pública.

El sistema permite a cada persona ingresada seleccionar sus menús mediante un código QR único y personalizado. Esta solución tecnológica favorece una atención más individualizada, participativa y eficiente. Durante los primeros meses de funcionamiento en el HUCA, Monte Naranco y Álvarez Buylla, utilizaron este recurso 3.150 pacientes.

El procedimiento es sencillo e intuitivo. El código QR figura en la etiqueta de la bandeja y da acceso, desde el propio dispositivo móvil del paciente, a una interfaz donde puede elegir entre opciones para el día siguiente. La aplicación realiza una doble autenticación (mediante fecha de nacimiento) y adapta automáticamente las alternativas a las restricciones dietéticas y a la prescripción clínica establecida. La comida forma parte del bienestar de las personas hospitalizadas, no solo por su valor nutricional, sino también por su impacto en el confort y el estado de ánimo.

Nota de prensa

El modelo incrementa la sensación de autonomía y la satisfacción de las personas ingresadas y, al mismo tiempo, optimiza los procesos internos. La digitalización de la elección reduce el uso de papel, simplifica los cambios y mejora la trazabilidad: cada selección queda registrada en el sistema, vinculada al historial clínico, lo que permite auditar el cumplimiento de la dieta pautada.

Además, el módulo incorpora un sistema de encuestas de satisfacción, que permite valorar la calidad de la comida, la puntualidad en la entrega, la temperatura y la presentación. Esta información se integra automáticamente en la plataforma de menús del hospital y ofrece a los equipos datos en tiempo real para la mejora continua del servicio.

La solución cumple estrictamente la normativa vigente en materia de protección de datos personales. El código QR es único y cifrado y el sistema de doble autenticación refuerza la seguridad, garantizando la confidencialidad y el tratamiento adecuado de la información.

Esta iniciativa, que implica la reordenación de los trabajos en las cocinas hospitalarias, consolida el compromiso del Sepsa con una sanidad más cercana, innovadora y centrada en la experiencia de las personas, al incorporar soluciones tecnológicas que mejoran tanto la calidad asistencial como la eficiencia organizativa.