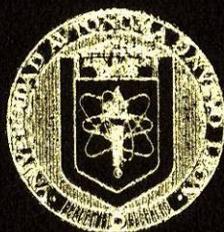


UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON

FACULTAD DE SALUD PUBLICA  
LICENCIATURA EN NUTRICION



*EVALUACION DEL DEPARTAMENTO DE  
NUTRICION Y DIETETICA DE UNA CLINICA  
HOSPITAL PRIVADA PARA 45 CAMAS*

TESIS

PARA OBTENER EL TITULO DE  
LICENCIATURA EN NUTRICION  
QUE PRESENTA  
LETICIA MARIA HERNANDEZ ARIZPE

MONTERREY, N. L.

ENERO DE 1983

T

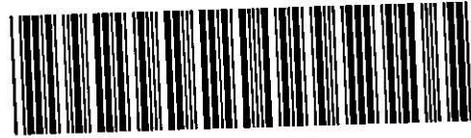
RA975

.5

.D5

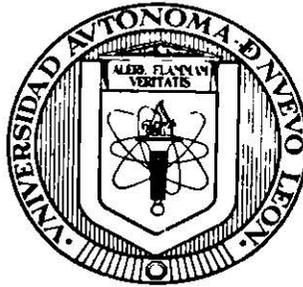
H4

c.1



1080059878

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON  
FACULTAD DE SALUD PUBLICA  
LICENCIATURA EN NUTRICION



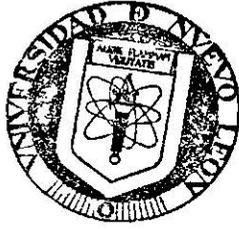
EVALUACION DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION  
Y DIETETICA DE UNA CLINICA HOSPITAL  
PRIVADA PARA 45 CAMAS

T E S I S

PARA OBTENER EL TITULO DE  
LICENCIATURA EN NUTRICION  
QUE PRESENTA  
LETICIA MARIA HERNANDEZ ARIZPE

MONTERREY, N. L.

ENERO DE 1983



FACULTAD DE SALUD PUBLICA  
BIBLIOTECA

002387

T  
RA 975  
.5  
.DS  
44



Biblioteca Central  
Magna Solidaridad  
F. TESIS



UANL  
FONDO  
TESIS LICENCIATURA

## AGRADECIMIENTOS

- A mis Padres Oscar Hernández y Casillas e Hilda Leticia Arizpe de Hernández por el apoyo y fé que pusieron en mí para el logro de mi meta.
- A mis Hermanas Hilda Lorena, Brenda Dinorah y Sylvia Norma por la ayuda que me brindaron para el término de mi carrera.
- A mis Maestros, los que me inculcaron las bases y principios para mi preparación profesional.

# I N D I C E

	Página
I.- INTRODUCCION .....	1
A) ANTECEDENTES .....	8
B) JUSTIFICACION .....	11
C) OBJETIVO GENERAL .....	14
D) OBJETIVO ESPECIFICO .....	15
II.- RECOPIACION DE DATOS .....	16
A) AREA FISICA .....	17
1) SUPERFICIE CUBIERTA .....	17
2) BODEGA GENERAL .....	18
3) EQUIPO DE BODEGA GENERAL .....	20
4) DESPENSA .....	21
5) CAMARA FRIGORIFICA Y DE REFRIGERACION.	23
6) COCINA GENERAL .....	24
7) EQUIPO DE COCINA GENERAL .....	27
8) SECCION DE LAVADO .....	29
9) SECTORIZACION DE LA COCINA GENERAL ...	31
10) COMEDOR .....	33
B) AREA ADMINISTRATIVA.....	35
1) SISTEMA DE ORGANIZACION .....	35

	Página
2) PRESCRIPCION DE LA DIETA.....	36
3) PLANEACION DE LA DIETA .....	37
4) ADQUISICION DE ALIMENTOS .....	39
5) FUNCIONAMIENTO DEL DEPOSITO Y BODEGA GENERAL .....	40
6) FUNCIONAMIENTO DE LA DESPENSA .....	41
7) PREPARACION, MANIPULACION E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS .....	42
8) CONTABILIDAD DE COSTOS .....	45
 C) RECURSOS HUMANOS .....	 47
1) TIPO DE PERSONAL .....	47
2) REQUISITOS PARA LA ADMISION DEL PERSO <u>N</u> NAL.....	49
3) CURSOS PARA ADIESTRAMIENTO EN SERVI-- CIOS Y/O RETROALIMENTACION .....	50
4) DESCRIPCION DE LAS FUNCIONES E INFOR- MES .....	51
 III.- EVALUACION DE DATOS .....	 65
A) AREA FISICA .....	66
1) SUPERFICIE CUBIERTA .....	67
2) BODEGA GENERAL .....	68

