



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN
FACULTAD DE MEDICINA
CARRERA DE NUTRICIÓN



DIAGNÓSTICO DEL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL MEXICO DEL MUNICIPIO DE SACABA

ESTUDIANTE: WILMA ENCINAS TORREZ

TUTORA: Lic. ROMY FLORES

COCHABAMBA - BOLIVIA

Agosto del 2007

INDICE

Página

1.- INTRODUCCION

Antecedentes.....	6
Justificación.....	6

FORMULACION DEL PROBLEMA.....	7
--------------------------------------	----------

2.- OBJETIVOS

Objetivo general.....	7
Objetivos específicos.....	7

3.- MARCO TEORICO

Definición.....	7
Necesidades específicas de cada servicio de alimentación.....	8

Elementos que determinan el funcionamiento de un servicio de alimentación

Planta física.....	9
Normas generales de planificación.....	10
Componentes de planta física.....	10
Planificación de paredes, pisos, instalaciones y servicios.....	11
Objetivos de planificación – planta física.....	12

Áreas de trabajo de un servicio de alimentación

Recepción de alimentos.....	13
Almacenamiento.....	14
Lugar o área de preparación.....	17
Distribución de alimentos.....	18
Limpieza y lavado.....	18
Servicios generales.....	19
Sección del control administrativo.....	19

Recursos humanos.....	19
------------------------------	-----------

Alimentos.....	22
-----------------------	-----------

Equipo menaje y vajilla.....	22
-------------------------------------	-----------

Practicas de higiene y manipulación de alimentos.....	23
--	-----------

4.- MARCO METODOLOGICO

Enfoque.....	24
Tipo de investigación.....	24
Variables.....	25
Sujetos y fuentes de la información.....	25
Técnicas de recolección de datos.....	26

CRONOGRAMA.....	26
------------------------	-----------

5.- RESULTADOS	26
-----------------------------	-----------

6.- CONCLUSIONES.....	33
------------------------------	-----------

7.- RECOMENDACIONES.....	38
---------------------------------	-----------

8.- BIBLIOGRAFIA.....	47
------------------------------	-----------

9.- ANEXOS.....	47
------------------------	-----------

RESUMEN

DIAGNOSTICO DEL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DEL HOSPITAL MEXICO DEL MUNICIPIO DE SACABA

Los Hospitales en la época colonial contaban con una sola cocina central desde lo cual se enviaban la comida a las salas, siendo esta idéntica tanto para enfermos como para el personal de servicio, su única finalidad era satisfacer las necesidades biológicas del individuo.

En los últimos tiempos se han constituido una de las principales unidades de atención en los centros Hospitalarios. Sabiendo que “Un servicio de alimentación, es la unidad técnica y administrativa con funciones específicas dentro de una estructura organizativa de una institución”.

Por este mismo la inquietud de realizar esta investigación con el objetivo de determinar si el servicio de alimentación del Hospital México del Municipio de Sacaba dentro de su organización contempla todas las Normas de funcionamiento.

Según los resultados obtenidos mediante técnicas de recolección de datos se tiene las siguientes conclusiones y recomendaciones.

La planta física del servicio de alimentación no es adecuada, es necesario solicitar apoyo de la Alcaldía para la refacción de este mismo.

Existen áreas de trabajo excepto el área de depósito de vajilla (para este utilizar un espacio en la cocina central) y sección de control administrativo.

El número de recursos humanos con el que cuenta el servicio de alimentación no es suficiente ya que utilizando la fórmula elaborado por la OMS se requiere cuatro personas.

El servicio de alimentación tiene como instrumento de control, la planilla de pedido de dietas y hojas de comunicación interna, por lo demás no existe.

El equipo, menaje y vajilla con el que cuenta el servicio de alimentación no es suficiente, es necesario implementar licuadora, sumidora, ollas, sartenes, cubiertos, etc.

El personal operativo manual no cumple las normas, prácticas de higiene y manipulación de alimentos, es necesario programar fechas para la capacitación de estos mismos además de preparación de dietas a través de una profesional del área competente.

1.-INTRODUCCION

1.1. Antecedentes.-

El Hospital cristiano precursor de los actuales, tenían poca diferencia de las hospederías, ya que en sus salas se aceptaban tanto al enfermo como al abandonado. La atención era de caridad, de beneficencia de comisión y no estaba motivada por una actitud científica dirigida por especialistas biológicos.

En la época colonial contaban con una sola cocina central desde lo cual se enviaban la comida a las salas, siendo esta idéntica, tanto para enfermos como para el personal de servicio, su única finalidad era satisfacer las necesidades biológicas del individuo.

