



UNIDAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL

Ciudad de México, martes 16 de junio de 2020

No. 400/2020

BOLETÍN DE PRENSA

Personal nutricionista dietista del IMSS, clave en la recuperación de las personas con COVID-19

- Brindan una dieta acorde a la necesidad del paciente hospitalizado, en particular aquellos con enfermedades crónicas, y orientación nutricional una vez que son dados de alta.
- Personal de nutrición escribe en las charolas de alimentación mensajes de aliento para los pacientes con COVID-19, a fin de infundir en ellos un estado de ánimo más alegre.
- El 16 de junio se conmemora el Día del Personal Profesional de Nutrición.

En el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) parte fundamental en la recuperación de los pacientes con COVID-19 está a cargo del personal de Nutrición y Dietética, que brinda una dieta acorde a la necesidad del paciente hospitalizado, en particular aquellos con enfermedades crónicas, y orientación nutricional una vez que son dados de alta.

Con motivo del Día del Personal Profesional de Nutrición, la coordinadora de Programas de Nutrición de la División de Hospitales del IMSS, María Concepción Domínguez Correa, indicó que a los pacientes hospitalizados con COVID-19 se les otorga atención nutricional de acuerdo a sus padecimientos: hipertensión, diabetes, obesidad o cáncer; con base en la prescripción médica se realiza un diagnóstico y el diseño de un plan nutricional y de soporte alimenticio.

Durante la emergencia sanitaria, el personal de nutrición del Seguro Social escribe en las charolas de alimentación mensajes de aliento para los pacientes que están internados por COVID-19.

Al ser pacientes aislados, son muy susceptibles a que su estabilidad emocional se caiga, por ello la estrategia es mandarles mensajes que los motiven a tener un estado de ánimo más alegre.





UNIDAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL

La especialista del IMSS destacó que además de una alimentación balanceada, es esencial mantener hidratados a los pacientes con COVID-19 en todo tiempo, ya que el agua simple potable ayuda al buen funcionamiento del organismo y reduce el riesgo de enfermedades no trasmisibles o mantenerlas controladas.

Domínguez Correa señaló que derivado del Plan Estratégico Institucional para la Atención de la Contingencia por COVID 19, se fortalecieron dos lineamientos: para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor, y para el uso de diluciones desinfectantes, técnicas de higiene y desinfección de alimentos.

Dijo que si bien no hay pruebas de que los alimentos pueden ser vía de transmisión del virus SARS-CoV-2, se llevan a cabo buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria para minimizar el riesgo durante la manipulación, preparación y distribución de los alimentos para los pacientes y los propios trabajadores del hospital, que consumen sus alimentos en el comedor.

En el caso de aquellos que se recuperan de la enfermedad y que son dados de alta, se les brinda orientación para que sigan una alimentación saludable, equilibrada, balanceada, inocua, suficiente y con una variedad de nutrientes que ayuden a restablecer el sistema inmunitario.

Indicó que esto se logra con el consumo de micronutrientes que contengan cobre, ácido fólico, hierro, selenio, zinc y vitaminas A, B6, B12, C y D, que se encuentran en verduras como brócoli, champiñones, pimientos, espinacas, y en frutas cítricas como guayaba, limón, naranja, piña, kiwi y sandía; en la medida de las posibilidades de cada persona, se sugiere consumir pescado, salmón, atún, huevo, leche, almendras y arándanos.

Informó que el Seguro Social cuenta con dos mil 209 nutricionistas dietistas, quienes llevan a cabo una intervención nutricional que toma en cuenta las necesidades fisiológicas y de padecimientos de cada pacientes; 217 son especialistas en nutrición y dietética, que se enfocan en la atención de pacientes con enfermedad renal en tratamiento, con trasplante de órganos o padecimientos de la sangre.





UNIDAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL

Agregó que también se cuenta con 68 nutriólogos clínicos especializados, personal responsable en los programas de geriatría y endocrinología; desarrolla proyectos de investigación, actividades educativas y participa en la elaboración de políticas, planes y programas de nutrición; se suman 345 plazas de confianza que ocupan diversos cargos de coordinación y jefaturas en procesos administrativos nutricionales.

Domínguez Correa afirmó que los trabajadores de Nutrición y Dietética cuentan con estudios profesionales, título, cédula y la experiencia para ofrecer atención nutricional especializada a diferentes grupos de edad, tanto a pacientes como a sus familiares.

“Tienen la capacidad de proponer, innovar y mejorar programas de nutrición y alimentación; habilidad de trabajar de manera multidisciplinaria con los equipos de salud, en actividades clínico asistenciales como el área de hospitalización y la consulta externa, así como funciones administrativas y gerenciales”, afirmó.

La coordinadora de Programas de Nutrición subrayó que la labor del personal de nutrición y dietética es imprescindible para la prevención y el manejo no farmacológico de las enfermedades crónicas no transmisibles, que representan la principal demanda de atención médica en el Seguro Social.

--- o0o ---

