

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON
FACULTAD DE SALUD PUBLICA



**ANALISIS DE LAS NECESIDADES DE EDUCACION NUTRICIONAL DEL
PERSONAL TECNICO MANUAL DEL SERVICIO DE NUTRICION
Y DIETETICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO
"DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ"**

TESIS

**QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADO EN NUTRICION**

presentan

Otilia del Olmo Vallejo
María Elizabeth González García

MONTERREY, N. L.

NOVIEMBRE DE 1983

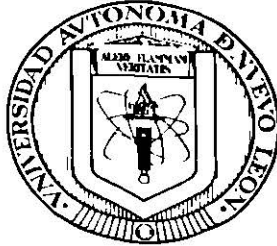
T
RA975
.5
.D5
04
C.1

E1



1080059875

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON
FACULTAD DE SALUD PUBLICA



**ANALISIS DE LAS NECESIDADES DE EDUCACION NUTRICIONAL DEL
PERSONAL TECNICO MANUAL DEL SERVICIO DE NUTRICION
Y DIETETICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO
" DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ "**

TESIS

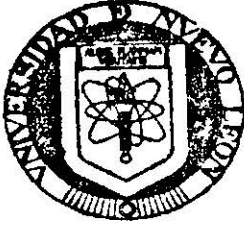
**QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADO EN NUTRICION**

presentan

Otilia del Olmo Vallejo
María Elizabeth González García

MONTERREY, N. L.

NOVIEMBRE DE 1983



FACULTAD DE SALUD PUBLICA
BIBLIOTECA

002399

T
RA975
.5
.05
4



Biblioteca Central
Magna Solidaridad

F- Tesis



FONDO
TESIS LICENCIATURA

DEDICATORIA

Al Dios Padre Nuestro Señor y a Cristo Jesús Nuestro Salvador, por el amor y la misericordia con que ha llenado nuestras vidas, por todas las cosas que nos ha dado mucho más abundantemente de lo que pedimos o entendemos.

El presentar este trabajo es la mejor prueba de que Dios es real, porque estuvo con nosotros en todo momento y su mano nos guió por el camino correcto y nunca nos sentimos solas, únicamente confiamos en que El lo haría.

Gloria sea a El.

Todo lo puedo en

Cristo que me

Fortalece

Fil 4:13

A NUESTROS PADRES:

Por el amor, comprensión y aliento que siempre han sembrado en nuestro corazón. Por el anhelo de ver forjado en nosotros lo que primero fué un sueño.

A NUESTROS HERMANOS:

Que con su apoyo constante jamás dejaron de alentarnos.

A NUESTROS AMIGOS:

Por el estímulo que nos brindaron sus palabras

A TI:

Que siempre confiaste en mí

Con Cariño

A G R A D E C I M I E N T O

Nuestro sincero agradecimiento a la Lic. Carmen Bellmann, Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario - "Dr. José Eleuterio González", y a los Técnicos Manuales del mismo, por su disposición y cooperación sin la cuál no hubiera sido posible realizar este estudio.

Damos nuestro reconocimiento a la Q.F.B. Maricela Leal de Guajardo, a la Lic. Carmen Bellmann de Estrada y al Dr. Rogelio Sepúlveda-Infante, los cuáles nos brindaron parte de su tiempo fungiendo como asesores, y cuya función fué de revisar concienzudamente este estudio y -- que con sus críticas y sugerencias lo enriquecieron.

Agradecemos al Dr. Rodrigo González Pérez, Presidente del Comité de Tesis de la Facultad de Salud Pública de la Universidad Autónoma de Nuevo León, por la cooperación que brindó a este trabajo.

A los miembros del H. Jurado por la lectura que se sirvan dar a esta tesis.

Muchas otras personas prestaron su ayuda inestimable en su elaboración, y a cada una de ellas le expresamos nuestra gratitud, especialmente a la Srita. Irma Elisa Jaime Martínez, por su labor en la -- transcripción mecanográfica lo cuál es de doble mérito al hacerlo desinteresadamente.

A todos. Gracias
Otilia del Olmo Vallejo
María Elizabeth González García

I N D I C E

	Pág.
I. INTRODUCCION	1
II. MARCO TEORICO	2
- Antecedentes	2
- Planteamiento del problema	5
- Justificación	9
✓ III. OBJETIVOS	11
IV. METODOLOGIA	12
V. RECURSOS	14
VI. PRESENTACION Y RESULTADOS DEL ANALISIS	15
VII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	40
BIBLIOGRAFIA	58
ANEXOS	60
Anexo No. 1.- Esquema del área física del Servicio - de Nutrición y Dietética del Hospital- Universitario "Dr. José Eleuterio Gon- zález"	61
Anexo No. 2.- Esquema de procedimiento de acciones - del Servicio de Nutrición y Dietética- del Hospital Universitario "Dr. José - Eleuterio González".	62
Anexo No. 3.- Distribución porcentual del Horario de trabajo de acuerdo al tipo de personal	63
Anexo No. 4.- Funciones de los Técnicos Manuales . .	64

I N D I C E

	Pág.
Anexo No. 5.- Encuesta sobre el Servicio de Nutrición y Dietética	77
Anexo No. 6.- Cuestionario de Datos Generales	82
Anexo No. 7.- Encuesta de Conocimientos Nutricionales	84
Anexo No. 8.- Definición de Términos	87

I N T R O D U C C I O N

En estos días de grandes avances científicos y técnicos y en medio de un mundo tan cambiante, es de urgente y primordial importancia tener una dimensión más profunda de las necesidades de las personas. Una de las tantas necesidades que tiene un individuo y que se considera como un punto básico es la educación.

La expansión acelerada del conocimiento científico y técnico exige que la persona se adapte a este conocimiento y lo utilice, dando esto oportunidad a desarrollar en la persona una productividad personal y a la realización de sí mismo.

La presente investigación se llevó a cabo en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio -- González", y fué dirigida solo al personal Técnico Manual de dicho Servicio.

Este trabajo de tesis expone la inquietud de conocer y determinar las necesidades de educación nutricional y los factores que representan un obstáculo, para que el trabajador lleve a cabo su labor con eficacia.

Nuestro estudio se diseñó para identificar las necesidades en el aspecto mencionado anteriormente a fin de programar un curso de Capacitación y Adiestramiento en Educación Nutricional, buscando que éste sea en forma contínua y permanente.

II.- MARCO TEORICO.-

ANTECEDENTES.

En los últimos 10 años se ha visto aparecer en América Latina, una preocupación creciente por educar y/o capacitar al amplio contingente que, habiendo excedido el límite de obligatoriedad escolar, han tenido oportunidad de acceder al sistema de Educación Formal; entendiéndose -- por Educación Formal al conjunto de actividades educativas destinadas a aumentar la capacidad individual y la eficacia social de aquellos grupos insertos en un nivel específico de la estructura ocupacional.

Esta Educación Formal trasciende la perspectiva puramente educacional para insertarse en procesos sociales y políticos más amplios, -- jugando una función de apoyo en una doble perspectiva. Por una parte, -- favorecer una mejor adaptación de la fuerza de trabajo no calificada a -- las demandas laborales que impone el avance tecnológico y el desarrollo industrial y, por otra parte, proporcionar elementos de juicio que permitan aunar fuerzas en torno a la tarea de desarrollo y crear conciencia -- acerca de la importancia social de dichas actividades.

En el caso de las sociedades lationamericanas, la Educación -- sirve sólo como un instrumento más en la lucha permanente entre grupos -- sociales por la conquista del poder económico y social. Se propone en-- tonces, un mecanismo alternativo, el de la Educación como un instrumento de participación y apoyo a la organización y movilización popular. En -- última instancia, como un instrumento que permite una toma de conciencia por parte de la masa trabajadora de las contradicciones inherentes a la sociedad y la importancia de la superación por vía de una transformación del sistema.

El hombre se ha interesado siempre por los alimentos, junto - con los otros dos factores básicos para su vida, que son abrigo y vestido. Comenzó su vida como animal carnívoro, cazador y pescador. Al final de la edad de piedra comenzó a cultivar grano para alimento y agregar frutillas y miel a su alimento básico, la carne. (14).

Los datos arqueológicos muestran que comunidades, poblados y ciudades se fundaron por el establecimiento de grupos de personas para cultivar plantas alimenticias.

Hemos visto que el hombre edificaba su sociedad en torno a su alimentación y que, en otro tiempo satisfacer el apetito hasta la saciedad era el único criterio válido para afirmar que se estaba bien alimentado. (1).

A principios del siglo XX, con la primera guerra mundial se - inició un fuerte movimiento científico que dió impulso a la ciencia de la nutrición.

En la actualidad, gracias a los conocimientos que se poseen - en el terreno de la fisiología, la bioquímica, la alimentación y la industrialización, no basta con comer lo que se tiene ganas, sino que es indispensable alimentarse correctamente. (2).

La preocupación por que el pueblo tuviera una alimentación correcta, y por ende mejor salud, trajo distintas formas de acción entre ellas la de la "Educación Nutricional" masiva.

Todas las personas, cualesquiera que sea su nivel de educación, ingresos, estrato social o la localización geográfica, necesitan educación nutricional. El hombre no tiene instinto ni hereda el conocimiento que lo guía a seleccionar aquellos alimentos que satisfagan las-

necesidades nutricionales del organismo. Cada generación aprende que - alimentos seleccionar y por qué y cómo los alimentos afectan la salud.

El objetivo general de la educación nutricional es establecer en las personas actitudes y hábitos que resulten en inteligente selección de alimentación y con el consumo de una dieta nutritiva para todas las edades. (7).

Paralelamente al desarrollo de la Nutrición como ciencia, la Educación en Nutrición, ha ido gradualmente descubriendo y enunciando - principios que rigen la enseñanza de correctos hábitos alimentarios en relación con los principios de Educación General y de la Educación Sanitaria en particular. Según los maestros Béhar e Icaza, estos principios son los siguientes:

1.- El Hombre necesita aprender a comer.- En la especie humana el instinto no es una guía segura para obtener una dieta correcta. - Es necesario educar al paladar del niño e introducir gradualmente en su alimentación distintos alimentos, a fin de que aprenda a gustarlos y -- pueda consumirlos gradualmente. (3).

2.- Los hábitos alimentarios son acumulativos y estáticos. A pesar de su aspecto tradicional y acumulativo que les da el ser transmitidos de una generación a otra los hábitos alimentarios pueden cambiar a la luz de nuevos enfoques y significados que adquiere el alimento con la introducción de nuevas técnicas de preparación o bien por la falta - de disponibilidad de ciertos alimentos que los hacen desaparecer de la mesa familiar y por lo tanto las nuevas generaciones no aprenden a gustarlo. (3).

3.- La Educación puede modificar los hábitos alimentarios. -

Aunque la velocidad de aprendizaje va disminuyendo con la edad, la capa cidad de aprender no desaparece. Ello permite que el individuo pueda - adquirir nuevos hábitos alimentarios en todas las edades variando en ca da caso la motivación que tenga para hacerlo. (3).

4.- La Educación Alimentaria debe cumplir una función social.- La Educación Alimentaria al mismo tiempo de que trata de solucionar los problemas nutricionales del individuo para mejorar su salud física debe solucionar sus problemas sociales, por lo tanto, el contenido de Educa- ción Nutricional, debe responder a las necesidades y recursos existen-- tes del grupo social al que sirve. (3).

5.- La Educación Alimentaria debe tomar en cuenta las leyes - que rigen el aprendizaje.- Todo Programa Educacional debe tener como fi gura principal al educando, en torno a él y a sus necesidades su nivel- educativo y su tradición deben girar todos los aspectos del programa. - (3).

Es pues evidente que la Educación del hombre debe tener preo- cupación del grupo social, y preparar a la persona para que desempeñe - en la sociedad el papel que le corresponde.

Dada la importancia de que todo individuo no conduzca su ali- mentación con ignorancia y/o obsolencia es pues útil dar información ve raz y sistemática que permita el mejoramiento de su nivel nutricional.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González", es un edificio vertical de cinco pisos, se encuentra localizado en las Avenidas Fran-- cisco I. Madero y Gonzalitos en la Colonia Mitras Centro de la Ciudad de

Monterrey, Nuevo León; y tiene una extensión de tres mil metros cuadrados por planta, y cuenta con distintos servicios como son: Consulta Externa, Psiquiatría e Imágen Diagnóstica. (9).

El Hospital cuenta con 650 camas, con un porcentaje de ocupación del 87% y un promedio de día estancia de cinco.

La institución a la que se hace referencia ha tenido un largo desarrollo histórico caracterizado por la función social que realiza y por su participación en actividades docentes y de investigación correspondientes a las de un centro de formación o capacitación de personal del área de la salud.

El Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González", se encuentra ubicado en el sótano -- del edificio, contando con las siguientes áreas:

- a) Almacén de Víveres
- b) Area de Preparación
- c) Area de Dietas Especiales
- d) Línea de Montaje
- e) Lavado de Loza
- f) Estancia de Carros
- g) Oficinas

El personal que labora en el Servicio de Nutrición y Dietética es el siguiente:

- 1 Licenciado en Nutrición
- 1 Dietista
- 4 Supervisores
- 58 Técnicos Manuales
- 5 Técnicos de limpieza

Las funciones que se realizan en este Servicio son las de preparar y servir dietas normales y especiales para pacientes hospitalizados. El número promedio de raciones servidas diariamente es de 476, siendo un 65.7% dietas normales y un 34.3% dietas especiales.

El Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario para que cumpla con la función que realmente le corresponde y que es la de colaborar en el reestablecimiento de los pacientes hospitalizados proporcionando una alimentación adecuada que permita también la recuperación, disminuyendo los días estadía; requiere de personal que no tenga una preparación empírica como ha venido sucediendo hasta hoy, sino que sea un personal especializado en la materia. (9).

Durante la Residencia Hospitalaria, de la Licenciatura de Nutrición y el Servicio Social prestado en dicha Institución, centramos nuestro interés en analizar las necesidades de Educación Nutricional del personal así como de identificar los factores que pueden representar un obstáculo en el desarrollo del trabajo adecuado del Técnico Manual de Nutrición.

El presente análisis se hizo tomando como fuente de información principal, la recabada por una serie de encuestas aplicadas al personal del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario.

El propósito de realizar este análisis es con el fin de establecer las bases fundamentales para poder programar un curso de capacitación y adiestramiento en el área de educación en nutrición que sea preparado y actualizado a las necesidades presentes y que permita además alcanzar eficazmente los objetivos del Servicio.

En cualquier tipo de Institución es indispensable proporcionar capacitación y adiestramiento al personal, no sólo cuando el trabajador ingresa sino también durante el desarrollo de sus actividades, - con el objeto de lograr un conocimiento técnico especializado necesario para el desempeño eficaz del trabajo y además para promover el desarrollo integral del personal.

Esta capacitación y adiestramiento que representa un medio - para encauzar al personal al cambio, no se ha llevado a cabo en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario por las siguientes razones:

- 1) Falta de personal especializado y motivado para ofrecer - un buen programa de capacitación y adiestramiento en el - área de nutrición.
- 2) Falta de investigación en el Area de Educación Nutricional para personal de un Servicio de Nutrición, por personas capacitadas en dicho campo.
- 3) Falta de concientización del personal del Servicio de Nutrición y Dietética, de la importancia de la Alimentación en el tratamiento del paciente hospitalizado.
- 4) Falta de interés, y presupuesto para realizar cursos de - capacitación al personal.

La falta total o parcial de conocimientos sobre cualquier -- aspecto o tema, mantiene al personal en una ceguera alejado de toda ubicación en el ámbito social y en el campo de conocimientos en que se desarrolla dicha persona, y trayendo todo esto como consecuencia la -- frustración, accidentes por uso inadecuado de equipo, el ausentismo la boral, etc.

JUSTIFICACION

La Educación debe ocupar un primer plano dentro de los objetivos de una Institución en todos sus niveles pues la gran mayoría de los problemas fundamentalmente morales, sociales, políticos y económicos, - son problemas de Educación y de ello la clave para solucionarlo.

A través de la experiencia del hombre se ha podido comprobar que el desarrollo intelectual y social dependen primordialmente de un conocimiento preciso de las cosas, el cual es dado por la Educación Contínua y Permanente a todos los niveles.

Nunca como ahora es necesario un manejo científico de la Educación Nutricional por medio de un plano sistemático y organizado, desarrollando y orientando actitudes hacia el cumplimiento del objetivo - - principal.

Conociendo la importancia de la Educación en todos los aspectos de la vida cotidiana, consideramos de gran utilidad enfocar nuestro interés en la investigación de los elementos que han contribuído a obstaculizar el proceso de enseñanza-aprendizaje del personal del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario e identificando todos los factores que disponen a esta situación, para en base a los resultados obtenidos, establecer un programa permanente de capacitación y adiestramiento al personal que les permita como meta principal, el cumplir correctamente con sus funciones trayendo esto como consecuencia, - proporcionar una atención adecuada al paciente hospitalizado, además se debe considerar que este Servicio se encuentra dentro de un Recinto Universitario y que en un momento dado debe ser un modelo de Servicio para otras Instituciones de la misma naturaleza.

La carga de trabajo existente en este Servicio crea la necesidad de agilizarlo esperando obtener resultados satisfactorios, para ello es importante que se tengan los conocimientos de higiene, nutrición y dietoterapia que les den las bases, que les permitan hacer más dinámico su trabajo; estos conocimientos, no pueden implantarse sin tener un diagnóstico previo, de la situación prevaleciente en ese Servicio, ya que es taría haciéndose un trabajo de escritorio inútil y lo más importante es que no será acorde a la realidad existente en dicho lugar.

Se considera que ésta investigación será de gran utilidad, para los responsables de los Servicios de Nutrición y Dietética, para que tomen las medidas que juzguen necesarias, a fin de solucionar el problema planteado en este estudio y que esta investigación sirva a otros profesionistas en el área de la Salud, que estén interesados en realizar, nuevos estudios o investigaciones en el campo de la Educación Nutricional, para personal de Servicio de Nutrición y Dietética en Hospitales -- que carecen de este tipo de programa de adiestramiento y capacitación.

III.- OBJETIVOS.-

1.- Objetivo General.-

Estimar las necesidades de educación nutricional para el -- Personal Técnico Manual del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González" identificando los factores que representan un obstáculo para el desempeño de sus funciones laborales en forma eficaz y eficiente.

2.- Objetivos Específicos.-

- a) Definir los elementos que sirven para catalogar el grado de conocimientos nutricionales con que cuenta el Personal Técnico Manual del Servicio de Nutrición y Dietética.
- b) Evaluar las habilidades de ejecución del personal Técnico Manual a través de técnicas de observación, con el -- fin de obtener una evidencia más objetiva sobre sus conocimientos.
- c) Comparar la información obtenida con el patrón establecido por la Organización Panamericana de la Salud para Servicios de Nutrición y Dietética a nivel hospitalario, -- con el propósito de establecer juicios adecuados.

