

# **UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ**

**FACULTAD DE ESPECIALIDADES EN CIENCIAS DE  
LA SALUD**

**CARRERA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

## **TESIS DE GRADO**

Previa a la investidura de:  
**Licenciada en Nutrición y Dietética**

### **TEMA:**

PAPEL DE LA NUTRICIONISTA DIETISTA EN LA ORGANIZACIÓN Y  
FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA  
DEL “HOSPITAL BÁSICO SAN ANDRÉS” DEL CANTÓN FLAVIO  
ALFARO -MSP. AÑO 2009.

### **AUTORA:**

YOMAIRA ROMINA ZAMBRANO ZAMBRANO

### **DIRECTORA DE TESIS:**

LCDA. ESTHER NARANJO ÁLVAREZ

**MANTA – MANABÍ - ECUADOR**

**2009 - 2010**

**TEMA:**

Papel de la Nutricionista Dietista en la organización y funcionamiento del servicio de alimentación y dietética del “Hospital Básico San Andrés” del Cantón Flavio Alfaró – MSP. Año 2009.

## CERTIFICACIÓN

La suscrita Lcda. Esther Naranjo Álvarez Mg.Gs certifica haber tutorado la tesis titulada **Papel de la Nutricionista Dietista en la organización y funcionamiento del servicio de alimentación y dietética del “Hospital Básico San Andrés” del Cantón Flavio Alfaro – MSP. Año 2009** cuya autora es: YOMAIRA ROMINA ZAMBRANO ZAMBRANO, previa a la obtención del Título de Licenciada en Nutrición y Dietética, de acuerdo al reglamento para la elaboración de tesis de la **“UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ”** y la **FACULTAD DE ESPECIALIDADES EN CIENCIAS DE LA SALUD.**

---

LCDA. ESTHER NARANJO ÁLVAREZ MG.GS  
TUTORA DE TESIS

## DECLARATORIA

Yo, Yomaira Romina Zambrano Zambrano con cédula de identidad 131247921-3, egresada presento a continuación mi trabajo de investigación **Papel de la Nutricionista Dietista en la organización y funcionamiento del servicio de alimentación y dietética del “Hospital Básico San Andrés” del Cantón Flavio Alfaro – MSP. Año 2009.** Previo a la obtención del título de Licenciada en Nutrición y Dietética, el cual fue realizado con dedicación, empeño y esfuerzo de mi parte.

Autora

Yomaira Romina Zambrano Zambrano



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EN CIENCIAS DE LA  
SALUD

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

TESIS DE GRADO

Tema:

**Papel de la Nutricionista Dietista en la organización y  
funcionamiento del servicio de alimentación y dietética del “Hospital  
Básico San Andrés” del Cantón Flavio Alfaro – MSP. Año 2009**

Manta, Septiembre del 2010

**TRIBUNAL DE CALIFICACIÓN**

**NOTA**

Miembro del Tribunal

\_\_\_\_\_

Miembro del Tribunal

\_\_\_\_\_

## **AGRADECIMIENTO**

A muchas personas se les hace difícil dar las gracias, otras se sienten comprometidas y lo hacen por obligación. No hay algo más noble que nos enaltece ante los ojos de Dios que ser sincero de corazón, y le doy a él por haber cruzado en mi camino personas con las cuales he sembrado y cosechado muchas amistades.

Mi reconocimiento a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, a la Facultad de Especialidades en Ciencias de la Salud y en especial a la Lcda. Esther Naranjo Álvarez, mi agradecimiento total.

A todas las personas que con su palabra de aliento, apoyo moral, estuvieron conmigo que de una u otra forma son parte del desarrollo de este éxito.

## **DEDICATORIA**

*“El conocimiento es la mejor inversión que se puede hacer”*

*Abraham Lincoln*

Mi dedicatoria va dirigida a todas esas personas que creen en mí, en especial a Zoé, mi hija, puntal fundamental en mi vida, eres lo más importante, te amo.

A mis padres que con su apoyo pude alcanzar esta meta, gracias por su comprensión, por su confianza y por ponerme siempre como un ejemplo. No los voy a defraudar nunca, les quiero mucho.

A mi hermana y familia en general solo me queda decirles gracias, muchas gracias.

## ÍNDICE GENERAL

Caratula	
Tema	
Certificación por parte del Director de Tesis	
Declaratoria	
Hoja de calificación	
Agradecimiento	
Dedicatoria	
I. Introducción.....	1
II. Planteamiento del Problema.....	3
III. Justificación.....	5
IV. Objetivos.....	7
V. Preguntas de Investigación.....	8
VI. Esquema del Marco Teórico.....	9
VII. Marco Teórico.....	11
<b>Capítulo I</b>	
Hospital en general.....	12
<b>Capítulo II</b>	
Departamento de alimentación y dietética y observación del SADH.....	31
<b>Capítulo III</b>	
Dietas empleadas en las unidades hospitalarias del MSP dirección de salud en Manabí sección nutrición .....	40
<b>Capítulo IV</b>	
Equipamiento básico de los servicios de alimentación y dietética.....	51
<b>Capítulo V</b>	
Evaluación del estado nutricional del usuario.....	56
<b>Capítulo VI</b>	
Evaluación de conocimientos de nutrición.....	64
VIII. Hipótesis general – Hipótesis alternativa.....	80
IX. Construcción de variables.....	81



<b>X. Conceptualización de variables.....</b>	<b>82</b>
<b>XI. Operacionalización de variables.....</b>	<b>84</b>
<b>XII. Metodología de la investigación.....</b>	<b>86</b>
<b>XIII. Foto con el personal del SADH.....</b>	<b>91</b>
<b>XIV. Cuadros estadísticos de la encuesta del personal del SADH.....</b>	<b>92</b>
<b>XV. Cuadros estadísticos de la encuesta del usuario hospitalizado.....</b>	<b>98</b>
<b>XVI. Análisis general del trabajo de campo.....</b>	<b>104</b>
<b>XVII. Comprobación de objetivos, variables e hipótesis.....</b>	<b>106</b>
<b>XVIII. Resumen ejecutivo con impacto social.....</b>	<b>107</b>
<b>XIX. Conclusiones.....</b>	<b>108</b>
<b>XX. Recomendaciones.....</b>	<b>109</b>
<b>XXI. Propuesta.....</b>	<b>110</b>
<b>XXII. Glosario.....</b>	<b>112</b>
<b>XXIII. Bibliografía.....</b>	<b>115</b>
<b>XXIV. Anexos.....</b>	<b>116</b>

## I. INTRODUCCIÓN

El sistema de nutrición y dietética está conformado por tres subsistemas: nutrición normal y clínica, administración de servicios de alimentación y nutrición comunitaria, los cuales se entrelazan y coordinan entre sí, para cumplir los objetivos de:

Mejorar o mantener el estado nutricional y alimentario de la comunidad, promover buenas actitudes alimentarias y satisfacer las necesidades y gustos de los usuarios, así como lograr la eficiencia de los servicios y programas que se realicen para cumplir los tres primeros objetivos.

El subsistema de administración de servicios de alimentación tiene, como función primordial, servir de medio apropiado para cumplir los fines que tienen los otros dos subsistemas mencionados. Jamás puede ni debe este sub sistema considerarse un fin en sí mismo, pues perdería el sentido y debe tener.

Las inter- relaciones entre los tres subsistemas, se palpan desde el momento en que se planifica un servicio de alimentación, si quiere se eficaz y afectivo.

Al considerar ya el servicio de alimentación como un sistema, se encuentra y lleva a cabo cuatro actividades básicas, y son: preparación – producción – facilitación y distribución los cuales son realizados por los subsistemas en que se ha subdividido dicho sistema.

De esos nueve subsistemas, cuatro se consideran el mecanismo de dirección o de gobierno del sistema a saber: Dirección y gestión, mercadeo, finanzas y control, de los cuales el subsistema de dirección es el subsistema central.

Cuatro subsistemas son los subsistemas operativos y están constituidos por compras – suministros – producción – servicio. Y por último está el subsistema físico, en el cual se realizan las actividades de los anteriores conformado por la planta física, el equipo y el trabajo que se realiza en ellos. Estos subsistemas tienen por función realizar las transformaciones de los ingresos del sistema, correspondiéndole a cada una, actividades específicas de dichas transformaciones.

## **II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Dada la importancia del proceso de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia en la prevención, fomento y recuperación de la salud de la población, es necesario formular criterios técnicos, científicos y administrativos unificados, inherentes al rol del nutricionista dietista, para orientar el funcionamiento de los servicios, y con ello poder lograr la satisfacción de las necesidades y expectativas de los clientes, fundamentados en estándares de calidad y afectividad.

El papel de la nutricionista en la organización y funcionamiento del servicio de alimentación, se centra en elaborar y proporcionar una alimentación saludable y balanceada a los clientes internos y externos; acorde a los requerimientos nutricionales, y a las condiciones fisiopatológicas; utilizando para ello los recursos del área, de forma racional, y desempeñando su trabajo, acorde a estándares altos de calidad y calidez, con costos razonables, brindando con ello un servicio eficaz y efectivo.

La buena organización y funcionamiento del área de nutrición y dietética, se logra mediante la aplicación y cumplimiento de normativas y guías específicas del servicio de alimentación, las cuales deben tener plena concordancia con los objetivos de atención de esta área, y que deben ser llevadas a efecto por profesionales nutricionistas capacitados.

Estas normas deben ser plasmadas en procedimientos efectivos, que conjuguen acciones encaminadas, al aumento de la eficacia del trabajo, buscando con ello una mayor fluidez, en los diferentes procesos de prestación del servicio, en función de los objetivos de la Institución.

Como investigadora, considero que el papel de la nutricionista dentro del equipo multidisciplinario de la salud, y específicamente del servicio de nutrición y dietética, es fundamental para el mantenimiento de la buena organización y óptimo funcionamiento de este servicio; lo cual contribuirá con el mejoramiento de la atención nutricional y dietoterápico de los pacientes, mejorando a la vez, la prestación del servicio de manera oportuna, eficiente, y con calidad, en beneficio de la población que se atiende en esta institución.

### **III. JUSTIFICACIÓN**

El papel de la nutricionista en la organización y funcionamiento del Servicio de Alimentación y Dietética del “Hospital Básico San Andrés” del Cantón Flavio Alfaro, es fundamental para orientar el funcionamiento de los servicios, logrando un objetivo común que es la satisfacción de las necesidades y expectativas de los clientes, fundamentados en estándares de calidad y afectividad. Para ello el nutricionista dentro del servicio de alimentación debe cumplir y hacer cumplir con las normas de funcionamiento y procedimientos a aplicarse en las diferentes áreas del servicio.

De esta manera deberá organizar, planificar y ejecutar programas nutricionales, y capacitar de manera periódica al personal de alimentación, lo cual se constituye en uno de los principales roles que debe desempeñar este profesional, y en uno de los primordiales objetivos a lograr en el presente estudio.

Otro de los aspectos que aborda la presente investigación, radica en poder determinar los diferentes obstáculos, que enfrenta el nutricionista dietista hospitalario, para brindar educación nutricional a los pacientes; y es el hecho de que, muchos de estos, necesitan dietas especiales modificadas. Los dietistas, al estar ocupados en enseñar los problemas nutricionales específicos a los pacientes, tienen poco tiempo para poder desarrollar una educación instructiva y una conciencia nutricional a los mismos.

En los hospitales, la elaboración de dietas y alimentación nutricional a los pacientes, y a la colectividad sana o enferma, se la realiza a través de la eficiente atención que proveen los recursos humanos de esta área. De

esta forma, se establece otro de los roles fundamentales, que el nutricionista dietista debe cumplir dentro del servicio de nutrición.

El servicio de alimentación con el equipamiento adecuado, y el recurso humano profesional idóneo, representan los cimientos en los cuales se apoya la prestación del servicio nutricional en una institución. De esta manera, serán de gran ayuda para el individuo hospitalizado, como para el personal que labora en dicha institución, y que favorecerá en la recuperación y en la mejor estadía de la población que se atiende.

El presente trabajo se justifica plenamente, ya que establece la importancia del rol que cumple el nutricionista dietista en el servicio de alimentación de una institución hospitalaria, participando directa e indirectamente con el equipo interdisciplinario de la salud, e interviniendo en los procesos de evaluación, diagnóstico y tratamiento nutricional, buscando como resultado el restablecimiento de la salud del paciente y de la comunidad en general.

## **IV. OBJETIVOS**

### **IV.I. OBJETIVO GENERAL**

Determinar el rol de la Nutricionista Dietista para la organización y atención del Servicio de Alimentación y Dietética del “Hospital Básico San Andrés” del cantón Flavio Alfaro – MSP. Año 2009.

### **IV.II. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Observar el ejercicio del profesional de la nutrición en la organización, planificación y ejecución de programas nutricionales en el “Hospital Básico San Andrés” y en el Servicio de Alimentación y Dietética del hospital.
2. Recopilar información sobre valoración del estado nutricional por medio de revisión de Historia Clínica Única en la estadística del “Hospital Básico San Andrés” del cantón Flavio Alfaro – MSP. Año 2009.
3. Confirmar la aplicación del Tratamiento Nutricional y Dietético por medio de encuesta a usuarios del “Hospital Básico San Andrés” del cantón Flavio Alfaro – MSP. Año 2009.
4. Medir conocimientos adquiridos por el personal del Servicio de Alimentación sobre la organización y funcionamiento del servicio de alimentación del “Hospital Básico San Andrés” del cantón Flavio Alfaro – MSP. Año 2009.



## **V. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN**

1. ¿Qué Función desempeña el Profesional Nutricionista en el Servicio de Alimentación del Hospital Básico San Andrés?
2. ¿Cuál es la importancia de la intervención del Profesional Nutricionista en la Organización del Servicio de Alimentación y en la valoración del estado nutricional de los usuarios?
3. ¿Cuál es la misión y visión de un Servicio de Alimentación?
4. ¿Cuál es el objetivo del Servicio de Alimentación?
5. ¿Qué Procesos Básicos se realizan en la Gestión Administrativa y Técnica del Servicio de Alimentación?
6. ¿Con qué presupuesto cuenta el Servicio de Alimentación en el Hospital Básico San Andrés?
7. ¿El hospital consta con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura?
8. ¿Se habrá capacitado al Equipo del servicio de alimentación para mejorar el funcionamiento y la organización?

## **VI. ESQUEMA DEL MARCO TEÓRICO**

### **CAPÍTULO I**

HOSPITAL EN GENERAL	Pág.
I.I Definición del Hospital.....	12
I.II Bases legales, antecedentes históricos, definición del Hospital, Objetivos y Funciones .....	13
I.III Conocimiento del reglamento general del SADH.....	15
I.IV Principales Normas y Procedimientos de Funcionamiento del Departamento de Nutrición y Dietética.....	25
I.V Ética del profesional nutricionista dietista.....	28
I.VI Misión del nutricionista dietista.....	29

### **CAPITULO II**

DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA Y OBSERVACIÓN DEL SADH	
II.I Ubicación.....	31
II.II Áreas y sectores del servicio de alimentación.....	31
II.III Características de construcción del Servicio de alimentación y dietética.....	32
II.IV Funcionalismo del Departamento de Alimentación y Dietética.....	32
II.V Cargos y funciones que desempeña cada una de las personas que laboran en el servicio de alimentación.....	35
II.VI Tipos de adiestramiento que ha recibido el personal que labora en el servicio de alimentación y dietética.....	37

### **CAPÍTULO III**

DIETAS EMPLEADAS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS DEL MSP  
DIRECCIÓN DE SALUD DE MANABÍ SECCIÓN NUTRICIÓN

<b>III.I</b> Definición de las dietas.....	<b>40</b>
--	-----------

### **CAPÍTULO IV**

EQUIPAMIENTO BÁSICO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y  
DIETÉTICA

<b>IV.I</b> Definición de los servicios de alimentación y dietética.....	<b>51</b>
--	-----------

<b>IV.II</b> Características convenientes del equipo.....	<b>51</b>
---	-----------

<b>IV.III</b> Planillas que se manejan en el SADH.....	<b>52</b>
--	-----------

### **CAPÍTULO V**

EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL USUARIO

<b>V.I</b> Definición del estado nutricional.....	<b>56</b>
---	-----------

<b>V.II</b> Procedimientos a utilizarse en la evaluación del estado nutricional.....	<b>58</b>
--	-----------

<b>V.III</b> Técnicas para determinar la talla.....	<b>61</b>
---	-----------

### **CAPÍTULO VI**

EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE NUTRICIÓN

<b>VI.I</b> Definición de conocimientos de nutrición.....	<b>64</b>
---	-----------

<b>VI.II</b> Conocimientos sobre la conservación de los alimentos.....	<b>65</b>
--	-----------

<b>VI.III</b> Sanidad e higiene.....	<b>77</b>
--------------------------------------	-----------

# MARCO TEÓRICO

## **VII. MARCO TEÓRICO**

### **CAPÍTULO I**

#### **HOSPITAL EN GENERAL**

##### **I.I DEFINICIÓN DE HOSPITAL.-**

Se define a un hospital como una institución de caridad para los necesitados, ancianos, enfermos, o los jóvenes. Desde los primeros tiempos de la historia la sociedad humana ha tenido un problema siempre vigente en el tratamiento de sus miembros débiles o enfermos.

La historia de la medicina y de la cirugía se remota a los primeros tiempos del hombre, pero fue sólo en siglos relativamente recientes que empezaron a aparecer las instituciones para el cuidado de la salud. Las personas que sufrían enfermedades graves se atendían en su propia casa; algunas se aislaban o mantenían alejadas de los familiares sanos por creerse que estaban poseídas de un espíritu maligno.

Finalmente, se decidió alojar a todas las personas enfermas bajo un mismo techo; este fue el comienzo del cuidado organizado de la salud.

Los primeros resultados fueron burdos y poco higiénicos. Las instituciones actuales para el cuidado de la salud están provistas de los materiales más modernos y, por regla general, utilizan las técnicas más avanzadas.

Las instituciones para el cuidado de la salud pueden parecer distintas en tamaño, estructura y diseño, pero todas ellas, cualquiera que sea su ubicación, tienen en común estas cinco funciones y finalidades fundamentales:

1. Asistir a enfermos y heridos.
2. Evitar enfermedades.
3. Fomentar la salud individual y de la comunidad.
4. Proporcionar medios de enseñanza a los trabajadores de la salud.
5. Fomentar la investigación en medicina y enfermería.

En algunos países no muchos toda la asistencia que se presta en los hospitales es enteramente gratuita. En dichos países existe el concepto de que es deber de toda la comunidad velar por la salud de las clases necesitadas, y todo el servicio de salud pública a cargo del estado se costea por medio de impuestos generales pagados, en la capacidad económica de cada uno, por toda la población del país. Pero esos servicios de hospitales públicos son solo para las clases menos pudientes.

## **I.II BASES LEGALES, ANTECEDENTES HISTÓRICOS, DEFINICIÓN DEL HOSPITAL, OBJETIVOS Y FUNCIONES**

El Hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro fue inaugurado el 7 de agosto del año 2008, por Correa y la ministra de Salud, Caroline Chang, quienes prometieron dotarlo de ambulancias, camioneta y personal médico necesario. Sin embargo, hasta principios de diciembre no se cumplía: no había cirujano y un sector de la población, preocupada, empezó a cuestionar las promesas de Correa. Pablo O Connor, sacerdote irlandés y quien encabezó las gestiones para construir el hospital.

El Hospital Básico San Andrés de Flavio Alfaro beneficiará a 60 mil habitantes, posteriormente, el Jefe del Estado junto a la Ministra de Salud recorrió las áreas de Pediatría, Neonatología, el Centro Quirúrgico, Ginecobstetricia, Cuidados Especiales y Medicina Interna, donde también recibió muestras de afecto de la gente. Por su parte, el Alcalde del cantón Flavio Alfaro, Jaminton Intriago, agradeció la gestión gubernamental al

permitir que por primera vez el cantón tenga un centro hospitalario con todas las áreas indispensables.

El Art. 134 del mencionado Reglamento, faculta a cada Unidad Hospitalaria, elaborar el suyo propio, de acuerdo a los recursos que dispone, el nivel de complejidad y los servicios que presta, así como los Manuales de Normas y Procedimientos de funcionamiento de cada uno de los servicios, por lo tanto a través del presente Manual se normatiza la Organización del Hospital Básico San Andrés el Director Dr. Rómulo Montalvo del Cantón Flavio Alfaro para el normal desarrollo de las actividades y la prestación de salud eficiente, eficaz y oportuna a la Comunidad.

**Definición del Hospital Básico San Andrés Director Dr. Rómulo Montalvo del Cantón Flavio Alfaro.**

Es una Entidad del sistema nacional de Servicios de Salud del Ministerio de Salud Pública, que se halla ubicado en el Cantón Flavio Alfaro de la provincia de Manabí. Es una Unidad de Salud de tipo general para pacientes agudos y que brinda atención de salud integral a usuarios ambulatorios y de internamiento, a la población de su área de influencia, y es también, un centro de formación de personal de salud e investigación.