Los servicios de alimentación, en los últimos tiempos se han constituido una de las principales unidades de atención en los centros hospitalarios, lo que ha hecho que se tenga que implementar medidas tendientes a mejorar la calidad de alimentación, brindando seguridad de consumo a quienes son asistidos en estos centros asistenciales.

1.2.-Justificación.-

El Hospital México del municipio de Sacaba, cuenta con un servicio de alimentación sin embargo no cuenta con una profesional en nutrición que pueda exigir el funcionamiento adecuado del servicio de alimentación. Por este mismo la inquietud de poder resolver este problema en cuanto a la organización adecuada según las normas de funcionamiento de un servicio de alimentación, ya que para este primero se requiere hacer un diagnostico del funcionamiento del servicio de alimentación, luego sea acreditado para su funcionamiento y de esta manera mejorar la calidad de atención al personal y pacientes del Hospital México, tomando en cuenta que el estudio de las funciones de un servicio de alimentación es básico, porque dentro de una institución este es un sitio de producción de magnitud no menospreciable, al cual llegan víveres que salen transformados en productos de diferente volumen, consistencia y temperatura.

FORMULACION DEL PROBLEMA

¿El servicio de alimentación del Hospital México del municipio de Sacaba dentro de su organización contempla todas las normas de funcionamiento?

2.-OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

Determinar, si el servicio de alimentación del Hospital México del municipio de Sacaba dentro de su organización contempla todas las normas de funcionamiento.

2.2. Objetivo específico

- Observar las condiciones de la planta física.
- Verificar la existencia de áreas de trabajo en el servicio de alimentación.
- Identificar el número de recursos humanos con el que cuenta el servicio de alimentación.
- Conocer el tipo de adquisición de alimentos que realiza el servicio de alimentación.
- Verificar si se cuenta con instrumentos de control en el manejo de los alimentos.
- Obtener información acerca del equipo, menaje y vajilla con el que cuenta el servicio de alimentación.
- Verificar, si en el servicio de alimentación cumple las normas, prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

3.-MARCO TEORICO O CONCEPTUAL

DEFINICION.-

Un servicio de alimentación, es la unidad técnica y administrativa con funciones específicas dentro de una estructura organizativa de una institución.

El servicio de alimentación debe estar ubicado al mismo nivel de importancia que cualquier otro departamento técnico.

Los primeros servicios de alimentación se remontan al siglo XII y la edad media, donde las instituciones u ordenes religiosas tenían grandes cocinas, en las cuales servían a los miembros de la orden y a los peregrinos que acudían a ellos, las universidades en esos tiempos contaban con hospedaje y alimentación para los estudiantes, las escuelas y colegios se esforzaban por ofrecer mejores servicios de alimentación a sus estudiantes y por ultimo, en esos tiempos, los hospitales no contemplaban el servicio de comidas, se consideraba que era responsabilidad de la familia.

Al pasar los tiempos, cada vez se da importancia a los servicios de alimentación en los centros hospitalarios, ya que, un buen servicio de alimentación es el que contribuye de manera significativa al cuidado y recuperación de los pacientes en caso de que se tratase de un hospital y/o al bienestar de los usuarios. Sin embargo es también aquel que influencia positivamente la moral y las actitudes de los usuarios, al proporcionarles una alimentación agradable.

El estudio de las funciones de un servicio de alimentación es básico, porque dentro de una institución este es un sitio de producción de magnitud no menos preciable, al cual llegan víveres que salen transformados en productos de diferente volumen, consistencia y temperatura. Para que esto se logre, el servicio debe recibir, almacenar, preparar y entregar los alimentos; y esta entrega debe ocurrir lo más pronto posible después de la terminación del producto, a fin de que no pierda su apariencia y valor nutritivo.

NECESIDADES ESPECÍFICAS DE CADA SERVICIO DE ALIMENTACION.

Las necesidades son diferentes en cada servicio de alimentación, y están determinadas por la clase de usuarios, la minuta patrón, el sistema de servicio, el volumen de comidas, los métodos de preparación y otros factores.

Con relación a los usuarios (pacientes, empleados de oficina, obreros, etc.) hay que tener en cuenta que estos varían enormemente de un servicio de alimentación a otro y que son un factor determinante de las necesidades locativas y de equipo.