IV.- METODOLOGIA.-

A) Universo de Trabajo.-

Tiempo: del 23 de julio al 30 de noviembre de 1983.

Espacio: Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González".

Personas: 69 Técnicos del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario, en donde 38 laboran en el turno matutino, 30 en el turno vespertino y 1 empleado eventual.

B) Material y Método.-

Este estudio se basó en el método descriptivo, observacional, transversal, utilizando como medio para efectivizar el método la clasificación, interpretación y comparación; para que fuera objetiva se llevó a cabo en situaciones concretas y definidas como:

a) Area física de trabajo

- Cocina general: ubicación, ventilación, iluminación, pisos, techo, superficie, instalaciones de agua fría y caliente, desagües, etc.
- Equipo de cocina central
- Sección de lavado
- Carros transportadores
- Higiene, manipulación y preparación de los alimentos.
- Organización del Servicio de alimentación.

b) Datos personales del Técnico Manual.-

- Edad, sexo, grado de escolaridad, requisitos de admisión, horario de trabajo, conocimientos de nutrición que posea, identificar la forma en que adquirió sus conocimientos sobre nutrición, examen médico y estado nutricional.

C) Diseño de la muestra.-

El tipo de muestra a usar fué de tipo censal. Del total de la población (69 técnicos) sólo se aceptó al personal de base en dicho-Servicio que fueron 57; y el resto no se cubrió por mantenerse fuera de trabajo por períodos de tiempo prolongados tales como incapacidades por maternidad, por accidentes de trabajo, por enfermedad, vacaciones y permisos. Estas encuestas fueron aplicadas sólo al personal de planta del Servicio de Nutrición, excluyéndose al personal eventual o bien que no-pertenezca a la categoría de técnico manual y que por alguna circunstancia se encuentre laborando en esta área.

D) Organización.-

Para efectuar este trabajo de investigación se procedió de la siguiente manera:

El trabajo en su totalidad desde su planeación hasta su pre--sentación se hizo a través de sesiones diarias de las interesadas, en - donde la información obtenida se analizó e integró en una sola, la cual presenta la situación de este servicio.

La forma de presentación de los datos obtenidos es de la si--guiente forma:

- 1.- Presentación de cuadros, gráficas de líneas y gráfica de-
barras.
- 2.- La narración en el caso de la interpretación de cuadros y
gráficas.
- 3.- La narración de conclusiones y recomendaciones.

V.- RECURSOS.-

Los recursos con que se contaron para realizar la presente --
investigación fueron los siguientes:

1.- Recursos Humanos:

- 2 Pasantes de la Licenciatura en Nutrición

2.- Recursos Físicos:

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| - 1 escritorio | - Carpetas |
| - 1 librero | - Broches para archivo |
| - 1 máquina de escribir | - Clips |
| - Papelería necesaria | - Esténciles |
| - Lápices y plumas | |

3.- Recursos Económicos:

- Hojas de máquina	\$ 4,000.00
- Lápices y plumas	500.00
- Carpetas	200.00
- Broches para archivo	160.00
- Clips	100.00
- Cinta para máquina eléctrica	800.00
- Copias fotostáticas	<u>3,000.00</u>
	\$ 9,760.00
Gastos imprevistos 10%	<u>976.00</u>
T O T A L	\$ 10,736.90

4.- Recursos Financieros:

El presente trabajo fué financiado en su totalidad por --
las sustentantes.

VI.- PRESENTACION Y RESULTADOS DEL ANALISIS.-

1.- Area Física del Servicio de Nutrición y Dietética.-

Con el fin de poder determinar, comparar y emitir juicios certeros que sirvan para estimar los aspectos positivos y/o negativos, que de una manera u otra influya en el desempeño de las labores del técnico manual de nutrición, y en su integración como parte del equipo de salud dentro del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González", se aplicó una serie de encuestas, en las cuales se obtuvo información sobre el área física y funcionamiento del Servicio, así como también, ^(u) los antecedentes individuales, conocimientos, habilidades, actitudes y rendimiento del Técnico Manual de Nutrición, y de algunos aspectos generales que permitieron alcanzar el objetivo marcado y el conocimiento de una evidencia más objetiva del problema.

Se detectó la existencia de barreras físicas y funcionales, que interfieren en la destreza y habilidad manual del trabajador que determinan en un momento dado la confiabilidad de su trabajo.

Para emitir un dictámen sobre el estado del área física y funcionamiento del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González", se tomó como base fundamental los parámetros establecidos por la Organización Panamericana de la Salud -- (OPS) sobre este tipo de servicio.

En consideración a lo anterior se analizó y evaluó primero -- el área física y funcionamiento del Servicio en que labora dicho personal, dado que, para poder estimar las necesidades de educación nutricional que el personal tiene, es necesario conocer primeramente, el área -

en la que se desenvuelve el trabajador, la existencia y condiciones de las instalaciones, su funcionamiento, seguridad y la organización del Servicio, y saber si éstas en un momento dado pudieran representar un obstáculo (en el caso de no cumplir con los aspectos más básicos) para que el trabajador cumpla con sus funciones y a la vez esto traer como consecuencia el no poder brindar la atención adecuada al paciente hospitalizado.

Los criterios que se tomaron en cuenta para el diagnóstico de la información de la encuesta sobre el área física y funcionamiento del Servicio de Nutrición y Dietética fueron los parámetros de "adecuado" e "inadecuado", explicando si es adecuado o no en cada uno de los puntos en particular.

✓ I.1 Descripción General del Servicio de Nutrición y Dietética.-

El Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González", se encuentra ubicado en el sótano -- del edificio principal en el ala izquierda del mismo y contiguo a éste se encuentra por un lado el anfiteatro y por otro la cafetería.

Este servicio cuenta con una superficie de 500 metros cuadrados, considerándose adecuada a la recomendación marcada para hospitales en donde se sirven de 300 a 600 raciones diarias. De acuerdo a la atención que se ofrece se considera dentro de los servicios paramédicos y el Servicio de Nutrición y Dietética está dividido en las siguientes -- áreas:

- a) Oficinas
 - Oficina de Jefe
 - Recepción

- b) Area de lavado de loza
- c) Estancia de carros
- d) Línea de montaje
- e) Area de preparación (Cocina General)
- f) Area de preparación (Dietas Especiales)
- g) Area de lavado de ollas
- h) Almacén de víveres

(Anexo No. 1)

1.1.1 Planta Física y Equipo

1.1.1.1.- Cocina General.-

Ubicación.- Se considera adecuada porque permite el fácil acceso desde el exterior por parte del transporte de proveedores, para la carga y descarga de los víveres al almacén.

Ventilación.- Es inadecuada porque no hay suficiente circulación de aire por medios naturales ya que existen sólo 9 ventanas y están aproximadamente a 1.80 metros de altura del piso de la cocina, ni por medios artificiales ya que solamente hay tres extractores de aire pero sólo 2 se encuentran funcionando.

Predominan fuertes olores en el recinto, por una parte debido a la mala ventilación y por otra a que el desagüe general del Hospital atraviesa con su red principal por éste Servicio.

Iluminación.- Se encontró que el número de lámparas es insuficiente y se encuentra en mal estado de conservación.

Pisos.- Se encontró que son inadecuados ya que no cuentan con los desagües necesarios, y no se limpian adecuadamente, ya que son muy derrapantes al estar secos y pueden ocasionar serios accidentes.

Paredes.- Estas son adecuadas pues están en buen estado de conservación y permiten su fácil limpieza, aún cuando esta no se lleve a -- cabo.

Techo y Cielo Raso.- Se consideran adecuados ya que están en -- buen estado de conservación.

Superficie.- Es adecuada porque permite el almacenaje de equi- po y utensilios.

Instalaciones de Agua.- Se encontró que son inadecuadas ya que no se cuenta con el abastecimiento de agua caliente, sin embargo es ade- cuada por el hecho de cubrir las necesidades normales del Servicio.

Instalaciones de Desagüe.- Se detectó que el número de desa--- gües es insuficiente y las canaletas de las marmitas no corresponden a -- la capacidad de éstas, por lo cual se considera inadecuadas.

✓ 1.1.1.2.- Equipo de Cocina General.-

Campanas (3), estufas de gas (3), planchas para asar (2), me-- sas de trabajo (5), licuadora (1), moledora de frijoles (1), son adecua- das pues están en buen estado de conservación permitiendo su correcto -- funcionamiento.

Vaporera (1), marmitas (4), sierra mecánica (1), moledora de -- carne (1), encontramos que no funcionan correctamente.

✓ 1.1.1.3.- Sección de lavado.-

En cuánto a la ubicación de la sección de lavado se refiere es adecuada, ya que se encuentra próxima a las unidades de distribución de- comida y el equipo está separado de las paredes lo que permite facilidad en las tareas. Por lo que respecta a la superficie se encontró que es -- inadecuada, pues cuenta con menos de un pié cuadrado por ración servida.

La mesa de recepción de loza es inadecuada ya que no tiene la capacidad suficiente para atender la demanda normal del Servicio.

La máquina lavadora, mesa para material limpio y lavadero -- para ollas se encuentra que está en buen estado de conservación y uso y permiten atender la demanda normal del Servicio.

1.1.1.4.- Sectorización de la Cocina.-

Se considera cocina sectorizada pues, presenta tres áreas -- definidas que son: área de preparación de Cocina General, área de preparación de dietas especiales y sector de distribución.

1.1.1.5.- Carros transportadores.-

El número total de carros transportadores que se utilizan -- son ocho, los cuales de acuerdo con su tamaño permiten su libre circulación dentro del área donde brindan el Servicio, sin embargo se observó que no cuentan con la capacidad suficiente y no están en buen estado de conservación.

1.1.3.- Organización y Funcionamiento.-

Dentro del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital -- Universitario "Dr. José Eleuterio González", el sistema de organización es de tipo centralizado, ya que la comida es preparada en una sola cocina central para toda la población hospitalaria y esta es enviada en charolas desde este Servicio al paciente hospitalizado.

La prescripción dietética es efectuada por los médicos responsables de cada paciente la planeación y elaboración de dietas especiales son confeccionadas por los pasantes de la Licenciatura en Nutrición y son supervisadas por la Nutricionista Jefe, la cual a su vez es la respon--

sable de diseñar las minutas tipo.

Para que funcione con exactitud la entrega de las dietas necesarias en cada piso, la Enfermera-Jefe es la responsable de tramitar la prescripción dietética hecha por el médico empleando un formato especial el cual posteriormente, es recogido y enviado al Servicio de Nutrición y Dietética, en donde se totalizan los pedidos de las dietas; dichas hojas deben enviarse por las enfermeras de cada piso antes de las 6:30 horas para conocer el tipo y número de dietas que corresponden al desayuno. A las 10:30 horas la supervisora del turno matutino recoge el pedido correspondiente a las comidas, y a las 15:30 horas la supervisora del turno vespertino recoge el pedido de dietas para la cena. (Anexo No. 2).

Por lo que se refiere a la preparación, manipulación e higiene de los alimentos se explicará a continuación por grupos de alimentos:

Leche: La manipulación y conservación de la leche se observó que es adecuada, pues se encuentra contenida en recipientes cerrados y mantenidas a bajas temperaturas. La preparación de alimentos, teniendo como ingrediente principal a ésta, no cumple con los requisitos de preparación marcados por las Técnicas Culinarias, por lo que se considera inadecuada.

Carne y Huevo: La conservación de estos alimentos es adecuada, sin embargo la preparación y manipulación no se ajusta a las especificaciones que corresponden a estos alimentos estipulados en la Técnica Culinaria, por lo que consideramos que es inadecuada.

Frutas y Verduras: En este grupo tanto la manipulación y pre

paración se encontró que son inadecuados por las mismas causas que se señalaron en los puntos anteriores. La conservación de frutas y verduras es adecuada pues evita su deterioro.

Leguminosas: En la preparación y manipulación de las leguminosas no se emplean las técnicas adecuadas.

La conservación del equipo se encontró adecuada porque corresponde al desgaste previsible según las especificaciones técnicas previstas por la empresa productora respectiva. La limpieza del equipo se encuentra que es adecuada, pues reúne las condiciones higiénicas que evitan el deterioro y contaminación de los alimentos.

El último examen médico practicado al personal Técnico Manual de Nutrición, fué en Agosto de 1982; anteriormente se hacía cada seis meses, pero en el presente año no se ha realizado por falta de recursos financieros. El examen médico incluye estudios de sangre, orina y coprocultivos así como exudado faríngeo, tele de tórax y examen físico; el único examen que no se hace es el de cultivo de uñas el cual es importante que se les practique a los manejadores de alimentos, debido a que las uñas pueden ser un medio en donde se acumulen bacterias o microorganismos patógenos, los cuales se transmiten a los alimentos, que en este caso son preparados para los pacientes hospitalizados.

El aseo y uso del uniforme completo de los trabajadores son adecuados en cuanto a las normas de higiene se refiere.

1.1.3.- Personal del Servicio de Nutrición y Dietética.-

El Servicio de Nutrición y Dietética realiza las funciones de preparar y servir dietas generales y especiales para pacientes hospitalizados; para poder cumplir con estas funciones, se requiere de un

equipo de personas, que combinando sus actividades lleve a cabo dicha-preparación. Este Servicio cuenta con el siguiente personal:

- 1 Nutricionista Jefe
- 1 Dietista
- 5 Supervisoras
- 58 Técnicos Manuales
- 5 Técnicos de Limpieza

(Anexo No. 3)

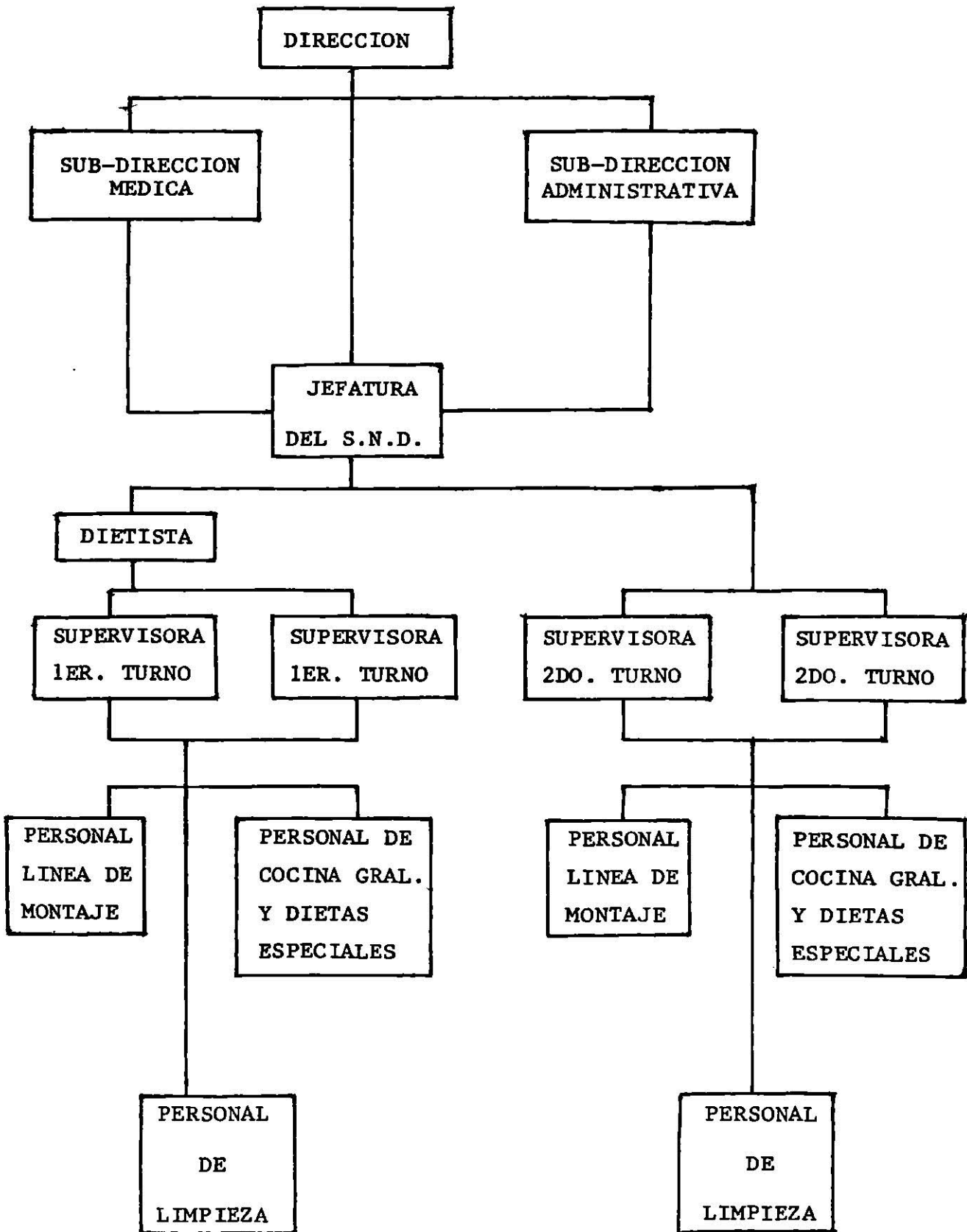
Las funciones del personal Técnico Manual de este Servicio - son establecidos de acuerdo al área de trabajo en la cual han sido a-- signados, los cuales a continuación se enumeran:

- a) Jefe de cocina
- b) Técnicos Manuales en cocina general
- c) Técnicos Manuales en línea de montaje
- d) Técnicos Manuales en dietas especiales
- e) Técnicos Manuales en dietas de diabéticos
- f) Técnicos Manuales en dietas pediátricas
- g) Técnicos Manuales en el área de infectología

(Anexo No. 4)

El organigrama de una organización se considera un medio para definir y conocer las líneas de autoridad, los canales de comunicación-formal y las relaciones de responsabilidad y de rendir informes y de -- las vías de transferencia de autoridad.

Para conocer lo anterior dentro del Servicio de Nutrición y - Dietética del Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González" se - presenta el organigrama del mismo.



2.- Datos Personales de los Técnicos Manuales.-

El personal del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González", tiene edades que fluctúan desde 23 hasta 65 años siendo la edad promedio 36. El 73% del personal corresponde al sexo femenino sólo un 27% al sexo masculino. Por lo que se refiere al estado civil un 22% son solteros, 68% son casados y 10% son viudas. (Gráficas No. 1 y No. 2).