**Objetivos del Hospital:**

- a.- Contribuir al mejoramiento del nivel de salud y vida de la población en el área de su influencia.
- b.- Brindar atención médica integral, eficiente y eficaz a la población que demanda servicios de salud.
- c.- Coadyuvar al desarrollo técnico, administrativo y científico en la prestación de salud y de las ciencias de la salud.

### **Funciones del Hospital:**

- a.- Planificar, coordinar, ejecutar y controlar el desarrollo de los programas y actividades de salud en su área de influencia.
- b.- Desarrollar las acciones encaminadas al fomento de la salud.
- c.- Cumplir con las actividades de rehabilitación de la salud.
- d.- Efectuar docencia intra y extra hospitalaria e interinstitucional.
- e.- Realizar investigaciones en las áreas médica y administrativa.
- f.- Coordinar las acciones de salud dentro del sistema regionalizado.

### **I.III CONOCIMIENTO DEL REGLAMENTO GENERAL DEL SADH**

#### **DEFINICIÓN**

Es el departamento que se encarga de programar, elaborar y proporcionar dietas y alimentación balanceada y nutritiva a las personas internadas y al personal que por sus actividades y horario de trabajo tengan derecho.

#### **DEPENDENCIA JERÁRQUICA**

Jerárquicamente depende de la Subdirección Médica del Hospital.

#### **BASES LEGALES**

La elaboración de este instrumento, se fundamenta en los artículos 76, 77, 78, 118, 119 y 120 del Reglamento Orgánico Funcional del Hospital "Básico San Andrés" del cantón Flavio Alfaro, aprobado mediante Acuerdo Ministerial No. 3400.

#### **OBJETIVOS**

Coadyuvar al mejoramiento Nutricional de los pacientes Hospitalarios a través de una alimentación balanceada y nutritiva, ajustándose a la fisiopatología y al momento evolutivo de la enfermedad y personal que tiene derecho a la misma.



Apoyar con la preparación de dietas especiales para la recuperación de los pacientes internados.

### **ESTRUCTURA ORGÁNICA**

El departamento de Alimentación contara con las siguientes secciones, bajo la responsabilidad de la Nutricionista Jefe.

- Jefatura del departamento
- Dietoterapia
- Economato
- Almacén
- Preparación de alimentos y dietas especiales
- Comedor del personal

### **ESTRUCTURA FUNCIONAL**

Son funciones de la jefatura del departamento y de las secciones.

### **FUNCIONES DE LA NUTRICIONISTA ENCARGADA DEL SADH**

Será la responsabilidad de las funciones técnicas y administrativas del departamento.

- ✓ Programar anualmente las actividades del departamento conjuntamente con el personal técnico a su cargo.
- ✓ Organizar y dirigir los programas y actividades de cada una de las acciones.
- ✓ Coordinar sus acciones con los diferentes servicios del Hospital
- ✓ Dirigir la elaboración, revisión y mantener actualizados los manuales de organización, normas y procedimientos técnicos y administrativos de cada una de las secciones.
- ✓ Cumplir y hacer cumplir los reglamentos, manuales y normas generales del Hospital y del respectivo departamento.

- ✓ Elaborar mensualmente los cuadros de distribución de horarios y turnos de trabajo del personal de acuerdo a las reales necesidades de cada sección.
- ✓ Asegurar la provisión oportuna de los materiales, víveres y otros insumos necesarios de las actividades en el departamento.
- ✓ Elaborar el calendario de vacaciones anuales del personal y remitir a recursos humanos.
- ✓ Capacitar al personal del departamento.
- ✓ Responsabilizarse y establecer responsabilidad por el cuidado, uso, custodia y conservación de equipos utensilios y más bienes entregados para el cumplimiento de las actividades en el departamento, de conformidad a las normas internas del Ministerio de Salud Pública y de Contraloría General del Estado.
- ✓ Dirigir la programación semanal de los menús del régimen y de los diferentes tipos de dietas especiales de acuerdo a la preparación médica y a normas establecidas.
- ✓ Establecer y mantener un sistema de control de ingresos, egresos y consumo de los víveres que se utilizan en las preparaciones de los alimentos y dietas especiales.
- ✓ Remitir contabilidad y administración mensualmente los informes del movimiento de ingresos de víveres y otros insumos.
  - ✓ Disponer el adecuado almacenamiento de los víveres y otros insumos.
  - ✓ Pedir trimestralmente la realización de exámenes médicos completos al personal del departamento y del control periódico bacteriológico de los alimentos.
  - ✓ Realizar el presupuesto necesario del servicio, lo que se relaciona a todos los suministros para alimentación de pacientes y personal así como suministros y materiales y presentar a la Subdirección Medica para que sea considerado en el presupuesto del Hospital.

- ✓ Llevar un sistema de control diario y mensual de los costos por el consumo de víveres en general, utilizados en la preparación de raciones alimenticias para pacientes y personal, remitir a la administración y contabilidad,
- ✓ Llevar el control de las raciones alimenticias proporcionadas a pacientes y personal remitir a Estadística y Administración el parte diario.
- ✓ Supervisar al personal del departamento en la higiene sobre el manipuleo y correcta utilización de los alimentos así como en las técnicas, procedimientos y calidad de preparaciones de los mismos.
- ✓ Supervisar permanentemente las actividades que se ejecutan en el departamento.
- ✓ Evaluar la ejecución de los programas y actividades que se realizan en el departamento, así como el rendimiento del personal.
- ✓ Presentar el informe mensual, trimestral y anual de las actividades ejecutadas en el departamento a su inmediato superior.

## **DE NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA EN HOSPITALIZACIÓN**

Es la responsabilidad de la planificación, ejecución, supervisión y evaluación de las actividades técnicas en materia de nutrición y dietoterapia en los servicios del Hospital.

- ✓ Programar las actividades
- ✓ Colaborar con la Nutricionista jefe del departamento en la elaboración del manual de dietas especiales, a través del estudio y análisis previo con el cuerpo médico.
- ✓ Intervenir en la visita médica diaria a los pacientes conjuntamente con el equipo de salud para receptar la prescripción de dietas especiales.
- ✓ Remitir el pedido de dietas a la sección de preparación de dietas especiales para su elaboración.

- ✓ Realizar reuniones periódicas con el cuerpo médico para intercambiar criterios y opiniones sobre la actualización de conocimientos relacionados con nutrición y dietoterapia.
- ✓ Supervisar la distribución de raciones alimenticias y dietas espaciales a los pacientes.
- ✓ Programar y dirigir la evolución de las dietas según la patología que presenta el paciente.
- ✓ Llevar el control de ingesta a fin de evaluar la tolerancia de la dieta del paciente.
- ✓ Programar y ejecutar actividades de educación Nutricional en el área de Hospitalización y consulta externa y en otros que fueren necesarios.
- ✓ Entregar al paciente la dieta que se debe seguir ingiriendo en el domicilio, cuando el caso lo requiera.
- ✓ Supervisar las actividades que se realizan las auxiliares de alimentación en las áreas a su cargo.
- ✓ Evaluar periódicamente las actividades realizadas y del personal a su cargo.
- ✓ Presentar el informe mensual, trimestral y anual de las actividades en su sector.

## **DE LAS AUXILIARES DE ALIMENTACIÓN**

Son las responsables de atender al paciente en la administración de la alimentación, sujetándose a las normas establecidas en el servicio y según el sistema de distribución establecido.

- ✓ Conformar las bandejas individuales de: desayuno, almuerzo, merienda y dietas fraccionadas según prescripción dietética y sistemas de reparto adoptados.
- ✓ Entregar la alimentación y dietas en forma solícita y culta al paciente.
- ✓ Administrar la alimentación a pacientes que se encuentran imposibilitados de servirse por sí mismos.

- ✓ Mantener la limpieza y control de la vajilla.
- ✓ Responsabilizarse de la preparación de las formulas lácteas bajo la supervisión de la Nutricionista de dietoterapia (si fuere el caso )
- ✓ Recibir el pedido diario de dietas, totalizar los tipos de las mismas y remitir para su preparación.
- ✓ Atender con la alimentación a los pacientes que por razones de exámenes clínicos no se encuentran sujetos a recibirla en el horario reglamentario.
- ✓ Preparar y distribuir dietas rígidas y fraccionadas.
- ✓ Pasar el informe diario de aceptación o no, o cualquier novedad respecto a la alimentación del paciente a la Nutricionista de dietoterapia.
- ✓ Informar a su inmediato superior de las novedades que se presentaren en el desarrollo de sus actividades.
- ✓ Responsabilizarse por el cuidado, uso y custodia de los bienes entregados para el desarrollo de las actividades.

### **DEL ECONOMATO**

Es el (la) responsable de las adquisiciones de bienes y control de la preparación y distribución de las raciones alimenticias a pacientes y al personal que tenga derecho.

- ✓ Participar conjuntamente con la Nutricionista jefe del departamento en la programación de los menús semanales para pacientes y personal.
- ✓ Solicitar periódicamente la cotización de los productos y analizar conjuntamente con la Nutricionista jefe las ofertas y presentar a la dirección para la toma de decisiones.
- ✓ Realizar las adquisiciones de víveres y otros productos alimenticios según establecidos.
- ✓ Entregar al guardalmacén del departamento los víveres adquiridos

- ✓ Realizar el pedido de víveres al guardalmacén según el menú del día planificado, considerando el número de raciones preparadas.
- ✓ Realizar el control organoléptico de las preparaciones de las raciones alimenticias para pacientes y personal.
- ✓ Supervisar en el comedor la distribución de la alimentación al personal que tenga derecho.
- ✓ Controlar el uso de las raciones alimenticias al personal que tenga derecho a través de la tarjeta individual de alimentación, la misma que será ponchada en la fecha que corresponda, registrar y presentar el resumen diario a la Nutricionista jefe.
- ✓ Llevar un sistema de control, uso y custodia de equipos, utensilios, vajilla y otros bienes asignados a su sector, de acuerdo s normas internas del Ministerio de Salud Pública y Contraloría General del Estado.
- ✓ Rendir las cuentas respectivas por la adquisición de los víveres y otros productos alimenticios.
- ✓ Supervisar las actividades que se ejecutan en su sector.
- ✓ Presentar el informe de las actividades que se realizan en su área, así como de las novedades presentadas, a su inmediato superior

### **DE LAS PREPARACIONES DE ALIMENTOS Y DIETAS ESPECIALES**

Son los responsables de la preparación de la alimentación para pacientes y personal que tienen opción a ella por el horario de trabajo de acuerdo a las técnicas y procedimientos establecidos en el servicio.

- ✓ Realizar las preparaciones según el menú planificado, aplicando las técnicas y procedimientos establecidos en el servicio.
- ✓ Solicitar en el momento oportuno todos los víveres e ingredientes y otros insumos que entraran en la preparación de: desayuno, almuerzo, merienda según el menú del día y el lunch.

- ✓ Distribuir las preparaciones y alimentos que conforman el menú del día al personal encargado para la distribución. A pacientes serán las auxiliares de alimentación y al personal el encargado del comedor.
- ✓ Realizar la limpieza del área y equipo de trabajo.
- ✓ Llevar informe diario de los sobrantes y presentar a la Nutricionista jefe y/o ecónoma.
- ✓ Responsabilizarse por los bienes, utensilios, vajillas y otros entregados para el desarrollo de las actividades.

### **DEL COMEDOR DEL PERSONAL**

Es el responsable de servir y atender en forma culta y solícita con la alimentación al personal que tenga opción a ella de acuerdo al horario del trabajo durante el desayuno. Almuerzo y merienda.

- ✓ Distribuir el desayuno, almuerzo y merienda al personal que tenga derecho a la alimentación siempre y cuando coincida durante el turno de trabajo.
- ✓ Centralizar en las áreas de distribución de vajilla limpia para el reparto de los alimentos.
- ✓ Recibir las raciones de partes de los encargados de preparación de los alimentos bajo control de cantidades y trasladar al área de distribución.
- ✓ Predisponer las preparaciones: jugos cereales postres, según el menú del día y normas establecidas en el servicio.
- ✓ Recolectar y trasladar la vajilla utilizada al área de limpieza.
- ✓ Limpiar y arreglar el comedor y equipo de trabajo.
- ✓ Responsabilizarse por el uso y custodia de los bienes entregados para el desarrollo de las actividades, según normas establecidas por el Ministerio de Salud Pública y Contraloría General del Estado.
- ✓ Cumplir con funciones que el departamento lo requiera

## **DE LOS VAJILLEROS**

Son los encargados de la limpieza, almacenamiento y el control de la vajilla, cubiertos y cristalería, según normas establecidas en el servicio.

- ✓ Recibir, clasificar y recolectar la vajilla utilizada, realizando la correcta eliminación de desperdicios: desayuno, almuerzo, merienda y lunch
- ✓ Realizar la correcta limpieza de la vajilla considerando: prelavado, lavado enjuague y secado de la misma, según normas establecidas en el servicio.
- ✓ Almacenar correctamente la vajilla en los respectivos dispensarios y en caso de no existir almacenar en el lugar determinado.
- ✓ Trasladar la vajilla limpia en el momento oportuno al área de distribución.
- ✓ Limpiar el equipo de trabajo y planta física según normas establecidas.
- ✓ Ayudar en el traslado y almacenamiento de los víveres y otros insumos alimentarios.
- ✓ Responsabilizarse por el control, uso y custodia de los bienes entregados para el desarrollo de las actividades.
- ✓ Cumplir con otras actividades donde el departamento lo requiere.

## **DEL ALMACENAMIENTO DE LOS VÍVERES**

Es el responsable del manejo, custodia y control de los víveres y otros insumos alimenticios así como de los bienes entregados a su cargo.

- ✓ Programar conjuntamente con la ecónoma la necesidad de adquisición de los bienes para la preparación de los alimentos del Hospital.
- ✓ Recibir todas las adquisiciones, comprobando el tipo, calidad, peso y recuento unitario de la planilla de ingresos de víveres de parte de la ecónoma.
- ✓ Velar por adecuado almacenamiento de los alimentos.



- ✓ Controlar que los alimentos almacenados no guarden las condiciones necesarias de temperatura, tiempo de almacenamiento, higiene y ubicación.
- ✓ Enviar a contabilidad la copia de ingreso de víveres al almacén adjuntando las facturas de compras.
- ✓ Llevar el control físico respectivo de entradas y salidas de los alimentos e insumos.
- ✓ Proveer de los víveres a la ecónoma según el pedido respectivo efectuado su peso y recuento.
- ✓ Informar periódicamente a la Nutricionista jefe y ecónoma sobre el estado de los víveres frescos en bodega a fin de evitar su deterioro.
- ✓ Realizar el inventario físico de existencias en el almacén de víveres frescos y secos tanto semanal como mensual e informar de sus existencias a la Nutricionista jefe.
- ✓ Controlar que los víveres ingresen desprovistos de partes leñosas, exentos de tierra y además impurezas para lo cual previamente deberán ser lavados en el área de recepción de igual manera deberá controlar que tanto la planta física como estanterías se encuentren completamente limpias para proceder al almacenamiento de alimentos.
- ✓ Enviar al departamento de administración el original de pedido diario de víveres, (planilla que diariamente deberá ser registrada por la Nutricionista jefe para obtener el costo de la ración per cápita día.)
- ✓ Responsabilizarse por los bienes, muebles, maquinarias y otros entregados a su cargo para el desarrollo de las actividades conforme a disposiciones del Ministerio de Salud Pública y Contraloría General del Estado.
- ✓ Realizar el resumen mensual de los ingresos y egresos de víveres en general valorados y remitir a contabilidad.

#### **I.IV PRINCIPALES NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**

El personal del departamento para el correcto desarrollo de las actividades observara las principales normas y procedimientos de funcionamiento.

#### **PERSONAL QUE TIENE DERECHO A LA ALIMENTACIÓN.**

Tienen derecho a la alimentación los funcionarios, empleados y trabajadores del Hospital que se encuentran desarrollando sus actividades y que su turno de trabajo coincida con las horas de alimentación en base a los cuadros de distribución de horas y turnos de trabajo y el personal que no se halle en turno en horas de tomar alimentos no tendrán derechos a este (observara el contrato colectivo).

#### **TARJETAS DE ALIMENTACIÓN**

Todo funcionario, empleado y trabajador sin excepción para obtener su ración en el comedor presentara su tarjeta de alimentación la que será confeccionada y entregada por la Administración mensualmente en base a los cuadros de distribución de horarios y de turnos de trabajo.

#### **SISTEMA DE APROVECHAMIENTO DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS**

Antes de describir el sistema se puede decir que los víveres se clasifican en secos y frescos. Llamase víveres frescos a las carnes, leche y sus derivados, vegetales tiernos, frutas y llamase víveres secos a los granos, condimentos y enlatados.

#### **MECANISMO DE APROVECHAMIENTO**

El aprovechamiento de víveres se procederá de acuerdo a las siguientes secuencias:

El guardalmacén y ecónoma analizarán las existencias de víveres frescos y secos y de acuerdo a la programación de los menús semanales realizarán la lista de pedidos debiendo ser revisados por los Nutricionistas jefe y aprobado por la administración.

La Ecónoma procederá a la adquisición de los víveres frescos de aquellos que no son entregados por los proveedores directamente al Hospital. Los víveres secos se procederá a la adquisición mensual mediante cotización de precios que deben ser analizados por la Dirección, Administración y Nutricionista jefe, considerando también la calidad del producto.

La Nutricionista jefe, permanentemente participará en la adquisición de los víveres frescos en el mercado con el objeto de observar los costos, ofertas, proveedores, calidad y corregir desviaciones que pueden existir.

### **RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE VÍVERES**

Todos los víveres al llegar al almacén respectivo serán minuciosamente examinados, con el objeto de comprobar la calidad y estado, así mismo serán pesados para conformar la cantidad recibida y si coincide con la cantidad solicitada. Estos víveres serán almacenados de acuerdo a su naturaleza en las cámaras frigoríficas o en el almacén correspondiente, de donde diariamente se aprovisionará a la sección de preparación de los alimentos según las preparaciones del día.

### **ABASTECIMIENTO DE VÍVERES PARA LA SECCIÓN DE PREPARACIONES (COCINA)**

Los encargados de preparar el menú del día harán diariamente el pedido de víveres al almacén y cámaras frigoríficas. Para conocer con exactitud la cantidad requerida se necesitará conocer con anticipación el número de raciones a preparar, el tipo de menú general y el tipo de dietas prescritas.

## **PEDIDO DE RACIONES**

El pedido de raciones para pacientes es realizada por la unidades de Hospitalización en el formulario respectivo y la lista lo efectuara la Nutricionista de dietoterapia y será remitida directamente a la sección de preparaciones de alimentos, con el numero de raciones por cada servicio.

El número de raciones para el personal que trabaja en el Hospital se registrá de acuerdo a los cuadros de asignación de horarios y turnos mensuales, en donde constaran el número de personas que harán uso de los alimentos que por razones de servicio tengan que permanecer en el Hospital durante las horas de comida.

## **LISTA DE MENÚS**

La lista de menús será elaborada y remitida a la sección de preparaciones de alimentos por la Nutricionista y ecónoma cada semana para el régimen general y personal del Hospital.

## **DISPOSICIONES GENERALES**

La Nutricionista jefe del departamento, conjuntamente con la Nutricionista de dietoterapia y ecónoma, elaboraran las siguientes normas y procedimientos técnicos.

- ✓ Tarjeta de ingredientes necesarios para la confección de un potaje para una persona
- ✓ Procesamiento de víveres frescos: carnes y vegetales (verduras)
- ✓ Preparación de alimentos, en la sección cocina, en las dietas, panadería, pastelería y bebidas.
- ✓ Preparación sin cocción
- ✓ Distribución de alimentos, administración de alimentos a pacientes Hospitalizados, administración de alimentos en el comedor del personal.
- ✓ Evaluación de la aceptación de los alimentos.

✓ Aseo, limpieza y mantenimiento de equipos.

✓ Higiene personal

El servicio observara todos los derechos, deberes, obligaciones prohibiciones y mas disposiciones en la Ley de Servicio Civil y Carrera Administrativa, así como el Código del Trabajo, el Reglamento Interno de Administración de Recursos Humanos para los servidores del Misterio de Salud Pública, según los casos como los reglamentos de bienes del Sector Publico, administración de activos fijos y de los bienes no considerados activos fijos.

#### **I.V ETICA DEL PROFESIONAL NUTRICIONISTA DIETISTA.**

Para los profesionales, el Código de Ética debe servir para alertarlos acerca de los aspectos morales de su trabajo que pueden haber descuidado o que simplemente ignoraban. Significa también una seguridad, pues al regular la conducta de los integrantes de una profesión, excluyendo a aquellos que no pertenecen a ésta, los protege de maniobras externas.

El Código de Ética prescribe lo que básicamente un profesional debe cumplir respecto a la moralidad de sus acciones; lo limitado de su texto no lo exime de comportarse lo mejor que pueda. Procura llevar confianza a la población que potencialmente puede demandar atención, que interpreta que su existencia le asegura, entre otras cualidades, idoneidad, responsabilidad, confiabilidad y lealtad profesional.

La ética profesional del nutricionista dietista debe estar basada en los cuatro principios de la bioética:

I. Beneficencia: Hacer el bien.

II. No maleficencia: No causar daño

III. Autonomía: el derecho de las personas a decidir su propio destino.

IV. Justicia e igualdad.

En todo acto, incluso en la investigación científica, es deber proteger la vida, la salud, la intimidad y la dignidad del ser humano.