El objetivo principal de un servicio de alimentación es brindar alimentación a los comensales adecuado a sus requerimientos nutricionales, edad, sexo, actividad física, estado fisiopatológico, a los hábitos y preferencias alimentarias y preparada bajo las mejores condiciones higiénicas,

Sin embargo este objetivo se cumple a través del desarrollo de las funciones de tipo:

1. ADMINISTRATIVO.- En esta función se cumplen las funciones administrativas tales como: planificación, organización, integración, dirección, control y evaluación.

2. TECNICAS.- Esta función se clasifica en :

- Funciones dietoterápicas, que tiene que ver con la evaluación nutricional del comensal, cálculo de las necesidades de nutrientes y energía, planificación de alimentos según a la patología presente y al tratamiento médico prescrito.
- Funciones educativas, que están enfocadas a realizar actividades de capacitación, entrenamiento y consejería, tanto al personal como también a los comensales.
- Funciones de investigación.

ELEMENTOS QUE DETERMINAN EL FUNCIONAMIENTO DE UN SERVICIO DE ALIMENTACION

1.-PLANTA FISICA.-

Es un concepto abstracto que adquiere significado en la medida en la que se descompone en sus componentes.

El punto clave para hacer planificación de la planta física, es diseñar los centros de trabajo, ya que esta determinada por una serie de factores que afectan dicho diseño.

La base para el planeamiento de la planta física es el estudio ordenado y lógico de las funciones que se van a realizar, ya que estas determinan el flujo o secuencia de las tareas y las necesidades de equipo y espacio.

NORMAS GENERALES DE PLANIFICACION

La planificación de la planta física de un servicio de alimentación tiene que ver básicamente con las funciones que en el se cumplen, de las cuales las más comunes a todos son: recibo, almacenamiento, procesamiento, distribución, limpieza y lavado y servicios generales (baños, duchas, basureros, etc.). Estas se encuentran estrechamente relacionadas con los materiales y productos que se manipulan en el servicio; hay otras funciones, en cambio, que no presentan dicha relación, tales como contabilidad, compras, comunicaciones.

COMPONENTES DE PLANTA FISICA

El componente básico de una planta física es el centro de trabajo. En este se realizan operaciones de un carácter específico, por ejemplo, mezclar, tajar. Por tal razón debe ajustarse a la economía de movimientos y a las limitaciones del cuerpo humano. Los factores que se deben tomar en cuenta son que, los empleados deben estar satisfechos, que el trabajo puedan realizarlo en tiempo adecuado y con un mínimo de fatiga. Los centros estrechamente relacionados en términos de la naturaleza del trabajo o de los empleados, reagrupan en secciones, las secciones se unen a su vez de acuerdo con un flujo de trabajo organizado, para formar los sectores; y el conjunto de estos constituye la planta física total.

El número de centros que se necesita varía de acuerdo al trabajo que hay que realizar; y la cantidad de secciones depende de los requerimientos del menú y del

volumen del trabajo. En caso de que el servicio de alimentación sea pequeño, todos los centros de trabajo pueden estar en una sola sección.

PLANIFICACIÓN DE PAREDES, PISOS, INSTALACIONES Y SERVICIOS.

1. Deben tener superficies que se puedan limpiar fácilmente.
2. Deben ser suficientemente impermeables a la absorción de grasa y humedad.
3. Deben estar libres de roturas o protuberancias donde se pueda acumular la mugre y de irregularidades que puedan causar accidentes.
4. Deben ser resistentes al ataque por químicos o daño del agua caliente.
5. Los pisos debe brindar una pisada segura, esto para evitar accidentes.

Entre las condiciones que ameritan un piso durable y resistente, están: tráfico pesado, especialmente con equipo móvil; exceso de grasa y humedad, acumulación rápida de mugre que requiere estregado frecuente y el uso de detergentes fuertes.

La destreza en colocar los pisos, influye en su durabilidad y uso satisfactorio; por tal razón, las uniones deben ser parejas y sin dejar espacios; y el cemento para unir, debe ser a prueba de agua y grasa y resistir la erosión.

6. Las paredes deben ser duras y lisas, en el comedor, los efectos decorativos y el deseo de reducir el ruido.

Los pisos y paredes pueden ser una parte importante y armoniosa del esquema decorativo, con el fin de crear una atmósfera placentera, tanto para los empleados como para los usuarios; por tal motivo deben tenerse en cuenta las reacciones psicológicas al color y a la comodidad física de los ojos.

El funcionamiento satisfactorio de un servicio de alimentación, depende frecuentemente de las instalaciones y acometidas colocadas debajo de los pisos o en las paredes, pero debido a que están fuera de vista, frecuentemente se descuida su planificación adecuada.