Un factor que en un momento dado puede significar un obstáculo para conducir a un cambio positivo, es el hecho de que cada empleado tiene fijo su puesto dentro de su trabajo, desempeñando la misma labor durante el tiempo de Servicio prestado en el Servicio de Nutrición y Dietética, siendo este en términos generales desde 2 hasta 28 años de antigüedad.

Los horarios de trabajo del personal de Nutrición y Dietética son dos básicamente: De las 6:00 horas a 13:30 horas y de 13:30 horas a 21:00 horas, los cuales varían de acuerdo a las necesidades de cada área.

El estado de nutrición de un adulto depende de su alimentación. Para conocer el estado de nutrición de un individuo, se utilizan en la actualidad una serie de técnicas que permiten formarse una idea de su estado nutricional y de los factores que los determinan, es decir su alimentación y el grado de adecuación y aprovechamiento de la misma. Para este estudio se emplearon las medidas antropométricas (peso y talla) de los trabajadores, que luego se compararon con "patrones normales"; en esta investigación se encontró que el 62% del personal tiene obesidad en diferentes grados. (Cuadro No. 2).

A través de los datos recabados se detectó que la labor de --

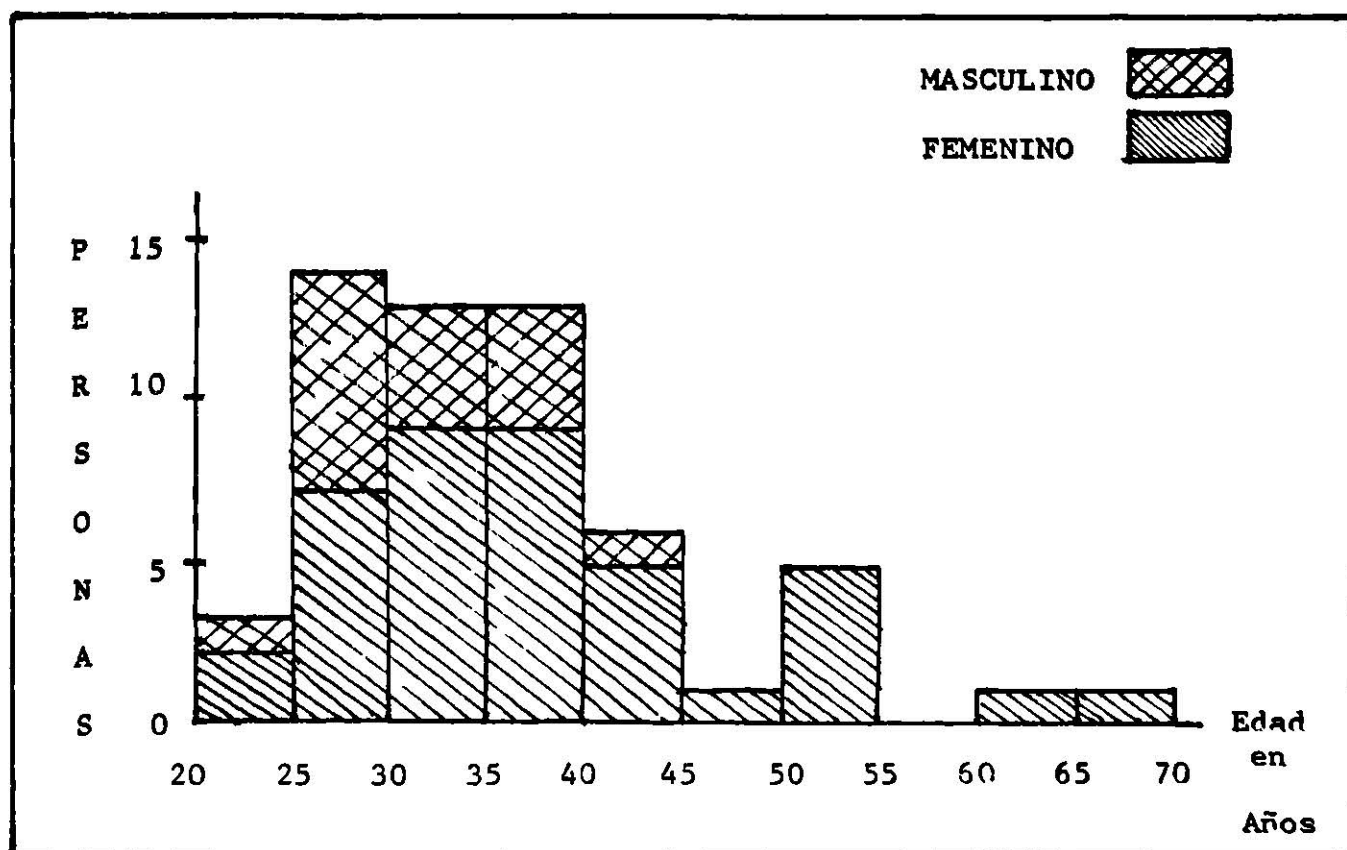
cada uno de los trabajadores es guiada tan sólo por la necesidad de establecer su posición económica y sostener una familia, corroborándose esto al observar que predominan mayormente los casados y viudas, siendo estas en su mayoría del sexo femenino.

A ninguno de los trabajadores al ingresar se le aplicó un -- examen previo de conocimientos básicos sobre nutrición, con el fin de determinar si contaba con aptitudes y destrezas para desempeñar el trabajo que solicitaba. En este estudio se encontró que las nociones que en la actualidad tienen, las adquirieron por el desempeño de su trabajo y por medio de algunas pláticas informales dadas por diferentes personas, estas nociones no implican que hayan sido las básicas y correctas que deba practicar un manejador de alimentos. (Gráfica No. 3).

En cuanto a la Educación formal que el Técnico Manual de Nutrición posee, encontramos que no cuentan con una preparación especializada, que sólo 14% del personal ha cursado la educación secundaria - completa, además no tienen un conocimiento preciso de sus funciones -- dentro del Servicio, y de la función que en grupo desempeñan como parte de una Institución con actividades fundamentalmente docente-asistenciales. (Cuadro No. 3).

Gráfica No. 1

DISTRIBUCION POR EDAD Y SEXO, DE TECNOCOS MANUALES
DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
HOSPITAL UNIVERSITARIO "DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ"
MONTERREY, NUEVO LEON 1983



Fuente: Encuesta de datos generales
S.N.D. Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González"
Agosto 1983

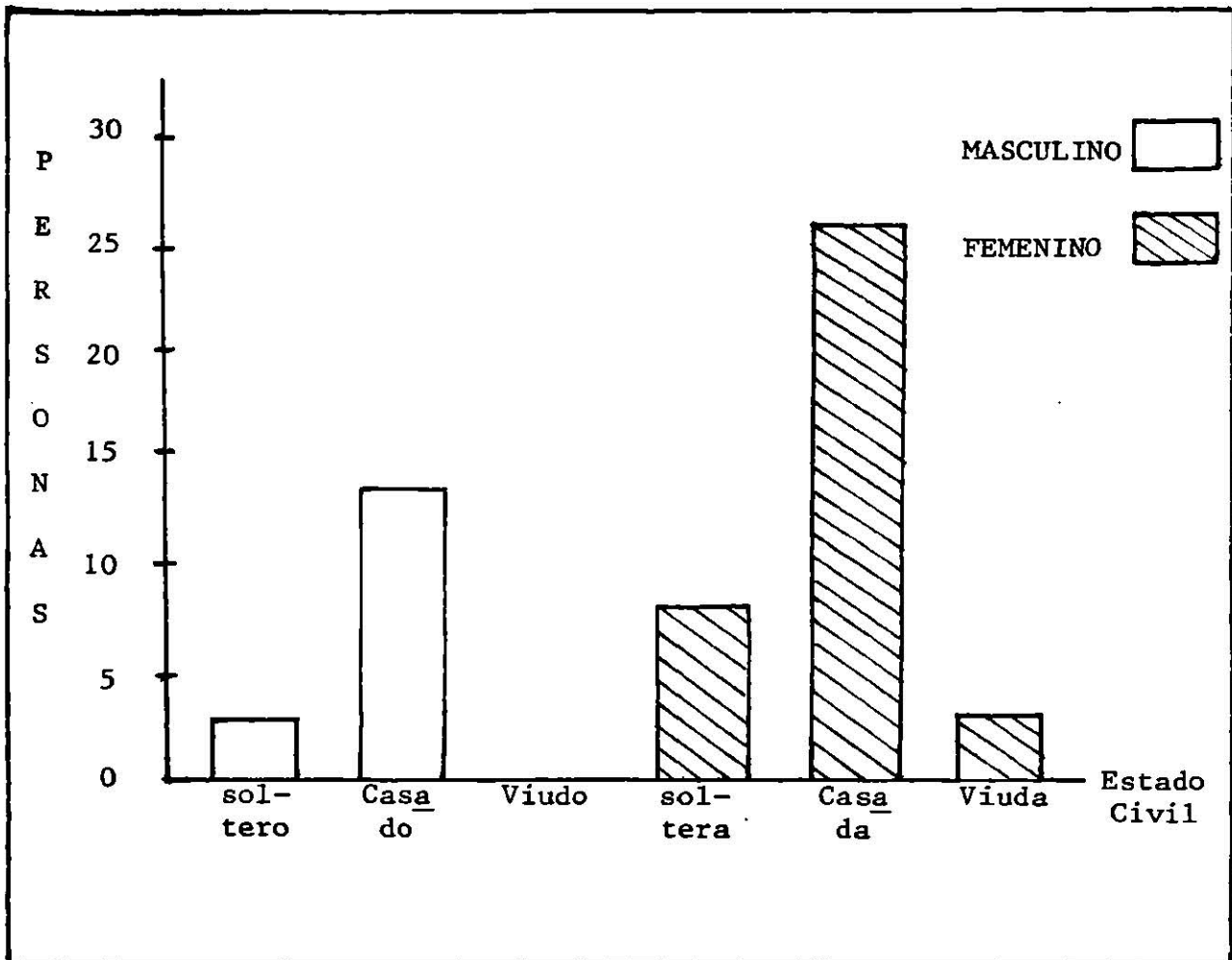
Grupos de edad	Femenino	Masculino	Total
20 - 24	2	1	3
25 - 29	7	7	14
30 - 34	9	4	13
35 - 39	9	4	13
40 - 44	5	1	6
45 - 49	1	-	1
50 - 54	5	-	5
55 - 59	-	-	-
60 - 64	1	-	1
65 y más	1	-	1
Total	40	17	57

El personal Técnico Manual del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González" está formado un 70% por mujeres y un 30% por hombres, esto muestra claramente que predomina el sexo femenino sobre el masculino, así como también - que la fuerza de trabajo es dada por el primero. El 100% del personal masculino es joven pues su edad fluctúa entre 20 y 44 años, no así las mujeres, cuyo porcentaje para ese mismo rango es de 80%, el 20% restante tiene edades de 45 años y más.

La edad y el sexo son factores importantes que deben ser tomados en cuenta cuando se estudia una necesidad, en este caso la de -- educación nutricional que tiene el personal Técnico Manual del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González".

Gráfica No. 2

DISTRIBUCION DEL ESTADO CIVIL POR SEXO, DE TECNOCOS MANUALES
 DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL
 HOSPITAL UNIVERSITARIO "DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ"
 MONTERREY, NUEVO LEON 1983



Fuente: Encuesta de Datos Generales
 S.N.D. Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González"
 Agosto 1983

En cuánto al estado civil se refiere, de los 17 hombres, 14 - son casados, sólo 3 son solteros y no existe ningún viudo. Del total - de las mujeres 9 son solteras, 27 casadas y 4 viudas.

CUADRO No. 2

ESTADO NUTRICIONAL DEL PERSONAL TECNICO MANUAL DEL SERVICIO DE
NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO

"DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ"

MONTERREY, NUEVO LEON 1983

Estado Nutricional	No.	%
Obesidad de Tercer grado	13	22
Obesidad de Segundo grado	6	10
Obesidad de Primer grado	17	30
Peso Normal	16	29
Desnutrición de primer grado	4	7
Desnutrición de segundo grado	1	2
T o t a l	57	100

Fuente: Encuesta de datos generales

S.N.D. Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González"
Agosto 1983

Como se puede apreciar, el 62% del personal Técnico Manual -- del Servicio de Nutrición y Dietética, tiene obesidad en distintos grados. Un 9% padece de desnutrición de primer y segundo grado y sólo un 29% se encuentra en su peso normal. Esta información nos muestra que -- el trabajador tiene malos hábitos alimentarios debido a la falta de educación nutricional.

Cuadro No. 3

DISTRIBUCION DE LA ESCOLARIDAD POR SEXO DE LOS TECNICOS MANUALES
DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO

"DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ". MONTERREY, N.L. 1983

Grado de Escolaridad	Masculino		Femenino		Total	
	No.	%	No.	%	No.	%
Primaria completa	2	12	23	57	25	44
Primaria incompleta	3	18	6	15	9	16
Secundaria completa	5	30	4	10	9	16
Secundaria incompleta	4	23	-	-	4	7
Preparatoria	2	12	2	5	4	7
Profesional	1	5	-	-	1	2
No sabe leer ni escribir	-	-	4	10	4	7
Otros	-	-	1	3	1	2
T o t a l	17	100%	40	100%	57	100%

Estudios de comercio, secretaria, enfermería, etc.

Fuente: Encuesta de Datos Generales
S.N.D. Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González"
Agosto 1983.

Hallamos que un 16% del total del personal tiene primaria incompleta, en donde la mayoría de estos sólo cursó hasta tercer año de primaria, también vemos que un 7% del total no sabe leer ni escribir, este hecho se encuentra solamente en el sexo femenino.

A pesar de ser mayor el número del personal femenino tiene menos preparación; en cambio el personal masculino cubre un 30% de su total con secundaria completa, 12% con preparatoria y un 5% con profesional.

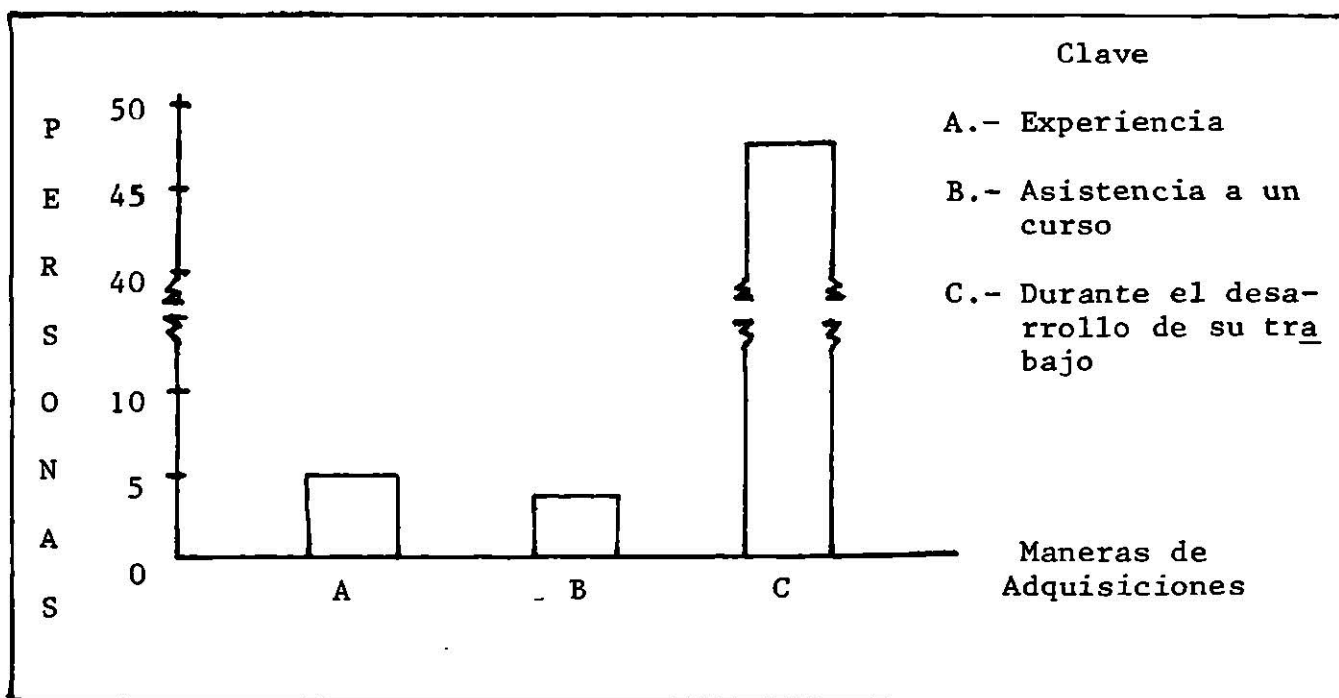
Una de las formas que se adoptó para determinar el grado de conocimientos nutricionales que el personal tuviera, fué el de aplicar una encuesta con los datos más esenciales que debiera conocer un manejador de alimentos. Esta encuesta consta de 24 preguntas del tipo falso y verdadero y de selección múltiple.

La encuesta fué aplicada a 57 Técnicos Manuales de Nutrición; se encontró que sólo 8 del total de los encuestados contestaron el 70% de las preguntas correctamente y que el 85% del personal es incompetente, para desempeñar satisfactoriamente su trabajo, aún cuando su habilidad es buena pero empírica, pues el nivel de conocimientos es bajo e incompleto. Este hecho es provocado por varios factores tales como, el no haberseles aplicado un examen previo de conocimientos básicos sobre Nutrición al ingresar al Servicio de Nutrición y Dietética, con el fin de efectuar una buena selección del personal y, el que hasta la fecha no se halla establecido cursos de capacitación y adiestramiento en forma continua y permanente, por medio del cual el personal pueda mantenerse al día y así eliminar la ignorancia y obsolencia.

A continuación se presenta los resultados de algunos conocimientos técnicos obtenidos de las encuestas de datos generales y de conocimientos nutricionales aplicados al personal Técnico Manual del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario "Dr. José - - Eleuterio González".