Los valores que debe perseguir son los de:

- Equidad.
- Solidaridad.
- Lealtad.
- Compromiso activo.
- Calidad humana.
- Calidad profesional.
- Compromiso con la comunidad.
- Compromiso institucional.
- Espíritu de servicio.

## **I.VI MISIÓN DEL NUTRICIONISTA DIETISTA**

Es misión del nutricionista, además de las obligaciones propias:

- a) Comprometerse con su formación y capacitación permanente contribuyendo al incremento del conocimiento humano en beneficio de la sociedad.
- b) Considerar al ser humano como integrante de la cadena alimentaria y promocionar modelos de alimentación y producción de alimentos sustentables.
- c) Aplicar la ciencia y el arte de la Nutrición en beneficio de la población, promoviendo su bienestar y mejoramiento de la calidad de vida a través de una nutrición adecuada.
- d) Promover la educación alimentaria para ayudar a los individuos y a la comunidad a conocer, seleccionar y obtener alimentos, con el propósito fundamental de otorgarles las herramientas para que puedan nutrirse adecuadamente, en estado de salud o enfermedad, a lo largo de su ciclo vital.

- e) Identificarse con la realidad socioeconómica presente y modificar sus actitudes de acuerdo a los cambios que se produzcan en el medio en que actúa.
- f) Promover por medio de la educación el valor de la alimentación y la salud como los principales factores de desarrollo socioeconómico de las comunidades.
- g) Velar por el derecho a la alimentación y de la plena vigencia de los derechos humanos de todos los habitantes.
- h) Humanizar las relaciones con los pacientes, con otros profesionales y en general con quienes deba interactuar en el ejercicio de su profesión.
- i) Promocionar el equipo de salud como modelo de trabajo interdisciplinario.

La Ética aplicada a una profesión o Ética Profesional, es la parte de la filosofía que reflexiona sobre la moral de los actos que ejecutan aquellos sujetos de una determinada ciencia en el ejercicio de la actividad para la que han sido habilitados. La moral es la ciencia que estudia el bien y las acciones humanas respecto a su bondad o su maldad. El objeto de la Ética es la moralidad, que es la cualidad de las acciones humanas que las hace buenas o aceptables para la sociedad.

## **CAPÍTULO II**

### **DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA Y OBSERVACIÓN DEL S.A.D.H**

#### **II.I UBICACIÓN**

Está ubicado en la planta baja del mismo Hospital.

- a) Su espacio físico cuenta con acceso directo del exterior con el fin de facilitar el abastecimiento de víveres sin interrumpir otras ocupaciones.
- b) El Departamento de Alimentación y Dietética está edificado con separaciones en cocina a media altura para así prestar la debida observación al personal que labora en el mismo, de la misma manera favorece la circulación de aire.
- c) Su área facilita la salida directa de la alimentación a los respectivos pisos para los pacientes y al comedor para el personal.
- d) La oficina de la Nutricionista Jefe está ubicada en un sitio de fácil acceso de personal con visibilidad parcial hacia las actividades diarias que realiza el personal.
- e) El Departamento de Alimentación y Dietética tiene a su servicio un baño propio para el personal que labora en el área.
- f) En ésta misma área está ubicado el comedor, el cual ofrece sus servicios al personal que trabaja dentro del Hospital.

#### **II.II ÁREAS Y SECTORES DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA**

El Departamento de Alimentación y Dietética consta de las siguientes áreas:

- 1. Comedor
- 2. Oficina de la Nutricionista jefe
- 3. Oficina de la Nutricionista clínica
- 4. Oficina del ecónomo



5. Oficina de la Bodeguera
6. Área de preparación de dietas especiales
7. Área de cocción
8. Bodega de vajilla
9. Área de lavado de vajilla
10. Bodega diaria de alimentos
11. Bodega de alimentos frescos
12. Bodega de alimentos secos
13. Frigoríficos
14. Baño
15. Bodega de materiales de aseo.

### **II.III CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA**

- a) La amplitud de su espacio físico favorece la separación de áreas y sectores con sus respectivos equipos.
- b) Los desagües y drenajes son de buen calibre lo cual facilita la limpieza.
- c) Sus paredes están cubiertas parcialmente por cerámica fácilmente lavable y resistente a la humedad y al vapor.
- d) El departamento cuenta con el uso diario de una campana extractora de vapor.
- e) Funciona con el uso de cuatro marmitas fijas.
- f) Cuenta con varias alcantarillas de desagüe para la limpieza del área, lavamanos de pozo profundo y distribuidor de vapor.

### **II.IV FUNCIONALISMO DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA**

- El Departamento de Alimentación y Dietética está por inaugurar con un personal Operativo, para el desarrollo de sus actividades diarias,

(personal técnico administrativo, auxiliares de cocina y de alimentación, y personal de limpieza).

- Todas las áreas y sectores habilitadas dentro del Servicio de Alimentación y Dietética son funcionales, de tal manera que ninguna interfiere en sus actividades diarias correspondientes.
- Las actividades de preparación y dietas son elaboradas en el área de cocción.
- Cada una de las auxiliares de alimentación son responsables de los materiales que utilizan en su labor diaria.
- Todo el personal que realiza sus funciones dentro del Servicio de Alimentación y Dietética, está bien capacitado para desarrollar su labor en el día, por lo que cualquiera de ellas puede ser asignada para realizar otra labor, en el momento que se necesite.
- La provisión de víveres se efectúa cada semana para la elaboración de las dietas, con la dificultad de que al momento de su entrega no es total.
- La realización de dietas está sujeta de acuerdo a la existencia de víveres que se hallan en bodega.

### **CONDICIONANTES**

- Para la planificación y construcción de estos servicios a más de los aspectos antes mencionados, también es de vital importancia priorizar otros detalles que se tomaran en cuenta antes de su construcción.
- El Departamento de Alimentación y Dietética de este Hospital brinda sus servicios a pacientes que son atendidos en las distintas salas como son: Medicina Interna, UCI, Pediatría, Ginecología, y Cirugía; de igual forma al personal multidisciplinario que cumple sus funciones diariamente dentro del mismo.
- En cada comida se elabora distintas preparaciones de acuerdo a las necesidades fisiopatológicas del paciente, como también para el personal.

- Existe variedad en las preparaciones de acuerdo a las modificaciones del plan alimentario (generales, blandas, líquidas, y alimentación por sonda).
- La clase de distribución del Servicio de Alimentación y dietética. es descentralizado.

### **ACCESIBILIDAD DE LA UBICACIÓN DE LA COCINA EN RELACIÓN A LAS DEPENDENCIAS.**

El área de cocción es accesible a todas las áreas por su amplio espacio físico, lo cual a las auxiliares de cocina les permite tener prontamente el alimento para su cocción.

### **OFICINAS.**

- La oficina de la Nutricionista jefe, se encuentra ubicada a un costado del departamento, lo cual facilita la observación parcial de las actividades que realiza el personal auxiliar de cocción.
- El espacio físico donde está ubicada la oficina de la ecónoma está en función a la recepción y entrega de alimentos para su provisión diaria con lo cual se elaborará la alimentación.

### **ANÁLISIS DEL PERSONAL QUE TRABAJA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA.**

El número del personal Operativo que labora en el Servicio de Alimentación y Dietética depende del número de camas.

Los requisitos que se deben presentar para laborar en el Servicio de Alimentación y Dietética son:

- ✓ Copia de Cedula de Identidad
- ✓ Certificado de votación

- ✓ Cedula militar (hombres)
- ✓ Del SRI. Certificado que no tiene defraudación del fisco
- ✓ Del municipio y cuerpo de bomberos. Certificado de no adeudar.
- ✓ Copia del titulo de bachiller (Notariado)
- ✓ Copia del Acto de Grado( Notariado)
- ✓ Record Policial (mujeres y varones)

## **II.V CARGOS Y FUNCIONES QUE DESEMPEÑAN CADA UNA DE LAS PERSONAS QUE LABORAN EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA.**

1. Lcda. Nancy Maribel Chávez Farfán Jefe de Servicio de Alimentación y Dietética.

**Función.-** Es la responsable de las Funciones Técnicas y

### ***Administrativas del Departamento.***

2. Lcda. Nancy Maribel Chávez Farfán Nutricionista Clínica.

**Función.-** Es la responsable de Planificación, Ejecución, Supervisión y Evaluación de las actividades técnicas en materia de Nutrición y Dietoterapia en los servicios del Hospital.

### **3. *El Ecónomo***

**Función.-** Es el responsable de las adquisiciones de bienes y control de la preparación y distribución de las raciones alimenticias o pacientes y el personal que tenga derecho.

### **4. *La Bodeguera***

**Función.-** Es la responsable de manejo, custodia y control de los víveres y otros insumos alimenticios, así como los víveres y bienes entregados a su cargo.

5. Interna de Nutrición

## **PERSONAL QUE LABORA COMO AUXILIAR DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA**

Sra. Bravo Mendoza Digna Dolores.

Sra. Guadamud Albia Marlene Argentina.

Sra. Zambrano Solorzano Maria Dorisday.

**Función.-** Son las responsables de atender al paciente en la Administración de la Alimentación sujetándose a las normas establecidas en el servicio y según el sistema de distribución establecida.

## **NOMBRE DEL PERSONAL QUE LABORA COMO AUXILIAR DE ALIMENTACIÓN**

Sra. Bravo Mendoza Digna Dolores.

Sra. Guadamud Albia Marlene Argentina.

Sra. Zambrano Solorzano Maria Dorisday.

**Función.-** Son las responsables de la Alimentación para pacientes y personal que tiene opción a ella por el horario de trabajo de acuerdo a las técnicas y procedimientos establecidos en el servicio.

## **NOMBRE DE LAS PERSONAS QUE LABORAN EN EL ÁREA DEL COMEDOR**

Sra. Bravo Mendoza Digna Dolores.

Sra. Guadamud Albia Marlene Argentina.

Sra. Zambrano Solorzano Maria Dorisday.

**Función.-** Son los responsables de servir y atender en forma culta la Alimentación al personal que tenga opción a ella de acuerdo al horario de trabajo, durante el desayuno, almuerzo, merienda y cena.

## **NOMBRE DE LAS PERSONAS QUE LABORAN EN EL ÁREA DE VAJILLA**

Sra. Bravo Mendoza Digna Dolores.

Sra. Guadamud Albia Marlene Argentina.

Sra. Zambrano Solorzano Maria Dorisday.

**Función.-** Son los encargados de la limpieza, almacenamiento y control de la vajilla cubiertos y cristalerías, según normas establecidas en el servicio.

## **NOMBRE DE LA PERSONA DEL AUXILIAR DE LIMPIEZA**

Sra. Zambrano Zambrano Isabel Marilu

Sra. Alcivar Zambrano Yicela Lorena.

**Función.-** Mantener limpia todas las áreas del servicio de alimentación y dietética.

## **II.VI TIPOS DE ADIESTRAMIENTO QUE HA RECIBIDO EL PERSONAL QUE LABORA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA.**

- ✓ Capacitación y enseñanza sobre cada uno de los equipos del servicio de alimentación y dietética (Ej. marmitas, planchas eléctricas, hornos eléctricos hornos a vapor.)
- ✓ Capacitación de Bioseguridad Hospitalaria
- ✓ Capacitación sobre tipos de dietas que se llevan en el Hospital
- ✓ Capacitación sobre Normas de Higiene y Manipulación de Alimentos.
- ✓ Capacitación de Relaciones Humanas y con el Paciente
- ✓ Motivaciones.

## **PRESENTACIÓN DE HIGIENE**

El personal que labora en el servicio de Alimentación y Dietética cumple con los requisitos necesarios de higiene y salud.

### **La vestimenta que utiliza el personal que labora en el Servicio de Alimentación y Dietética son:**

- ✓ Mandil en todas las actividades que realizan interna o externamente en el Servicio de Alimentación Dietética.
- ✓ Ropa ligera.
- ✓ Zapatos bajos y cómodos para sus labores y desempeños
- ✓ Gorro o malla para recoger el cabello.
- ✓ La limpieza de las uñas son las adecuadas limpias, cortas y sin pintar.

## **ASISTENCIA Y RENDIMIENTO**

La asistencia del personal al Departamento de Alimentación Dietética esta adecuada a las necesidades de cada uno lo que contribuyen a que tenga una puntual asistencia y por lo tanto el rendimiento que tienen es satisfactorio para que el servicio de Alimentación y Dietética cumpla a cabalidad todas sus funciones, tanto con el personal y con los pacientes en cada piso.

### **Comportamiento Iniciativa, Responsabilidad y Capacidad Física.**

El personal está capacitado para realizar todo tipo de actividad que se le designe dentro y fuera del Servicio de Alimentación. Cada una tiene responsabilidades individuales y colectivas los cuales las cumplen a cabalidad. Todas responden con un buen trabajo físico es así que a pesar de prestar algunas dolencias, no degenera el trabajo diario que tiene que desempeñar.

## **ACTIVIDADES**

Se realizarán diferentes actividades como, entrevistas, investigaciones, observaciones, a cada uno de las personas que laboran en el servicio de alimentación y dietética observaciones sobre el desempeño y comportamiento de todo el personal y se capacita sobre algunas puntas claves para el buen funcionamiento del servicio.

## **MÉTODOS**

- ✓ Entrada y salida del personal
- ✓ Tiene horario rotativo el cual se acoge a las necesidades de cada uno dentro de la institución.
- ✓ Horario rotativos de entrada y salida del personal

## **CONCLUSIONES**

Por todo lo analizado se llego a la conclusión que el Servicio de Alimentación y Dietética del Hospital Básico San Andrés del Cantón Flavio Alfaro está bien estructurada gracias a la supervisión y capacitación de parte de sus jefes departamentales.

## **RECOMENDACIONES.**

Para que el Servicio de Alimentación y Dietética siga laborando de la mejor manera sugiero las siguientes recomendaciones.

- ✓ Que sigan teniendo buenas Relaciones Humanas tanto en el personal y paciente.
- ✓ Que tengan la mayor predisposición hacia el trabajo encomendado.



## CAPÍTULO III

### DIETAS EMPLEADAS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA. DIRECCIÓN DE SALUD DE MANABI SECCION NUTRICION.

El Ministerio de Salud Pública ha creado un sin número de dietas de acuerdo al paciente y a las patologías mas frecuentes, para facilitar la labor del servicio de Nutrición y Dietética, detallas así:

#### III.I DEFINICION DE LAS DIETAS

**DIETA NORMAL O GENERAL.-** Es el régimen indicado para pacientes sin perturbaciones de la ingestión, digestión, metabolismo y excreción.

**ALIMENTOS QUE LO INTEGRAN.-** Todos los alimentos utilizados en la alimentación corriente serán excluidos, los que poseen efectos irritantes pudieran ocasionar trastornos digestivos al paciente en reposo.

#### VALOR NUTRITIVO.-

- **Proteínas:** 11-14% valor calórico
- **Hidratos de carbono:** 60-65%
- **Grasa:** 25-28% - 2300-2500
- **Cloruro de sodio:** 8-12 gr.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS.-

- **Consideraciones:** Variables
- **Volumen:** Fraccionado en tres tomas.
- **Temperatura:** De acuerdo a las preparaciones.

**DIETA LIQUIDA NORMAL.-** Indicada para pacientes con enfermedades de boca, faringe y esófago, que limitan la ingestión o deglución de alimentos sólidos: post operatorio inmediato.

**ALIMENTOS QUE LO INTEGRAN:** Todos los alimentos que puedan ser administrados en estado líquido, en dilución o emulsionado. No irritantes, sin residuos, condimentación moderada.

**Leche:** Pasteurizada, sola en preparaciones

**Huevo:** Agregado a las preparaciones.

**Tubérculos:** Cosidos, licuados y/o pasados por colador.

**Cereales:** cosidos, licuados y/o pasados por colador

**Harinas:** En coladas, crema o sopa.

**Hortalizas:** Cosidas, licuadas.

**Frutas:** En jugo, cocidas licuadas.

**Azúcar:** Jarabe o miel.

**Aceite:** Crudo agregado a las preparaciones.

**Crema de leche:** Pasteurizada, crudo agregado a la preparaciones.

**Caldos.**

**Infusiones.** Hiervas, té.

**VALOR NUTRITIVO:**

**Proteínas:** 11-16% valor calórico

**H de carbono:** 58-60%

**Grasa.** 30-35% - 1500-1600c.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

**Consistencia:** Líquida o semilíquida

**Temperatura:** De acuerdo a las preparaciones.

**Volumen:** Fraccionada en cinco tomas.

**DIETA LIQUIDA Estricta:** Indicada para pacientes de pre y post operatorio, enteritis aguda, intoxicaciones y para comenzar alimentación a pacientes con trastornos de la digestión.

Este régimen no debe prolongarse más de 48 horas.

**ALIMENTOS QUE LO INTEGRAN:** Sin purinas, residuos o grasas, caldos cernidos.

Infusión: Hiervas aromáticas: Gelatina.

**VALOR NUTRITIVO:** INSUFICIENTE.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

**Consistencia** Líquida.

**Temperatura:** Templada o caliente.

**Volumen:** Fraccionada en 3 o 5 tomas.

**DIETA HIPOGRASA:** Indicada para pacientes con afecciones de varias biliares, pancreatitis, hepatitis, cirrosis.

**ALIMENTOS QUE LO INTEGRAN.-** Alimentos con bajo contenido de grasa de alto punto de función, sin productos derivados de la hidrólisis de la grasa, reducir alimentos me teorizantes.

En ningún régimen como en este, debe ponerse especial atención en la alimentación ya que las tolerancias son muy variables.

**Leche:** Desgrasada, no más de 2 tazas.

**Quesillo.** Fresco

**Huevo:** únicamente la clara o entero como ingredientes de preparación.

**Carne:** Magra, res, pollo sin piel, pescado. No fritas.

Cocida, al horno o plancha entera o molida.

**Tubérculos:** Todos en cualquier preparación. No fritos.

**Cereales y harinas:** Todo en cualquier preparación.

**Leguminosas:** Tiernas y cocidas.

**Pan:** Centeno, de agua, no grasoso.

**Hortaliza:** Acelga, remolacha, vainita, zambo, zanahoria amarilla, alcachofa, espinaca, melloco, papa, nabo, tomate (sin piel) cocidas en sopas, puré o guiso, cremas, budines, ensaladas.

**Frutas:** Banano, chirimoya, manzana, pera, babaco, papaya, guayaba, guanábano, al natural bien maduro o en jugos.

**Frutas cítricas:** Según la tolerancia del paciente.

**Azúcar:** Miel, mermeladas, jaleas aumentada.

**Aceites:** Agregado en crudo a las preparaciones.

**Infusiones:** Té, hierbas, café ligero.

**Condimento:** ajo, perejil, laurel, apio, jugo de limón.

#### **VALOR NUTRITIVO:**

**Proteínas:** 12-14% valor calórico

**h. de carbono:** 60-66% - 2000 a 2200 cal.

**Grasas:** 18-20%.

#### **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

**Volumen:** Fraccionada en tres comidas

**Consistencia:** Variada.

**Temperatura:** De acuerdo a las raciones.

#### **DIETA BLANDA INTESTINAL**

#### **VALOR NUTRITIVO:**

**Volumen:** Fraccionada en tres comidas

**Consistencia:** Variada

**Temperatura:** De acuerdo a las raciones.

**DIETA BLANDA INTESTINAL:** Indicada para pacientes con afecciones intestinales, colitis y como dieta progresiva a la líquida estricta.

**ALIMENTOS QUE LO INTEGRAN:** Selección adecuada de los alimentos, pues la función de ello será la de proteger el intestino. Sin ácido orgánico, sin lactosa, bajo contenido de purinas y grasas utilizando los polisacáridos. Bajo contenido de azúcares (solución hipotónicas).

**Quesillos:** Fresco, entero.

**Huevo:** Solo la clara, cocido o crudo batido, agregado a sopas, guisos o postres.

**Carne.** Magra de vacuno, pollo sin piel, pescado cocido en pedazos o sólidos a la plancha, solo agregado a sopas o guisos.

**Tubérculos:** Cocido o al horno, en sopa guiso o ensalada.

**Frutas:** Guayaba, manzana. Pera, durazno, cocidos en compota al horno, plátano pequeño o verde en pasteles o al horno.

**Azúcar.** En poca cantidad, no más de 10%

**Aceite:** Crudo, al momento de servir.

**Infusión:** Te de hierbas aromáticas.

**Condimentos:** Sal y jugo de limón, perejil y cilantro en rama entera que será retirada al momento de servir: Ajo y cebolla licuada.

#### **VALOR NUTRITIVO:**

**Proteínas:** 12-14% valor calórico

**h. de carbono:** 63-65% 1800-2000c.

**Grasas:** 20-25%

#### **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

**Volumen:** Normal

**Consistencia:** Variada

**Temperatura:** Variada.

**DIETA BLANDA GÁSTRICA:** Indicada para los pacientes con afecciones gástricas en franco período de recuperación, después de intervenciones quirúrgicas de estomago, en período de recuperación inmediata.

