



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN
CARRERA DE NUTRICIÓN



PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN PARA EL
HOGAR REENCUENTRO

DOCENTE TUTORA: LIC. ENCINAS

ROJAS BALDERRAMA PAOLA

Cochabamba - Bolivia Agosto, 2007

CONTENIDO

	PAG.
PRESENTACIÓN.....	2
1.-INTRODUCCIÓN.....	3
2.- IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA.....	7
3.-OBJETIVOS.....	7
4.-MARCO TEORICO	8
4.1 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.....	8
4.2 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	8
4.3 REGLAMENTO DE NUTRICION Y EJERCICIO PROFESIONAL	9
4.4 ADMINISTRACION GENERAL Y APLICADA A SERVICIOS DE ALIMENACIÓN	10
4.5 CLASIFICACIÓN.....	12
4.6 OBJETIVO DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	13
4.7 FUNCIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	13
4.8 CARACTERISTICAS DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	14
4.9 ELEMENTOS QUE DETERMINAN EL FUNCIONAMIENTO DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	15
4.10 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.....	22
4.11 ADQUISICION DE ALIMENTOS.....	27
4.12 EQUIPO MENAJE Y VAJILLA.....	27
4.13 HIGIENIZACION DE UTENSILIOS, EQUIPO Y MENAJE DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.....	31
4.14 MENÚ - DEFINICIÓN Y TIPOS EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	36
4.15 COSTOS.....	39
5.- METODOLOGIA.....	39
6.-UNIVERSO - POBLACIÓN.....	39
7.-TECNICAS - INSTRUMENTOS.....	40
8.- RESULTADOS.....	41
9.- CONCLUSIÓN.....	43
10.- RECOMENDACIONES.....	44
11.-PROPUESTA.....	48
12.- BIBLIOGRAFIA.....	57
13.- ANEXOS.....	58

PRESENTACIÓN

El presente trabajo titulado Propuesta de Organización del Servicio de Alimentación para el Hogar Reencuentro, ha sido elaborado con la finalidad de establecer el sistema de organización, de normas de reglamentos, disciplinas vigentes del funcionamiento actual del servicio, a través de la unificación de criterio técnicos administrativos y dietéticos.

Considerando las necesidades, la disponibilidad de insumos, materiales, equipos, las actitudes para el cambio y funcionamiento ideal del Servicio de Alimentación.

En beneficio de los usuarios y la satisfacción de los mismos que asisten a este hogar.

Paola Rojas Balderrama

Estudiante de la carrera de Nutrición

1.-INTRODUCCION.-

Entre los primeros Servicios de Alimentación y los actuales existen diferencias sustanciales, en cuanto al tipo y calidad de los recursos, uso de tecnología, características de la planta física, empleo de bases fisiopatológicas para la provisión de la alimentación. Sin embargo, el objetivo siempre fue el de transformar la materia prima (los alimentos), por medio de procesos de preparación, en comidas servidas, que se ajusten a las necesidades o exigencias de los usuarios.

Los primeros Servicios de Alimentación se remontan al siglo XII y la edad media, donde por ejemplo:

Las instituciones u órdenes religiosas tenían grandes cocinas, en las cuales servían a los miembros de la orden y a los peregrinos que acudían a ellos.

Las universidades de esa época contaban con hospedaje y alimentación para los estudiantes.

Las escuelas y colegios que hasta hoy en día se esfuerzan por ofrecer mejores servicios de alimentación a sus estudiantes.

Los hospitales inicialmente no contemplaban el servicio de comidas, se consideraban que esto era responsabilidad de las familias. Con el avance del conocimiento de la ciencia y la tecnología en el campo de la nutrición y la dietética se da mayor importancia a los Servicios de Alimentación en los diferentes ámbitos.

El Servicio de Alimentación y Nutrición de una institución asistencial tiene la responsabilidad del cuidado dietético y nutricional del sano o enfermo. Se requiere imaginación e ingenio para planear una variedad de comidas que sean aceptadas por las personas que se encuentra en condiciones particulares.

Las instituciones suelen tener diseñadas dietas básicas en función de la organización y de la conveniencia y características del centro. Estas dietas estándar se basan en la disponibilidad de recursos y en los patrones culturales del lugar donde se encuentre este servicio y, deben

responder a las recomendaciones nutricionales. Deben ser flexibles, de manera tal que puedan modificarse si es necesario cambiarlas.

Las dietas estándar que corrientemente tienen todos los centros asistenciales, cualquiera que sea su complejidad son: dieta general, blanda y líquida; sin embargo un servicio organizado debe ir más allá de esta simple estandarización y debe realizar una tipificación más amplia y ambiciosa donde figuren además de la dieta general, dietas terapéuticas o dietas modificadas adaptadas y adaptables a las patologías más prevalentes.

Es responsabilidad del nutricionista la confección de menús atractivos, que varíen de invierno a verano, que motiven la ingesta de la persona y que no contribuyan a la desnutrición iatrogénica por fatiga, a raíz de la ingesta de alimentos o preparaciones repetitivas.