Gráfica No. 3

MANERA EN COMO ADQUIRIERON LOS CONOCIMIENTOS DE NUTRICION, EL PERSONAL TECNICO MANUAL DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO "DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ" MONTERREY, NUEVO LEON 1983



Fuente: Encuesta de datos generales
S.N.D. Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González"
Agosto 1983

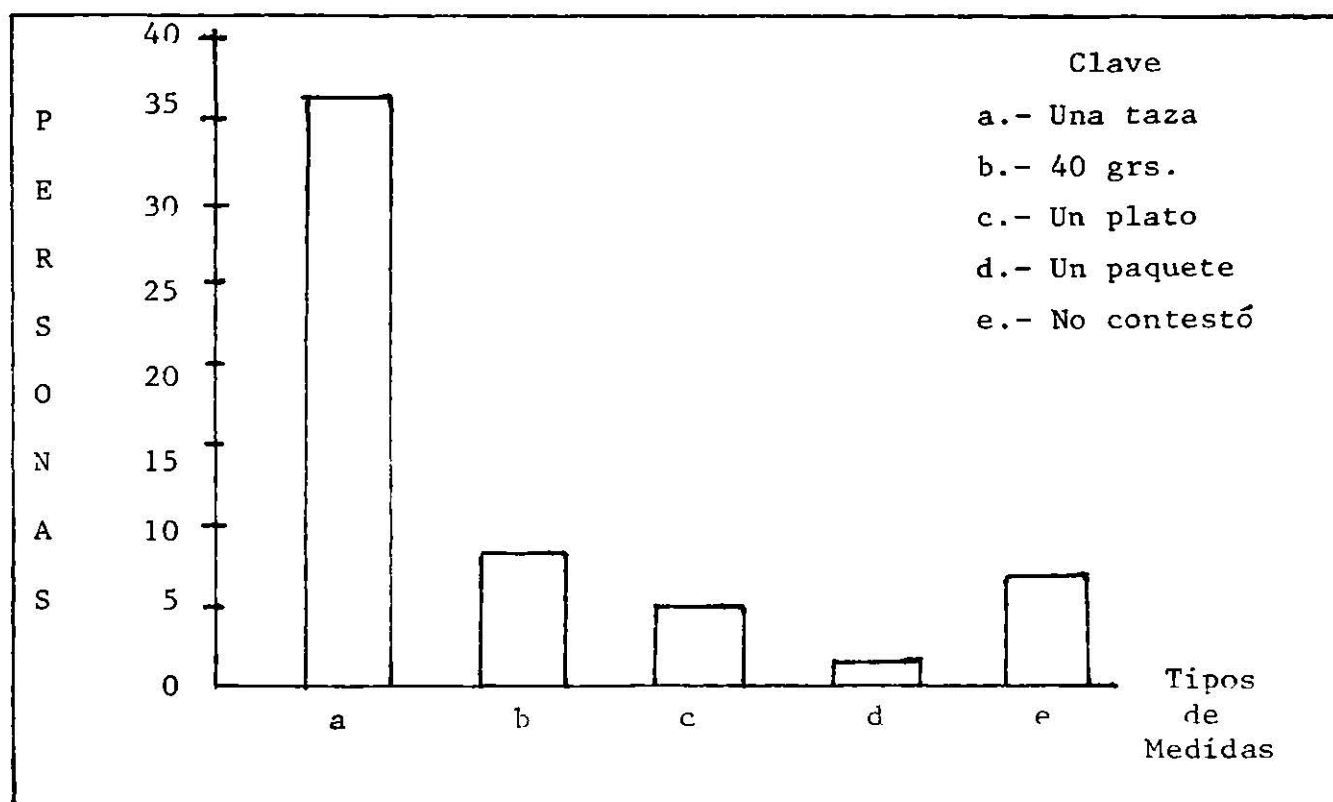
Los conocimientos nutricionales que maneja el Técnico Manual hasta el momento para la ejecución de sus labores, los ha adquirido durante el desarrollo de su trabajo transmitidos de un trabajador a otro en forma empírica. La gráfica muestra que el 84% (48) del personal utiliza los conocimientos aprendidos durante el desarrollo de su trabajo, 9% (5) con la experiencia adquirida en otros trabajos y 7% (4) por cursos que fueron impartidos en su ingreso a laborar en este Servicio.

Gráfica No. 4

CONOCIMIENTO DE MEDIDAS CASERAS
 SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO

"DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ". MONTERREY, NUEVO LEON

1983



Fuente: Encuesta de datos generales
 S.N.D. Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González"
 Agosto 1983

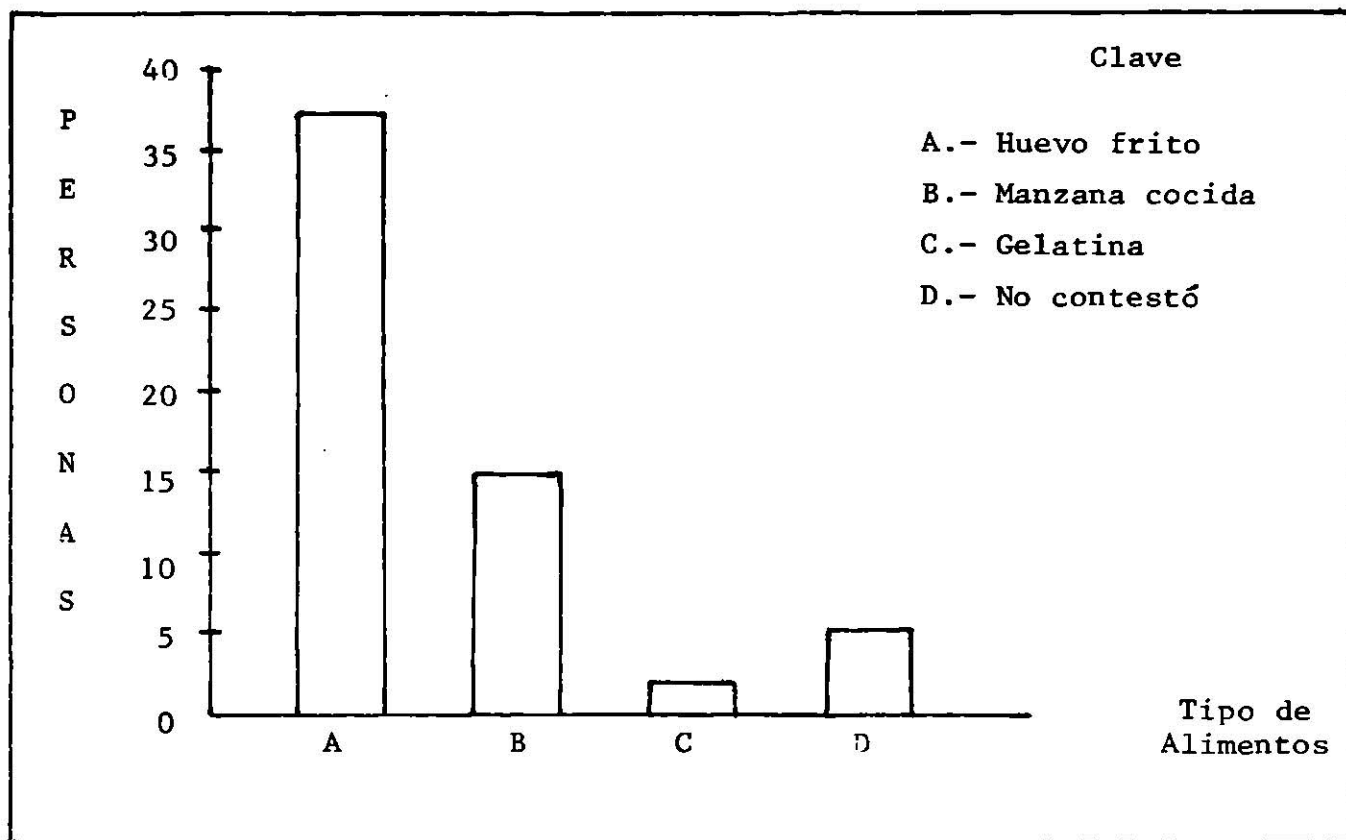
Se muestra en esta gráfica que el 63% (36) contestó correctamente y el 36% (23) no supo la respuesta. Para la preparación de cualquier menú es de vital importancia saber convertir los gramos a mililitros a medidas caseras, de manera que se facilite el manejo del alimento. Más de la mitad del personal contestaron la respuesta correcta, - - sin embargo no conocen la cantidad a que equivale en gramos o mililitros de algún alimento.

Gráfica No. 5

ALIMENTO PROHIBIDO EN LA DIETA BLANDA

SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO

"DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ" MONTERREY, NUEVO LEON 1983



Fuente: Encuesta de Conocimientos nutricionales
 S.N.D. Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González"
 Agosto 1983

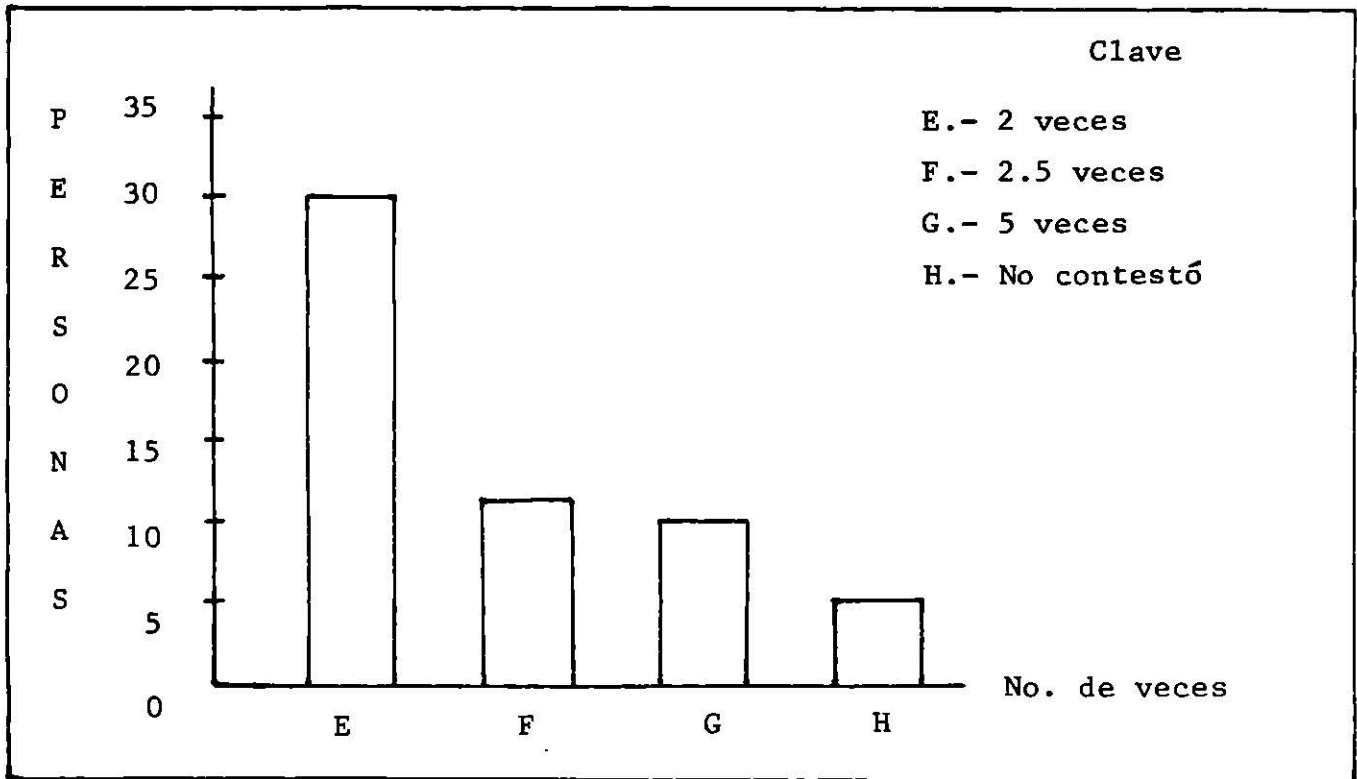
Los resultados obtenidos de esta aseveración son satisfactorios, ya que de las respuestas señaladas, 65% (37) contestó correctamente, 30% (17) en forma equivocada y 5% no contestó. Estos resultados no aseguran que el trabajador maneje adecuadamente la información de dietas blandas, ya que ha sido adquirida en forma empírica.

Gráfica No. 6

AUMENTO DE VOLUMEN DE CEREALES

SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO

"DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ" MONTERREY, NUEVO LEON 1983



Fuente: Encuesta de conocimientos nutricionales
S.N.D. Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González"
Agosto 1983

Los datos obtenidos muestran que de los 57 trabajadores encuestados solo 11 (19%) marcaron la respuesta correcta, 40 (70%) incorrecta y 6 (11%) se abstuvieron de contestar. Esto nos indica claramente que 81% de los empleados no cuenta con los conocimientos básicos de técnicas culinarias que debe tener por el tipo de trabajo que desarrolle.

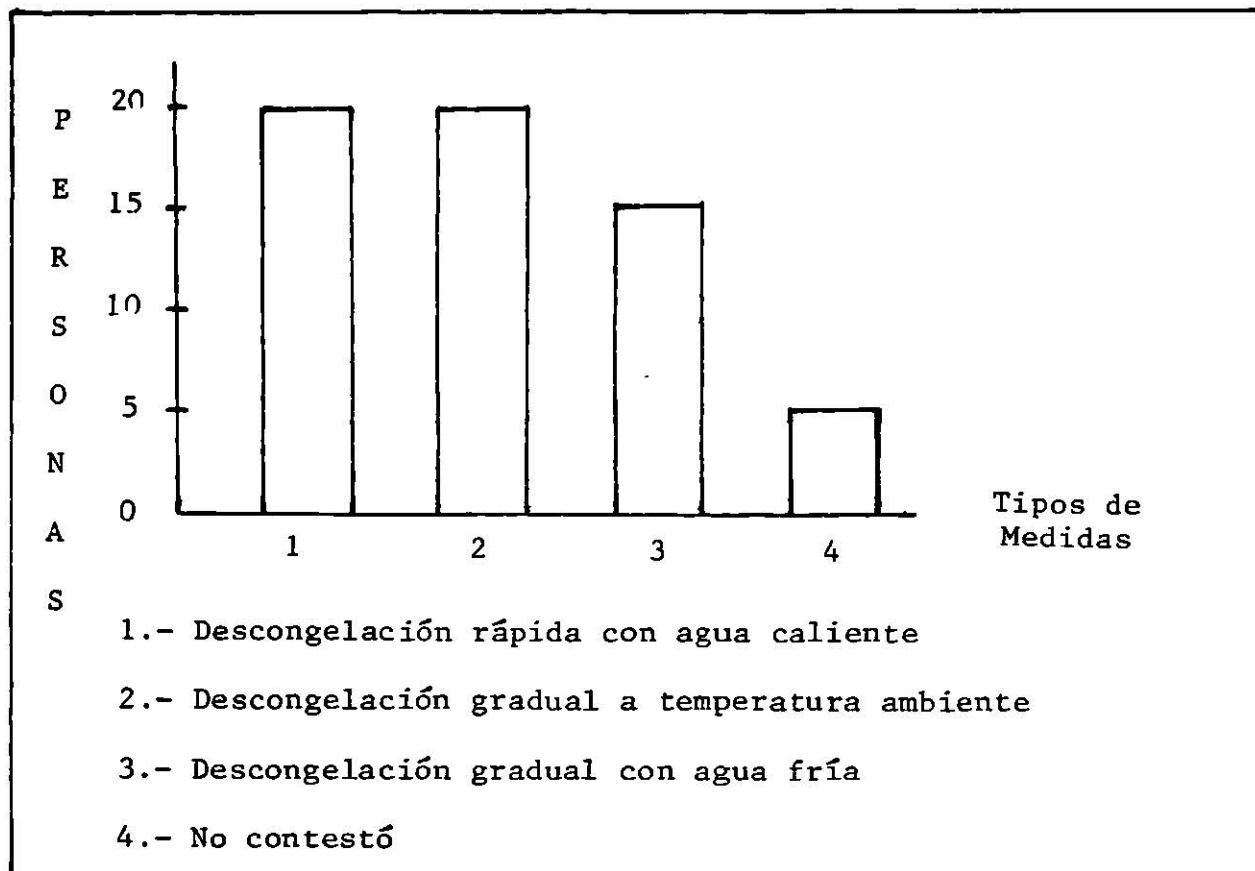
Gráfica No. 7

METODOS DE DESCONGELACION DE ALIMENTOS

SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO

"DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ". MONTERREY, NUEVO LEON

1983



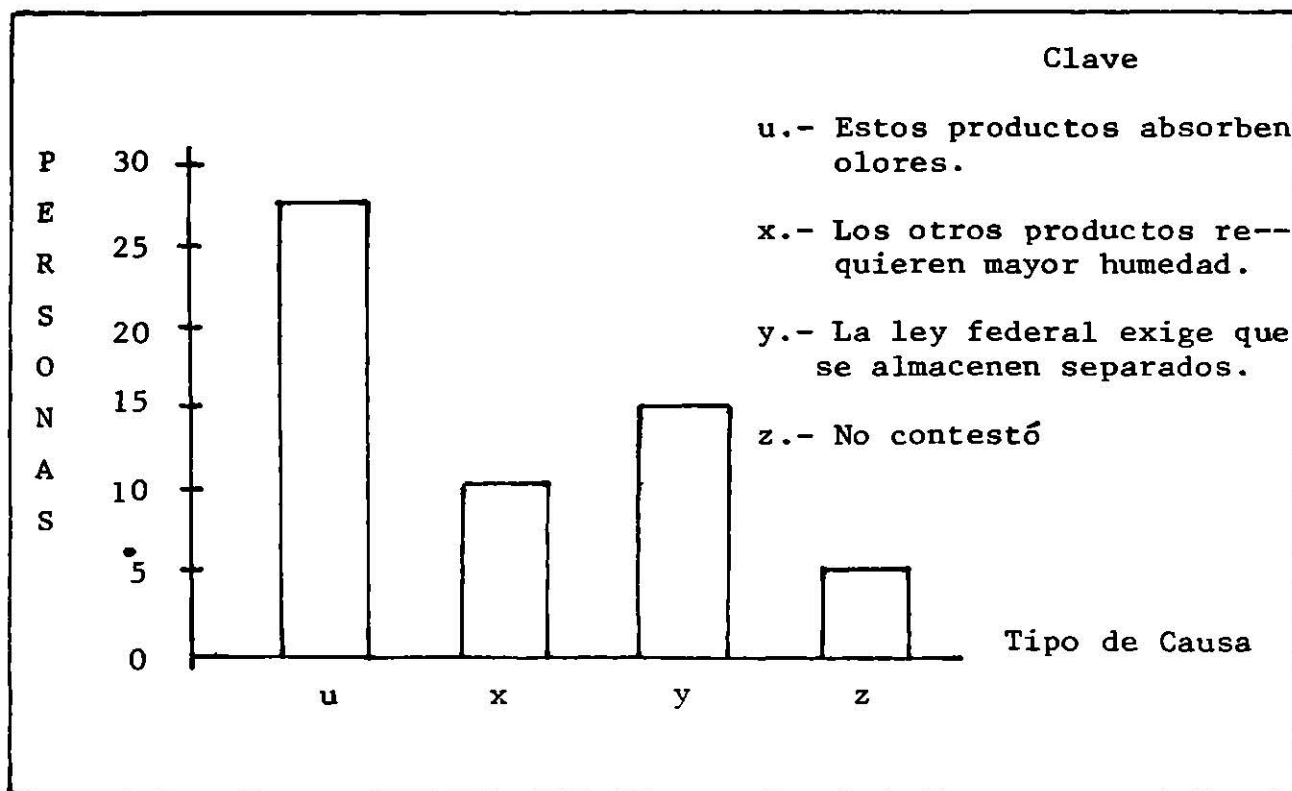
Observamos que sólo 15 personas contestaron correctamente, -- pues la descongelación de los alimentos debe ser con agua fría. En igual proporción (20 personas) eligieron los métodos de descongelación -- con agua caliente y a temperatura ambiente, siendo estos erróneos pues -- modifican los alimentos, uno disminuyendo su contenido de nutrientes y -- otro permite el desarrollo de bacterias que ocasionan la putrefacción -- y fermentación de los alimentos.