**ALIMENTOS QUE LO INTEGRAN.** De fácil digestión, disgregación, con bajos contenidos de celulosa, subdividido o modificado por la cocción.

No existen gastrointestinales, sin ácidos orgánicos escasas purinas y sin grasa hidrolizada.

Se llaman blanda, no por la consistencia sino por la digestibilidad.

**Leche:** Pasteurizada, hervida en cualquier tipo de preparación.

**Queso:** Tipo quesillo.

**Huevo:** Crudo, batido en cualquier tipo de preparaciones. No frito.

**Carne:** Tipo sin grasas, de presencia pollo sin piel o pescado, cocida, integra molida. Si se emplea carnes de res, no se utilizará el medio de cocción. No frito.

**Cereales y Harinas:** En sopas o coladas.

**Pan:** Tostados o pan de agua.

**Hortalizas:** Remolacha, zambo, zanahoria amarilla, melloco, papa, nabo, cocidas en sopas guiso.

**Frutas:** Banano, manzana, pera, papaya, duraznos maduros, sin cáscara, cocidos o en compota.

**Azúcar:** En preparaciones, su preparación no mas del 6 al 10%.

**Aceites:** Crudo agregado a las preparaciones.

**Mantequilla.** Pasteurizada.

**Crema de leche:** Pasteurizada.

**Infusiones:** Hierbas aromáticas no muy concentradas.

**Condimentos:** Cebolla, perejil, culantro en rama entera que será retirada al momento de servir.

**VALOR NUTRITIVO:**

**Proteínas:** 12-145 Valor

**CHO** 54-60%

**Grasas:** 25-30%

**VCT:** 2500-2600 calorías.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS.**

Consistencia líquida, semilíquida o sólida de fácil digestión

**DIETA HIPOCALÓRICA**

Indicada para pacientes obesos, diabético obeso o con problema de arteriosclerosis.

**ALIMENTOS QUE LO INTEGRAN.** Ricos en celulosas y proteínas, pobres en hidratos de carbonos y grasas de gran volumen escaso valor calórico...

**Leche:** 2-2 tazas.

**Queso:** 30 gramos.

**Huevo:** solo o en preparación.

**Carnes:** Magra, res, aves, y pescado.

**Tubérculos:** Una unidad (100 gr.) o sustitución con media taza de arroz o leguminosas.

**Pan tostadas:** 60 gr.

**Hortalizas:** 2 porciones abundantes fría o cosidas.

**Frutas:** 2-3 unidades o 300 gr. Especialmente: albarico, frutillas granadilla, lima limón, mandarina, melón, claudia, naranja, taxo, tomate de árbol, toronja, sandia, y en menor cantidad: manzana, pepino, pera, piña, zapote tuna y durazno.

**Aceites** 2 cucharaditas.

Alimentos de consumo libre: caldo desgrasado, te, café, aguas aromáticas, agua mineral, limonada, naranja sin azúcar.

**VALOR NUTRITIVO:**

**PROTEINAS.** 11-15%

**CHO:** 50-60%.

**Grasas:** 20\_252%.

**VCT:** 1500-1800.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS.**

**VOLUMEN:** aumentado, fraccionado en 5 tomas.

**Consistencia:** sólida, semisólida, líquidas.

**Temperatura:** de acuerdo a las preparaciones

**DIETA HIPOSODICA.** Indicada para pacientes con afecciones cardíacas, hipertensión arterial neuropatías  
Con retención de sodio y ascitis.

**ALIMENTOS QUE LO INTEGRAN:**

**Leche:** no más de 2 tazas, quesillo, sin sal o dejarlo en agua de un día para otro para eliminar la sal.

**Huevo:** en cualquier tipo de preparación

**Carne.** Cualquier tipo o no más de 200 gramos.

**Tubérculos:** todos en cualquier tipo de preparación.

**Cereales:** todos en cualquier tipo preparación.

**Leguminosas.** Frescas, en cualquier tipo de preparación. Secas no más de 20gr.

**Pan** o galletas sin sal.

**Hortalizas:** Todas en cualquier tipo de preparación tipo de preparaciones aderezadas con limón.

**Aceites Naturales:** como ajo y perejil.

**Frutas:** cualquier tipo.

**Azúcar:** Miel mermeladas caseras.

**Aceites:**



**Mantequilla:** sin sal.

**ALIMENTOS NO PERMITIDOS:**

**Queso** de todo tipo.

**Embutidos:**

Conservas de sal o dulce.

**Productos de pastelería** que tengan polvo de hornear, condimentos tipo sal picante

**Mostaza, salsa** de tomate, alimentos disecados, mariscos, pescados seco, café

**VALOR NUTRITIVO.**

**Proteínas:** 11-14%.

**CHO:** 60-64%

**Grasas.**25-27% ,C,Na, 2-4 gramos.

**VCT.** 2300-2500 calorías.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

**Consistencia:** normal.

**Volumen:** normal.

**Temperatura** de acuerdo a las preparaciones.

**DIETA DE GIORDANO GIOVANETTI.**

Indicada a pacientes con insuficiencia renal.

**ALIMENTOS QUE L90 INTEGRAN.**

Pobres en proteínas con escaso contenido de sodio y potasio. Residuos normales.

### **VALOR NUTRITIVO.**

**Proteínas:** 4-6%.

**CHO:** 60-65%.

**Grasas:** 28-30%.

**VCT.:** 2000 calorías.

### **LIQUIDOS CONTROLADOS.**

**Cl,Na:** disminuido

**Cl, K:** controlado.

### **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS.**

**Consistencia.:** Normal.

**Volumen:** Normal o fraccionado.

**Temperatura:** Normal

**ALIMENTACIÓN ENTERAL.** Empleada en pacientes conscientes o inconscientes con dificultad de ingestión por vía oral ejemplo: Anorexia marcada, problemas neurológicos severos, traumatismo cráneo cefálico, estenosis esofágica, cáncer en vías digestivas altas. Son administrados por sondas naso gástrico, gastrostomía y yeyunostomía.

### **ALIMENTOS QUE LO INTEGRAN.**

Su selección depende del nivel de localización de la sonda.

### **VALOR NUTRITIVO.**

Se incrementa en forma progresiva, dependiendo de la necesidad individual del paciente y su tolerancia.

**Proteínas:** Depende de cada paciente.

**CHO:** Depende de cada paciente.

**Grasas:** Depende de cada paciente.

**VCT:** 800-1000

1500-1800

2000 calorías

**Volumen en Líquido:**

Esta de acuerdo con las calorías, no puede ser más de 1 cc por cada caloría.

**Características Físicas**

**Consistencia:** Líquida fluida para paso de sonda.

**Volumen:** fraccionado.

**Temperatura:** templada.

**DIETAS INDIVIDUALES.**

Son aquellas que deben ser preparadas en forma especial, para un paciente determinado, de acuerdo a su patología, su estado fisiológico y que no están contempladas en los regímenes tipo.

Entre ellas se encuentran los regímenes de prueba, dietas para ulceroso, dietas pobres en purinas, pobres en café calaminas. Con reducción de oxalato de calcio, fosfato de calcio pobre en colesterol

Regímenes progresivos para pacientes con gastronomía, pobre en gluten.

## **CAPÍTULO IV**

### **EQUIPAMIENTO BÁSICO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA**

#### **IV.I DEFINICIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA**

El servicio de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia debe contar con el equipamiento básico de acuerdo a la necesidad y complejidad de la estructura o Unidad Operativa de Salud y del servicio de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia.

El equipamiento recomendable será de material inoxidable de primera calidad y larga durabilidad, de fácil limpieza, no poroso, no inflamable, no oxidable y la instalación de los equipos cumplirá con las normas de bioseguridad y serán objeto de mantenimiento, readecuación y cambio permanente para estar acorde a los requerimientos y exigencias de la tecnología moderna.

#### **IV.II CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES DEL EQUIPO**

- La movilidad es un hecho importante para una cocina funcional. Un equipo móvil o portátil se utilizará hasta donde sea posible. Las ruedas hacen más ligero el trabajo de las mujeres empleadas y facilitan los procedimientos de limpieza.
- El acero inoxidable no obstante que su costo inicial es mayor que el del hierro galvanizado, es más duradero y más fácil de limpiar. No se oxida ni se estropea y por consiguiente es más económico y satisfactorio para el uso constante.
- El empleo del aluminio y del magnesio de gran resistencia estructural en el equipo móvil hace posible la reducción de peso.

- Las ollas al vapor recubiertas y los cazos de vapor simplifican los procedimientos de limpieza.
- Para evitar los accidentes los mostradores tendrán los bordes redondeados hasta donde sea posible.
- Los cajones tendrán roturas o hendiduras que sirvan como fuente de desarrollo de bacterias.

#### **IV.III PLANILLAS QUE SE MANEJAN EN EL SADH.**

##### **Total de raciones servidas**

En este formulario se especifican las diferentes tipos de dietas con los que se trabaja en el hospital. En el mismo se anotan el desayuno, almuerzo y merienda de pacientes y el desayuno, almuerzo, merienda y cena del personal.

La sumatoria de cada una de las dietas debe coincidir tanto horizontal como verticalmente en las tres comidas. Es decir, se suman todos los desayunos, almuerzos y meriendas correspondientes a las áreas de internación.

Se envían 3 copias, una para el Dpto. de contabilidad, otro para el economato y no de archivo para el departamento de alimentación.

##### **Parte diario de alimentación; Form. 331**

En el parte diario anotamos el total de desayuno, almuerzo, merienda y cena del personal y el total de raciones servidas de enfermos. Este parte diario es enviado al departamento de estadística.

##### **Pedido de dietas**

Elaborado por la auxiliar de enfermería de cada servicio, es enviado al departamento de alimentación junto a una copia. En este formulario se encuentran los diferentes tipos de dietas que se usan en este hospital.

Es entregado al departamento de alimentación en una original y copia, cada auxiliar de enfermería lo elabora de acuerdo a las áreas.

### **Prescripción y pedidos de formulas para nutrición enteral**

Este formulario sirve para el pedido de formulas especiales.

### **Registro de administración de formulas nutrimentales**

Se registra en este formulario las formulas especiales deseadas, especificando las cantidades, el número de tomas, nombre del paciente, número de camas y servicios. En este mismo formulario se registra la supervisión del profesional nutricionista.

### **Total de dietas a prepararse en la central de producción**

Se entrega al guardalmacén, con copia para el departamento de alimentación. Sirve para facilitar el conteo general de dietas.

### **Calculo de ración por día (pacientes/personal).**

Se totalizan todas las raciones (desayuno, almuerzo y merienda), se suman estos valores y se dividen para tres, lo mismo se realiza con la del personal, se suman desayunos, almuerzos, meriendas y cenas y se dividen para tres, luego se suman los resultados tanto de pacientes/personal mas la colación, se multiplican por dos que son \$2 destinados por persona siendo el resultado la ración por día.

### EQUIPAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN POR NIVELES DE COMPLEJIDAD

CENTRO DE SALUD HOSPITAL	HOSPITAL CANTONAL O PROVINCIAL	HOSPITAL ESPECIALIZADO O DE ESPECIALIDADES
<b>OFICINA CENTRAL DEL PROFESIONAL NUTRICIONISTA LÍDER DEL EQUIPO</b>		
Mobiliario y equipamiento que permita el desarrollo de todas las funciones  Computadora	Mobiliario que permita el desarrollo de todas las Funciones Sistema de telecomunicaciones, conectado con las zonas de trabajo Computadora e impresora Calculadora	Mobiliario que permita el desarrollo de todas las Funciones Sistema de telecomunicaciones, conectado con las zonas de trabajo Computadora e impresora Calculadora
<b>COCINA DE DIETAS</b>		
Estará ubicada dentro de la misma CENTRAL DE PREPARACIONES	Mesones con llaves de agua caliente y fría Unidades de Cocción Equipo de trabajo mecánico (batidora, licuadora, extractor de jugos) Balanza dietética Unidades de Refrigeración	Mesones con llaves de agua caliente y fría Unidades de Cocción Equipo de trabajo mecánico (batidora, licuadora, extractor de jugos) Balanza dietética Unidades de Refrigeración Sartén Volcable Horno convector

## EQUIPAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN POR NIVELES DE COMPLEJIDAD

CENTRO DE SALUD HOSPITAL	HOSPITAL CANTONAL O PROVINCIAL	HOSPITAL ESPECIALIZADO O DE ESPECIALIDADES
<b>CENTRAL DE PREPARACIONES</b>		
<p>Mesones de trabajo mesones provistos de fuentes de agua caliente y fría unidades de frío (congeladores, refrigeradores, etc.) suficientes Cocina con quemadores industriales y parrilla o plancha Hornos industriales Campana extractora Licuadora</p>	<p>Procesadora de vegetales o máquina universal Balanza de hasta 25 Kg Peladora de papas Freidora Marmitas Baño de María Cortadora de Verduras En caso que la compra de carne se realice en medias reses o en cuartos, se debe contar con: Mesones y mesas Picador de carne Sierra cortadora eléctrica Balanza Recipientes para diversos usos Toma de agua fría y caliente</p> <p><b>COCINA DE DIETAS</b> Mesones con llaves de agua caliente y fría Unidades de Cocción Equipo de trabajo mecánico (batidora, licuadora, extractor de jugos) Balanza dietética Unidades de Refrigeración</p>	<p>Procesadora de vegetales o maquina universal Balanza de hasta 25 Kg Peladora de papas Freidora Marmitas Baño de María Cortadora de Verduras En caso que la compra de carne se realice en medias reses o en cuartos, se debe contar con: Mesones y mesas Picador de carne Sierra cortadora eléctrica Balanza Recipientes para diversos usos Toma de agua fría y caliente</p> <p><b>COCINA DE DIETAS</b> Mesones con llaves de agua caliente y fría Unidades de Cocción Equipo de trabajo mecánico (batidora, licuadora, extractor de jugos) Balanza dietética Unidades de Refrigeración Sartén Volcable Horno convector</p>



### EQUIPAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN POR NIVELES DE COMPLEJIDAD

CENTRO DE SALUD HOSPITAL	HOSPITAL CANTONAL O PROVINCIAL	HOSPITAL ESPECIALIZADO O DE ESPECIALIDADES
<b>ÁREA DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN</b>		
El equipamiento para la distribución de comida al cliente interior y externo debe asegurar óptimas condiciones de higiene, presentación y temperatura.	El equipamiento se adecuará el sistema de distribución sea centralizado, descentralizado o mixto para asegurar un cumplimiento óptimo.	El equipamiento se adecuará al sistema de distribución sea centralizado, descentralizado o mixto para asegurar un cumplimiento óptimo.
<b>COMEDOR DE PERSONAL</b>		
Mobiliario y equipo de acuerdo a las necesidades.	Mobiliario y equipo de acuerdo a las necesidades	Mobiliario y equipo de acuerdo a las necesidades
<b>ESTACIÓN DE VAJILLA</b>		
Fregadero pozo profundo con agua fría y caliente Mesas y estantes de escurrimiento	Fregadero de doble pozo profundo con provisión de agua fría y caliente Mesas y estantes de escurrimiento lavadora de vajilla	Fregadero de doble pozo profundo con provisión de agua fría y caliente Mesas y estantes de escurrimiento lavadora de vajilla

## CAPÍTULO V

### EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL USUARIO

#### V.I DEFINICIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

El estado nutricional de un individuo es la resultante final del balance entre ingesta y requerimientos de nutrientes. La evaluación del estado nutricional debe incluir: historia clínica y dietética.

Existen varios modelos de representar la composición corporal del cuerpo; el modelo químico, el cual divide al cuerpo en grasas, proteínas, carbohidratos, agua y minerales; el modelo anatómico donde se hace referencia el tejido adiposo, al músculo, a los órganos, huesos y otros tejidos. Otros modelos dividen al cuerpo en dos componentes de la masa grasa (a la cual se hace referencia como porcentaje de grasa corporal) y la masa grasa, está última tiene varias definiciones siendo la más utilizada la que se refiere a todo el tejido corporal que no es grasa.

**Peso.-** Es la medida de la masa corporal de una persona.

#### **Equipo**

- ✓ Balanza de adultos o fija en kg para niños de 24 a 60 meses de edad y para embarazadas.
- ✓ Balanza pesa bebé de plato, par niños de 0 a 24 mese de edad.
- ✓ Romanilla para pesar a recién nacidos.
- ✓ Balanza tipo reloj o Salter para niños de 0 a 24 meses a ser usada en visita domiciliaria.
- ✓ Pañales en cantidad suficiente o papel para poner sobre el plato de la balanza.

**Talla.-** Mide el crecimiento longitudinal o esquelético de una persona.

**Equipo**

- ✓ Tallímetro incorporado a balanza.
- ✓ De no disponer de este instrumento se necesita.
- ✓ Una cinta métrica.
- ✓ Una escuadra mediana.
- ✓ Cinta adhesiva.
- ✓ Una plomada, piedra amarrada a una cuerda o similar.

**V.II PROCEDIMIENTOS A UTILIZARSE EN LA EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL.**

**TÉCNICA PARA PESAR**

**Para niños de 24 a 60 meses o de más de 15kg.**

- ✓ La balanza debe estar sobre piso firme, colocada de tal manera que permita la lectura al antropometrista (no colocar contra la pared ya que se dificulta la lectura).
- ✓ De ser posible, la balanza debe tener en su base un papel en que esté dibujada la silueta de los pies.
- ✓ Verifique que la balanza esté calibrada cero.
- ✓ Explique al niño y/o a su madre el procedimiento a realizarse para obtener la colaboración necesaria.
- ✓ Indique al niño que se desvista y que se quede solamente con la ropa interior.
- ✓ Solicite al niño que se coloque sobre la silueta de los pies de la balanza, en posición firme con la cabeza erguida y con los brazos extendidos a lo largo del cuerpo.

- ✓ Tome el peso y anote con números claros en gramos o en kilos y gramos ej. 14.500g o 14.5kg. en la historia clínica única form. 028/88-02<sup>a</sup>/89.
- ✓ Retire al niño de la balanza e indique que se vista.
- ✓ Calibre la balanza a cero.

En caso de no colaborar el niño por la toma de peso se debe hacer lo siguiente:

- ✓ Calibre la balanza a cero.
- ✓ Solicite a la madre que se quite los zapatos y suba a la balanza.
- ✓ Tome el peso de la madre y anote en un papel.
- ✓ Solicite a la madre que desvista al niño y que lo deje únicamente en ropa interior.
- ✓ Pida a la madre que se quite los zapatos y suba a la balanza con su niño en los brazos.
- ✓ Realice la lectura del peso.
- ✓ Efectúe la resta de los pesos (el de la madre con su niño en brazos y el de ella sola); la diferencia corresponde al peso del niño.
- ✓ Anote el peso en gramos o en kilos y gramos, ej. 14.500g o 14.5kg en la HCU form. 028/88 y 028<sup>a</sup>/89.

### **Para embarazadas**

- ✓ La balanza debe estar sobre el piso firme, colocad de tal manera que permita la lectura del observador (no colocar contara la pared ya que se dificulta la lectura).
- ✓ De ser posible, la balanza debe tener en su base un papel en que esté dibujada la silueta de los pies.
- ✓ Verifique que la balanza esté calibrada a cero.

- ✓ Indique a la señora que se quite la ropa y se quede solamente con la ropa interior. Si en la unidad de salud dispone de batas, dar a la madre para que la ponga.
- ✓ Pida a la señora que se quite los zapatos y suba a la balanza.
- ✓ Tome el peso moviendo las pesas deslizantes por la barra de medición.
- ✓ Anote el peso en kilos y en gramos, ej. 54.5kg. en HCU form. 031/88.
- ✓ Indique a la madre que baje de la balanza.
- ✓ Calibre la balanza a cero.

**Para niños de 0 a 60 mese en visita domiciliaria si se usa romanilla o balanza tipo reloj o salter.**

### **Romanilla**

- ✓ La romanilla se usa para pesar a recién nacidos.
- ✓ Coloque en el soporte al RN. Acostado boca arriba.
- ✓ Tome la romanilla del gancho superior de la misma y levántela a la altura de los ojos.
- ✓ Realice la lectura del peso y baje la romanilla.
- ✓ Tome al niño y entregue a su madre para que lo vista
- ✓ Anote el peso en el formulario correspondiente.

### **Balanza Tipo Salter**

- ✓ La balanza tipo reloj o salter se usa para pesar a niños de hasta 25kg.
- ✓ Busque un sitio donde pueda colocar la balanza, puede ser una viga, un árbol, una barra o un palo de escoba sosteniendo en los hombros de 2 personas.

- ✓ Cerciórese de que el soporte donde va a colgarse la balanza esté seguro para evitar caída del niño.
- ✓ Coloque la balanza en el soporte.
- ✓ Calibre la balanza a cero.
- ✓ Explique al niño y/o a su madre el procedimiento a realizarse para obtener la colaboración necesaria.
- ✓ Indique al niño que se desvista y que se quede solamente con ropa interior.
- ✓ Coloque el calzón de la balanza salter, para esto, la madre toma al niño por las axilas y el antropometrista introduce sus manos por las aberturas para las piernas y toma al niño de los pies colocándole el mencionado calzón y asegurándose que las tiras del mismo queden delante del niño.
- ✓ Levante suavemente al niño y por las tiras del pañal (colocadas por delante del niño) cuelgue en el gancho de la balanza.
- ✓ Realice la lectura del peso y anote en el formulario correspondiente.
- ✓ Tome al niño y entregue a su madre para que lo vista.

