



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN

FACULTAD DE MEDICINA "AURELIO MELEAN"



CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION Y DIETETICA

---



"OPTIMIZACION DE LOS INDICES DE SATISFACCION  
ALIMENTARIA NUTRICIONAL DEL PACIENTE  
HOSPITALIZADO DE LA CAJA DE SALUD DE LA BANCA  
PRIVADA DE LA CIUDAD DE COCHABAMBA"

AUTORAS: SOFIA ISABEL REYNOSO TERAN  
ROMINA CLAUDIA SAAVEDRA RIOS

TUTORA UMSS: LIC. WENDY S. AGUILAR SOSSI  
SUPERVISORA INSTITUCIONAL: LIC. JACQUELINE ARANDO QUISPE

Cochabamba - Diciembre 2017



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN

FACULTAD DE MEDICINA

PROGRAMA DE LICENCIATURA EN NUTRICION Y DIETETICA

---



**“OPTIMIZACION DE LOS INDICES DE SATISFACCION ALIMENTARIA  
NUTRICIONAL DEL PACIENTE HOSPITALIZADO DE LA CAJA DE  
SALUD DE LA BANCA PRIVADA DE LA CIUDAD DE COCHABAMBA”**

TRABAJO DIRIGIDO PRESENTADO PARA OBTENER EL TITULO DE  
LICENCIATURA EN NUTRICION Y DIETETICA

ELABORADO POR: SOFIA ISABEL REYNOSO TERAN.  
ROMINA CLAUDIA SAAVEDRA RIOS

TUTORA UMSS: LIC. WENDY AGUILAR SOSSI  
SUPERVISORA INSTITUCIONAL: LIC. JACQUELINE ARANDO QUISPE

Cochabamba – Diciembre 2017

## INDICE

1. Datos de identificación de los postulantes .....	6
2. Introducción.....	7
3. Justificación:.....	9
3.1. Justificación Social. ....	9
3.2. Justificación Técnica. ....	9
3.3. Justificación en salud. ....	9
4. Descripción de la situación problemática: .....	9
5. Objetivo general:.....	11
6. Objetivos específicos: .....	12
7. Análisis contextual de la institución.....	12
7.1. Misión:.....	13
7.2. Visión: .....	13
7.3. Plan estratégico: .....	13
7.4. Valores institucionales.....	13
7.5. Principios.....	14
7.6. Ubicación.....	15
8. Fundamentación teórica.....	16
8.1. Tratamiento integral del paciente hospitalizado.....	16
8.1.1. Tratamiento medico .....	16
8.1.2. Cuidados de enfermería .....	16
8.1.3. Tratamiento nutricional .....	16
8.1.4. Menú .....	16
8.1.5. Horarios de las comidas .....	16
8.1.8. Normas de atención al cliente "hospitalizado" .....	16
8.2. Medidas de bioseguridad del personal .....	17
8.2.1. Técnicas de barrera.....	17
8.2.1.1. Vestimenta del personal profesional .....	17
8.2.1.2. Vestimenta del personal de servicio .....	17
8.3. Prácticas de higiene .....	18

8.3.1. Aseo personal.....	18
8.4. Dietas hospitalarias .....	18
8.4.1. Dietas progresivas .....	18
8.4.2. Dietas terapéuticas básicas .....	19
8.4.2.1. Dietas terapéuticas básicas: .....	19
8.4.2.1.1 Dieta hídrica.....	20
8.4.2.1.2 Dieta líquida clara.....	21
8.4.2.1.3 Dieta líquida completa .....	23
8.4.2.1.4 Dieta triturada.....	25
8.4.2.1.5 Dieta blanda.....	27
8.4.2.1.6 Dieta corriente hospitalaria.....	29
8.4.2.1.7 Dietas con aporte calórico modificado .....	30
Dieta hipocalórica.....	30
Dieta hipercalórica.....	32
8.4.2.1.8 Dietas con aporte proteico modificado .....	33
Dieta hiperproteica .....	33
Dieta hipoproteica .....	34
8.4.2.1.9 Dietas controladas en sodio.....	35
8.4.2.1.10 Dieta rica en fibra .....	36
9. DISEÑO METODOLÓGICO .....	38
9.1 Enfoque.- .....	38
9.2 Tipo de investigación.- .....	38
9.3 Universo y muestra.....	38
9.3.1 Población:.....	38
9.3.2 Muestra:.....	38
9.4 Unidad de análisis: .....	38
9.5 Criterios de inclusión y exclusión .....	38
9.6 Definición Conceptual y Operacionalización de las Variables.....	39
10 Métodos de recopilación de datos.....	40
11 Diseño del plan de acción.....	41

12	Actividades .....	42
13	Recursos y financiamiento .....	42
14	Plan de seguimiento y evaluación.....	43
15	Recomendaciones .....	56
16	Cronograma de actividades.....	56
	Referencias bibliográficas .....	57
	Anexos .....	58