Gráfica No. 8

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS EN RELACION
CON OTROS ALIMENTOS

SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO

"DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ". MONTERREY, NUEVO LEON 1983

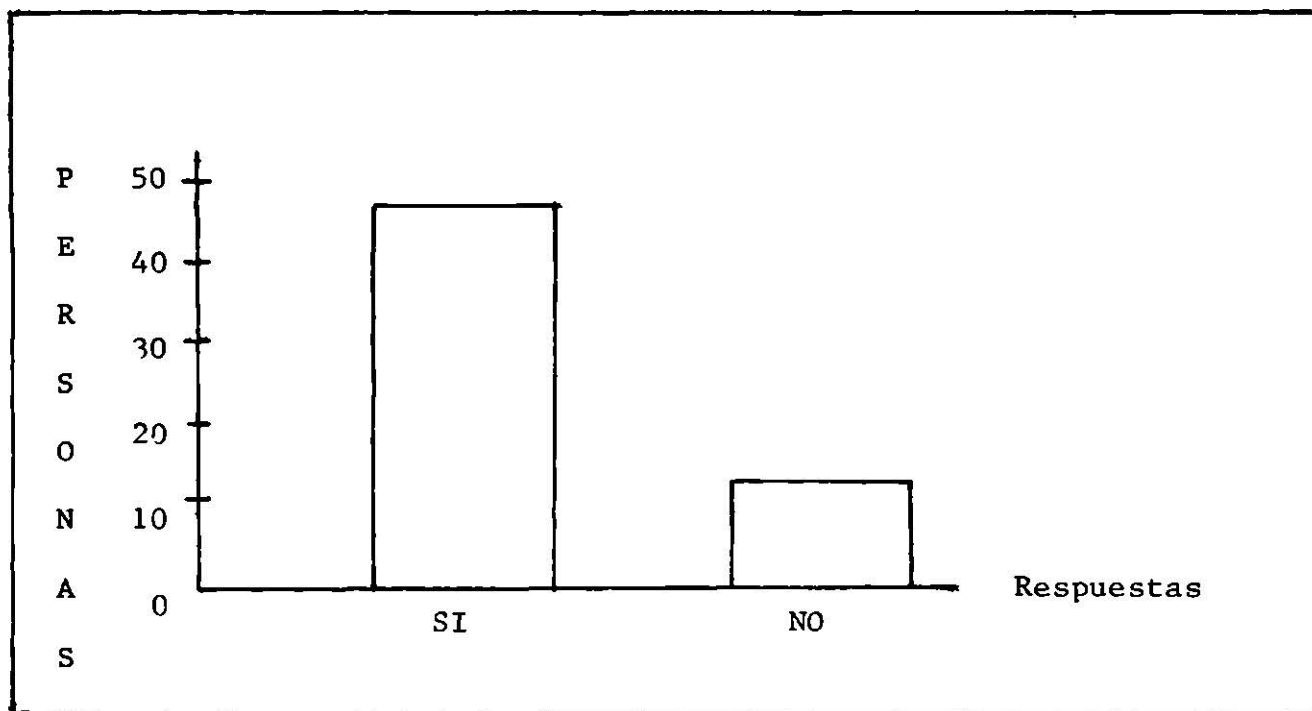


Fuente: Encuesta de conocimientos nutricionales
S.N.D. Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González"
Agosto 1983

En esta gráfica se observa que 27 personas del total contestaron correctamente, ya que los productos lácteos deben almacenarse lejos de otros alimentos porque estos productos absorben olores. Las respuestas de las 30 personas restantes son: 10, los otros productos requieren mayor humedad; 15, la ley federal exige que se almacenen separados y 5-personas no contestaron.

Gráfica No. 9

MANEJO ADECUADO DE LA COCCION DE LAS VERDURAS
SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO
"DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ". MONTERREY, NUEVO LEON 1983



Fuente: Encuesta de conocimientos nutricionales
S.N.D. Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González"
Agosto 1983

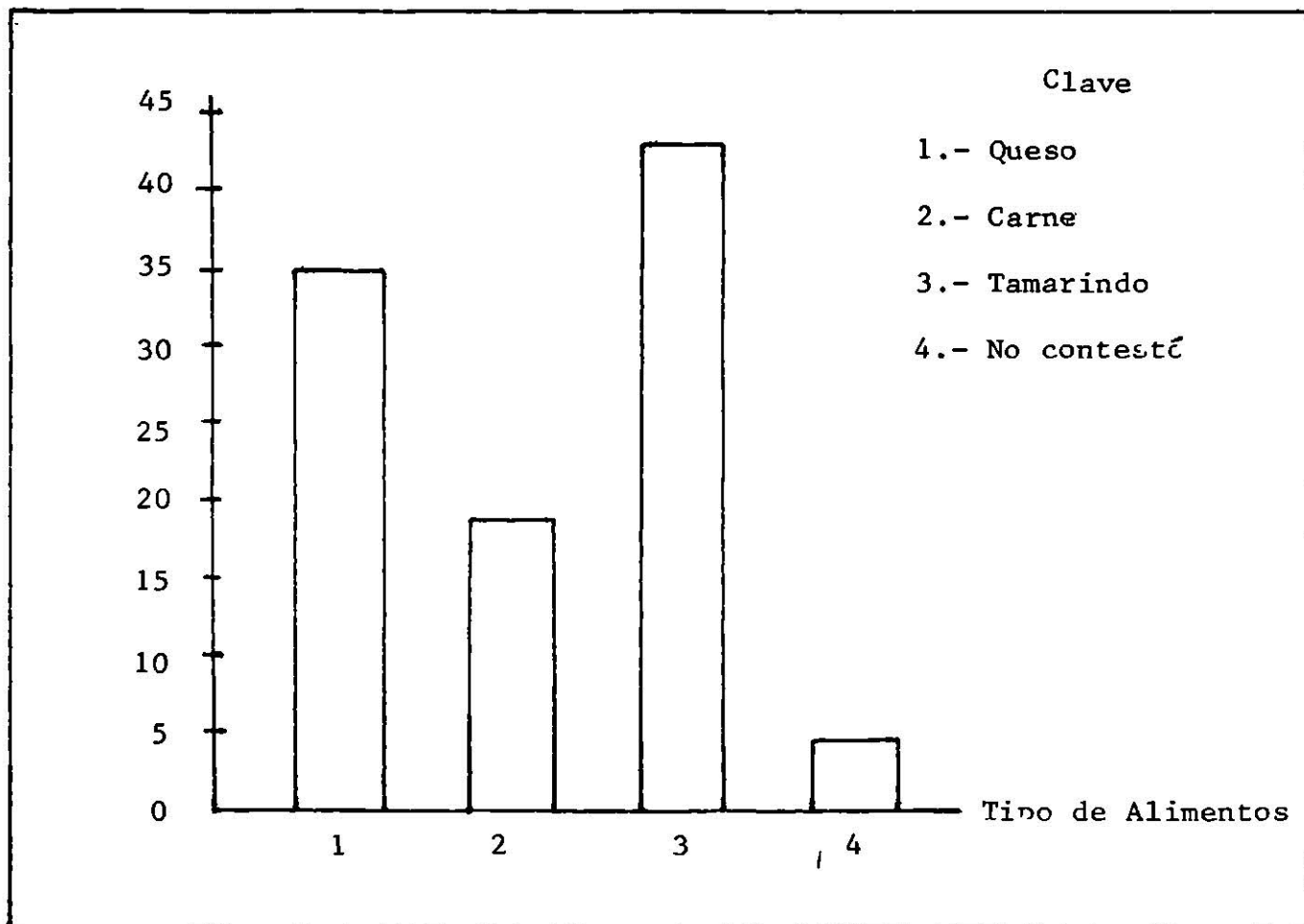
Hallamos que 47 (82%) personas, contestaron en forma equivocada, pues las verduras al cocerse no deben cortarse en trozos pequeños, ya que es mayor la pérdida de nutrientes como las vitaminas y minerales principalmente, los cuales son solubles en agua.

Gráfica No. 10

ALIMENTO OMITIDO EN LA DIETA DEL DIABETICO

SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO

"DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ". MONTERREY, NUEVO LEON 1983



Fuente: Encuesta de conocimientos nutricionales
 S.N.D. Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González"
 Agosto 1983

Al interpretar esta gráfica observamos que 53% del personal -
 respondió que el queso y la carne son los alimentos omitidos en la die-
 ta del diabético siendo esto un error; 4% del personal no contestó y -
 43% restante contestó en forma correcta.

VII.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.-

1. Conclusiones

- El medio físico en que el trabajador se desenvuelve día a día para la ejecución de su labor no es el mejor medio, tomando como base fundamental lo propuesto por la Organización Panamericana de la Salud (OPS) al respecto, ya que los resultados obtenidos muestran que en su mayoría el equipo fijo y móvil, así como las instalaciones físicas tienden a ser inadecuadas, de manera que no contribuyen a que las maniobras que practican tengan la fluidez y agilidad necesarias a la labor diaria que se realiza en este Servicio.
- a) La ubicación (en el sótano) del Servicio de Nutrición y Dietética, según la O.P.S. es inadecuada ya que esta debe estar situada en la planta baja; también se considera inadecuada la ubicación contigua a este Servicio de los departamentos de Lavandería, Anfiteatro, Patología, los cuales representan un foco de infección poderoso por el alto grado de contaminación que tienen, además el desagüe general del Hospital atraviesa con su red principal por dicha área. Sin embargo es adecuada la ubicación en cuanto al fácil acceso del transporte de los proveedores, para la carga y descarga de víveres del almacén.
- b) El área física es adecuada al número de raciones que sirve (450 rac.promedio obtenido en 1982), sin embargo tiene serias deficiencias como: insuficiente ventilación e iluminación, el piso es derrapante y no hay suficientes y adecuadas instalaciones de desagüe y de agua caliente.

- c) El 60% del equipo existente en Cocina central se encuentra en buen estado de conservación, sin embargo no es el completo, para desempeñar adecuadamente su trabajo. El otro 40% corresponde a equipo que tiene pero que no está funcionando por estar con desperfectos.
- La higiene, manipulación y preparación de los alimentos que en forma general se preparan para las diferentes dietas que se sirven, se encontraron que no son correctas, pues se elaboran en forma empírica, sin un conocimiento preciso y exacto de lo que realiza. El personal no conoce las bases más fundamentales de la Técnica Culinaria.
 - El hecho de que el Técnico Manual tenga fijo su puesto dentro del área de trabajo, representa un obstáculo para inducir a un cambio. Este factor impide al empleado desempeñar otra labor diferente a la que practica, pues sus conocimientos se limitan a lo aprendido en el puesto que ocupa. Esto trae como consecuencia, que no cuente con una visión más amplia del trabajo que en forma particular se realiza en cada área.
 - La obesidad en los Técnicos Manuales es producida en forma gradual y no espontánea. En ella se manifiesta los malos hábitos alimentarios que han practicado por mucho tiempo, esto se debe principalmente a la falta de orientación nutricional.
- Aún cuando sólo se utilizaron las medidas antropométricas para determinar el estado nutricional del Técnico Manual,

podemos decir que el personal tiene malos hábitos alimentarios, fundamentando esta afirmación con los datos obtenidos, en donde un 62% del personal tiene obesidad en diferentes grados; viendo esto, se confirma la necesidad que el personal tiene de aprender los elementos básicos de nutrición y alimentación que le sirvan para modificar sus hábitos incorrectos y recuperar su salud.

- Los conocimientos de nutrición que posee el personal los -- adquirió la mayoría durante el desarrollo de su trabajo, y estos conocimientos no son precisamente los correctos que deba utilizar un manejador de alimentos.

- El resultado de la encuesta de conocimientos nutricionales aplicada al personal es de manera negativo, ya que solo 8 del total de los 57 encuestados respondió el 70% de las preguntas correctamente, lo cual nos indica que el nivel de conocimientos nutricionales es bajo. Se detectó a través de la observación directa que el Técnico Manual hace su trabajo en forma empírica y rutinaria no utilizando ninguna técnica que permita darle agilidad y destreza a su labor.

(Uniendo el bajo nivel de conocimientos nutricionales y la falta de preparación técnica, podemos demostrar que existe una necesidad primordial de capacitar y adiestrar en forma permanente al personal

- La falta de Educación Nutricional, afecta la integridad del Servicio de Nutrición y Dietética en cuanto a funcionamiento, en términos de producción y económicamente, pues al no saber la forma correcta de preparar los alimentos y utilizar

los sobrantes ocasionan pérdidas de los mismos provocando un desbalance en el presupuesto.

- Para que el personal del Servicio de Nutrición y Dietética - pueda alcanzar eficazmente sus objetivos, debe contar con el elemento humano suficientemente motivado e interesado en su trabajo, a la vez preparado y actualizado humana y técnica-- mente para que desempeñe con éxito sus funciones.

Para obtener esta disposición moral y profesional, es necesario un sistema permanente de capacitación y adiestramiento - en el que exista verdadero y efectivo compromiso por parte - de la Institución.

2.- Recomendaciones.-

- En cuanto al área física se considera necesario dar un me-- jor mantenimiento tanto a las instalaciones como al equipo fijo y móvil, a fin de crear un ambiente más propicio para la labor que se desarrolla.
- Es importante que al personal Técnico Manual, se le role de puesto periódicamente, de manera que practique las diferentes tareas que se ejecutan, además de sensibilizarse sobre la importancia que tiene cada una de las tareas, evitando - la rutina y mecanización de la labor. Además les permitirá tener una perspectiva más completa del trabajo que se realiza en conjunto en el Servicio.
- Otro factor que se debe tomar en cuenta, es el de implantar un examen de selección al personal de nuevo ingreso o de -- cambio de categoría; seguido a esto se debe de proporcionar

capacitación y adiestramiento antes de ocupar cualquier -- puesto dentro del Servicio, así como de entregar por escrito las funciones que deberá desempeñar, para de esta manera evitar problemas posteriores.

- Una de las formas para poder dar solución a lo que consideramos el principal problema de los Técnicos Manuales que es la falta de conocimientos nutricionales tanto teóricos como prácticos, es la institución de un programa de capacitación y adiestramiento en forma continúa y permanente, en donde -- su función esencial sea la de capacitar y adiestrar al trabajador para que realice sus actividades en forma eficiente; para que tenga mayores oportunidades de progreso dentro de su ocupación y observe las normas de seguridad. También -- servirá para aumentar la productividad del Servicio, eliminando la pérdida de tiempo.

Aunando todos estos elementos se espera que el resultado de este programa se vea en la atención que brindará el Servicio de Nutrición y Dietética al paciente hospitalizado, así como la optimización de los recursos financieros que para este fin se destinan.

PROGRAMA DE CAPACITACION Y ADIESTRAMIENTO EN SERVICIO

Introducción.-

Como respuesta al problema encontrado en esta investigación, se formula un programa de capacitación y adiestramiento al personal, -- esperando que este sirva como punto de partida para establecerlo en forma permanente, en donde se incluyan también cursos de relaciones humanas.

Este programa está destinado al personal Técnico Manual del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario "Dr. José-Eleuterio González", tanto para el personal del turno matutino como vespertino.

El programa tendrá una duración de 114 horas.

Las sesiones de clase se darán tres veces por semana, siendo estas de 1 a 2 horas de duración.

Se propone que el total del personal sea dividido en grupos de 5 Técnicos Manuales para evitar que se interrumpan las labores normales del servicio.

Se pretende que al concluir este curso se otorgue un período de receso de un mes, y se inicie de nuevo si fuese necesario; o en caso contrario se formularán de acuerdo a las necesidades del Servicio otro programa en el que se manejen temas diferentes a los presentados en este programa.

El método didáctico a emplear durante el curso será el inductivo-deductivo, utilizando como medios para la aplicación del método, -- la observación, experimentación y comparación.

Las diferentes modalidades que adoptará el conductor del curso para dar los contenidos de enseñanza al personal serán expositiva-interrogativa, demostrativa, empleando para este curso, material impreso, pizarrón, carteles, material audiovisual, utensilios, alimentos y las-- instalaciones del Servicio de Nutrición y Dietética.

La secuencia a seguir en forma general durante las sesiones - orales será la siguiente:

- Recibir a las personas
- Presentación
- Motivación al grupo
- Presentación del tema
- Seguir la secuencia
- Insistir en los puntos sobresalientes
- Hacer un resumen
- Registrar la asistencia de las personas
- Proporcionar información sobre el siguiente tema.

Quando se utilizan las Técnicas grupales (cuchicheo, conferencia, phillips 66, entre otros) se seguirán la metodología que estas marcan.

Y para los laboratorios de Técnicas Culinarias se hará primero la demostración por parte del conductor y después el participante hará la práctica y la demostración.

El curso se divide en 4 fases de acuerdo a los objetivos específicos, en donde al término de las actividades del objetivo específico se hará una evaluación parcial formativa.

Cabe señalar que antes de iniciar el programa se le aplicará-

al personal una prueba diagnóstica con el fin de determinar las habilidades del participante.

Al final del curso se aplicará una prueba sumaria en donde -- el participante contestará correctamente el 90% de las preguntas. Se -- considerará también que haya contestado el 90% de las cuestiones dadas-- en las pruebas parciales, además se utilizarán pruebas de ensayo (esca-- las estimativas y listas de verificación) las cuales son propias para-- evaluar las destrezas manuales, tomando en general los criterios de bueno, regular y malo.

Se otorgará constancia de participación en el curso, siempre-- y cuando se haya asistido a la totalidad de las sesiones y presentado -- todas las evaluaciones señaladas.

