



## TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCION .....	4
2. JUSTIFICACIÓN .....	6
3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	6
4. OBJETIVOS .....	
- Generales.....	6
- Especificos.....	7
5. MARCO TEORICO .....	
5.1 Contexto .....	8
5.2 Datos generales del Hospital San Francisco de Asis .....	9
5.3 Administracion .....	11
5.4 Eficacia Organizacional .....	12
5.5 Infraestructura y organización del Servicio de Alimentación .....	13
5.6 Equipamiento de un Servicio de Alimentación .....	17
5.7 Personal del Servicio de Alimentación .....	19
5.8 Alimentos y su Manejo en un Servicio de Alimentación .....	20
6. DISEÑO METODOLÓGICO.....	23
I. RESULTADOS DE DIAGNOSTICO .....	
1. Introducción .....	27
2. Datos importantes referentes al Hospital San Francisco de Asis .....	27
3. Datos generales del Servicio de alimentación .....	30
4. Infraestructura del Servicio de alimentación .....	31
5. Equipamiento con que cuenta el Servicio de alimentación .....	35
6. Personal del Servicio .....	35
7. Alimentos y su Manejo .....	36
8. Higiene en el Servicio de Alimentación .....	37
9. Evaluación de la Dieta Corriente .....	38
10. Conclusiones .....	41
11. Recomendaciones .....	43
II. PROPUESTA .....	
1. Introducción .....	45
2. Infraestructura .....	45
3. Equipamiento .....	46
4. Personal .....	47
5. Alimentos y su Manejo .....	52
6. Higiene del Servio, Menaje y Vajilla .....	52
7. Tratamiento dietoterapico del paciente hospitalizado .....	55
8. Normas Sanitarias para la manipulación de Alimentos .....	56
7. BIBLIOGRAFÍA .....	67
8. ANEXOS .....	68
1. Instrumento de Diagnóstico .....	
2. Propuesta grafica de flujo grama de la Infraestructura .....	
3. Requerimiento de equipamiento .....	
4. Menús .....	
5. Planillas de administración de alimentos .....	
6. Planillas de registro y distribución de alimentos .....	
7. Programa de Limpieza .....	
8. Glosario de términos .....	

## **RESUMEN**

*La administración y organización de un Servicio de Alimentación y Nutrición, propiamente llamado; se relaciona con la planeación, dirección, control y evaluación de los recursos ( infraestructura, equipo, personal y alimentos) para garantizar la satisfacción de las necesidades de los comensales, brindando una alimentación adecuada en cantidad y calidad, armónica, higiénicamente preparada y a un costo económico. Esta actividad en un Servicio de Salud es fundamental, ya que repercute en la nutrición del paciente, así mismo contribuye a reducir al mínimo los riesgos de complicaciones, acortar el tiempo de internación y permanencia, además de disminuir los costos hospitalarios para el paciente, su familia y el Estado.*

*Este trabajo tiene como objetivo elaborar una propuesta para mejorar el funcionamiento y la administración del Servicio de alimentación, que atiende a 43 personas sanas en diferentes tiempos de comida y en promedio a 3 pacientes internados. Es un estudio cuantitativo, con matiz cualitativo, es descriptivo y transversal. La muestra fue el Servicio de Alimentación del Hospital "San Francisco de Asís" de Villa Tunari. Fuentes y Sujetos de información fueron planillas de archivos del Hospital, el administrador del Hospital, Sr. Ángel Torrico y la cocinera de turno. Los Métodos y Técnicas de recolección aplicados fueron: Entrevista directa, revisión de planillas de archivo del Hospital y la observación directa. Análisis de la información con medidas de resumen para datos cualitativos, números absolutos y porcentajes.*

*Como resultado del diagnóstico realizado el 2 de Septiembre del 2005, se encontró falencias en cuanto a: la funcionalidad de la infraestructura, equipamiento insuficiente y en mal estado, personal insuficiente y no capacitado, manejo inadecuado y administración incompleta de alimentos, carencia de menús y producción de dietas no equilibradas. Por lo anterior se propone lo siguiente: Readecuación de la infraestructura de acuerdo al flujo que deben seguir los alimentos desde que ingresan hasta que salen los alimentos procesados del Servicio, estimación del requerimiento de equipo, menaje y vajilla, estimación del personal operativo necesario y las funciones que estos deben cumplir, menús según las patologías mas frecuentes y dieta corriente, planillas de control para administrar los alimentos y normas de higienización del Servicio de Alimentación.*