### **V.III TÉCNICA PARA DETERMINACIÓN DE LA TALLA**

#### **Para niños de 0 a 24 meses**

- ✓ Explique el procedimiento a la madre.
- ✓ Solicite a la madre que retire los zapatos y el exceso de la ropa (sacos, gorras, pantalón).
- ✓ Coloque al niño en el paidómetro recostado de espalda.
- ✓ Pida a la madre que mantenga firmemente la cabeza del niño pegada al tablero superior del Paidómetro tratando de mantener el plano de Frankfurt perpendicular al plano horizontal del Paidómetro y al vez los hombros junto a la base del paidómetro.

- ✓ Con la mano izquierda estire las piernas del niño evitando la flexión de las rodillas con la mano derecha aproxime el tope móvil hasta topar este con las plantas de los pies del niño.
- ✓ Realice la medición y anote con números claros los datos en la Historia Clínica form. 028/88 y 028<sup>a</sup>/89
- ✓ Si la lectura no corresponde a cifras exactas en centímetros hasta con un decimal. Ej 103.3 cm.

### **Para niños de 24 a 60 meses**

Va a utilizar el tallímetro

- ✓ Explique el procedimiento al niño o a la madre.
- ✓ Solicite al niño que se saque los zapatos y se pare sobre el dibujo de la silueta de los pies, con la cabeza erguida, mirando de frente (plano de Frankfurt) y con los brazos extendidos pegados a los muslos.
- ✓ Baje el carbón del tallímetro y realice la lectura.
- ✓ Anote con números claros los datos, en la HCU form. 028/88 y 028Aa/89.
- ✓ Si la lectura no corresponde a cifras exactas en centímetros anote las cifras que observa en el tallímetro en centímetros hasta con un decimal ej. 108.1 cm.

Va a utilizar cinta métrica fija a una pared.

- ✓ Fije la cinta métrica a una pared con cinta adhesiva en forma completamente vertical, iniciando la numeración desde el piso hacia arriba, ayúdese con una plomada.
- ✓ En un papel dibuje la silueta de los pies y fíjela al piso con cinta adhesiva, inmediatamente junto a la cinta métrica.
- ✓ Explique el procedimiento al niño o a la madre.

- ✓ Que el niño se saque los zapatos y se pare sobre la silueta de los pies, con la cabeza erguida mirando al frente, la espalda pegada a la pared y brazos extendidos pegados a los muslos.
- ✓ Coloque la escuadra de forma que los bordes vertical y horizontal contacten con la cabeza del niño y la pared.
- ✓ Si el niño tiene abundante cabello realice ligera presión sobre el mismo para que la medida exacta.
- ✓ Realice al niño y sin mover la escuadra realice la lectura.
- ✓ Anote con números claros los datos en la HCU form. 028/88 y 028<sup>a</sup>/89. si la lectura no corresponde a cifras exactas en centímetros anote las cifras que observa en la cinta métrica en centímetros hasta con un decimal. Ej. 105.3cm.

**Nota:**

Ya sea que la medición la realice en tallímetro o con cinta métrica fija a la pared, si tiene alguna duda referente al dato obtenido repita la medición y registre el dato correcto.



## **CAPÍTULO VI**

### **EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE NUTRICIÓN**

#### **VI.I DEFINICIÓN**

Los estudios tipo conocimientos, actitudes y prácticas, han sido utilizados en diversos temas de salud y consideran como la base fundamental de los diagnósticos para ofrecer información a instituciones u organizaciones responsables de la creación, ejecución y evaluación de programas de promoción de salud y nutrición. Permiten elaborar un diagnóstico sobre la situación de grupos humanos, así como identificar los conocimientos, actitudes y prácticas relacionados con la alimentación y nutrición de la población estudiada.

Entre las funciones del nutricionista dietista esta la asistencia ambulatoria en un centro médico o consulta privada que permita valorar la dieta del paciente, detectar y corregir los posibles desequilibrios, explicando los cambios necesarios en sus hábitos alimentarios y reeducando al paciente en sus sucesivos controles para tal efecto sirven los cuestionarios que facilitan la información del usuario. De esta forma, con la evaluación de conocimientos, el nutricionista puede ofrecer una alimentación oportuna, adecuada, equilibrada y adaptada a la patología de los usuarios o hospitalizados cumpliendo con los procesos de buenas prácticas de manufactura, ofreciendo la seguridad e inocuidad de los alimentos y formulas lácteas encaminadas a la pronta recuperación de nuestros usuarios.

Todas las encuestas o recordatorios son métodos indirectos de medir el estado nutricional de los individuos y tienen gran utilidad en el área de la

investigación y de la evaluación de procesos en los servicios de salud tanto públicos como privados.

## **VI.II CONOCIMIENTOS SOBRE LA CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

### **EL PESCADO CONSERVACIÓN EN CRUDO**

La conservación del pez después de ser pescado es de mucha importancia para su distribución y comercialización, pues se debe recorrer distancias importantes hasta que el pescado llega al comercio o a la mesa del consumidor.

#### **FRESCOS**

Para la conservación del pescado fresco, desde que se pesca hasta su exhibición y consumo, una vez extraído o capturado, el pescado debe ser acondicionado en las bodegas de los barcos pesqueros con hielo molido o hielo en escamas, esta hace que el pescado se enfríe, pero no se congele. Una vez en tierra, se los dispone en cajones o en envases, distribuyendo el hielo por debajo y por encima. Cuando el pescado llega a la pescadería se lo almacena en cámaras de frío, pero sin congelarlo. Luego se lo exhibe en las góndolas de los comercios. También acondicionados con hielo en escamas o molido. Luego el consumidor debe conservarlo en el refrigerador hasta prepararlo en la cocina sabiendo que el tiempo de conservación en fresco es ilimitado.

#### **CONGELADO INTERFOLIADO**

Describimos lo que se denomina interfoliado y congelado como un sistema de congelación que permite que, por un tiempo prolongado, se conserven pescados almacenados en cámaras frigoríficas o en el freezer

doméstico. Este sistema permite la utilización inmediata del pescado, esto es posible gracias a la condición de interfoliado. Esto es que cada pieza del pescado es separada mediante una lamina plástica o sea el pescado o el filete se encuentra separado entre sí. Esto hace que no se peguen, ya que al tirar de la punta del nylon que los separan los pescados o filetes quedan sueltos. Así, usted puede utilizar la cantidad de pescado que necesita y el resto que queda en un bloque debe volver a guardarse en el freezer lo antes posible.

### **CONGELADO A BORDO**

La congelación de pescados es lo que permite que se conserven grandes cantidades de pescado ya que el tiempo de conservación es prolongado, lo cual permite almacenarlos cuando abunda, cuando escasean o cuando hay prohibición de pesca, usted puede disponer de estos peces a costos accesibles en su consumo. El congelado más preciado u óptimo es el que se practica a bordo de los barcos al instante después de la pesca, lo que imposibilita el deterioro del pescado. Por lo general, las cajas llevan una leyenda que dice “congelado a bordo”, cuando usted utiliza este tipo de pescado congelado a instantes de ser capturados notará realmente el sabor delicioso del pescado fresco y la seguridad de que el pescado esta en óptimas condiciones de consumo.

### **LECHE SU VALOR NUTRITIVO - COMPOSICIÓN**

La leche es por excelencia un alimento del crecimiento, su composición varía de acuerdo a:

- La raza del animal
- Edad
- Salud
- Alimentación

## ➤ Estación

La leche completa de vaca contiene numerosos principios nutritivos, con excepción del hierro y vitamina C. Es el único producto de origen animal de contenido alcalino, proporciona proteínas de excelente valor biológico ricas en aminoácidos de crecimiento casi íntegramente asimilables por el organismo humano.

La proteína más abundante, representada es la caseína, la leche es también rica en grasa (nata), que constituye el soporte de las vitaminas liposolubles A y D.

Los glúcidos de la leche están representados por la lactosa que en el momento de la digestión se divide en glucosa y galactosa.

La originalidad de este alimento reside particularmente en su importante contenido de calcio, elemento esencial para la formación del esqueleto además la leche proporciona una cantidad casi equivalente de fósforo (la relación calcio/fósforo de 1,39).

Esta relación óptima permite una buena absorción y utilización de ambos minerales.

La leche contiene además potasio, cloruro de sodio, vitaminas A y B12, D la cual está presente sobre todo en la leche de verano, la vit. C se destruye al contacto con el aire o mediante ebullición y pasteurización.

## **CARNES Y SU IDENTIFICACIÓN**

La palabra carne en su más amplia expresión significa cualquier alimento tomado para nutrirse. Sin embargo, en el uso común, el término se

refiere a aquellas partes de los animales que se usan como alimento, carne se refiere a la parte comestible de las reses, aves, ovejas y cerdos.

En el mundo el 25 % del aporte de la proteína de la dieta proviene del ganado, el 69 % de la proteína de la dieta es de origen animal. Para mantener este alto consumo de carne se alimenta al ganado con más del 90 % de las proteínas vegetales que el hombre podría consumir directamente.

## **COMPOSICIÓN**

La carne contiene del 15 al 20 % de proteínas, las proteínas de la carne igual que las de los huevos y la leche son de alta calidad. El contenido graso de la carne, que varía del 5 al 40 %, depende del tipo y la raza del animal, de su alimentación y edad. Las calorías procedentes de las carnes varían según el contenido de grasa. El hígado es una fuente especialmente rica en hierro y una fuente concentrada importante de vitamina A. Las carnes son fuentes excelentes de niacina, riboflavina y tiamina. El puerco es más rico en tiamina que la carne de res. Las carnes magras son deficientes en ácido ascórbico. El contenido de agua de la carne magra es de aproximadamente de 75 %.

## **ALMACENAMIENTO DE LA CARNE**

Las células de la carne cruda continúan parte de los procesos del animal vivo. Los cambios metabólicos que se llevan a cabo en las células del tejido de la carne dependen de la temperatura. Entre más baja se mantenga ésta, más lentas son las reacciones, la carne se puede conservar por más tiempo a bajas temperaturas lo cual hace más lenta la multiplicación de las bacterias sobre la superficie de la carne. El alto porcentaje de agua en la carne fresca favorece la multiplicación

bacteriana y es una de las razones por las que la carne se descompone tan fácilmente. La carne fresca debe cocinarse en los 3 o 4 primeros días de la fecha de su adquisición. La carne molida se descompone con facilidad debido a que al molerla aumenta enormemente el área superficial que contaminan los microorganismos. El congelamiento de la carne cruda desnaturaliza la proteína aún bajo las mejores circunstancias, el descongelamiento seguido de una nueva congelación aumenta el deterioro.

Las células de la carne cocida están realmente muertas, aún así se debe utilizar dentro de los primeros cuatro días debido a que, la carne cocida también se descompone fácilmente, éstas se deben enfriar inmediatamente y luego refrigerarse.

## **HUEVOS**

Son de alto valor nutritivo por su contenido de proteína, aunque tiene los mismos inconvenientes de la leche, es decir el peligro de su procedencia, pues son innumerables las enfermedades que en nuestros días afectan a los animales. Son utilizados en variedad de preparaciones en las cuales pueden cumplir funciones como:

- ▶ Emulsificantes (mayonesa)
- ▶ Agentes gelantes (flanes)
- ▶ Material de cubierta (croquetas)
- ▶ Espesante (tortas)

## **CAMBIOS DURANTE EL ALMACENAMIENTO**

Durante el almacenamiento, los huevos pasan por una serie de cambios. Las celdas de aire se agrandan debido a la pérdida de humedad. Desde

el punto de vista de mantener la calidad, es más importante la pérdida del bióxido de carbono porque permite que la clara de huevo se haga más alcalina, el ph de la clara se eleva desde aproximadamente 7.6 en un huevo fresco, hasta 9.0 a 9.7 en un huevo de varios días. La clara se hace más delgada por lo que se extiende mas cuando el huevo se rompe. Una razón para el adelgazamiento de la clara de huevo es que la elevación en el ph cuando el huevo pierde CO<sub>2</sub> permite que se rompa el complejo electrostático entre la lisocina con la ovomucina y se produce el adelgazamiento y la yema se aplana.

## **MANEJO DE LOS HUEVOS PARA MANTENER LA CALIDAD**

Los huevos deben mantenerse en un lugar fresco, el almacenamiento de los huevos en un lugar cerrado retarda la pérdida de humedad y de bióxido de carbono, igual al sumergir los huevos en una solución de vidrio soluble (silicato de sodio) los huevos así tratados y almacenados en un lugar fresco se mantienen de 4 a 6 meses y pueden ser de mejor calidad. Una vez que a un huevo se le rompe el cascaron, el contenido se contaminará severamente y las defensas naturales del huevo ya no son capaces de enfrentarse a los microorganismos. Los huevos fuera del cascaron son muy perecederos, siempre deben mantenerse en refrigeración y usarse lo más pronto posible.

## **CEREALES Y SUS DERIVADOS**

La mejor parte del consumo de carbohidratos y cerca del 30 % del contenido dietético de una dieta promedio la proporciona los alimentos provenientes de cereales. Los cereales más importantes son: trigo, avena, arroz, cebada y lenteja.

Los cereales son fuentes principalmente de carbohidratos pero contienen cantidades considerables de proteínas, (cerca de 6% en el arroz, 12% en

la avena y trigo) debido a que se consumen grandes cantidades de productos a base de cereales lo anterior puede constituir una proporción bastante grande de la ingestión total de proteínas. También contienen grasas (alrededor del 1.5% en el trigo cerca de 5% en la avena). Los cereales contienen cantidades consideradas de vitamina del complejo B aunque como es evidente la cantidad de dichas vitaminas presentes en los productos fabricados a partir de cereales depende en gran parte del grado en que ha sido separada las diversas partes del grano en el proceso de la molienda.

La avena, es rica en grasa (9%), fibra (6.5%) y elementos minerales y su contenido en proteína (11%) es muy elevado, tiene un valor energético alrededor de 1580 kcal/100gr.

El maíz, contiene niacina pero está unida a la hemicelulosa y no puede ser aprovechada por el cuerpo cuando se consume el maíz, el triptofano que es otro aminoácido esencial, puede ser convertido por el cuerpo en niacina pero está presente sólo en pequeñas cantidades.

El arroz, de todos los cereales es el más bajo en contenido de proteína, grasa y minerales por lo que difícilmente se puede considerar como un elemento nutritivo. Muchos de los nutrientes del arroz se pierden cuando se quitan las capas exteriores y el germen, el arroz pulido contiene 85% de almidón y 7% de proteína.

## **FRUTAS**

Las frutas y hortalizas constituyen una parte importante, de la dieta se las considera generalmente como alimentos “buenos”. Así mismo son importante fuentes de vitamina C, ácido fólico y fibra, pero no son ricas en otros nutrientes.



## **VALOR NUTRITIVO DE LAS FRUTAS**

- La mayoría de las frutas contienen principalmente agua.
- La importancia de las frutas radica en que son fuente de vitamina C y fibra.
- Algunas de las frutas contienen vitamina A y minerales, pero a pesar de su dulzura la fruta sólo contribuye con cerca del 5% del contenido de energía.
- Las fibras que contienen las frutas es en forma de celulosa, hemicelulosa y pectina.
- Cerca del 10% de la fibra proviene de las frutas.

## **ALMACENAMIENTO**

- Cuando se almacenan las frutas, tiene lugar una pérdida progresiva de vitamina C y tiamina pero como sólo está presente en pequeñas cantidades la pérdida no tiene importancia desde el punto de vista de la nutrición.
- La fruta enlatada es buena fuente de vitamina C, de tiamina y caroteno, es decir que no se reducen sus contenidos con el enlatado.
- Las frutas congeladas conservan la mayor parte de vitamina C durante el proceso de congelación y el almacenamiento.
- Las frutas no son atractivas para las bacterias debido a su acidez y falta de proteínas, pero el crecimiento de los mismos tiene lugar con facilidad cuando está en contacto por mucho tiempo con el ambiente.

## **HORTALIZAS**

La palabra hortaliza se utiliza para designar a una planta o parte de la misma, incluye un amplio conjunto de plantas:

- § Planta de hojas (col y lechuga)
- § Raíces y tubérculos (zanahorias y papa)
- § Flores (coliflor, brócoli y alcachofa)
- § Frutas (tomates, pimientos, berenjenas y pepinos)

## **VALOR NUTRITIVO DE LAS HORTALIZAS**

- ▶ Las hortalizas verdes, de hojas y la papa son buenas fuentes de vitamina C.
- ▶ Las legumbres son buenas fuentes de proteína
- ▶ Las hortalizas a semejanzas de las frutas están compuestas principalmente de agua, de 15 a 20% de vitamina A, tiamina, niacina y minerales como el calcio y el hierro, tienen el 10% de proteínas y proporcionan cerca de la mitad de la fibra.

## **ALMACENAMIENTO**

La mayor parte de las hortalizas duras se almacenan por largos períodos después de haber sido cosechada, ejemplo:

- La papa se deteriora lentamente y se conserva en buenas condiciones por meses.
- Otras hortalizas tienen períodos más cortos por ejemplo el brócoli se cosecha mientras la planta está todavía en proceso de desarrollo y debe consumirse antes de que abran las flores.

## **LEGUMINOSAS**

A este grupo pertenecen todos los granos que crecen en vainas en toda su variedad según su color y tamaño.

Contiene entre 50% y 60% de hidratos de carbono, también contienen grasas, pero son importantes por su contenido proteico (20%). Algunas

leguminosas son limitadas de aminoácidos como la metionina y cistina, los que pueden ser complementados con proteínas provenientes de los cereales y de los alimentos de origen animal. Son buenas fuentes de vitaminas del complejo B y de hierro, por tener similar valor nutricional se incluyen a este grupo las oleaginosas como nueces, maní, aceitunas.

## **COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO**

Como grupo, las leguminosas contienen aproximadamente 2 veces más proteínas que los cereales, la soya contiene mayor contenido de proteína que la mayoría de las leguminosas, las leguminosas son mejores como fuente de los aminoácidos esenciales isoleucina, fenilalanina, trionina y valina. Su alto contenido de lisina, (un aminoácido esencial muy escaso en los cereales) hace que las leguminosas constituyan un buen alimento para acompañar a los cereales en las preparaciones alimenticias, esta es la razón por la cual los frijoles y el arroz o frijoles y maíz son combinaciones nutritivas.

## **COCCIÓN Y RENDIMIENTO DE LAS LEGUMINOSAS**

La cocción gelatiniza el almidón, altera la textura y mejora el sabor, de ésta manera se logra que las leguminosas se hagan apetecibles. Las leguminosas fijan agua al coserse y aumentan su volumen 2 a 3 veces. Los frijoles secos, debido a su bajo contenido de humedad se cuecen más rápido si previamente se los remoja en agua, y captan agua dependiendo de la temperatura. El remojo a temperatura de 60° C, aumenta la pérdida de calcio, Mg, tiamina, riboflavina y niacina, es por esto que si se opta por remojarlos un tiempo breve en agua caliente o hirviendo (1 hora antes del cocimiento), los frijoles deben cocinarse en el agua en que se remojaron para de este modo conservar las vitaminas y

minerales solubles en agua, así se obtendrá un producto tan bueno como los remojados durante toda la noche en agua fría.

La adición de carbonato al agua de remojo y cocimiento acortará el tiempo de cocción, la cantidad es de 1/8 cucharadita por taza de frijoles, esta cantidad de carbonatos no tiene efectos sobre la pérdida de tiamina durante el cocimiento y la cantidad de frijoles cocidos es casi tan buena como sin ella.

Sofreir los frijoles de soya secos en aceite durante 10 minutos, disminuye el tiempo de cocción más que cuando se añade carbonato al agua de cocimiento y la retención de tiamina es mayor y el sabor es mejor.

## **ALMACENAMIENTO ADECUADO DE LOS ALIMENTOS**

Para conservar bien los alimentos, es necesario seguir las siguientes normas:

- No almacenar alimentos en recipientes que se hallan utilizado anteriormente para guardar sustancias poco confiables para la salud.
- Mantener los alimentos tapados, mientras se almacenan y alejados de sustancias químicas como insecticida y productos para la limpieza doméstica
- Es importante recordar que las personas (aún cuando parezcan limpias), y otros elementos que pueden ensuciar los recipientes y alimentos , deben evitar el contacto con los mismos evitando toser o estornudar cerca de ellos y también evitar tocarse la nariz, boca, cabello o cualquier cosa que pueda estar sucio, mientras se preparan los alimentos.

- Mantener los alimentos alejados de insectos, plagas, animales, polvo.

Las bacterias, mohos y parásitos pueden contaminar un alimento de diferentes maneras, entre ellas tenemos:

- A través del suelo y del agua en los que se cultivan
- A través de la manipulación en el momento de la recolección o durante el procesamiento, la comercialización o almacenamiento.
- Por medio de las manos contaminadas con materia fecal de origen humano o animal, debido a la presencia de moscas, ratas y otras plagas o a través de la contaminación del aire o del agua.