Objetivo General

Objetivos Particulares

Objetivos Específicos

Al término del curso, el personal Técnico Manual del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario "Dr. José-Eleuterio González" manejará debidamente los alimentos para preparar y servir dietas normales y terapéuticas, sin cometer ningún error, en base al contenido nutricional de los alimentos la Técnica Culinaria a las normas de higiene existentes y a las necesidades propias de la Institución.

1.- Identificar los conceptos básicos y la terminología manejada en Nutrición.

1.1. Empleará la terminología manejada en Nutrición.

1.2. Identificará los tipos de nutrientes y sus funciones.

1.3. Delimitará los grupos de alimentos de acuerdo al contenido de nutrientes.

1.4. Mencionará las diferentes partes y funcionamiento del Aparato Digestivo

2.- Cumplir con las normas de higiene al manipular los alimentos, para evitar la contaminación de los mismos.

2.1. Empleará las normas higiénicas para el manejo adecuado de los alimentos.

2.2. Mencionará los microorganismos patógenos y su localización.

3.- Distinguir la importancia de la alimentación en relación con el proceso de recuperación del paciente hospitalizado.

3.1. Describirá los tipos y características de las dietas terapéuticas.

3.2. Mencionará las patologías a las que se aplicarán las dietas adecuadas.

3.3. Determinará los alimentos permitidos y no permitidos en cada dieta.

Objetivo
General

Objetivos
Particulares

Objetivos
Específicos

4.- Emplear la Técnica Culinaria al preparar y servir dietas normales y terapéuticas.

4.1. Utilizará los pesos y medidas correctas de los alimentos.

4.2. Empleará la terminología adecuada en la Técnica Culinaria.

4.3. Manejará hábilmente las operaciones preliminares del alimento según la preparación deseada.

4.4. Distinguirá las diferentes variedades de preparación de los alimentos.

4.5. Manejará correctamente los alimentos para evitar pérdidas de nutrientes.

4.6. Usará los sobrantes de un alimento en la preparación de otros platos.

**Objetivos
Específicos**

Programación General de Actividades

EVALUACION DIAGNOSTICA

1.1 Empleará la terminología manejada - en Nutrición.

1.1.1 Definir los términos: nutrición, dieta normal, dieta terapéutica, alimento, nutriente, grupo de alimento, apetito, hambre, saciedad, caloría, - estado nutricional, obesidad, desnutrición, entre otros.

1.1.2. Analizar los términos mencionados - anteriormente.

Estas actividades se desarrollarán en 3 sesiones de 1 hora cada una.

Días: Lunes, Miércoles y Viernes.

La metodología a emplear en estas sesiones, será la interrogativa, expositiva, utilizando como técnica grupal la lluvia de ideas-- y como material de apoyo el pizarrón.

En la tercera sesión, los participantes apoyados en la información recibida, realizarán un laboratorio en donde identificarán - varios de los términos manejados, en donde el conductor retroalimentará lo necesario. La evaluación para estas actividades será-- a través del laboratorio aplicado.

1.2 Identificará los tipos de nutrientes y sus funciones.

1.2.1. Citar los tipos de nutrientes que -- existen.

1.2.2. Definir cada uno de los nutrientes y su clasificación.

1.2.3. Describir la función de los nutrientes y su nivel de acción.

Se dará en 7 sesiones de 1 hora cada una.

Días: Lunes, Miércoles y Viernes.

El conductor del curso desarrollará los temas en forma oral expositiva y dialogada, - empleando la técnica de conferencia, utilizando láminas y rotafolio.

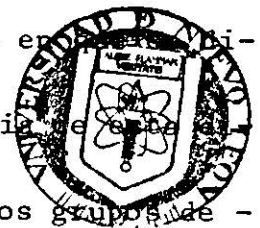
Estas sesiones serán evaluadas a través de - interrogatorios orales.

1.3 Delimitará los grupos de alimentos de acuerdo al contenido de nutrientes.

1.3.1. Identificar los grupos en los alimentos.

1.3.2. Mencionar la importancia de esta visioón.

1.3.3. Analizar cada uno de los grupos de alimentos y su contenido de nutrientes.



Objetivos
Específicos

Programación General de Actividades

- 1.3.4. Señalar la importancia de incluir - en forma diaria, en nuestra dieta, - alimentos de cada uno de los grupos.

Se dará en 5 sesiones de 1 hora cada una.

Días: Lunes, Miércoles y Viernes.

El desarrollo de los temas será en forma - oral, usando el conductor la técnica de -- conferencia, auxiliado por un rotafolio, - pizarrón y material de apoyo para uso del- participante. Se harán laboratorios con-- retroalimentación del conductor.

La evaluación será la presentación de los- laboratorios.

- 1.4 Mencionará las dife-
rentes partes y fun-
cionamiento del Apa-
rato Digestivo.

- 1.4.1. Identificar las diferentes partes - de que está formado el Aparato Di-- gestivo.

- 1.4.2. Enunciar las funciones del Aparato- Digestivo.

Se dará en 1 sesión de 1 hora

Día: Lunes

El desarrollo de este tema será en forma o - ral, usando el instructor un esquema del - Aparato Digestivo.

La evaluación será en forma interrogativa- oral.

(Al terminar esta fase del programa, se ha-
rá una evaluación parcial formativa).

Objetivos
Específicos

Programación General de Actividades

2.1 Empleará las normas higiénicas para el manejo adecuado de los alimentos.

- 2.1.1. Explicar la importancia de la higiene personal y de los alimentos en un Servicio de Nutrición y Dietética.
- 2.1.2. Enumerar las normas de higiene tanto personal como de los alimentos.
- 2.1.3. Analizar las técnicas de higiene que se deben usar al manejar los alimentos.

Se dará en 3 sesiones de 1 hora cada una.--
Días: Lunes, Miércoles y Viernes
El conductor auxiliado con material audiovisual expondrá los temas en cuestión.
La evaluación en este caso será a través de la observación directa a los participantes durante el desarrollo de su trabajo.

2.2 Mencionará los microorganismos patógenos y su localización.

- 2.2.1. Identificar las variedades de microorganismos que afectan al hombre.
- 2.2.2. Localizar los sitios donde estos microorganismos se reproducen así como los medios que facilitan su multiplicación.
- 2.2.3. Delimitar las diferentes formas de contaminación de los alimentos.
- 2.2.4. Definir las patologías más frecuentes en el hombre ocasionadas por la contaminación alimentaria.
- 2.2.5. Determinar las secuelas de una intoxicación alimentaria según el grado de contaminación.
- 2.2.6. Determinar cuando un alimento está contaminado tanto crudo como preparado, natural o industrializado.

Se dará en 7 sesiones de 1 hora cada una.
Días: Lunes, Miércoles y Viernes.
La metodología será la siguiente:
Oral, expositiva dialogada, demostrativa. - Empleando como técnica la conferencia y utilizando pizarrón, láminas, alimentos, utensilios de cocina y material de apoyo con información escrita sobre el tema y laboratorios.
La evaluación se hará por medio de un laboratorio en donde distingan un alimento contaminado de un grupo de alimentos.
(Al terminar esta fase del programa se hará una evaluación parcial formativa).

Objetivos Específicos

Programación General de Actividades

3.1 Describirá los tipos y características de las dietas terapéuticas.

3.1.1. Señalar los diferentes tipos de dietas que existen.

3.1.2. Diferenciar los tipos de dietas terapéuticas y sus modificaciones.

Estas actividades se harán en 3 sesiones de 1 hora cada una.

Días: Lunes, Miércoles y Viernes.

El desarrollo de los temas será en forma oral, expositiva y explicativa, con uso de rotafolio y pizarrón.

La evaluación de estos temas se hará mediante una prueba escrita.

3.2 Mencionará las patologías a las que se aplicarán las dietas adecuadas.

3.2.1. Relacionar en forma general los tipos de dietas a la patología correspondiente.

Se hará en 2 sesiones de 1 hora cada una.

Días: Miércoles y Viernes

Será en forma oral, expositiva y explicativa con uso de rotafolio y pizarrón.

Será evaluado a través de interrogatorios orales y la ejecución de laboratorios con retroalimentación del conductor.

3.3 Determinará los alimentos permitidos y no permitidos en cada dieta.

3.3.1. Identificar los alimentos permitidos y no permitidos en los tipos de dietas señaladas anteriormente.

Esta actividad se desarrollará en 2 sesiones de 1 hora cada una.

El conductor participará oralmente exponiendo el tema. La exposición se verá apoyada con pizarrón, carteles y un texto programado que irán completando.

La evaluación será presentar el texto programado con la redacción correcta.

Días: Lunes y Miércoles

4.1 Utilizará los pesos y medidas correctas de los alimentos.

4.1.1. Pesar y medir los alimentos manejados en el Servicio de Nutrición, tomando en cuenta la temporada de los mismos.

4.1.2. Definir los términos: gramo, mililitros, medida casera, entre otros.

4.1.3. Convertir a medidas caseras (cuchara, taza, entre otras) los pesos y medidas ya obtenidas para de esta manera facilitar su manejo.

Objetivos
Específicos

Programación General de Actividades

Se hará en 3 sesiones de 2 horas cada una
Días: Viernes, Lunes y Miércoles
La metodología a seguir será expositiva-de-
mostrativa, usando el conductor la conferen-
cia para exponer la parte teórica y el Phi-
llips 66 para los participantes.
La evaluación se hará a partir de un labo-
ratorio en donde el alumno anotará los pe-
sos y medidas obtenidos.

4.2 Empleará la termino-
logía adecuada en la
Técnica Culinaria.

4.2.1. Definir los términos utilizados en-
la Técnica Culinaria.

4.2.2. Usar la dicha terminología en la --
práctica.

Se dará en 2 sesiones de 1 hora cada una.
Días: Viernes y Lunes.
Los temas a desarrollar por el conductor -
serán en forma dialogada expositiva, de---
mostrativa, apoyado por el pizarrón alimen-
tos, utensilios de cocina y las instalacio-
nes del Servicio de Nutrición y Dietética.
El participante será evaluado a través de-
la aplicación de un laboratorio que cues-
tiona lo demostrado anteriormente.

4.3 Manejará hábilmente
las Técnicas de O--
peraciones prelimi-
nares del alimento-
según la preparación
deseada.

4.3.1. Determinar las diferentes Técnicas-
de operaciones preliminares que ---
existen y su clasificación.

4.3.2. Practicar las Técnicas de operacio-
nes preliminares de los alimentos -
enumeradas en el 4.3.1.

Se hará en 3 sesiones de 2 horas cada una.
Días: Miércoles, Viernes y Lunes
El conductor expondrá la parte teórica ayu-
dado por la conferencia, y el participante
a través de la experimentación demostrará-
lo expuesto anteriormente, ambos ayudados-
por material didáctico; pizarrón, alimen-
tos, utensilios de cocina y las instalacio-
nes del Servicio de Nutrición y Dietética.
La evaluación de los participantes será da-
da por un laboratorio práctico y teórico.

4.4 Manejará las diferen-
tes variedades de pre-
paración de los ali-
mentos.

4.4.1. Señalar las diferentes variedades -
de preparación por grupos de alimen-
tos.

Objetivos
Específicos

Programación General de Actividades

- 4.4.2. Manejar adecuadamente las distintas variedades de elaboración en la práctica.

Se efectuará en 25 sesiones de 2 horas cada una.

Duración de 8 semanas

La metodología será la siguiente:

Expositiva-interrugativa por parte del conductor, utilizando como técnica grupal la conferencia. El participante demostrará a través de la experimentación lo expuesto anteriormente ayudados ambos por el pizarrón-carteles, material impreso para la práctica del participante, alimentos utensilios de cocina y las instalaciones del Servicio de Nutrición y Dietética.

Serán evaluados a través de la observación directa durante la fase de experimentación donde el conductor retroalimentará lo necesario.

- 4.5 Manejará correctamente los alimentos para evitar pérdidas de nutrientes.

- 4.5.1. Identificar las maneras en que durante la preparación de los alimentos, puede haber pérdida de nutrientes.

- 4.5.2. Comprobar mediante la elaboración de algunas preparaciones la existencia de pérdidas de nutrientes.

Esta actividad se hará en 3 sesiones de 2 horas cada una.

Días: Lunes, Miércoles y Viernes.

El conductor expondrá en la primera sesión, la parte teórica mediante la conferencia. Y la segunda será dada por un laboratorio que realizará el participante para experimentar la información recibida, ambos serán apoyados por rotafolios, alimentos, utensilios y el equipo fijo y móvil del Servicio de Nutrición.

La evaluación será dada por el laboratorio.

- 4.6 Usará los sobrantes de un alimento en la preparación de otros platillos.

- 4.6.1. Diferenciar los términos de residuo, sobrante y desperdicio.

- 4.6.2. Determinar las distintas formas de utilizar los sobrantes de un alimento, empleando o no otros alimentos.

Objetivos
Específicos

Programación General de Actividades

4.6.3 Manejar distintos tipos de preparación en los que se pueda utilizar -- los sobrantes del alimento.

Se darán 2 sesiones de 1 hora cada una y 2 sesiones de 2 horas cada una.

Días: Miércoles, Viernes, Lunes y Miércoles
Las actividades de esta fase del programa estarán divididos en dos partes:

La primera el conductor participará oralmente exponiendo los elementos necesarios para fundamentar el trabajo práctico apoyado por el pizarrón y carteles.

La segunda sesión, los participantes apoyados en la información recibida, ejecutarán un laboratorio que demostrará lo impartido en la primera parte. Serán apoyados por material impreso alimentos, y equipo fijo, y móvil del Servicio de Nutrición y Dietética. Las diferentes etapas del proceso serán evaluadas a través de interrogatorios orales -- así como la ejecución de laboratorios y la observación directa a través de la práctica.

La evaluación final del programa abarcará -- la totalidad de los temas, la evaluación será dada en dos formas:

La primera será sumaria que abarcará la parte teórica y la segunda por escalas estimativas y listas de ejecución donde será evaluada la práctica.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA PARA ESTE PROGRAMA

- 1.- ARGOS Vergara.- Enc. de la Alimentación y Dietética.- Editorial Ser vice, S.A.- España 1979.- Tomo II y III,
- 2.- BEHAR E. Icaza.- Nutrición.- 2° Edición.- Editorial Interamericana.- México 1981.
- 3.- BELLMANN Carmen Lic.-Apuntes de Técnica Culinaria.- Facultad de Sa-- lud Pública, México 1982.-
- 4.- BROKS Wood y Harger.- Servicio de Alimentación en Instituciones.- -- Publicación Científica OPS OMS.- Segunda Reimpresión.- 1973.
- 5.- Espejo Sola Jaime.- Manual de Dietoterapia de las Enfermedades del - Adulto.- Editorial Ateneo.- Tercera Edición.- México 1973.
- 6.- KRAUSE Hunscher.- Nutrición y Dietética en Clínica.- Editorial Inter americana.- Quinta Edición, México 1981.
- 7.- LILLICRAP D.R.- Servicio de Alimentos y Bebidas.- Editorial Diana.- México, 1981.
- 8.- MITCHELL Rynberg.- Nutrición y Dieta de Cooper.- 16° Edición.- Edi- torial Interamericana.- México, 1976.
- 9.- N.I.F.I..- Manejo Higiénico de los Víveres.- Editorial Limusa.- 1976
- 10.- CRELLANA S.RUTH.- Dietas Normales y Terapéuticas.- La Prensa Médica Mexicana.- México 1973.-
- 11.- PERSONAL DE LA FAO Y OMS, en colaboración con tres consultores y con la unión Internacional de Ciencias de la Nutrición.- Manual de Defi- niciones y Terminología sobre Nutrición.-
- 12.- RODWELL Williams.- Manual Práctico de Nutrición.- Primera Edición.- Editorial Pax-Méx.-

B I B L I O G R A F I A

- 1.- ALVAREZ Manuel.- Manual para elaborar programas de adiestramiento.- CeNa Pro-ARMO.- México 1982.
- 2.- ARGOS Vergara.- Enc. de la Alimentación y la Dietética.- Edito Service, S.A.- España 1979.- Tomo II y III.
- 3.- BEHAR E. Icaza.- Nutrición.- 2° Edición.- Editorial Interamericana.- México 1981.
- 4.- BIGGE L. MORRIS.- Teoría de Aprendizaje para maestros.- Primera Edición.- Editorial Trillas.- México 1975.
- 5.- BOSCH García C.- La Técnica de Investigación Documental.- 9° Edición.- Editorial Edicol y UNAM.- México 1979.
- 6.- BROUDY S. Harry.- Filosofía de la Educación.- 2° Reimpresión, 1980.- Editorial Limusa.- México.
- 7.- BROKS Wood y Harger.- Servicio de Alimentación en Instituciones.- - Publicación Científica OPS OMS.- Segunda Reimpresión.
- 8.- CARIOLA Patricio.- La Educación en América Latina.- Editorial Limusa.- México 1981.
- 9.- FAJARDO Ortíz G.- Teoría y Práctica de la Administración Médica y de Hospitales.- 2° Reimpresión.- Editorial Prensa Médica Mexicana.- México 1978.
- 10.- GAGNE M. Robert.- La Planificación de la Enseñanza.- Edit. Trillas.- 5a. Reimpresión.- México 1982.
- 11.- GARZA Mercado A.- Manual de Técnicas de Investigación.- Colegio de México.- 9° Reimpresión.- 1979.
- 12.- HARDYCH, Petrinovich.- Investigación en Ciencias Sociales.- Editorial Interamericana.- Primera Edición.- 1979.
- 13.- Informe de Actividades de Residencia Hospitalaria, en el Hospital -- Universitario.- "Dr. José Eleuterio González". Mayo-Agosto de 1980.
- 14.- MARIO Eisler.- Instructivo para contestar el modelo de encuesta sobre el servicio de Nutrición y Dietética.

- 15.- KRAUSE Hunscher.- Nutrición y Dietética en Clínica.- 5° Edición.- Editorial Interamericana.- 1977.
- 16.- LEON Antoine.- Psicopedagogia de los Adultos.- Colección mínima.- 5° Edición.- Siglo Veintiún Editores.
- 17.- MITCHELL Rynberg.- Nutrición y Dieta de Copper.- 16° Edición.- Editorial Interamericana.- México 1976.
- 18.- OTTAWAY A.K.C.- Educación y Sociedad.- Primera Edición.- Editorial Teide, S.A.- España 1979.
- 19.- PIAGET jean.- A dónde va la Educación.- Cuarta Edición.- Editorial Teide.- España 1979.
- 20.- PERSONAL DE LA FAO Y OMS, en colaboración con tres consultores y - con la Unión Internacional de las Ciencias de la Nutrición.- Manual de Definiciones y Terminología sobre Nutrición.
- 21.- REYES Ponce A.- Administración de Personal.- Primera Parte.- Relaciones Humanas.- 13° Reimpresión.- Editorial Limusa.- 1980.
- 22.- RODWELL Williams.- Manual Práctico de Nutrición.- Primera Edición.- Editorial Pax-México.
- 23.- SILICEO Alfonso.- Capacitación y Desarrollo.- 13° Reimpresión.- -- Editorial Limusa.- 1980.