## 1. ANTECEDENTES.-

*A mediados del siglo XVIII con los adelantos de la ciencia, el hospital evoluciona transformando al enfermo en un caso clínico, donde la alimentación no tenía otra finalidad de satisfacer las necesidades biológicas del enfermo.*

*El Hospital Moderno, gracias a personalidades como Parisot, Rene Sand Alter, Pedro Escudero y Alejandro del Río, toma en cuenta al enfermo y su entorno social, y por primera vez se da mayor atención a la comida que recibe, ya que no estaba destinada para saciar el hambre solamente, sino para cubrir los requerimientos de macro y micro nutrientes; al mismo tiempo que la producción y presentación de la comida sea tal, que el apetito del enfermo se despierte, coma mejor y más sano en el hospital que en su propia casa<sup>26</sup>.*

*Los Servicios de Alimentación hospitalarios, evolucionaron paralelamente al progreso de los hospitales. En el siglo XIX, con el surgimiento del médico cirujano, también marca el comienzo de la dietética; al mismo tiempo empezaron las diferencias entre los regímenes para pacientes y personal, desde entonces se destinaron espacios específicos descentralizados para la producción de las dietas especiales para pacientes, donde dirigía generalmente una religiosa aficionada a la cocina; este sistema desembocó en una desorganización hospitalaria, llenando el hospital de cocinas y cocineras.*

*Por el año 1928, en las clínicas de la Universidad de Budapest; se sintió la necesidad de reorganizar el Servicio de Alimentación, para este cometido fue comisionado el Profesor Dr. Aladar Von Soos, de quién le nació la idea de las cocinas periféricas. También se preocupó por preparar científicamente al personal técnico que debiera ocupar esas funciones; de donde nació la profesión de dietista en el nivel técnico y científico que hoy conocemos. Esta idea se propaga por Norteamérica y luego por Europa, donde se adquiere un amplio campo de acción, y los Colegios de Cirujanos, reconocen y aprueban que cada hospital debe tener un departamento de Dietética bien organizado, bajo la supervisión y dirección de una Dietista Graduada y Competente.<sup>1</sup>*

*En los últimos 35 años se han publicado numerosos estudios a escala internacional en relación con el tema de la desnutrición de los pacientes hospitalizados, y se ha*

*observado que en algunos la frecuencia de individuos desnutridos es considerable (30-70 %) aún en países de elevado desarrollo económico, social y de sus sistemas de salud.<sup>2,3</sup> Pero lo más alarmante es que una proporción significativa de estos enfermos habían ingresado con un estado nutricional normal, por lo que determinadas prácticas realizadas sobre ellos los condujeron a un deterioro progresivo del estado nutricional y metabólico. En los países del tercer mundo, muchos enfermos llegan a los hospitales en estado de desnutrición marginal, lo que incide significativamente en la morbi-mortalidad, de los cuales más de la mitad (500 millones), son niños.<sup>4</sup>*

*Actualmente en Bolivia no se encuentran datos generales sobre el tema, sin embargo el Complejo Hospitalario Francisco Viedma que es de tercer nivel en la red de Servicios de Salud del departamento de Cochabamba, cuenta con su respectivo Servicio de Alimentación y Nutrición en funcionamiento, que además brinda Servicio al Centro de Salud Cochabamba que ya es considerado como segundo nivel de atención de la provincia Cercado.<sup>5</sup>*

*De acuerdo a la red de Servicios de Salud, los hospitales de segundo nivel cuentan con un Servicio de Alimentación en funcionamiento bajo el cargo de cocineras aficionadas, que por lo general no tienen el mínimo conocimiento sobre higiene y dieta que debe recibir el paciente, por otro lado las técnicas de producción de alimentos en muchos casos son erróneas, no se tiene un menú semanal, por lo que las dietas son improvisadas, y por lo tanto están lejos de constituirse una dieta equilibrada y adecuada para el paciente y el personal; además estos servicios son organizados y administrados parcialmente por la dirección y administración general del Hospital.*

