

**OBJETIVO:**

En el comedor es necesario procurar un ambiente adecuado para que la persona usuaria se sienta tranquila y no perciba un entorno que genere irritación, impidiendo así que ingiera los alimentos de forma adecuada. Por ello, es importante que las actividades que se lleven a cabo en este recinto se realicen de la forma correcta, teniendo en cuenta todos los aspectos como son: la colocación de la mesa, la preparación de la comida, el uso correcto de los utensilios, la postura de la persona usuaria en su silla, etc.

Este protocolo tiene por objeto determinar las acciones a seguir para crear un ambiente relajado e idóneo en el comedor, para facilitar a la persona usuaria la actividad de alimentarse, fomentar la independencia y sobretodo, mantener un estado nutritivo óptimo.

**PROFESIONALES IMPLICADOS**

1. Médico
2. Enfermero
3. Psicólogo
4. Terapeuta Ocupacional
5. Fisioterapeuta
6. Logopeda
7. Cuidadores
8. Personal de cocina.
9. Personal de limpieza/lavandería.
10. Cuidador Responsable/Apoyo de comedor.

**MATERIAL NECESARIO:**

- Todo material que se requiere en comedor (mesa, sillas, utensilios, adaptaciones/productos de apoyo, baberos, servilletas, etc.).





**METODOLOGÍA**

Las actuaciones a seguir se dividen en: Antes de comer, Durante la comida y Después de comer.

- **A/ Antes de la comida:**
  - El cuidador motivará y realizará (si es necesario) la higiene de las manos de los/as usuarios/as antes y después de las comidas.

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	7feD8kC5zfmm02YctXW/og==	<b>Fecha</b>	13/06/2017
<b>Normativa</b>	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
<b>Firmado Por</b>	Blanca Méndez Sánchez - I.a.s. Gerente		
	Ana Vegas Sala - I.a.s. Revisores Utec		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="http://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/7feD8kC5zfmm02YctXW/og==">http://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/7feD8kC5zfmm02YctXW/og==</a>	<b>Página</b>	1/4





  <b>UTE</b>	<b>PROTOCOLO DE ACTUACIÓN</b>	Código:	
		Fecha:	13/06/2017
	<b>MANEJO DE USUARIOS CON ALTERACIONES CONDUCTUALES</b>	Edición:	01
		Página:	2 de 4

- El traslado de la persona usuaria al comedor deberá de ser realizado con tranquilidad y sin prisas, sin llegar al mismo con mucho tiempo de antelación ya que esto produce en muchos casos ansiedad en la persona usuaria. El coordinador del personal cuidador será el responsable de asegurar que la entrada al comedor se realiza de forma ordenada, gradualmente y sin aglomeraciones.
  - El personal de cocina será el responsable de que el comedor esté ordenado y limpio antes de iniciar las comidas.
  - Las mesas ordenadas y ubicadas en su sitio. Señalizadas si es preciso (nombres, colores, etc.). El TO y el logopeda serán los responsables de trabajar la accesibilidad cognitiva en este espacio.
  - El personal de cocina se asegurará de que La comida tendrá que estar en el carro o lugar correspondiente, con la temperatura adecuada (según lo regulado legalmente).
  - En el centro en el que se realice algún programa dirigido a que las personas usuarias sean los que organicen los comedores, se llevará a cabo según programación del equipo técnico.
  - El personal de cocina se asegurará de que Los platos, utensilios, vasos, servilletas estarán en un lugar cercano para el personal cuidador, en cantidad suficiente (según lo estipulado) y en perfecto estado de higiene.
- **B/ Durante la comida:**
    - El/a cuidador/a deberá ubicar y sentar a las personas usuarias a su cargo en su mesa correspondiente.
    - Seguidamente se dirigirá al lugar donde se encuentre los utensilios necesarios y la comida para servirla.
    - Hay centros en los que se pasa el carro de la comida por las mesas.
    - La preparación de la comida (cortar carne, etc.) se realizará en la mesa donde están las personas usuarias, en el instante justo antes de que vayan a comer, de esta manera el cuidador no perderá de vista a los/as usuarios/as que tiene a su cargo y se asegura que consumen los alimentos con la temperatura adecuada. Los cuchillos y tijeras que se utilicen para cortar la comida quedarán siempre guardados o colocados en el lugar destinado a tal fin.
    - El cuidador se asegurará que la comida preparada se ajusta a la dieta y cantidad prescrita por el área médica para ese/a usuario/a.
    - Nunca podrá el cuidador cambiar sin criterios médicos la dieta de una persona usuaria, por insignificante que nos parezca dicho cambio (añadir azúcar, pan por galletas, gofio, etc.).
    - Si el cuidador no encuentra la dieta prescrita avisará al cuidador responsable/apoyo de comedor o técnico correspondiente (principalmente a enfermería) (Anexo N°1) y comunicará el incidente.
    - El cuidador tendrá que seguir siempre las pautas y programas relacionados con: el comportamiento de las personas usuarias, la dieta, la postura a la hora de comer, la deglución, la masticación, etc., que con anterioridad les habrá comunicado por escrito el técnico competente (psicólogo, médico, terapeuta, logopeda, fisioterapeuta, etc.). Ante cualquier duda o problema con la ejecución de estas pautas, se solicitará al cuidador responsable que avise al técnico correspondiente.
    - La tranquilidad y la serenidad han de ser siempre las pautas reinantes y sobresalientes de los comedores.
    - No debemos apurar nunca a el/a usuario/a para que coma.
    - Se evitarán los gritos y conversaciones personales entre el personal, para no romper la tranquilidad y serenidad de los comedores.