A N E X O S

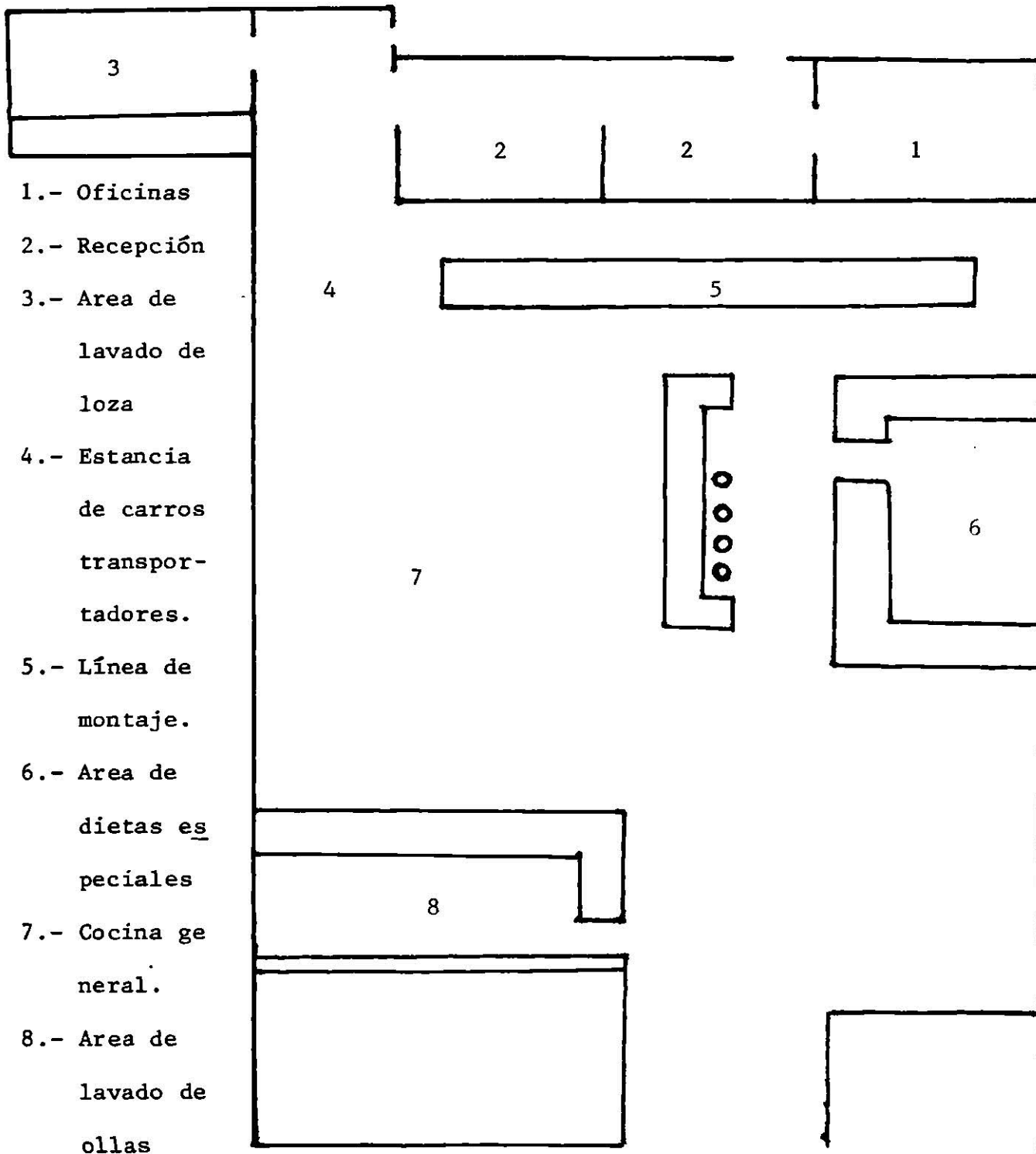
(Anexo No. 1)

AREA FISICA DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

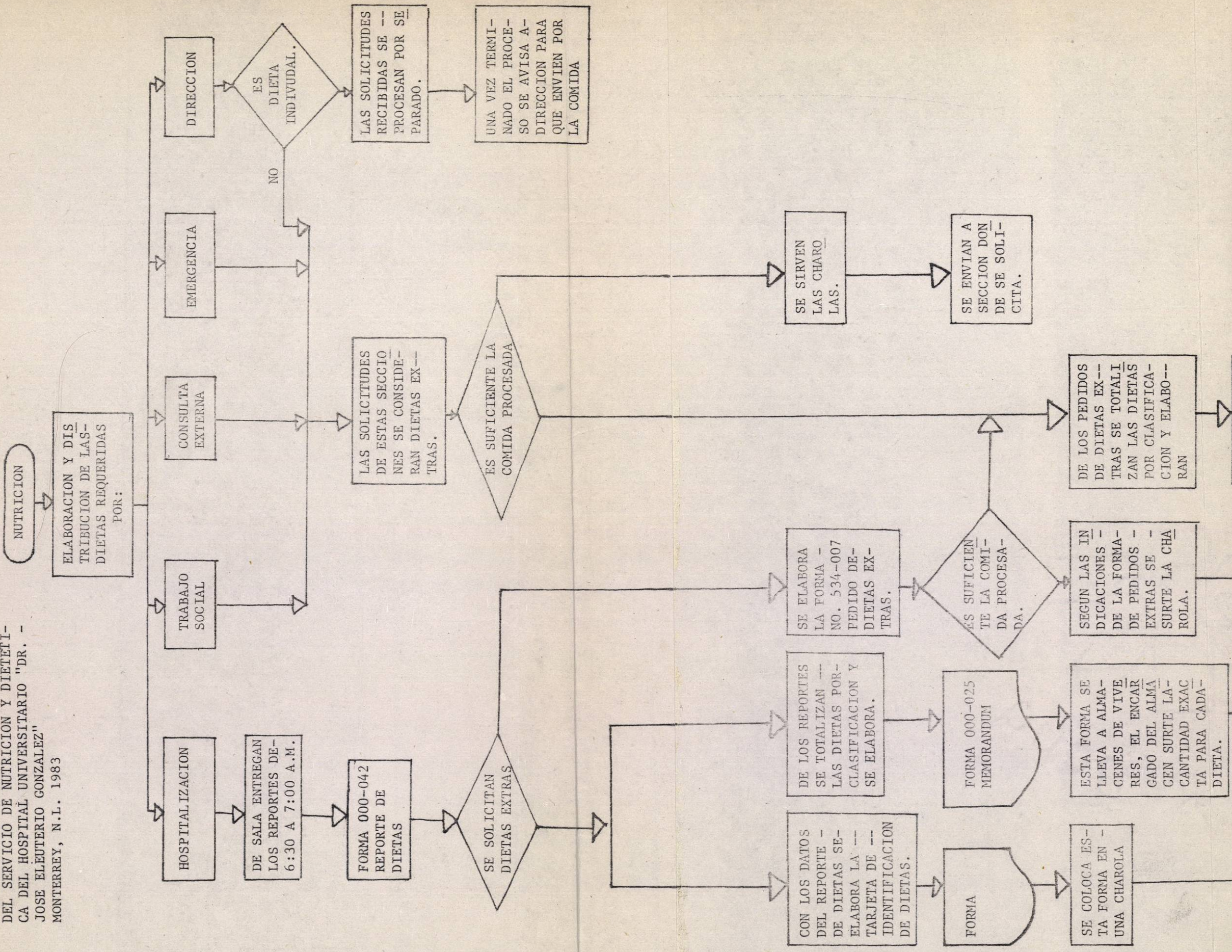
DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO

"DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ"

MONTERREY, NUEVO LEON 1983



ESQUEMA DE PROCEDIMIENTO DE ACCIONES DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO "DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ" MONTERREY, N.L. 1983



FORMA 000-008
VALE DE SALIDA

ESTA FORMA SE
LLEVA A ALMA-
CEN DE VIVE--
RES, EL ENCAR-
GADO DEL ALMA-
CEN SURTE LAS
CANTIDADES --
EXACTAS PARA--
CADA DIETA.

LOS PRODUCTOS
SE LLEVAN A --
NUTRICION Y --
SE PROCESAN --
SEGUN LO RE--
QUIERAN.

EL PROCESO PA-
RA LA ELABORA-
CION DE LAS --
COMIDAS HA --
TERMINADO.

CADA FORMA DE
DIETAS EXTRAS
SE COLOCA EN-
UNA CHAROLA --
SEGUN INDICA-
CIONES.

SE ENVIAN LA O
LAS CHAROLAS A
LA SECCION DON-
DE SE SOLICITO

LOS PRODUCTOS
SE LLEVAN A --
NUTRICION Y --
SE PROCESAN --
SEGUN LO RE--
QUIERAN.

EL PROCESO PA-
RA LA ELABO--
RACION DE CO-
MIDAS HA TER-
MINADO

DEPENDIENDO DE
LA TARJETA QUE
SE ENCUENTRE --
EN LA CHAROLA--
SE SIRVE LA --
DIETA CORRES--
PONDIENTE.

SE ACOMODAN LAS
CHAROLAS EN LOS
CARROS

CON 2 CARROS POR
PISO SE DISTRIBU-
YEN LAS CHAROLAS

AL DISTRIBUIR LAS
CHAROLAS SE DEJA-
EN CADA SALA EL --
REPORTE DE DIETAS

LA PERSONA ENCAR-
GADA DE REPARTIR-
LAS CHAROLAS LAS-
RECONE Y A LA VEZ
RECONE EL REPORTE
DE DIETAS ACTUALI-
ZADAS.

(Anexo No. 3)

Cuadro No. 1

DISTRIBUCION PORCENTUAL DEL HORARIO DE TRABAJO DE ACUERDO AL TIPO
DE PERSONAL DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL
UNIVERSITARIO "DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ", MONTERREY, N.L. 1983

Tipo de personal	Horario Maturino	% Personal	Horario vespertino	% personal
Profesional	7 - 15 hrs.	3	-	-
Dietista	7 - 15 hrs.	3	-	-
Supervisoras	6:30 - 14 hrs.	8	13:30-21hrs.	7
Técnico Manual	6:30 - 14 hrs.	81	13:30-21hrs.	86
Técnico Limpieza	6:30 - 14 hrs.	5	13:30-21hrs.	7
Total		100%		100%

Fuente: Encuesta de Datos Generales.
S.N.D. Hospital Universitario
"Dr. José Eleuterio González"
Agosto 1983

(Anexo No. 4)

JEFE DE COCINA CENTRAL

FUNCIONES:

- Supervisar la limpieza del área de cocina general.
- Revisar la higiene personal de los Técnicos Manuales de cocina bajo su cargo.
- Constatar con la dietista, el número de raciones normales a preparar para el desayuno, comida y cena del día.
- Hacer el pedido de los víveres al almacén para desayuno, comida y cena de pacientes y personal autorizado.
- Estar pendientes de la entrega de víveres destinados para el desayuno, comida y cena a cada uno de los auxiliares encargados de las diferentes áreas de preparación.
- Comprobar personalmente la calidad y estado de conservación de los alimentos antes de su preparación.
- Hacer cambios en el menú o substituciones de alimentos cuando alguno de los artículos no se encuentre en existencia, este en mal estado o cuando existan excedentes de algún alimento que se pueda deteriorar.
- Dar instrucciones al personal Técnico Manual acerca de la preparación previa de los alimentos de acuerdo al menú correspondiente.
- Supervisar las labores de preparación previa realizadas por los Técnicos Manuales.
- Realizar la preparación final de los alimentos, dar sazón y probar su sabor, consistencia y textura.
- Vigilar que los alimentos ya preparados sean puestos en las budineras o insertos y que sean colocados en la línea de montaje por los auxiliares de cocina.
- Vigilar que se mantengan los alimentos en la línea de montaje a la temperatura adecuada hasta el momento de servirlos.

- Dejar limpia y ordenada el área de trabajo antes de su horario de salida y en el lugar correspondiente colocar los utensilios y vajilla para evitar pérdidas.
- Notificar con anticipación al Jefe del Departamento o a la Dietista el o los días en que no se presentará a laborar - normalmente, para tomar las medidas pertinentes y no ocasionar problemas al servicio.

PERSONAL DE LINEA DE MONTAJE

FUNCIONES:

- Limpiar el área de trabajo.
- Colocar en la zona de distribución utensilios, vajilla (cubiertos, cristalería) y bandejas para el servicio.
- Recoger del almacén de víveres y de la cocina material, alimentos y porciones normales y especiales que fueron facilitados por la dietista y verificar su calidad, cantidad y presentación.
- Acomodar y presentar los alimentos en la zona de distribución en verificar que su temperatura y manejo higiénico sea adecuado.
- Distribuir los alimentos según el sistema de operación a los pacientes hospitalizados.
- Cambiar o servir alimentos adicionales por indicaciones de la dietista.
- Auxiliar en el control administrativo al notificar los cambios de dietas o ingresos de pacientes.
- Contribuir en el control de utensilios, vajillas y notificar inmediatamente a su supervisor inmediato de pérdidas, roturas o desperfectos existentes.
- Realizar el conteo de loza, apuntando en el diario de control y cada 15 días efectuar un censo de las existencias de la loza.
- Asistir a cursos de Capacitación o Actualización relacionados con sus actividades.
- Participar en el levantamiento de inventario por auditoría o por revisión extraordinaria del almacén.
- Informar a la supervisora las fallas existentes en el equipo, instalaciones, utensilios o materias primas.

- Distribuir las bandejas verificando las dietas, cama y paciente, cuidando que los alimentos conserven su temperatura y presentación hasta que lleguen a los pacientes.
- Iniciar la recolección de bandejas 30 minutos después de haber iniciado su distribución.
- Separar y limpiar los residuos de bandejas, vajillas y colocarla en la zona de lavado.
- Proceder al lavado de bandejas, vajilla, cubiertos y cristalería según el sistema de operación y los procedimientos técnicos de lavado, enjuague y secado.
- Controlar, acomodar y presentar bandejas, vajillas, cubiertos para el alimento que se servirá.
- Entregar el servicio al personal que cubrirá el siguiente turno.
- Tener disponibilidad personal en acudir al llamado de dietas extras en su piso dentro del horario de trabajo.
- Revisar y conservar limpio el carro transportador de alimentos.
- Repartir los alimentos en el horario establecido para desayuno, comida y cena.
- Repartir las dietas fraccionadas en los horarios requeridos por el médico.
- Entregar la colación a los niños y ancianos en el horario marcado, y si hubiese algún cambio notificarlo a fin de tomar las medidas pertinentes.

TECNICO MANUAL EN COCINA GENERAL

FUNCIONES:

- Ejecutar un correcto lavado de manos antes de iniciar sus labores.
- Efectuar la correcta limpieza del área de trabajo (mesa de trabajo, utensilios, estufa, fregadero, báscula, etc.) antes de empezar a preparar los alimentos.
- Acudir al almacén para recibir los víveres que corresponden al desayuno, comida y cena del día. En caso de faltar algún alimento acudir con el jefe de cocina para que dé soluciones inmediatas.
- La supervisora en turno le entregará el número de raciones a servir tanto de sala general como de dietas normales y, en base a esto le comparará con las raciones entregadas -- por el almacén. En caso de faltar o sobrar víveres se notificará a la dietista, la cual dará soluciones pertinen--tes, con la aprobación del jefe de servicio.
- Recibir instrucciones del jefe de cocina respecto a las -- preparaciones del alimento y cantidad a preparar.
- Entregar a tiempo al jefe de cocina los alimentos previa--mente modificados para que oportunamente realice la prepara--ción final de los mismos.
- Efectuar la preparación previa de los alimentos:
 - . Lavar al chorro de agua la carne, verduras y frutas.
 - . El huevo se lavará hasta el momento de usarse.
 - . Para lavar los alimentos se debe utilizar un estropajo - suave o una escobetilla.
- Según la preparación del día, el auxiliar de cocina realizará las siguientes acciones: mondar, cortar, picar, colar, licuar, mezclar, rebanar, precocer, exprimir, rallar y colo--cando los alimentos ya modificados en recipientes adecuados.

- Antes de iniciar el servido de las charolas la preparación final deberá ser supervisada por la dietista, y si se considera necesario se cambiará el tipo de preparación.
- Las charolas servidas deberán estar listas y ser entregadas a los auxiliares que reparten las dietas a los pacientes en piso a las 7:30 hrs., 11:30 hrs., y 17:00 hrs. para desayuno, comida y cena respectivamente.
- Los utensilios y loza que hayan quedado en la línea de montaje se recogerán, lavarán y colocarán en el lugar correspondiente, dejándola en perfectas condiciones de higiene -- para volver a ser utilizada.
- Prepararán los postres para desayuno y comida de las dietas para diabético según el que corresponda a la semana, así -- como también la preparación de agua fresca para estos mis-- mos pacientes. Según el tipo de postre que corresponda se preparará el mismo día o con un día de anticipación.
- Prepararán el té o jugo de naranja para las dietas líquidas. Acudirán al área de dietas especiales a recoger la ración - de leche o gelatina claculada. Colocarán los vasos en la - banda y servirán las dietas líquidas durante el desayuno y - la comida.
- Antes de terminar las labores del día dejarán su área de - trabajo perfectamente limpia para así entregarla al turno - siguiente.
- Se notificará por escrito a la dietista de los sobrantes de alimentos que hayan quedado en la línea de montaje después - de haber terminado de servir el desayuno y comida.
- Reportar en forma escrita al Jefe del Departamento de las - pérdidas, descomposturas y roturas que sufra el equipo fijo y móvil que utilice y esté a su cargo.