## **MANTENER LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS ADECUADAS**

Si se mantienen los alimentos fríos, las bacterias proliferan más lentamente. Todos los alimentos perecederos, en especial carnes, aves de corral y pescados, deben almacenarse en un lugar fresco hasta el momento de cocinarlos o comerlos.

Si los alimentos están crudos o fríos, deberán comerse tan pronto como se saquen del lugar de almacenamiento, el mejor lugar para almacenar casi todos los alimentos frescos es en un refrigerador o congelador, si esto no es factible deberán almacenarse en el lugar más fresco posible dado que las bacterias necesitan humedad para multiplicarse, los alimentos secos, leguminosas, nuez, pan y cereales crudos, corren menos riesgos y pueden mantenerse a temperatura ambiente.

Las frutas secas y los vegetales vivos, mantienen sus procesos de vida durante el almacenamiento frío, algunos alimentos son dañados por las bajas temperaturas del refrigerador. Los tomates verdes no maduran si

se los enfría a bajas temperaturas, cuando los alimentos son llevados de un cuarto refrigerado a un cuarto caliente y húmedo, las humedades depositan en su superficie y se degenera más rápidamente que el alimento seco. Las frutas deben encontrarse en estado apropiado de madurez para su mejor vida de almacenamiento, las condiciones para el almacenamiento de frutas frescas y hortalizas son bastantes bien conocidas. Sin embargo, está siendo desarrollada nueva tecnología, por ejemplo el almacenamiento de manzanas en membranas flexibles. Con estas técnicas las frutas pueden ser mantenidas en mejor condición por grandes períodos de tiempo.

### **VI.III SANIDAD E HIGIENE**

#### **TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS**

Las toxiinfecciones alimentarias son enfermedades transmitidas por los alimentos al estar estos contaminados con microorganismos patógenos.

Las toxiinfecciones alimentarias generalmente se producen por una falta de higiene en algún punto de la elaboración o almacenamiento de los alimentos crudos o cocinados. Las más conocidas son las siguientes:

#### **SALMONELOSIS**

La salmonelosis es una infección alimentaria de distribución mundial por bacterias del género salmonera que habita en el intestino del hombre, animales vertebrados e incluso en insectos. También se pueden encontrar éstas bacterias en aguas residuales y contaminar cultivos de alimentos que se riegan con éstas aguas. Puede haber portadores sanos transmisores de la enfermedad sin manifestar síntomas.

Los productos que más están involucrados en poderse contaminar son los huevos, la carne, los pasteles y la leche. A las 24 o 48 horas de la

ingestión del alimento contaminado con salmonella, se puede presentar fiebre alta, dolor abdominal, diarrea, náuseas, vómitos e incluso la muerte en niños y ancianos o personas de bajas defensas.

Para evitar la salmonelosis es importante seguir estas recomendaciones:

- ▶ Lavado de manos del manipulador antes y después de la preparación de los alimentos, muy especialmente después de ir al servicio, manipular las basuras, al cambiar de alimentos (después de manipular uno crudo y pasar a otro cocinado) o ausentarse de la cocina por cualquier motivo.
- ▶ Conservación en frío de los alimentos.
- ▶ Tratamiento adecuado con calor de los alimentos.
- ▶ No utilizar huevos sucios o con cáscara rota
- ▶ No permitir la estancia de animales en ninguna de las dependencias de la cocina
- ▶ No utilizar los mismos instrumentos para la manipulación de los alimentos crudos y cocinados.

## **BOTULISMO**

El botulismo es una enfermedad producida por uno de los venenos naturales más activos que se conocen, la toxina del clostridium botulliniun bacteria que se encuentra presente sobre todo en el suelo. Para producir la toxina necesita que no haya aire, como ocurre con los recipientes herméticamente cerrados.

Ocurre lo contrario que en la estafilocosis, la toxina se destruye con la pasteurización, siendo necesarias temperaturas mayores para matar la bacteria.

En el 90% de los casos las conservas caseras son las responsables de esta intoxicación que cursan por un período de incubación de 12 a 32 horas, tras el cual se suceden síntomas nerviosos, con final mortal sino se trata adecuadamente.

Para evitar esta intoxicación se debe:

- ▶ Calentar más de 80° C las conservas vegetales caseras, para destruir las toxinas botulínicas.
- ▶ Conservación de las semiconservas en refrigeración.
- ▶ No consumir latas abolladas, abombadas o que desprenda olores o gases.

### **INTOXICACIÓN ESTAFILOCÓCICA**

Es una intoxicación muy extendida y relativamente frecuente. Es producida por entero toxinas (sustancias tóxicas naturalmente producidas por las bacterias) de estafilococos, bacterias que se encuentran en la piel y fosas nasales tanto de personas como animales.

Se calcula que un 30 a 35% de personas sanas lo portan. Cuando se presenta en el alimento se achaca a una manipulación deficiente, contaminándose el alimento al hablar o estornudar sobre él, por las manos sucias o con heridas o por la falta de higiene de los locales y utensilios.

A las 2 a 4 horas de la ingestión del alimento con la entero toxina, comienzan bruscamente los síntomas con náuseas, vómitos, dolor abdominal y diarrea, sin fiebre. También pueden parecer calambres musculares.

Algunas recomendaciones para evitar esta enfermedad son:

- ▶ Proteger las heridas de las manos con dediles o guantes impermeables
- ▶ Presentar los alimentos en mostradores dentro de vitrina convenientemente tapados o protegidos de toses, estornudos, etc.
- ▶ Evitar estornudar o hablar sobre los alimentos, así como tocarse la nariz mientras se está manipulando algún alimento.



## **VIII. HIPÓTESIS GENERAL**

El Rol de la Nutricionista Dietista en la Organización y Atención del Servicio de Alimentación y Dietética del “Hospital Básico San Andrés” del Cantón Flavio Alfaro – MSP. Año 2009, dependerá de la aplicación de programas nutricionales que consideren aspectos de socialización y difusión, de la capacitación permanente al personal del servicio, de la capacitación al usuario, y de la información y comunicación de los programas hacia la comunidad en general.

## **HIPÓTESIS ALTERNATIVA**

Mediante la Evaluación Integral del Servicio de Alimentación del “Hospital Básico San Andrés, del Cantón Flavio Alfaro”, se logrará identificar las deficiencias y falencias Administrativas de dicho Servicio.

## **IX. CONSTRUCCIÓN DE VARIABLES**

### **Hipótesis 1**

El Rol de la Nutricionista Dietista en la Organización y Atención del Servicio de Alimentación y Dietética del “Hospital Básico San Andrés” del Cantón Flavio Alfaro – MSP. Año 2009, dependerá de la aplicación de programas nutricionales que consideren aspectos de socialización y difusión, de la capacitación permanente al personal del servicio, de la capacitación al usuario, y de la información y comunicación del programa, hacia la comunidad en general.

### **Variable dependiente**

Rol de la Nutricionista Dietista en la Organización y Atención del Servicio de Alimentación.

### **Variable independiente**

Capacitación permanente del personal de servicio.

Capacitación al usuario

Información y comunicación de los programas a la comunidad en general.

### **Hipótesis Alternativa**

Mediante la Evaluación Integral del Servicio de Alimentación del “Hospital Básico San Andrés, del Cantón Flavio Alfaro”, se logrará identificar las deficiencias y falencias Administrativas de dicho Servicio.

### **Variable dependiente**

Determinación de los problemas nutricionales del paciente.

### **Variable independiente**

Evaluación Nutricional del paciente.

## **X. CONCEPTUALIZACIÓN DE VARIABLES**

### **Hipótesis 1**

#### **Variable dependiente**

Rol de la Nutricionista Dietista en la Organización y Atención del Servicio de Alimentación.

Esta variable determina el Progreso de la Organización llevando a cabo mejores resultados como la Atención del Servicio de Alimentación, tanto para el personal del Servicio como el Usuario del Hospital Básico San Andrés del Cantón Flavio Alfaro.

#### **Variable independiente**

Capacitación del personal del servicio.

Capacitación del usuario

Información y comunicación del programa a la comunidad en general.

Significa promover y difundir el Servicio de Alimentación, con la finalidad de las funciones que el Personal del Servicio tiene con el usuario.

### **Hipótesis Alternativa**

#### **Variable dependiente**

Determinar los problemas nutricionales del paciente.

Esta variable propicia intervención de la Nutricionista Dietista para mejorar el estado del paciente con una respectiva Dieta.

### **Variable independiente**

Evaluación Nutricional del paciente.

Con esta variable se va evaluar el estado nutricional en que se encuentra el paciente para la pronta recuperación en el Hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro.

## XI. OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

VARIABLES E HIPÓTESIS	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIÓN	INDICADOR	ESCALA DE MEDICIÓN
<p><b>HIPÓTESIS 1</b></p> <p><b>Variable dependiente</b></p> <p>Rol de la Nutricionista Dietista en la Organización y Atención del Servicio de Alimentación.</p> <p><b>Variable independiente</b></p> <p>Capacitación del personal del servicio. Capacitación del usuario Información y comunicación del programa a la comunidad en general.</p>	<p>Esta variable determina el Progreso en la Organización del Servicio de Alimentación y en la atención del Usuario del Hospital Básico San Andrés del Cantón Flavio Alfaro.</p> <p>Significa promover y difundir el Servicio de Alimentación, con la finalidad de las funciones que el Personal del Servicio tiene con el usuario.</p>	<p>-Aceptación de las dietas ofrecidas al usuario.</p> <p>-Aceptación del personal del hospital que se sirve alimentación.</p> <p>-Atención en consulta externa.</p> <p>-Participación y colaboración del personal del Servicio.</p> <p>-Participación y colaboración del Usuario del Servicio.</p>	<p>-Porcentaje de aceptación.</p> <p>-Porcentaje de aceptación de raciones servidas al personal que se sirve alimentos en hospital.</p> <p>-Número de atenciones del programa nacional de complementación alimentaria.</p> <p>-Capacitación al Personal del Servicio.</p> <p>-Capacitación a la Familia y Usuario del Hospital.</p>	<p>Encuesta</p> <p>Encuesta</p> <p>Evaluación de concentrados mensuales de atención.</p> <p>Encuesta al personal</p> <p>Encuesta al usuario</p>

VARIABLES E HIPÓTESIS	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIÓN	INDICADOR	ESCALA DE MEDICIÓN
<p><b>HIPÓTESIS 1</b></p> <p><b>Variable dependiente</b></p> <p>Determinar los problemas nutricionales del paciente.</p> <p><b>Variable independiente</b></p> <p>Evaluación nutricional del paciente.</p>	<p>Intervención de la Nutricionista Dietista para mejorar el estado del paciente con una respectiva Dieta.</p> <p>Con esta variable se va a evaluar el estado nutricional en que se encuentra el paciente en la consulta externa del Hospital Básico San Andrés del Cantón Flavio Alfaro.</p>	<p>Control de Normas que se llevan en el Servicio de Alimentación, con el objeto de perfeccionar métodos y técnicas para mejorar el rendimiento del mismo.</p> <p>Normas y procedimientos a aplicarse para evaluar el estado nutrición.</p>	<p>-Personal encargado de la Administración del Servicio.</p> <p>-% Cumplimiento de Normas en los procedimientos de evaluación del estado nutricional.</p>	<p>-Informe de suministros del Servicio.</p> <p>-Formularios como instrumentos de apoyo para la sistematización de información del SADH</p> <p>-Formulario de observación de práctica de procedimientos en la evaluación del estado nutricional.</p>

## **XII. METODOLOGIA DEL TRABAJO DE CAMPO**

### **XII.I TIPOS DE INVESTIGACIÓN**

#### **INVESTIGACIÓN DE CAMPO**

Con este tipo de investigación se llevo a cabo el trabajo metódico por medio de la observación para la recolección de información, permitiendo el contacto directo con el grupo de estudio.

#### **INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA**

Mediante este tipo de investigación se dio la partida para la realización del estudio determinando el camino y la orientación educada, en cuanto al avance científico humano.

### **XII.II METODOS DE INVESTIGACIÓN**

#### **MÉTODO DEDUCTIVO**

Este método es el más apropiado para el estudio dado que consiste en promover una adecuada organización del servicio de alimentación y dietética del hospital Básico San Andrés del Cantón Flavio Alfaro, para brindar atención alimentario nutricional y dieto terapéutica a clientes externos e internos basándose en principios científicos-técnicos, con calidad, calidez, oportunidad y efectividad, de acuerdo a los requerimientos energéticos y nutricionales, asegurando la inocuidad de los alimentos y gusto hotelero, en concordancia a recursos disponibles.

## **XII.III TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN**

### **TIPO DE ESTUDIO**

El presente estudio es de tipo deductivo en noción de los procesos que se requiere para establecer la adecuada organización y atención del servicio de alimentación a través del rol de la nutricionista dietista, permitiendo conseguir un equipo eficiente en relación a todos los cuidados que el usuario recibe, precisándose los procedimientos establecidos dentro del trabajo de campo.

## **XII.IV UNIVERSO**

El universo lo constituye el Hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro en donde se ejecuto el proyecto que a propósito se centra; en detectar el rol de la nutricionista dietista en la organización y atención del servicio de alimentación, para el trabajo de titulación, a su vez contribuir con el estudio a la programación, planificación y ejecución del mismo.

### **XII.IV.I POBLACIÓN**

La población está formada por el personal y el paciente que se benefician de las raciones nutritivas del Servicio de Alimentación en el Hospital Básico San Andrés del Cantón Flavio Alfaro, para el estudio de la temática planteada.



## **XII.V TÉCNICAS DE CAMPO**

### **TÉCNICAS A APLICARSE**

Para el presente estudio se aplicó la técnica de observación, la entrevista, la encuesta, lluvia de ideas, con categorías de investigación que demuestran con evidencia la importancia de forma social, académica y humana de la temática propuesta. Procesos que ya se señalaron en la aplicación del método.

### **XII.V.I INSTRUMENTOS DEL TRABAJO DE CAMPO**

Para el estudio propuesto se aplicaron los instrumentos acorde con la temática planteada:

- Cuaderno de notas.
- Formulario de entrevistas y encuestas
- Formulario de total de raciones servidas
- Formulario de parte diario de alimentación
- Formulario de pedido de dietas
- Formulario de total de dietas a prepararse en la central de producción
- Formulario del registro de formulas nutrimentales
- Formulario de pedido de fórmula para nutrición enteral
- Formulario de evaluación del estado nutricional
- Balanza, tallímetro, calculadora, esferos, computadora
- Manual del estudiante servicio de alimentación
- Cámara fotográfica.

## **XII.VI RECURSOS**

Los recursos que han intervenido como fuentes de apoyo para la culminación exitosa de este trabajo fueron:

### **RECURSOS HUMANOS ACADÉMICOS**

Investigadora Egresada

- Yomaira Romina Zambrano Zambrano.

### **RECURSOS HUMANOS INSTITUCIONALES**

- Director Hospital Básico San Andrés de Flavio Alfaro Dr. Rómulo Montalvo
- Nutricionista Jefa Lcda. Nancy Chávez Farfán.
- **Director de Tesis** Lcda. Esther Naranjo Álvarez MG. S.P

Todo este equipo multidisciplinario son pilares de apoyo del proyecto con su dinamismo, profesionalismo voluntad y conocimiento innovado.

## **XII.VII RECURSOS MATERIALES**

- Material bibliográfico
- Material logístico de Secretaria
- Computador e Internet

Estos elementos sirvieron de soporte para los procesos y ejecución del trabajo de graduación en consonancia con la fundamentación actualizada de manera futurista.

## **XII.VIII RECURSOS ECONÓMICOS**

En cuanto a los recursos económicos se establecen que este trabajo es de total responsabilidad de los autores así como de su solvencia económica.

<b>No.</b>	<b>Insumos de Materiales</b>	<b>Valor</b>
<b>1</b>	Hojas e Impresión	110.00
<b>2</b>	Material de investigación	75.00
<b>3</b>	Bibliografía	20.00
<b>4</b>	Refrigerio	115.00
<b>5</b>	Transporte	100.00
<b>TOTAL</b>		<b>420.00</b>

## **XII.IX RECURSOS TÉCNICOS**

Los recursos técnicos que se aplico en este proyecto, fue el servicio de alimentación para determinar la organización y atención del mismo mediante el rol de la nutricionista dietista del hospital encargada de preparar la dieta, del racionamiento de las comidas servidas, capacitación al personal de cocina sobre la manipulación e higiene de los alimentos y otros.

### XIII. SUPERVISIÓN DE LA NUTRICIONISTA DIETISTA EN LA PREPARACIÓN DE LAS DIETAS



### ENTREGA DE TRIPTICOS AL PERSONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN



### EDUCACIÓN NUTRICIONAL AL USUARIO DEL HOSPITAL



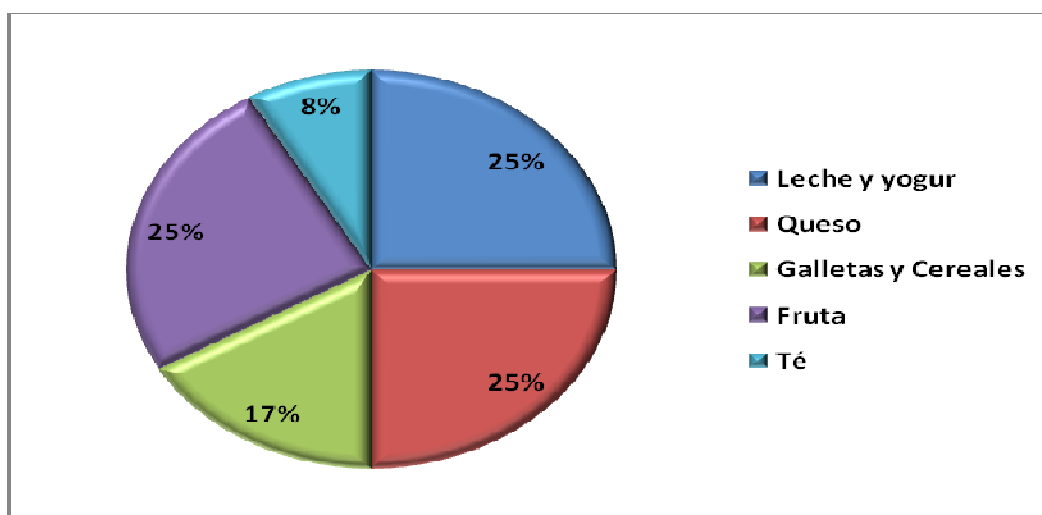
**XIV. CUADROS ESTADÍSTICOS DE LA ENCUESTA AL PERSONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BÁSICO SAN ANDRÉS DEL CANTÓN FLAVIO ALFARO – MSP AÑO 2009.**

## CUADRO N°1

Señale los alimentos que se consumen en la dieta blanda

Orden	Alimentos	F	%
1	Leche y yogur	3	25
2	Queso	3	25
3	Galletas y Cereales	2	17
4	Fruta	3	25
5	Té	1	8
Total		12	92

## GRÁFICO N°1



**Fuente:** Hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro MSP.

**Elaborado por:** Yomaira Romina Zambrano Zambrano; Egresada. Nutrición y Dietética.

### Análisis e interpretación del Gráfico:

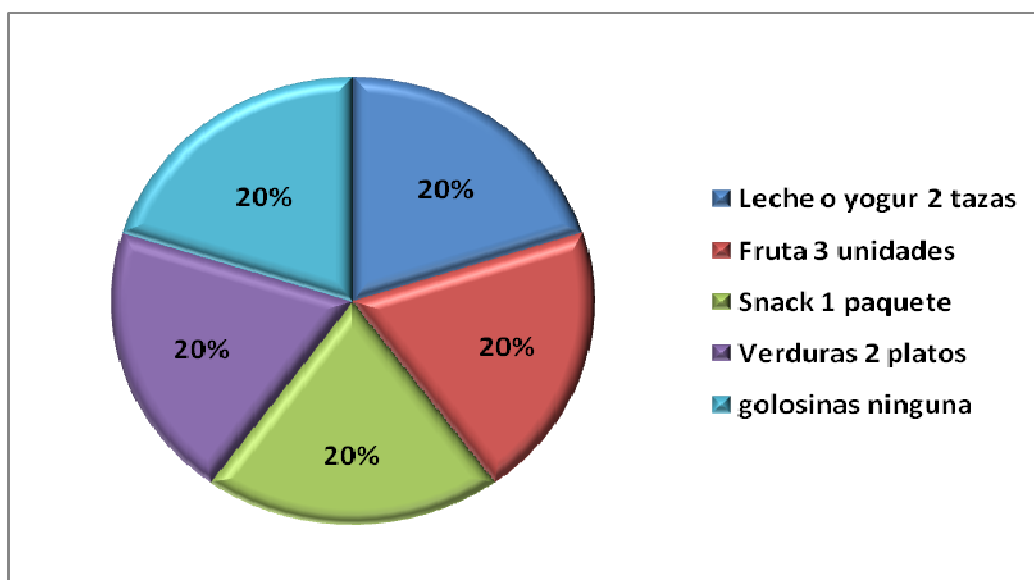
Los siguientes datos estadísticos obtenidos de la encuesta realizada en el Hospital Básico San Andrés se observó que el personal del servicio de alimentación no tenía conocimiento de los diferentes grupos en el desarrollo de las dietas a servirse a los pacientes por lo que se capacito constantemente, logrando actualmente buenos resultados por parte del personal del servicio con la ayuda de la nutricionista dietista.