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	7feD8kC5zfm02YctXW/og==	<b>Fecha</b>	13/06/2017
<b>Normativa</b>	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
<b>Firmado Por</b>	Blanca Méndez Sánchez - I.a.s. Gerente		
	Ana Vegas Sala - I.a.s. Revisores Utec		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="http://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/7feD8kC5zfm02YctXW/og==">http://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/7feD8kC5zfm02YctXW/og==</a>	<b>Página</b>	2/4



 <b>UTE</b>		<b>PROTOCOLO DE ACTUACIÓN</b>	Código:
		<b>MANEJO DE USUARIOS CON ALTERACIONES CONDUCTUALES</b>	Fecha: 13/06/2017
Edición: 01			
Página: 3 de 4			

• **C/ Después de la comida:**

- Cada cuidador recogerá los platos y utensilios usados de las personas usuarias a su cargo.
- Hay que hacer participe a las personas usuarias autónomas en la recogida de platos sucios, retirada de restos de comida, etc.
- Seguir las pautas de aseo e higiene de las personas usuarias después de comer.
- Salir de los comedores con tranquilidad, recordar que después de comer las actividades tendrán que ser relajadas y placenteras.

**SEGUIMIENTO**



Para realizar el seguimiento de este protocolo se cumplimentará registro diseñado a tal fin, de tal forma que en Comisión de Calidad se puedan realizar propuesta de mejora al protocolo.

**ESTRUCTURA DE LAS ACTUACIONES**

	ORD	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE	REGISTRO
<b>ANTES DE COMER</b>	1	Higiene de las manos	Personal cuidador.	
	2	Traslado a comedor con tranquilidad	Coordinador y personal cuidador.	
	3	Orden y limpieza de comedor	Personal limpieza. Personal cocina.	
	4	Comida en los carros	Personal cocina.	
	5	Utensilios de comedor en el lugar destinado para ello	Personal cocina. Personal lavandería. Personal cuidador. Usuarios/as (según programa)	
<b>DURANTE COMIDA</b>	6	Ubicar y sentar a los usuarios	Personal cuidador.	
	7	Recoger la comida y los utensilios.	Personal cuidador. Usuarios/as (según programa)	
	8	Preparación de la comida	Personal cuidador.	
	9	Cualquier incidencia	Personal cuidador. Cuidador responsable. de comedor. Técnico.	
	10	Seguimiento de pautas y programas técnicos	Personal cuidador. Técnico. Cuidador responsable de comedor.	
<b>DP. COMER</b>	11	Recogida de platos y utensilios	Personal cuidador. Usuarios/as (según programa)	
	12	Salida del comedor	Personal cuidador.	
	13	Seguir pautas de aseo e higiene	Personal cuidador.	

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	7feD8kC5zfmm02YctXW/og==	<b>Fecha</b>	13/06/2017
<b>Normativa</b>	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
<b>Firmado Por</b>	Blanca Méndez Sánchez - I.a.s. Gerente Ana Vegas Sala - I.a.s. Revisores Utec		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="http://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/7feD8kC5zfmm02YctXW/og==">http://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/7feD8kC5zfmm02YctXW/og==</a>	<b>Página</b>	3/4



 <b>UTE</b>		<b>PROTOCOLO DE ACTUACIÓN</b>	Código:
		<b>MANEJO DE USUARIOS CON ALTERACIONES CONDUCTUALES</b>	Fecha: 13/06/2017
Edición: 01			
Página: 4 de 4			

	14	Realizar actividades relajadas y placenteras	Personal cuidador.		

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	7feD8kC5zfmm02YctXW/og==	<b>Fecha</b>	13/06/2017
<b>Normativa</b>	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
<b>Firmado Por</b>	Blanca Méndez Sánchez - I.a.s. Gerente		
	Ana Vegas Sala - I.a.s. Revisores Utec		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="http://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/7feD8kC5zfmm02YctXW/og==">http://verifirma.grancanaria.com/verifirma/code/7feD8kC5zfmm02YctXW/og==</a>	<b>Página</b>	4/4