3) EQUIPO DE BODEGA GENERAL .....	71
4) DESPENSA .....	72
5) CAMARA FRIGORIFICA Y DE REFRIGERACION.	73
6) COCINA GENERAL .....	74
7) EQUIPO DE COCINA GENERAL .....	77
8) SECCION DE LAVADO .....	78
9) SECTORIZACION DE LA COCINA GENERAL ..	79
10) COMEDOR .....	80
11) CARRO TERMICO Y DE TRANSPORTE .....	81
B) AREA ADMINISTRATIVA .....	82
1) SISTEMA DE ORGANIZACION .....	83
2) DESCRIPCION DE LA DIETA .....	84
3) PLANEACION DE LA DIETA .....	85
4) ADQUISICION DE ALIMENTOS .....	86
5) FUNCIONAMIENTO DEL DEPOSITO Y BODEGA GENERAL .....	87
6) FUNCIONAMIENTO DE LA DESPENSA .....	88
7) PREPARACION, MANIPULACION E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS .....	89
8) CONTABILIDAD DE COSTOS .....	91
C) RECURSOS HUMANOS .....	92

	Página
1) TIPO DE PERSONAL .....	92
2) REQUISITOS PARA LA ADMISION DEL PERSO <u>N</u> <u>N</u> AL .....	93
3) DESCRIPCION DE FUNCIONES .....	94
 IV.- CONCLUSIONES Y SUGERENCIAS .....	 100
 V.- BIBLIOGRAFIA .....	 135

## INDICE DE ANEXOS

	Página
ANEXO 1.- PLANO ARQUITECTONICO GENERAL DEL DE- PARTAMENTO DE NUTRICION .....	60
ANEXO 2.- PLANO DE UBICACION DE MOBILIARIO DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION .....	61
ANEXO 3.- ORGANIGRAMA GENERAL DE LA CLINICA - HOSPITAL PRIVADA PARA 45 CAMAS .....	63
ANEXO 4.- FORMATO DEL PEDIDO DE DIETAS AL DE-- PARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA.	64
ANEXO 5.- FORMATO DONDE SE ESTABLECE EL NUMERO DE RACIONES SERVIDAS .....	95
ANEXO 6.- ORGANIGRAMA GENERAL PARA LA CLINICA HOSPITAL PRIVADA PARA 45 CAMAS .....	96
ANEXO 7.- CALCULO DEL PERSONAL NECESARIO PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETE TICA .....	97

ANEXO 8.-	PLANO DE REFORMACION DEL AREA FISICA PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA .....	111
ANEXO 9.-	ORGANIGRAMA INTERNO PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA .....	113
ANEXO 10.-	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REGLAMENTO INTERNO PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA .....	114
ANEXO 11.-	CUESTIONARIO PARA ADMISION DEL PERSONAL .....	134

## 1.- INTRODUCCION

## 1.- INTRODUCCION.

La Nutrición, ciencia cuyo padre y fundador, al - -  
igual que la Medicina, fue Hipócrates de Cus quien escri-  
bió de ella en el Siglo VII A.C., entre sus numerosas - -  
obras; "El primer tratado de los alimentos y de sus usos -  
para los hombres y los enfermos" (1).

Posteriormente, a él fueron modificándose los con-  
ceptos y en el siglo XI, Juan de Milán, en compañía de va-  
rios médicos, fundó la Escuela de Salerno, siguiendo los -  
principios de Hipócrates y de Galeno. Esta fue la primera  
institución donde la Nutrición se trataba como ciencia y -  
ayuda para la pronta recuperación de los pacientes, escri-  
biendo a su vez un tratado llamado "Régimen Sanitario", en  
el que se enseñaban los principios de las creencias de la  
época, basándose en los conocimientos que predominaban en  
esta época. (1)

A través del tiempo y con los grandes descubrimien-  
tos científicos de los siglos XIX y XX, la nutrición apare-  
ce en la medicina como una rama importante, modificándose

---

(1) Enciclopedia de la Alimentación en Instituciones - Tomo 1.  
Editorial Argos Vergara.

los conceptos que se tenían respecto a la Dietoterapia y a los Servicios de Nutrición y Dietética, en los cuales las personas con estos cargos, eran generalmente empíricas, sin ninguna base previa o estudio elemental sobre Nutrición.

Los organismos mundiales para estandarizar la salud en los diferentes continentes han tenido necesidades de abordar los problemas de alimentación y nutrición en forma multidisciplinaria, mediante la coordinación efectiva de las propias comunidades que son, en definitiva, el sujeto y objeto de toda política nacional de desarrollo económico y social.