## CUADRO N°2

De los alimentos abajo mencionados indique qué cantidad se recomiendan al día por paciente. Subraye cada ítem la opción correcta.

Orden	Alimentos	Opciones	F	%
1	Leche o yogur	2 tazas	3	20
2	Fruta	3 unidades	3	20
3	Snack	1 paquete	3	20
4	Verduras	2 platos	3	20
5	Golosinas	ninguna	3	20
Total			15	80

## GRÁFICO N°2



**Fuente:** Hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro MSP.

**Elaborado por:** Yomaira Romina Zambrano Zambrano; Egresada. Nutrición y Dietética.

### **Análisis e interpretación del Gráfico:**

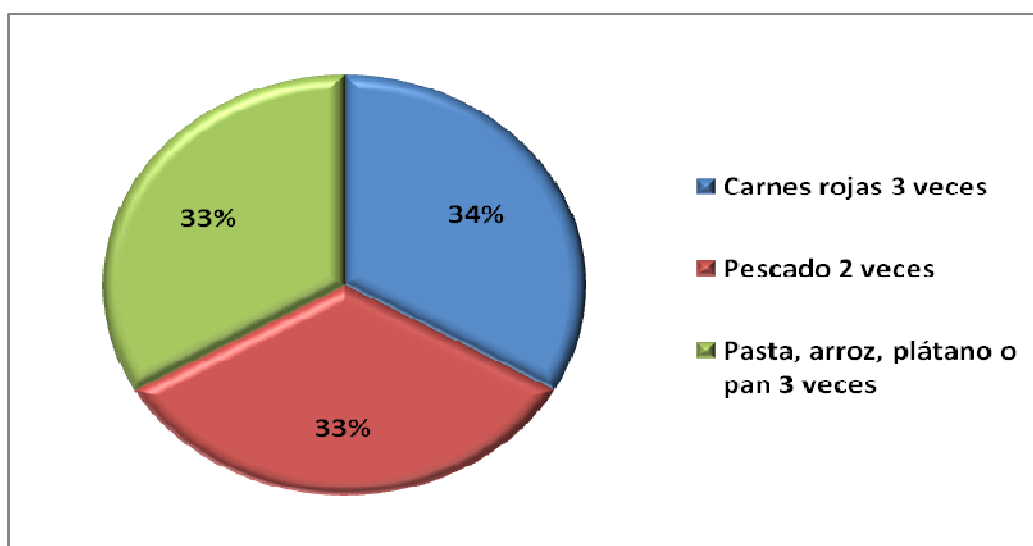
Los datos estadísticos obtenidos de la encuesta realizada al personal del servicio de alimentación se detectó que los conocimientos básicos de nutrición no les eran conocidos por su medio, con lo que se consiguió determinar la relación del alimento con las diferentes patologías que el paciente presenta en hospitalización.

### CUADRO N°3

Señale cuántas veces se recomienda consumir por día los siguientes alimentos en los pacientes con dieta hiperproteica.

Orden	Alimentos	Opciones	F	%
1	Carnes rojas	3 veces	3	33
2	Pescado	2 veces	3	33
3	Pasta, arroz, plátano o pan	3 veces	3	33
Total			9	100

### GRÁFICO N°3



Fuente: Hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro MSP.

Elaborado por: Yomaira Romina Zambrano Zambrano; Egresada. Nutrición y Dietética.

#### Análisis e interpretación del Gráfico:

De acuerdo a la encuesta realizada al personal del servicio de alimentación se pudo observar que la alimentación de los pacientes la obtenían por medio de sus familiares, por no contar en esos momentos con un servicio de alimentación, ese es el motivo porque el personal está tomando recién las riendas a conocer de las dietas sugeridas por la nutricionista dietista encargada actualmente del servicio de alimentación.

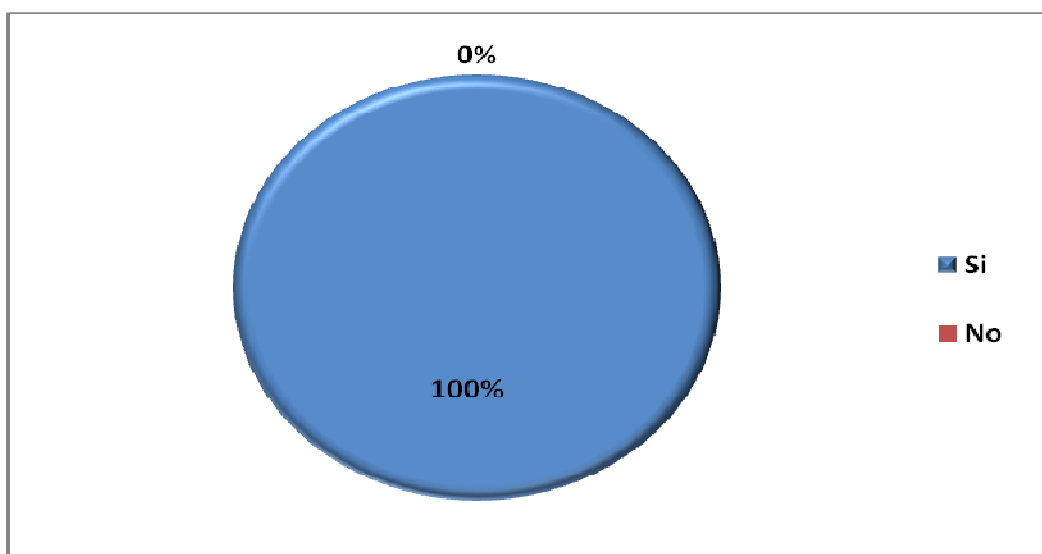


#### CUADRO N° 4

Según sus respuestas, que piensa usted: ¿se alimenta bien al paciente?

Orden	Opciones	F	%
1	Si	3	100
2	No	0	0
Total		3	100

#### GRÁFICO N° 4



**Fuente:** Hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro MSP.

**Elaborado por:** Yomaira Romina Zambrano Zambrano; Egresada. Nutrición y Dietética.

#### **Análisis e interpretación del Gráfico:**

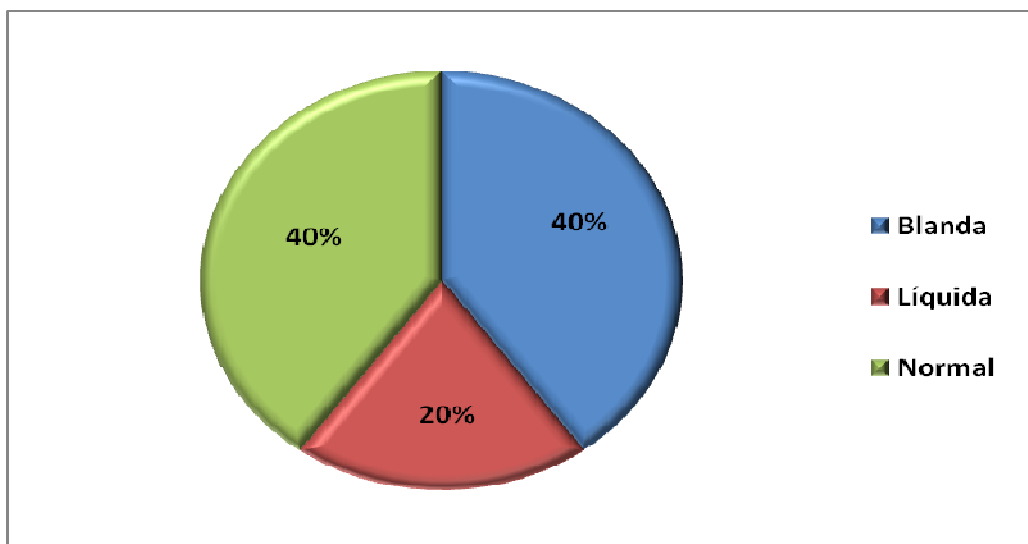
Los datos estadísticos obtenidos de la encuesta al personal del servicio de alimentación, se pudo constatar que la alimentación del paciente es buena, pero hay que tomar muy en cuenta las diferentes patologías que ellos presentan para la determinada alimentación.

## CUADRO N°5

Mencione los tipos de dietas que se preparan en el hospital

Orden	Tipos de dietas	F	%
1	Blanda	2	40
2	Líquida	1	20
3	Normal	2	40
Total		5	100

## GRÁFICO N°5



Fuente: Hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro MSP.

Elaborado por: Yomaira Romina Zambrano Zambrano; Egresada. Nutrición y Dietética.

### Análisis e interpretación del Gráfico:

En el gráfico estadístico de la encuesta obtenida por el personal del servicio de alimentación se pudo constatar los diferentes tipos de dietas, la cual se ha determinado que la conocen de manera empírica pero en si no conocían de los alimentos que integraban a cada uno de ellas, actualmente están capacitados para el adecuado desarrollo de las preparaciones de las dietas en el servicio de alimentación del hospital.

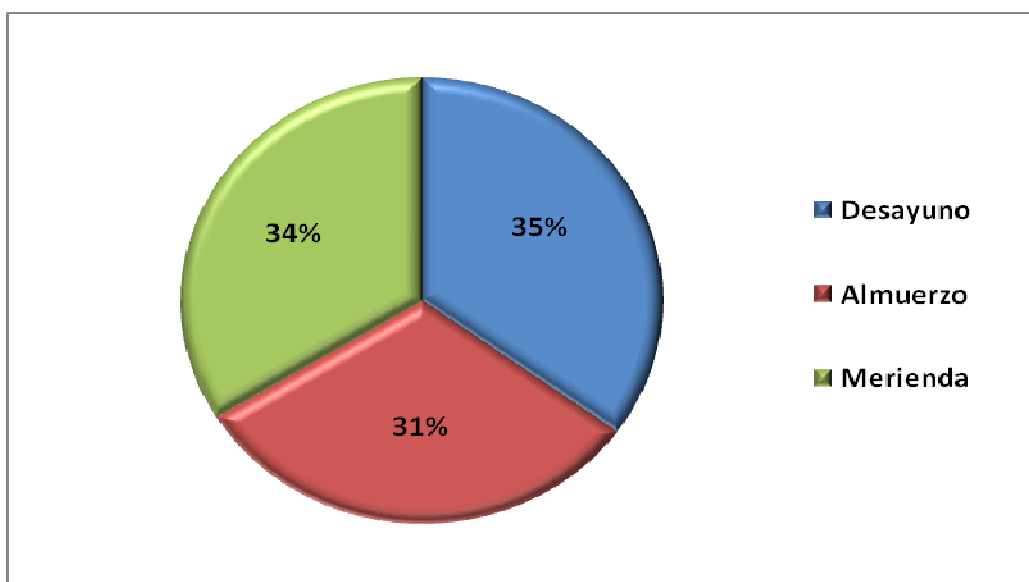
**XV. CUADROS ESTADÍSTICOS DE LA ENCUESTA EN HOSPITALIZACIÓN AL USUARIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BÁSICO SAN ANDRÉS DEL CANTÓN FLAVIO ALFARO – MSP AÑO 2009.**

### CUADRO N°1

Marque las comidas que realiza en el hospital

Orden	Comidas	F	%
1	Desayuno	28	35
2	Almuerzo	25	31
3	Merienda	27	34
Total		80	100

### GRÁFICO N°1



**Fuente:** Hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro MSP.

**Elaborado por:** Yomaira Romina Zambrano Zambrano; Egresada. Nutrición y Dietética.

#### **Análisis e interpretación del Gráfico:**

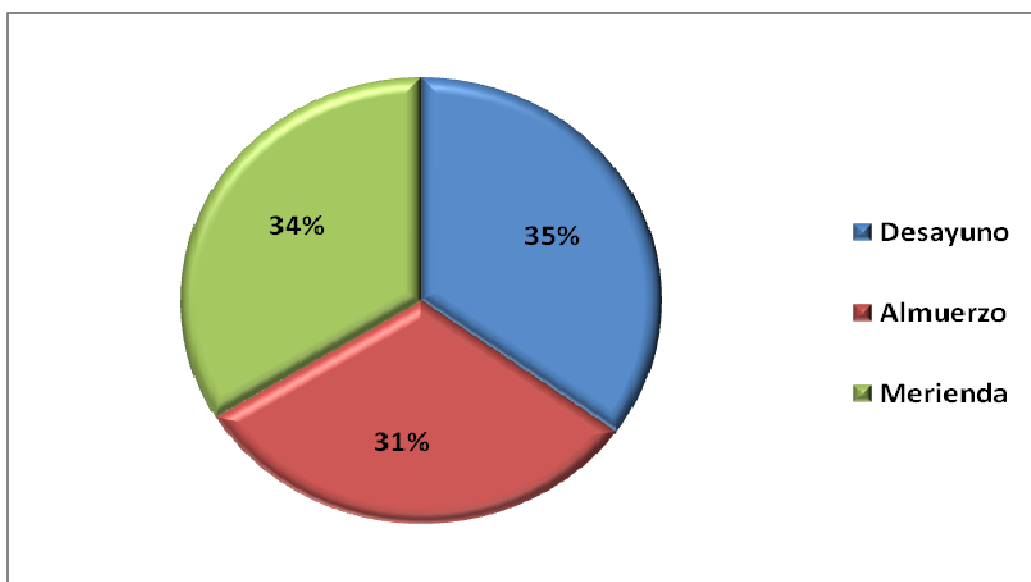
Los siguientes resultados estadísticos demuestran que los pacientes hospitalizados reciben adecuadamente sus comidas tal como van ingresando, considerando la satisfacción de contar con la alimentación del servicio encargado por la nutricionista dietista, mientras se recuperan de las diferentes tipos de patologías que presentan.

## CUADRO N°2

Señale la comida que agrado más

Orden	Comidas	F	%
1	Desayuno	28	35
2	Almuerzo	25	31
3	Merienda	27	34
Total		80	100

## GRÁFICO N°2



**Fuente:** Hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro MSP.

**Elaborado por:** Yomaira Romina Zambrano Zambrano; Egresada. Nutrición y Dietética.

### **Análisis e interpretación del Gráfico:**

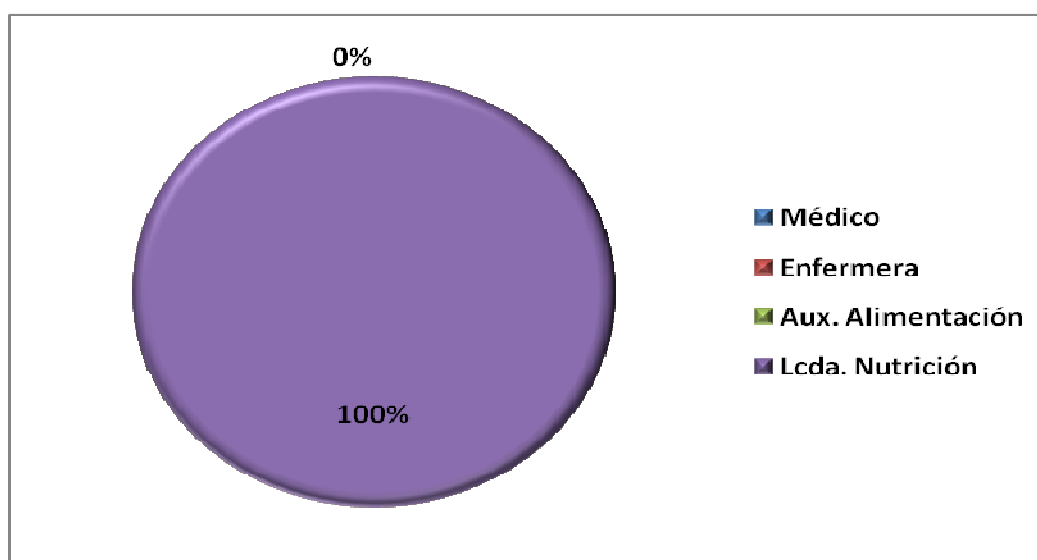
Los datos estadísticos obtenidos de la encuesta realizada a los pacientes hospitalizados, demostraron el agrado por las diferentes comidas distribuidas en el día, les satisface contar con el tipo de servicio que le brinda el hospital notando cambios positivos y sintiéndose importantes de la manera como son atendidos por la nutricionista dietista.

### CUADRO N°3

Señale la persona responsable de decidir su dieta

Orden	Responsable de dieta	F	%
1	Médico	0	0
2	Enfermera	0	0
3	Aux. Alimentación	0	0
4	Lcda. Nutrición	80	100
Total		80	100

### GRÁFICO N°3



Fuente: Hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro MSP.

Elaborado por: Yomaira Romina Zambrano Zambrano; Egresada. Nutrición y Dietética.

#### Análisis e interpretación del Gráfico:

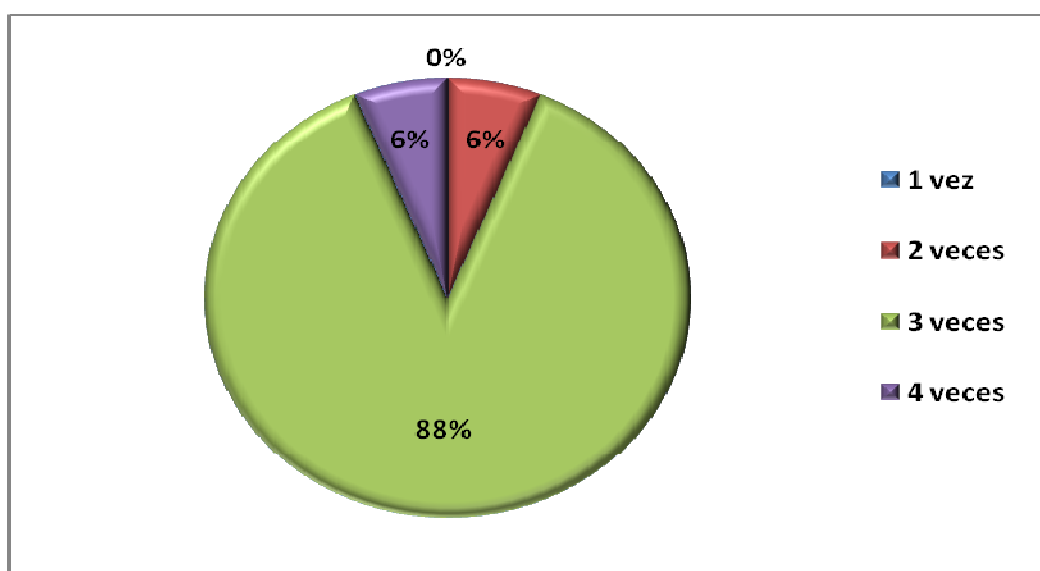
Nos podemos dar cuenta de los siguientes resultados de la encuesta realizada a los pacientes hospitalizados del excelente trabajo que denota el profesional nutricionista, siendo la responsable de decidir la dieta de cada uno de los hospitalizados de las diferentes áreas de la institución, con visitas continuas y permanentes a la recuperación del usuario.

#### CUADRO N° 4

Cuántas veces al día pediría comida de su casa

Orden	Comida de Casa	F	%
1	1 vez	0	0
2	2 veces	5	6
3	3 veces	70	88
4	4 veces	5	6
Total		80	100

#### GRÁFICO N° 4



Fuente: Hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro MSP.

Elaborado por: Yomaira Romina Zambrano Zambrano; Egresada. Nutrición y Dietética.

#### Análisis e interpretación del Gráfico:

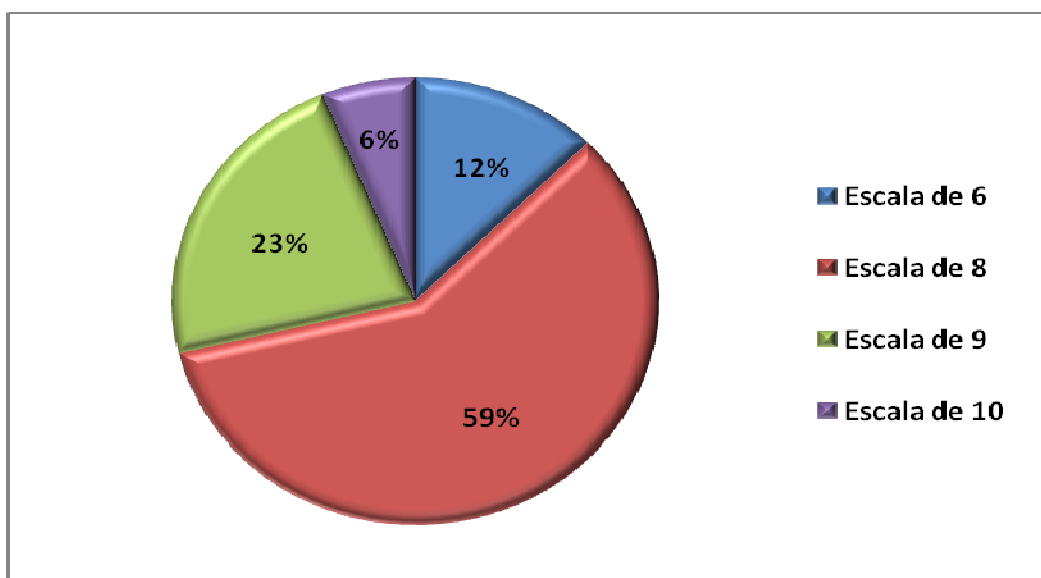
Se demostró por medio de la encuesta los siguientes datos estadísticos obtenida por los pacientes hospitalizados que por factor económico y ubicación territorial no pedían las tres comidas por lo que les era muy difícil, obtenían ayuda por el personal voluntariado, estando contento de ahora contar con el servicio de alimentación organizado por el profesional nutricionista de la institución.