TECNICO MANUAL EN DIETAS PARA DIABETICO

FUNCIONES:

- Acudir al almacén para recibir los víveres que corresponden al desayuno y comida de dietas para diabético y dietas líquidas. En caso de faltar algún alimento se dirigirá a su jefe inmediato para que dé las soluciones pertinentes.
- La supervisora en turno le entregará el tipo y número de dietas a elaborar. El horario en el que deberá entregarse las dietas ya preparadas será a las 7:30 y a las 11:30 hrs. para desayuno y comida respectivamente.
- Deberá notificar los cambios de dietas que se hayan presentado durante la mañana.
- Según lo entregado por la supervisora, recibirá instrucciones de la dietista respecto a la preparación de las dietas y según el menú que corresponda al día.
- Iniciar con la preparación previa de los alimentos.
 - a) Higiene: Lavar a chorro de agua la carne, las verduras, las frutas. El huevo se lavará a chorro de agua utilizando un estropajo suave o una escobetilla.
 - b) Según la preparación del día el auxiliar de cocina realizará las siguientes acciones tales como mondar, cortar, picar, colar, licuar, mezclar, rebanar, exprimir, rallar y colocar los alimentos ya modificados en recipientes adecuados para después continuar con la cocción final.
 - c) Realizará la preparación final de los alimentos, cuidando su consistencia, color, sabor y su presentación final. Después de terminada la preparación, ésta se colocará en recipientes adecuados.
 - d) Recoger los utensilios que empleó en la preparación previa y final y llevarlos al área de lavado y limpiar el área de trabajo.

- Realizará la preparación final de los alimentos cuidando su consistencia, color, sabor y presentación final. Después de terminada la preparación, ésta se colocará en recipientes adecuados.
- Colocar en budineras o insertos los alimentos ya preparados y llevarlos a la línea de montaje, asegurándose que se mantengan a una temperatura adecuada.
- El horario en el cual deberá ser entregado el guisado tanto de desayuno, comida y cena a la línea de montaje será a las 7:30 hrs., 11:30 hrs. y 17:00 hrs. respectivamente.
- Separar las preparaciones que se destina para personal y pacientes.
- Recoger los utensilios que se emplearon para preparación -- previa y final. Llevarlos al área de lavado limpiar el área de trabajo (mesa, estufas, licuadora, campana, vaporera y plancha).
- Efectuar el correcto lavado de ollas y utensilios y colocarlos en el lugar adecuado.
- Realizar las tareas de limpieza exhaustiva de acuerdo al -- rol interno del servicio.

TECNICO MANUAL DE DIETAS ESPECIALES

FUNCIONES:

- Ejecutar un correcto lavado de manos antes de iniciar sus labores.
- Efectuar la correcta limpieza del área de trabajo (utensilios, estufa, fregadero, báscula, etc.) antes de empezar a preparar los alimentos.
- Acudir al almacén para recibir los víveres que corresponden al desayuno, comida y cena del día. En caso de faltar algún alimento, acudir con el jefe de cocina para que dé soluciones inmediatas.
- La supervisora en turno le entregará el número de raciones a servir tanto de sala general como de dietas normales y, en base a esto la comparará con las raciones entregadas por el almacén. En caso de faltar o sobrar víveres se notificará a la dietista, la cual dará soluciones pertinentes, con la aprobación del jefe del servicio.
- Recibir instrucciones del jefe de cocina respecto a las preparaciones de alimento y cantidad a preparar.
- Efectuar la preparación previa de los alimentos:
 - . Lavar a chorro de agua la carne, verduras, y frutas.
 - . El huevo se lavará hasta el momento de usarse.
 - . Para lavar los alimentos se debe utilizar un estropajo suave o una escobetilla.
- Según el tipo de dieta a preparar, sea licuada, líquida, blanda, hiposódica, renal o las especiales solicitadas por los pasantes, el Técnico Manual asignado a esta área realizará las siguientes acciones: Mondar, cortar, picar, colar, licuar, mezclar, rebanar, precocer, exprimir, rallar, colocando los alimentos ya modificados en recipientes adecuados.
- Realizará la preparación final de los alimentos cuidando su consistencia, color, sabor y presentación final. Colocando

la en recipientes adecuados después de terminada su preparación.

- El horario en el que deberá estar preparado el guisado de las dietas blandas, hiposódicas, y ya ensambladas en sus respectivas charolas, las dietas líquidas, licuadas y renales a las 7:30 hrs., 11:30 hrs. y 17:00 hrs. para desayuno comida y cena respectivamente.
- Recoger los utensilios que se emplearon para la preparación previa y final. Llevarlos al área de lavado, y limpiar el área de trabajo (mesa, estufas, licuadora, campana, y plancha, etc.)
- Efectuar el correcto lavado de ollas y utensilios, colocándolos en el lugar adecuado.
- Realizar las tareas de limpieza exhaustiva, de acuerdo al rol interno del servicio.

TECNICOS MANUALES EN EL AREA DE INFECTOLOGIA

FUNCIONES:

- Observar las medidas preventivas necesarias para su seguridad personal y del enfermo de ésta área. Deberá usar bata, cubrebocas, turbante y botas al servir y recoger la charola del enfermo.
- Recoger la lista de pedido de dietas en ésta área, así como la hoja de pedido de dietas en el área de Urgencias Pedia--tría y Urgencias Adultos.
- Subir a tiempo los alimentos ya preparados en cocina gene--ral y servidos en los utensilios destinados para ellos, pa--ra evitar que se enfríen o se contaminen.
- Mantener ordenada y limpia el área y equipo de trabajo de --la cocina de infectología.
- Llevar a cabo el correcto lavado de la vajilla y utensilios con la mezcla de detergentes adecuados para su desinfección.
- Hacer la preparación previa de alimentos: mondar, picar, --cortar, colar, licuar, mezclar, rebanar, precolar, exprimir, rallar, etc. cuando en el caso de que el paciente y por su--dieta lo requiera.
- En las preparaciones se observará la higiene correcta:
 - a) Lavar a chorro de agua la carne.
 - b) Lavar las verduras, frutas y huevo utilizando un estropa--jo o escobetilla suave.
- Repartir los alimentos en el horario establecido para desa--yuno, comida y cena y subir solo las raciones solicitadas.
- Las dietas fraccionadas se darán en el horario que se indi--que.
- Entregar la colación a los niños y ancianos que puedan co--merla.

TECNICO MANUAL EN DIETAS PEDIATRICAS

FUNCIONES:

- Efectuar la correcta limpieza del área de trabajo.
- Acudir al almacén para recibir los víveres destinados a las dietas de los niños. En caso de faltar algún alimento acudir con su jefe inmediato para que dé soluciones pertinentes al caso.
- Hacer la hidratación de la leche de acuerdo a las necesidades del servicio. Mantenerla en condiciones adecuadas para su conservación.
- Preparar el guisado necesario para las dietas de los niños.
- Iniciar el servido de charolas poco antes de la salida de los carros transportadores a piso, para evitar que los alimentos lleguen fríos al paciente.
- Recoger los utensilios que se emplearon para la preparación y servido de charolas y lavarlas perfectamente.
- Limpiar el área de trabajo.
- Colocar los utensilios limpios en el lugar de trabajo.
- Informar por escrito de pérdidas o roturas y necesidades de material para ofrecer un servicio adecuado.
- Acudir oportunamente al almacén de víveres para recibir los alimentos que sean necesarios y no estén incluidos en los alimentos que ya se habían solicitado previa autorización de la supervisora.
- Dejar limpia y ordenada el área de trabajo antes de su horario de salida y en el lugar correspondiente los utensilios y vajilla para evitar pérdidas.
- Ser responsable de los utensilios que maneja y reponerlos en caso de pérdidas.
- Informar de cualquier irregularidad o problema que se presente en su área a su jefe inmediato.

- Será responsable de repartir las dietas en las áreas de --
Urgencias Pediatría y de Urgencias Adultos.

- 2.2.3 A carbón No _____
- 2.2.4 A lena No _____
- 2.2.5 Otros combustibles
- 2.3 Feidoras No _____
- 2.4 Marmitas y ollas de presión-
No _____
- 2.5 Planchas para asar No _____
- 2.6 Mesas de trabajo No _____
- 2.7 Muebles
- 2.8 Unidades mecánicas
- 2.8.1 Peladora de papas
No _____
- 2.8.2 Batidora No. _____
- 2.8.3 Amasadora No _____
- 2.8.4 Trituradora No _____
- 2.8.5 Moledora No _____
- 2.8.6 Sierra mecánica No _____
- 2.8.7 Para elaboración de he-
lados No _____
- 2.8.8 Otros (Detallar)

Observaciones:

- ✓3.- Sección de Lavado
- 3.1 Ubicación
- 3.2 Superficie
- 3.3 Mesa de recepción
- 3.4 Máquina de enjuague previo
- 3.5 Máquina lavadora
- 3.6 Mesa para material limpio
- 3.7 Lavadero o fregadero para-
ollas.

Observaciones:

	SI	NO
2.- Prescripción de la dieta		
2.1 Es realizada por el médico.	_____	_____
2.2 Es realizada por otro personal.	_____	_____
3.- Planeación y elaboración de la dieta.		
Elaboración		
3.1 ¿Se efectúa el censo diario de pacientes hospitalizados?	_____	_____
3.2 ¿Se efectúa diariamente el pedido de dietas por partes las salas?	_____	_____
3.3 ¿Se efectúa la confección diaria de la requisición -- por parte de la oficina central para orientar la labor de la cocina general?	_____	_____
3.4 ¿Se envía diariamente al almacén el pedido de víveres correspondientes?	_____	_____

Observaciones:

4.- Preparación, manipulación e higiene de los alimentos

Diagnóstico
Adecuada Inadecuada

4.1 Preparación de los alimentos

 4.1.1 De las verduras
 Lavado y limpieza

 4.1.2 De las frutas
 Lavado

 Preparación

4.- Sectorización de la Cocina General.

Diagnóstico

Adecuada Inadecuada

- 4.1 Sector para verduras
- 4.2 Sector para carnes
- 4.3 Sector para panadería
- 4.4 Cocina dietética
- 4.5 Sector de fregaderos
- 4.6 Sector de distribución
- 4.7 Sector de estacionamiento de carros térmicos.

Observaciones:

5.- Carros Térmicos y Carros Transportadores.

- 5.1 Carros térmicos No _____
- 5.2 Carros transportadores No _____

Observaciones:

II.- Organización y Funcionamiento del Servicio de Alimentación y Dietética.

1.- Sistema de organización

- 1.1 Sistema Centralizado
- 1.2 Sistema Descentralizado
- 1.3 Sistema Mixto

SI

NO

_____	_____
_____	_____
_____	_____

Diagnóstico

Adecuado Inadecuado

- 4.1.3 De la leche
 - Tiempo de ebullición
- 4.1.4 De las carnes
 - Corte adecuado
 - Técnica de cocción
- 4.1.5 De las leguminosas
 - Método de cocción
- 4.1.6 De las grasas
 - Método de cocción
- 4.2 Conservación de los alimentos
 - 4.2.1 De la leche
 - 4.2.2 De las carnes
 - 4.2.3 De las frutas y verduras.
 - 4.2.4 De los huevos
 - 4.2.5 De otros productos
(Detallar)
- 4.3 Manipulación de los alimentos
- 4.4 Limpieza del equipo
- 4.5 Conservación del equipo
- 4.6 Funcionamiento de los servicios sanitarios.
- 4.7 Examen sanitario del personal
- 4.8 Aseo del personal

Observaciones:

* REFERENCIA BIBLIOGRAFICA ESPECIFICA

(Anexo No. 6)

HOSPITAL UNIVERSITARIO
 "DR. JOSE ELEUTERIO GONZALEZ"
 DEPTO. DE NUTRICION

— CUESTIONARIO DE DATOS GENERALES

FECHA _____

Nombre: _____

Edad: _____ Estado Civil: _____ Sexo: _____

Peso Actual _____ Talla: _____ Peso Ideal _____

ESCOLARIDAD ()

- a) Primaria completa b) Primaria incompleta. Hasta que año _____
 c) Secundaria completa d) Secundaria incompleta. Hasta que año _____
 e) Otros cursos f) No sabe leer y escribir.

- Tiempo de trabajo en el Departamento _____

- Horario de trabajo _____

- ¿Al ingresar al Departamento de nutrición se le aplicó examen de conocimientos? Si _____ No _____.

- ¿Cómo adquirió los conocimientos de nutrición que tiene?

- a) Experiencia _____ b) Asistencia a un curso _____
 c) Durante el desarrollo de su trabajo _____.

- ¿Considera necesario tener conocimientos de nutrición para realizar su trabajo? Si _____ No _____.

¿Por qué? _____

- ¿Cree usted que es necesario que se les imparta cursos de nutrición -- para desarrollar mejor su trabajo?

Si _____ No _____.

¿Por qué? _____

- ¿Qué alimento utilizaría para la preparación de una dieta hiposódica?

- a) Salchichas b) Atún c) Hígado d) Jamón en salsa

- ¿Cuál de los siguientes términos considera usted como medida casera?

- a) 1 taza b) 40 grs. c) 1 plato d) 1 paquete

- ¿Lava los alimentos antes de prepararlos? Si _____ No _____
¿Por qué? _____
- ¿Se tienen estandarizadas las raciones a servir? _____
- ¿Durante la preparación y servido de los alimentos utiliza las canti--
dades marcadas en el menú? Si _____ No _____

(Anexo No. 7)

ENCUESTA DE CONOCIMIENTOS NUTRICIONALES

FECHA _____

- 1.- ¿Cuántos hervores debe dar la leche?
a) 3 hervores b) 8 hervores c) 1 hervor
- 2.- ¿Un manejador de alimentos debe cuidar?
a) Su higiene personal
b) Modificaciones industriales del alimento
c) Ingreso económico
- 3.- ¿Utilizaría leche en la dieta de líquidos claros?
Si _____ No _____
- 4.- ¿Cuál de los siguientes quesos tiene más agua que grasa?
a) Queso fresco
b) Queso chihuahua
c) Queso asadero
- 5.- ¿Mineral que se restringe en la dieta hiposódica?
a) Potasio b) Calcio c) Sodio
- 6.- ¿Cuál de estos alimentos está prohibido en la dieta blanda?
a) Huevo frito
b) Manzana cocida
c) Gelatina
- 7.- ¿Es uno de los objetivos de la Técnica Culinaria?
a) Tener instrumentos modernos y hornos de microondas
b) Disminuir la digestibilidad del alimento
c) Conservar el valor nutritivo del alimento
- 8.- ¿Dentro de que grupo están las lentejas?
a) Semillas
b) Tubérculos
c) Leguminosas
- 9.- ¿El arroz cocido aumenta su volumen?
a) 2 veces
b) 2 1/2 veces
c) 5 veces

- 10.- ¿La cocción de las verduras modifica la celulosa?
Si _____ No _____
- 11.- ¿Si una persona que maneja alimentos fuma, es probable que contamine los alimentos por: ?
- a) La tos que le dá a todo fumador
 - b) Las partículas de humo que exhala a través de la nariz
 - c) La saliva que pasa de la boca a los dedos
- 12.- ¿El mejor método para descongelar un alimento es?
- a) Descongelación rápida con agua caliente
 - b) Descongelación gradual a temperatura ambiente
 - c) Descongelación gradual bajo refrigeración o con agua fría.
- 13.- ¿En las carnes frescas, aquella en la que se recomienda un tiempo - de almacenamiento más corto es la de?
- a) Carne de res
 - b) Carne de cerdo
 - c) Carne de ternera
- 14.- ¿A menudo las tablas para cortar verduras son fuente de contaminación de alimentos, para ayudar a evitar este riesgo se debe?
- a) Tratar con sal antes y después de utilizarlas
 - b) Pulirlas o reemplazarlas cuando estén muy agrietadas o desgastadas.
 - c) Lavarlas, después de utilizarlas con una solución de detergente fuerte.
- 15.- ¿Los productos lácteos deben almacenarse lejos de otros alimentos?
- a) Estos productos absorben olores
 - b) Los otros productos requieren mayor humedad
 - c) La ley federal exige que se almacenen separados
- 16.- ¿El primer indicio de la descomposición de la carne es por lo general?
- a) Que se obscurece
 - b) Que le sale lama en la superficie
 - c) Que despidе un olor fuerte y desagradable.
- 17.- ¿Para cocer las verduras deberán ser cortadas en trozos pequeños?
Si _____ No _____
- 18.- ¿En las dietas renales se les permite?
- a) Plátano

- b) Jugo de manzana
 - c) Salchichas
- 19.- ¿Cuál es el propósito de poner a remojar las leguminosas?
- a) Acortar el tiempo de cocción
 - b) Aumentar su valor nutritivo
 - c) Proporcionar más energía
- 20.- ¿Cuál de estos alimentos está omitido en la dieta para diabético?
- a) Queso
 - b) Carne
 - c) Tamarindo
- 21.- ¿Cuenta con utensilios y equipo necesario para desarrollar su trabajo?
- Si _____ No _____
- 22.- ¿Cuántas porciones se sacan normalmente de un pollo?
- a) 3 porciones
 - b) 5 porciones
 - c) 4 porciones
- 23.- ¿Es apreciado dentro del hospital su trabajo?
- Si _____ No _____
- 24.- ¿Cómo considera usted su trabajo?
- a) Importante _____
 - b) Sin interés _____
 - c) Cansado _____

(Anexo No. 8)

DEFINICION DE TERMINOS . . .

ADIESTRAMIENTO.- Se entiende como la habilidad o destreza adquirida, por regla general, en el trabajo preponderantemente físico.

CAPACITACION.- Consiste en una actividad planeada y basada en las necesidades reales de una empresa y orientada hacia un cambio en los conocimientos, habilidades y actitudes del colaborador.

DIAS ESTADIA, ESTANCIA O PERMANENCIA.- Es el cociente de dividir el total de días paciente entre el número de pacientes egresados en un período dado.

EDUCACION NUTRICIONAL.- Parte de la Educación encaminada a lograr un mejoramiento general apropiado del estado nutricional mediante el fomento de hábitos alimentarios, la eliminación de prácticas dietéticas poco satisfactorias, el mejoramiento de la higiene de los alimentos y el empleo más eficiente de los alimentos disponibles.

ESTADO NUTRICIONAL.- Situación del organismo resultante de la ingestión de alimentos y de su asimilación y utilización, así como de la acción de factores tales como agentes infecciosos o parasitarios que intervienen en estos procesos.

METODO PARA CLASIFICACION DE PESO.- Según la clasificación de Gómez, es la siguiente:

- a) Normal: Peso corporal actual comprendido entre el 90 y el 110% del peso promedio para la misma edad.
- b) Desnutrición de Primer Grado: Peso comprendido entre el 76 y 90% del peso promedio para la misma edad.
- c) Desnutrición de Segundo Grado: Peso corporal actual comprendido entre el 61 y 75% del peso promedio para la misma edad.
- d) Desnutrición de Tercer Grado: Peso corporal actual inferior al 60% del peso promedio para la misma edad.

- e) Obesidad de Primer Grado: Peso comprendido entre el 111 y 125% del peso promedio para la misma edad.
- f) Obesidad de Segundo Grado: Peso corporal actual comprendido entre el 126 y 140% del peso promedio para la misma edad.
- g) Obesidad de Tercer Grado.- Peso corporal actual + superior al 141% del peso promedio para la misma edad.