*Por lo mencionado anteriormente, un Servicio de Alimentación debe ser organizado y administrado por un Nutricionista, quién debe tomar en cuenta la disponibilidad de medios y recursos en general y la preservación de los mismos; para cubrir eficientemente con las demandas del usuario enfermo o sano; cumpliendo siempre con las leyes de la alimentación (cantidad, calidad, armonía y adecuación) e higiene.*

## **2. JUSTIFICACIÓN.-**

*Es responsabilidad de un Servicio de alimentación y nutrición cumplir con las funciones técnicas como administrativas, brindar con calidez una alimentación adecuada en armonía, cantidad, calidad e higiénicamente preparada<sup>6</sup>, tanto para el personal del servicio y fundamentalmente para los usuarios hospitalizados sin embargo esta actividad es relegada en los Servicios de Salud de nuestro medio debido a la falta de conocimiento sobre la importancia que tiene la buena nutrición del paciente cuya finalidad es contribuir a reducir al mínimo los riesgos de complicaciones, acortar el tiempo de internación y permanencia, así mismo disminuir los costos hospitalarios.<sup>7</sup> Estos objetivos no se podrán lograr si es que el Servicio no esta organizado y administrado debidamente. Al mismo tiempo académicamente me ayudará a adquirir conocimientos, aptitudes, destrezas, habilidades y actitudes para aplicar efectivamente el proceso administrativo y sobre todo técnico en cualquier servicio de alimentación de una institución hospitalaria.*

## **3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.-**

*¿Será que el Servicio de Alimentación del Hospital "San Francisco de Asís" de Villa Tunari, Cuarta sección Municipal de la provincia Chapare del departamento de Cochabamba, cumple con una organización y administración adecuada, respecto a la infraestructura, equipamiento, personal y manejo de los alimentos; en Septiembre del 2005?*

## **4. OBJETIVOS.-**

### **Objetivo General.-**

- *Diseñar una propuesta técnica y operativa de Organización y Administración para el Servicio de Alimentación del Hospital "San Francisco de Asís"; en base a los 4 pilares fundamentales: infraestructura, equipamiento, personal, alimentos y su manejo.*

### **Objetivos Específicos.-**

- *Diagnosticar la situación actual del sistema de Organización y Administración del Servicio de Alimentación del Hospital San Francisco de Asís.*
- *Re-Adecuar a la infraestructura y diseñar un flujo-grama de recepción, almacenamiento, procesamiento y salida de alimentos para la distribución.*
- *Estimar el requerimiento de equipo y menaje necesarios, para el funcionamiento óptimo del Servicio de Alimentación y Nutrición.*
- *Determinar el número de personal operativo necesario para el funcionamiento eficiente del Servicio de Alimentación y Nutrición.*
- *Proponer funciones que debe cumplir el personal del Servicio de Alimentación y nutrición.*
- *Programar menús para las patologías más frecuentes que se presentan en ese servicio de salud, tomando en cuenta los requerimientos, hábitos y la disponibilidad de alimentos en la zona.*
- *Diseñar planillas de control de pedido, ingreso, egreso y saldos semanales, para la administración de alimentos.*
- *Esbozar planillas de registro y distribución de alimentos a pacientes y personal, para su debido control.*
- *Describir normas de higienización en la manipulación de alimentos.*
- *Planificar actividades de higiene de utensilios, equipo y ambiente físico del Servicio.*

### **5. MARCO TEORICO.-**

*La organización y administración se relaciona con la planeación y dirección de las actividades propias de un servicio de alimentación, con la finalidad de brindar una alimentación adecuada en cantidad y calidad, armónica, higiénicamente preparada y a un costo económico. Las actividades que se desarrollan incluyen la administración de recursos con eficiencia y eficacia para garantizar la satisfacción de las necesidades de los comensales, así como la planeación de menús, la operación del servicio y evaluación del mismo. Otras actividades que deben integrarse son la asesoría y la capacitación del personal que trabaja en los servicios alimentarios de cualquier institución que ofrezca este servicio y particularmente en las instituciones hospitalarias.*