### CUADRO N°5

En una escala del 1 al 10 cómo califica usted la atención en alimentación del hospital.

Orden	Escala de atención	F	%
1	Escala de 6	10	13
2	Escala de 8	47	59
3	Escala de 9	18	23
4	Escala de 10	5	6
Total		80	100

### GRÁFICO N°5



Fuente: Hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro MSP.

Elaborado por: Yomaira Romina Zambrano Zambrano; Egresada. Nutrición y Dietética.

#### Análisis e interpretación del Gráfico:

Se pudo observar de la encuesta realizada a los pacientes hospitalizados de la atención en la alimentación pues un alto porcentaje dio la calificación de una escala de 8 en un 59%, la cuál le es muy beneficioso contar con el servicio y de la buena atención que han recibido por parte del profesional nutricionista dietista.



## **XVI. ANÁLISIS GENERAL DEL TRABAJO DE CAMPO**

Con ayuda del trabajo de investigación que se realizó en el servicio de alimentación del hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro MSP logre darme cuenta de la realidad que encierra la necesidad de un profesional nutricionista dietista encargado de dicha área, los parámetros estadísticos dentro de la encuesta realizada al personal del servicio y a los pacientes hospitalizados, los grupos más afectados o con mayor predisposición de requerir la alimentación.

### **Incidencia del Servicio de Alimentación**

El trabajo investigativo demostró gracias a los cuadros estadísticos que el grupo con mayor predisposición al uso del servicio de alimentación es el profesional que labora en la institución y los pacientes hospitalizados de las diferentes áreas, beneficiando el trabajo y recuperación de los mismos, percutiendo la aceptación de las dietas elaboradas por el profesional nutricionista dietista encargada del servicio de alimentación.

### **Dietas y Servicio de Alimentación**

El estudio demostró que la mayor parte de las personas hospitalizadas requieren de una dieta para las diversas patologías que presentan, se convierte entonces este en un parámetro extremadamente importante y determinante del servicio de alimentación en dicha institución encargado por el profesional nutricionista dietista.

## **Factores de riesgo**

Se pudo determinar por medio de este estudio que los factores de riesgo más habituales del servicio de alimentación se deben ejercer un cuidado especial, ya que las zonas de preparación de alimentos son un medio natural para el crecimiento de organismos parecidos a una planta y conocidos como bacterias.

Los alimentos pueden contaminarse por mala manipulación de los mismos incluyendo contactos por accesos de tos, estornudos, equipo mal lavado, animales e insectos, y desechos.

Para ofrecer el mejor cuidado posible a los pacientes, el personal del servicio de alimentación que preparan y sirven los alimentos que ellos comen, deben tener sumo cuidado en mantener altos niveles de limpieza personal y someterse a frecuentes exámenes físicos debido a que es necesario mantener las condiciones de higiene y especialmente porque hay tanto peligro de propagar infecciones en forma directa del departamento de alimentación al paciente.

## **XVII. COMPROBACIÓN DE OBJETIVOS, VARIABLES E HIPÓTESIS**

La detección pertinente de un servicio de alimentación se logró con la gestión del hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro MSP, y fue reforzado por el profesional nutricionista dietista para la organización y atención del servicio, de esta manera se podía dar inicio de manera segura a la alimentación oportuna y al tratamiento nutricional de las diferentes patologías que presentan los pacientes y el tratamiento médico por parte de todo el personal profesional.

La elaboración de planillas que se llevan a cabo en el servicio de alimentación (ver anexos) se consigue establecer de forma segura tanto el pedido de dieta como el control del total de las raciones servidas y parte diario de alimentación para el paciente y personal, y además del registro continuo del almacenamiento de los alimentos que ingresa y egresa del servicio de alimentación para las diferentes preparaciones alimenticias.

Los pacientes fueron encuestados para evaluar el tipo de servicio de alimentación que se impartía, por lo que se obtuvieron respuestas positivas en cuanto a la alimentación y atención que se le brindaba en su hospitalidad, incluyendo una cita a consulta externa, en el departamento de nutrición, para el adecuado tratamiento nutricional de las diferentes patologías que llegasen a presentar para su recuperación y mejor estilo de vida, (ver en cuadros estadísticos de la encuesta en hospitalización al usuario).

Después de culminado el estudio de los pacientes y del personal del servicio de alimentación se procedió a dictar charlas a estos grupos, con el fin de terminar concienciar a todos respecto a lo peligroso de mantener una inadecuada alimentación, de la higiene y manipulación durante la preparación de los alimentos, tratando de llevar un mejor estilo de vida con ayuda de todo el personal médico y nutricionista dietista, (ver foto).

## **XVIII. RESUMEN EJECUTIVO CON IMPACTO SOCIAL**

El servicio de alimentación del hospital Básico San Andrés del cantón Flavio Alfaro MSP, encargado por el profesional nutricionista dietista, constituye un bien social, humano y económico que no distingue clases sociales, muchas veces la falta de un profesional, impide el apropiado funcionamiento del servicio de alimentación en las instituciones; afectando en la mayor parte de mantener una alimentación acorde a las necesidades de la población existente.

El profesional nutricionista dietista de un servicio de alimentación se caracteriza por mejorar o mantener el estado nutricional y alimentario de la comunidad, promover buenas actitudes alimentarias y satisfacer las necesidades y gustos de los usuarios, así como lograr la eficiencia de los servicios y programas que se realicen para cumplir sus objetivos.

En el servicio de alimentación se logro efectuar una gran labor tanto de gestión (dietoterapia) como instructivo. Se alcanzo instituir con este trabajo las diferentes medidas con el respectivo control, seguimiento y tratamiento nutricional tanto al personal del servicio como al paciente hospitalizado.

Y por medio del estudio a través de una encuesta, se logro evaluar la aceptación de las diferentes dietas establecidas por el profesional nutricionista dietista, adecuando las necesidades nutricionales requeridas tanto para el paciente como el personal profesional.

El grupo que se tomo en cuenta en la realización de la encuesta recibió una enseñanza respecto a mejorar su alimentación por medio de conceptos básicos de nutrición.

## **XIX. CONCLUSIONES**

- El profesional nutricionista del servicio de alimentación está capacitado con los principios de nutrición y la importancia de la alimentación en la conservación de la salud de la persona.
- Una adecuada organización y atención del servicio de alimentación, se logra llevar la administración de los diversos procesos a seguirse dentro del mismo, sin dificultad alguna y sin contratiempos, manteniendo así el orden de sus diversas áreas.
- El personal del servicio de alimentación aprenderá a colaborar para impedir la propagación de enfermedades: como servir buenos alimentos que aceleren el restablecimiento del paciente, y hacer que funcione con eficiencia el equipo utilizado en un departamento dietético bien organizado.
- Los pacientes hospitalizados aceptan las dietas, que el profesional nutricionista dietista le prescribe y se someten al tratamiento nutricional a desarrollarse en consulta externa, después que se le ha dado el alta.
- Se proporciona medios de enseñanza a los trabajadores de salud, para que integren en lo importante que es el área de nutrición y dietética desarrollándose en el servicio de alimentación, consulta externa y hospitalización.

## **XX. RECOMENDACIONES**

- Ante la necesidad de un ecónomo, el profesional nutricionista encargado del servicio de alimentación, se moviliza ágilmente en cada una de las áreas del departamento de nutrición.
- El equipamiento del servicio de alimentación, es muy necesaria para la calidad de la preparación de los diferentes tipos de dietas para el paciente y personal profesional.
- El personal del servicio de alimentación debe usar la vestimenta básica y adecuada para evitar contaminación y sobre todo la buena presentación de los mismos.
- Es muy importante tomar en cuenta los métodos de cocción y conservación de la temperatura de los diversos alimentos, para mantener su sabor y sus valores nutritivos.
- Es de vital importancia utilizar las planillas que se manejan en el servicio para la adecuada totalización de las raciones a servir tanto al paciente como al personal para evitar contratiempo alguno.

## **XXI. PROPUESTA**

### **Introducción**

El sistema de nutrición y dietética está conformado por tres subsistemas: nutrición normal y clínica, administración de servicios de alimentación y nutrición comunitaria, los cuales se entrelazan y coordinan entre sí, para cumplir los objetivos

El éxito del departamento de dietas depende en gran parte de la cooperación de los miembros del personal. Aquellos con los que se relacionará más directamente, son el jefe dietista o supervisor del servicio de alimentación y el personal de cocina, debe existir buenas relaciones entre los miembros del personal.

### **Justificación**

El papel de la nutricionista en la organización y funcionamiento del Servicio de Alimentación y Dietética del “Hospital Básico San Andrés” del Cantón Flavio Alfaro, es fundamental para orientar el funcionamiento de los servicios, logrando un objetivo común que es la satisfacción de las necesidades y expectativas de los clientes, fundamentados en estándares de calidad y afectividad. Para ello el nutricionista dentro del servicio de alimentación debe cumplir y hacer cumplir con las normas de funcionamiento y procedimientos a aplicarse en las diferentes áreas del servicio.

### **Objetivo General**

Capacitar al personal del servicio de alimentación respecto a la higiene, manipulación de la preparación y conservación de los alimentos.

## **Actividades a emprenderse y cumplirse**

- Ejecutar una encuesta sobre conocimientos básicos de nutrición al personal del servicio de alimentación y al paciente hospitalizado.
- Organizar una capacitación acorde al análisis obtenido de la encuesta realizada al personal y pacientes hospitalizados.
- Entrega de trípticos educativos sobre la manipulación, conservación e higiene de los alimentos al personal del servicio y al paciente hospitalizado.

## **Acciones a emprenderse**

- Coordinar con el equipo del servicio de alimentación para la capacitación conforme a la actividad propuesta.
- Elaboración de tratamientos nutricionales a pacientes hospitalizados.
- Elaboración del material educativo factible para el personal y el paciente de la capacitación.

## **Como evaluar la propuesta**

- Poseer datos preliminares suficientes que facilite la evaluación del servicio de alimentación.
- Las charlas pueden terminar en un diálogo, en el que puedan participar los grupos de estudio, de modo que ellos sean quienes determinen sus dudas y faciliten al expositor la clave sobre las equivocaciones posibles que tuvo la educación.



## XXII. GLOSARIO

**Comida:**

Ración alimenticia que se sirve durante el día.

**Datos:**

Dos o más medidas, resultado de la observación y registro de un fenómeno, acción o práctica.

**Dieta:**

Régimen alimenticio. Todas las sustancias alimenticias consumidas diariamente en el curso normal de vida.

**Dieta normal:**

Una dieta que tiene como fin mantener al individuo en un estado de suficiencia nutritiva, satisfaciendo sus necesidades en la etapa particular del ciclo de vida en que se encuentra.

**Dietética:**

Ciencia que estudia los regímenes alimenticios en la salud o en la enfermedad (dietoterapia), de acuerdo con los conocimientos sobre fisiología de la nutrición en el primer caso y sobre la fisiopatología del trastorno en cuestión en el segundo. Estudio higiénico de la alimentación, que permite establecer, de modo científico, la ración alimenticia o dieta conveniente a una persona, según su trabajo o estado de salud.

**Dietoterapia:**

Ciencia que analiza las modificaciones que debe sufrir la alimentación tanto cualitativa como cuantitativamente, atendiendo a las necesidades del individuo, cuando éste sufre una patología determinada, ya sea aguda o crónica.

**Eficacia:**

La habilidad de una intervención para lograr el efecto intencionado en las personas con exposición a ello. El beneficio o impacto que se obtiene de una medida preventiva o acción educativa.

**Eficiencia:**

La calidad y cantidad de los efectos o resultados finales alcanzados en relación al esfuerzo invertido en términos de dinero, recursos, y tiempos. Es una medida de los recursos consumidos en relación al número de personas beneficiadas y calidad de los resultados producidos.

**Entrevista:**

Es una técnica didáctica de persona a persona o de persona a grupos que se realiza con objetivos precisos.

**Estadística:**

Censo o estudio de hechos que se pueden numerar o contar y del resultado de la comprobación de las cifras que a ellos se refieren por medio de formulas matemáticas. Método de procesar, analizar e interpretar datos numéricos.

**Necesidades Energéticas Diarias:**

También denominado Necesidades Dietéticas Recomendadas (Recommended Dietary Allowances (RDA)). Nivel de ingesta de un nutriente esencial considerado adecuado para satisfacer las necesidades diarias de prácticamente todas las personas sanas de una edad, sexo o condiciones particulares.

**Nutrición:**

Conjunto de funciones por medio de las cuales la célula toma alimentos del medio externo, los transforma, los incorpora a su protoplasma, y de

esta manera repone sus pérdidas materiales y energéticas que tiene durante sus funciones vitales. Ciencia o disciplina que estudia las reacciones del organismo a la ingestión de los alimentos y nutrientes.

**Nutrición humana:**

La ciencia que trata de la nutrición del hombre: sus necesidades nutricionales, hábitos y consumo de alimentos, la composición y valor nutricional de esos alimentos y la relación entre la nutrición, la salud y la enfermedad.

**Nutriente:**

Aquellos compuestos orgánicos (que contienen carbono) o inorgánicos presentes en los alimentos los cuales pueden ser utilizados por el cuerpo para una variedad de procesos vitales (suplir energía, formar células o regular las funciones del organismo).

**Nutrimento:**

Sustancia alimenticia que puede ser asimilada directa y completamente, sin necesidad de sufrir la acción digestiva.

## XXIII. BIBLIOGRAFÍA

- CD: Manual de Capacitación en Alimentación y Nutrición para el Personal de Salud, 2007 Quito-Ecuador.
- Manual del estudiante, servicio de alimentación.
- Manual básico de nutrición clínica y dietética; generalita valenciana 2000

### Internet

- [www.google.com](http://www.google.com)
- [www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)
- [www.msp.com](http://www.msp.com).
- [www.ondasalud.com](http://www.ondasalud.com)
- [www.tuotromedico.com](http://www.tuotromedico.com)

**ANEXOS**

## ANEXO # 1

### ***Encuesta para evaluar conocimientos sobre nutrición dirigida al personal del servicio de alimentación.***

1. Señale los alimentos que se consumen en la dieta blanda:

Leche	Pan
Yogur	Galletitas
Té	Manteca
Fruta	Dulce
Queso	Cereales
Fiambre	Otros

2. De los alimentos abajo mencionados indique que cantidad se recomiendan al día por paciente. Subraye cada ítem la opción correcta :

**Leche o yogur:** *ninguna 1 taza 2 tazas 3 tazas ó más tazas*

**Fruta:** *ninguna - 1 - 2 - 3 ó más unidades*

**Snack** (papitas – conitos): *ninguna - 1 - 2 - 3 ó más paquetes*

**Verduras** (crudas o cocidas): *ninguna - 1 - 2 - 3 ó más platos*

**Golosinas** (caramelo, chicle): *ninguna - 1 - 2 - 3 ó más unidades*

3. Señale cuántas veces se recomienda consumir por día los siguientes alimentos en los pacientes con dieta hiperproteica:

**Carnes rojas:** *ninguna - 3 veces - todo el día*

**Pescado:** *ninguna - 1 vez - 2 veces ó más veces*

**Pasta, arroz, plátano o pan:** *ninguna 3 veces por día - todo el día*

4. Según sus respuestas, qué piensa usted: ¿se alimenta bien al paciente?

**Si** \_\_\_\_\_ **No** \_\_\_\_\_

5. Si su respuesta es NO, ¿Cómo piensa que debería mejorar la dieta?

6. Mencione cuatro tipos de dietas que se preparan en el hospital

7. De los tipos de dieta que recordó diga en 2 casos a qué paciente se le indica ése tipo de dieta?.

## ANEXO # 2

### ***Encuesta para evaluar aceptación de alimentación en hospitalización dirigida al usuario.***

1. Marque las comidas que realiza en el hospital:
  - Desayuno
  - Almuerzo
  - Merienda
2. Señale la comida que agrado más:
  - Desayuno
  - Almuerzo
  - Merienda
3. Señale la persona responsable de decidir su dieta:
  - Médico
  - Enfermera
  - Auxiliar de alimentación
  - Licenciada en nutrición
4. Cuántas veces al día pediría comida de su casa  
1 vez\_\_\_\_\_ 2 veces\_\_\_\_\_ 3 veces\_\_\_\_\_ 4 veces\_\_\_\_\_
5. En una escala del 1 al 10 cómo califica usted la atención en alimentación del hospital:  
**1.....2.....3.....4.....5.....6.....7.....8.....9.....10**

### ANEXO # 3



MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
DIVISIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN  
S.A.D.H

#### TOTAL DE RACIONES SERVIDAS

FECHA:

TIPO DE DIETA	SERVICIOS																	
	G.O			CIRUGÍA			MEDICINA			PEDIATRÍA			EMERGENCIA			TOTALES		
	D	A	M	D	A	M	D	A	M	D	A	M	D	A	M	D	A	M
NORMAL																		
LIQ. ESTRUCTA																		
LIQ. NORMAL																		
LIQ. ÚLCERA																		
BLANDA GASTRI																		
BLANDA HIPOGR																		
DIABÉTICOS																		
HIPOFERMENTAT																		
SS. DIABÉTICO																		
SS.NORMAL																		
SS.HIPERPROTEI																		
HIPERPROTEICA																		
TOTALES																		

PERSONAL	D	A	M	C

Total raciones completas pacientes	
Total raciones completas personal	
Total raciones completas	
Costo ración persona día	

ELABORADO POR:

\_\_\_\_\_  
NUTRICIONISTA

REVISADO POR:

\_\_\_\_\_  
ADMINISTRADORA

VISTO BUENO:

\_\_\_\_\_  
DIRECTOR

\_\_\_\_\_



**ANEXO # 4**



MSP. Form. 331

**PARTE DIARIO DE ALIMENTACIÓN**

DÍA	MES	AÑO

TIPO	NÚMERO			
	DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	CENA
PERSONAL				
ENFERMOS				
TOTAL				

---

**NUTRICIONISTA**

ANEXO # 5

PEDIDO DE DIETAS



MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
DIVISIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN  
S.A.N.D.H.

HOSPITAL BÁSICO SAN ANDRÉS - FLAVIO ALFARO

SERVICIO O SALA.....

FECHA:.....

Nº DE CAMA	NOMBRE DEL PACIENTE	NORMAL	LIQUIDAS			BLANDA		RESTRINGIDAS					ESPECIALES							
			N.P.O.	ULCERA	AMPLIA	HIPOGRASA	GASTRICA	DIABETICO	HIPOCALORICA	SS.NORMAL	SS.DIABETICA	SS.HIOPROTEICA	DIETA 1	DIETA 2	DIETA 1/2	HIPOFERMENT	HIPERPROTEICA	HIPERHIDROCARBO NADA		

FIRMA:.....

ENFERMERA DE SALA

**ANEXO 6  
PEDIDO DE FORMULA PARA NUTRICIÓN ENTERAL**



**MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**  
HOSPITAL.....  
**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**

**DIA Y FECHA:**.....

**FORMULARIO 13**

**PRESCRIPCIÓN Y PEDIDO DE FORMULAS PARA NUTRICIÓN ENTERAL**

NOMBRE Y APELLIDO.....SERVICIO.....No. Cama.....

Peso Actual (Kg.)..... Peso Deseable (Kg.)..... Talla (cm.).....  
IMC.....

DIAGNÓSTICO..... ESTADO  
NUTRIMENTAL.....

ORDEN DIETÉTICA:

TIPO DE DIETA..... PERIODO DE DIETA..... No. Caso

REQUER. Kcal./Kg./día..... Proteína (g)/Kg./día..... LACTOSA SI ( ) NO ( )

VALOR CALÓRICO TOTAL (Kcal.)..... PROTEÍNA TOTAL DIARIA (g).....

Vit C. ....(mg) CINA .....(mg) OSMOLARIDAD.....  
mOsmol/litro

DISTRIBUCIÓN:

VOLUMEN TOTAL DIARIO.....

Volumen cada/toma.....

**ESQUEMA DE PREPARACIÓN Y ADMINISTRACIÓN**

TIPO DE PREPARACIÓN	ADICIONAR	CANTIDAD	HORARIO
FORMULA NORMAL A BASE DE LECHE Y CEREAL.			
FORMULA HIPER CALÓRICA A BASE DE LECHE Y PLÁTANO.			
PREPARACIÓN PARA SONDA			
FORMULA F75			
FORMULA F100			
FORMULA A BASE DE SOYA			
FORMULAS ESPECIALES			
FORMULA INDUSTRIALIZADA			

OBSERVACIONES.....  
.....  
.....  
.....

.....  
**NUTRICIONISTA RESPONSABLE**