El servicio de alimentación y nutrición debe además confeccionar su propio manual de dietas, que es una recopilación de las dietas terapéuticas corrientes y que puede contener las indicaciones de cada plan de alimentación, como debe ser su prescripción correcta y cuáles son sus características principales.

Los alimentos convenientemente seleccionados y la comida correctamente preparada y servida en forma atractiva, aseguran la aceptación y el consumo de su destinatario y mejoran la imagen de la “comida del servicio” entre el público.

Para poder organizar este servicio de alimentación y Nutrición y satisfacer las necesidades de los usuarios es indispensable realizar un diagnóstico de la institución asistencial que permita conocer:

- Número de personas atendidas.
- Por lo tanto el servicio de alimentación y nutrición de una institución asistencial tiene la responsabilidad del cuidado dietético y nutricional del enfermo o de la persona sana.

Otro aspecto muy importante es mantener el estado nutricional que debe:

- Ser individual y personalizado.

- Cubrir los requerimientos calóricos diarios, según sexo, edad, talla, momento biológico (niñez, adolescencia, embarazo, vejez, etc.), actividad laboral, actividad física, etc.
- Cumplir con las leyes fundamentales de la alimentación: cantidad, calidad, armonía y adecuación.
- Contemplar y respetar los gustos y preferencias individuales, hábitos alimentarios, tradiciones familiares o religiosas, actividades cotidianas (laborales, escolares, etc.) y situación económica, entre otros aspectos.

En nuestro medio muchas de las instituciones dedicadas a esta labor no tienen el servicio adecuado, por lo que es importante la reestructuración tanto en la formación y capacitación del personal en la infraestructura y en la distribución de los recursos tanto en los activos fijos como en los alimentos que permiten asegurar a través de la normativa una mejor higiene, utilización adecuada de los alimentos e infraestructura para de esta manera obtener un máximo rendimiento en provecho de los beneficiarios que son entre 25 a 30 niños adolescentes que habitan en hogar reencuentro ubicada en la Avenida Capitán Ustaris Km. 6.5, dependiente de la Prefectura. el hogar mencionado fue fundado en 1998 ha raíz de un accidente en la cancha de San Antonio , donde se ven involucrados niños , niñas y adolescentes en situación de calle, donde 2 de ellos son sorprendidos robando , son amarrados y horas de negociación , entre los comerciantes , policía personas del DNI , derechos humanos , dirección de desarrollo social , se logra rescatar a estos 2 adolescentes con el compromiso de que lleven a todos los niños , niñas y adolescentes de la calle de ese sector .

De tal manera que se inicia una batida gigantesca de toda la ciudad de Cochabamba, donde se va recogiendo a todo niño, niña y adolescentes que viven en las calles, y de todos los sectores de la ciudad. Los cuales son llevados a dependencias de la policía y posteriormente a estadiums departamentales.

Las hermanas adoratrices en ese momento habían concluido la elaboración de un proyecto de rehabilitación de familias adolescentes de la calle, fueron llamadas por la prefectura para llevar adelante el cuidado de todos estos niños, niñas y adolescentes.

Después de unas tres semanas se les hizo entrega de una infraestructura por la zona de Santa Rosa, Capitán Ustariz Km6.5 (ex centro Jacqueline) para que las familias de adolescentes se albergaran de manera temporal, mientras se construya ambientes mas adecuados. Los niños, niñas y adolescentes fueron llevados a centros de rehabilitación como: Tiquipaya Was, San Vicente - San Martín y otros de la fundación Amanecer, etc.

En el mes de abril de 1999, se inaugura el centro Micaela, en una infraestructura remodelada de los predios del centro María Cristina. Donde se albergan 22 parejas de adolescentes más sus hijos.

Un grupo de profesionales, por encargo del SEDEGES bajo la dirección de la Sra. Ramírez madre del ese entonces elaboran el proyecto de rehabilitación comunidad terapéutica REENCUENTRO para niños y adolescentes que viven en la calle.

Después de tres meses de trabajo y cuando se venia consolidando el proyecto, el SEDEGES determina la conclusión de los contratos con este grupo y la construcción de consultores para que lleven adelante este proyecto como casa de acogimiento.

Este centro se cierra en marzo del 2000. Con el fin de ser remodelado, permaneciendo así hasta el mes de julio. El centro en esta remodelación fue dividido, y en una de las partes laterales se agrego en centro de atención "adolescentes infractores". Debido a la poca población de niños y adolescentes , un año después la infraestructura fue intercambiada con infractores quedándose en el centro Reencuentro con pequeño espacio el cual fue nuevamente refaccionado (es decir se cambiaron las celdas por dormitorios) inicia su atención tres meses después con acogimiento de niños no mayores a 12 años .

El año 2005 se cierra nuevamente, debido a que la infraestructura se encontraba en condiciones infrahumanas para la atención de niños. Volviendo a ser inaugurado en septiembre en la gestión de Lic. . Celia Ferrufino directora del SEDEGES con un nuevo proyecto de desintoxicación y acogimiento de adolescentes en situación de calle. En la infraestructura que antes estaba destinada a los adolescentes infractores.