México, país en vías de desarrollo, tiene asesoría de las organizaciones mundiales de la salud, quienes se han interesado en la búsqueda de soluciones, en el diseño de estrategias operativas de alta eficiencia y en la ejecución de programas prácticos que permitan incrementar significativamente la cobertura de los servicios a la población. Particularmente en el campo de la salud, México realiza enormes esfuerzos para lograr la extensión de los servicios primarios de salud a todas las zonas urbanas y periurbanas de los estados de la república.

Uno de los obstáculos que se presentan más comunmente en lo relacionado con las disciplinas para la alimentación y nutrición, marcando una falta de suficiente personal especializado que constituya el elemento técnico de apoyo a los programas y el agente multiplicador que permita capacitar al personal de los diferentes sectores en los principios básicos de la ciencia de los alimentos y de la nutrición. Afortunadamente en los últimos años se ha reconocido la importancia de contar con profesionistas especializados en nutrición, ofreciéndoles mejores condiciones para su formación, implantando un Instituto de la Nutrición a nivel nacional donde científicamente se adiestra a los médicos, nutricionistas, así como a técnicos que pueden y hacen posible que en nuestro país se capaciten y adiestren personal tan importante como el Licenciado en Nutrición.

Siendo éste indispensable para el buen funcionamiento de los servicios de Salud Pública, principalmente en las actividades preventivas y de fomento de la salud, para que la población alcance el más alto grado de bienestar, también requiere del conocimiento y habilidades para el manejo de Servicios de Alimentación en un Hospital, Centro de Salud e Institución de Servicio Público, cuya responsabilidad se concentra fundamentalmente en la administración y tratamiento clínico dietético a los enfermos. Además es

un personal profesional especializado que puede asumir funciones en instituciones o servicios de salud para la ejecución, supervisión y planificación de programas tanto en el área asistencial como en las actividades educativas para la prevención de problemas nutricionales, manteniendo un buen estado nutricional y un tratamiento adecuado para la mala nutrición. Este personal tiene la capacitación para administrar eficientemente los Servicios Institucionales de Alimentación y atender a las demandas nutricionales de los pacientes. Su adiestramiento exige por lo tanto que se consideren cuidadosamente estas características, si se aspira a que la nutrición constituya al progreso de los recursos humanos de cualquier país.

En el estado de Nuevo León, al igual que en el resto del país se carecía de personal capacitado por lo que conociendo la importancia de este tipo de profesionista se ha instituido en la Facultad de Salud Pública de la Universidad Autónoma de Nuevo León, el adiestrar personal con capacidad y habilidad para dirigir y realizar funciones en el área de Nutrición, realizando en forma más eficaz programas para prevención y control de enfermedades nutricionales de mayor prevalencia en el país, lo cual no solo es una aspiración de todos los pueblos, sino también una responsabilidad ineludible del gobierno mexicano.

Después de conocer los esfuerzos que se realizan para que este profesional calificado pueda cumplir con sus funciones y objetivos al hacerse cargo de un servicio de alimentación y cumplir con la responsabilidad que se requiere en dicho servicio, entendiéndose por Servicio de Alimentación y Dietética, el área de un hospital ó clínica que es responsable de planificar el suministro de alimentos a los pacientes y al personal con derecho a los alimentos del hospital y de, desarrollar las recetas dietéticas que médicos y nutricionistas prescriban a los pacientes conforme a sus requerimientos clínicos-nutricionales, además impartir la educación nutricional necesario para que los pacientes continuen con el tratamiento dietético en sus casas (2).

Para cumplir con sus funciones y objetivos, el servicio de alimentación, debe implantar una organización técnico-administrativa, bien definida, así con normas, procedimientos y reglamentos internos, también, requiere de los recursos necesarios para cualquier unidad estructural la cual cumpla adecuadamente su cometido y ésto sería:

---

2) Manual Administración de Servicio de Alimentación en Hospitales; Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá - División de Nutrición Aplicada - Ana Rosa Campos, Lenín Sáenz, Guatemala, 1977.

- Planta física que cuente con las instalaciones, - equipo, mobiliario y utensilios necesarios y adecuados para el buen funcionamiento de cada área.
- Personal Profesional capacitado.
- Personal de mando intermedio y de servicio debiendo ser éste adiestrado debidamente para cumplir - con las necesidades existentes.
- Efectividad de seguridad y saneamiento.
- Servicio de mantenimiento.
- Presupuesto racionalizado. (3).

Como he enunciado al principio, la Nutrición ha emprendido un largo camino en la historia de las ciencias, - en la que los hombres, por sus observaciones y dedicación, cambiaron los conceptos existentes, y fueron los investigadores los que han revolucionado e innovado la ciencia de - la Nutrición en la Salud Pública.

---

(3) Manual Administración de Servicios de Alimentación en Hospitales; Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá - División de Nutrición Aplicada - Ana Rosa Campos, Lenín Sáenz - Guatemala 1977.

A) ANTECEDENTES.

