



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



ANÁLISIS DE LA ALIMENTACIÓN BRINDADA A LOS USUARIOS CON TRASTORNOS MENTALES GRAVES HOSPITALIZADOS EN EL HOSPITAL VILARDEBÓ

INTEGRANTES DEL EQUIPO: Agustina Nibbes, Andresa Volpi, Daniela Sosa, Micaela Abilleira, Romina Álvarez.

Tutoras: Prof. Agda. Mag. Andrea Echegoyen Ron, Prof. Adjta. Mag. Isabel Petronio Pera

Unidad Académica Departamento de Administración

Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. Correo electrónico de las tutoras: aechegoyen@nutricion.edu.uy, ipetronio@nutricion.edu.uy

INTRODUCCIÓN:

Diversos estudios evidencian una relación estrecha entre la alimentación, el estado nutricional y la salud mental, lo que resalta la importancia de un abordaje interdisciplinario en el tratamiento de personas con trastornos mentales graves (TMG). En esta población se observan alteraciones endócrinas, del sueño, cardiovasculares y metabólicas que afectan el peso corporal, la regulación de la glicemia, el metabolismo lipídico y la presión arterial. Así mismo, son frecuentes los trastornos de la deglución, asociados tanto a la propia patología como a los afectos secundarios de los psicofármacos, tales como: parkinsonismo, distonía, sedación. Estas condiciones, sumadas a ciertas conductas alimentarias como ingesta acelerada, porciones excesivas y masticación deficiente, incrementan significativamente el riesgo de atragantamiento y aspiración. Dada la limitada información disponible sobre la adecuación y la consistencia en centros hospitalarios especializados en salud mental, se diseñó un protocolo de investigación orientado al análisis de la alimentación institucional brindada a personas con TMG.

OBJETIVOS:

- **General:** Analizar la alimentación ofrecida a los usuarios con trastornos mentales graves hospitalizados en el Hospital Vilardebó.
- **Específicos:**
 1. Caracterizar el plan de menú ofrecido a los usuarios en todas las comidas brindadas.
 2. Determinar la adecuación nutricional del plan de menú brindado.
 3. Evaluar la adecuación de la consistencia en las preparaciones incluidas en almuerzo y cena.

RESULTADOS ESPERADOS:

Se espera que la alimentación brindada a usuarios con TMG en el Hospital Vilardebó presente una adecuada calidad nutricional, en concordancia con las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la Población Uruguaya. Asimismo, se prevé que la consistencia de las preparaciones evaluadas sea sensorialmente adecuada según los criterios del Atlas fotográfico de consistencias para personas con disfagia.

Se espera que los resultados contribuyan a generar evidencia que motive nuevas investigaciones y favorezca el desarrollo de estrategias integrales de abordaje nutricional en personas con TMG.

METODOLOGÍA:

Se realizará una investigación de tipo observacional, con un diseño de estudio descriptivo transversal, mediante el análisis del plan de menú de todas las comidas brindadas, siendo ésta la unidad de análisis. Se analizará el menú correspondiente a una semana de la época invernal.

Para el primer objetivo, se caracterizará el plan de menú mediante la identificación del número y tipo de platos por almuerzo y cena, frecuencia y distribución de los grupos de alimentos para todos los tiempos de comida y los métodos de cocción.

Para el segundo objetivo, se determinará la adecuación nutricional utilizando el recetario institucional, realizando el desglose de ingredientes y el cálculo del aporte de macronutrientes, micronutrientes, fibra y azúcares libres mediante tablas USDA. El aporte calórico se estimará por tiempo de comida y por día, permitiendo obtener el valor calórico total y el porcentaje de adecuación según los requerimientos energéticos de hombres y mujeres de 30 a 59 años, grupo etario prevalente en la institución. Además, se analizará la frecuencia de grupos de alimentos en comparación con las recomendaciones de la Guía de Consumo de Alimentos para la Población Uruguaya.

Para abordar el tercer objetivo específico, se evaluará la consistencia de las preparaciones incluidas en almuerzo y cena del plan de menú de la semana seleccionada, con el propósito de determinar su adecuación. Como referencia, se utilizará el Atlas fotográfico de consistencias de alimentos para el tratamiento de personas con disfagia.

ANÁLISIS ESTADÍSTICO:

Se realizará un análisis estadístico descriptivo y comparativo de la adecuación de la consistencia de las preparaciones ofrecidas en almuerzo y cena durante una semana, mediante muestreo por conveniencia.

La variable principal será dicotómica (Sí: adecuada / No: inadecuada). Se calcularán frecuencias absolutas y relativas, promedios diarios y semanales, y el porcentaje de adecuación.

Para comparar la proporción de adecuación entre tiempos de comida se aplicará la prueba de chi-cuadrado o en caso de frecuencias esperadas bajas, se utilizará el test exacto de Fisher. Para la tendencia semanal se utilizará la prueba de chi-cuadrado de tendencia lineal.

El análisis se realizará con el software Jamovi, presentando los resultados en tablas y gráficos con valores absolutos, porcentajes, intervalos de confianza al 95% y valor p.