Un grupo de médicos con diferentes especialidades con el propósito de formar y construir una Clínica Hospital propia, se reunieron proporcionando los recursos económicos necesarios para este fin, los cuales posteriormente se convirtieron en acciones.

El proyecto tuvo una capacidad de servicio al inicio de 36 camas, con un presupuesto de \$10,000.00 (Diez Mil Pesos) por cama día, tomando en cuenta para esto los gastos directos e indirectos.

La Clínica Hospital se clasifica, de acuerdo a las especificaciones establecidas por Guillermo Fajardo Ortiz según su:

Arquitectura: La Clínica Hospital Privada para 45 camas es Mixta; siendo vertical y horizontal por tener 3 pisos distribuidos en 3 pabellones destinados, al área de hospitalización y cuenta también con una área de consultorios privados independientes del área de hospitalización.

**Capacidad Física:** Actualmente es de 45 camas por lo que se le considera dentro de su servicio de Clínica Hospital pequeña.

**Cuerpo Médico:** Considerado abierto, por ser una institución privada que admite a especialistas del área de la salud para que atiendan a sus pacientes en dicha Clínica Hospital.

**Dependencia:** Particular, por contar con un cuerpo de accionistas, los cuales perciben un fin de lucro.

**Docencia:** Esta Institución imparte a médicos internos y personal paramédico, conferencias y seminarios para actualizar conocimientos y dar a conocer las investigaciones más recientes.

**Estancia:** Esta Clínica Hospital se considera como de estancia aguda contando con un porcentaje de estancia de 8 días y un porcentaje de ocupación de arriba del 50%.

**Servicio:** Es general, especializado por con

tar con los servicios como Medici  
na Interna, Pediatría, Cirugía y  
Gineco-Obstetricia.

B) JUSTIFICACION.

Considerando a la dietética como una profesión muy variada que se ocupa particularmente, de todos los aspectos de la alimentación y la nutrición, para proporcionar beneficio tangible e intangible a personas o grupos de personas; aplicando la ciencia de la nutrición al cuidado de la salud de las personas; adecuando más claridad en este concepto que las personas y sus necesidades físicas, socioeconómicas e intelectuales son el foco principal de la atención profesional (4). Para que ésto se logre debe de existir una organización efectiva que se responsabilise del Servicio de Alimentación.

Un Servicio de Alimentación, para que tenga éxito dependerá en gran parte de la estructura de la organización de la aplicación de los principios de administración y la efectividad del personal.

Para desarrollar la estructura de una organización hay que efectuar ciertos pasos para que la empresa logre sus propósitos y la capacidad de sus empleados se desarro-

---

4) Dietética Clínica - Marion Mason, Burnes G. Wenberg, P. Kay Welsch.. Editorial Limusa - México 1981.

lle al máximo, estos pasos se resumen en:

- Determinar y definir los objetivos.
- Determinar las normas.
- Analizar y clasificar el trabajo por realizar.
- Describir con detalle el trabajo o actividad en términos del trabajador.
- Definir la financiación, equipo e instalaciones físicas adecuadas.
- Seleccionar y asistir los trabajadores necesarios.
- Determinar y especificar la relación de los trabajadores entre sí y ante la administración.

Toda organización tiene un fin cuando se trata de Recursos Humanos, que es lograr un objetivo básico con el esfuerzo individual logrando la mayor eficiencia, máxima economía y esfuerzo mínimo, así como facilitar el desarrollo personal de los individuos que trabajan en la organización.

"Una organización no es un fin en sí mismo sino más bien un medio para alcanzar un fin que se logra por medio de gente trabajando en conjunto y con objetivos específicos". El trabajo que no constituye a las aspiraciones de la empresa es "Trabajo Perdido" y no debe realizarse. El valor de cualquier plan de organización se pierde completa

mente si los objetivos no están entendidos y aceptados por la administración y por todos los empleados (5).

Al existir organización ésta no permanece estática, debe ser proceso contínuo que al mobilizarse en los cambios de conceptos dentro de la empresa, trae como consecuencia una evolución contínua y con cambios frecuentes para lograr los objetivos.

Por esta razón, en base a la evaluación que realizare en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Clínica Hospital Privada para 45 camas, se justifica el presente estudio con el fin de sugerir pautas y alternativas, ayudando de esta manera a un control más efectivo en las diferentes áreas del Departamento, con la organización y las funciones que el personal debe de cumplir para dar mejor atención a los pacientes hospitalizados y personal con derecho al servicio.

---

(5) Servicio de Alimentación en Instituciones - O.P.S. - Oficina Sanitaria Panamericana - Oficina Regional de la O.M.S. - 1973.

C) OBJETIVO GENERAL.

Analizar los Servicios de Nutrición y Dietético de una Clínica Hospital Privada para 45 camas, en sus áreas físicas, administrativas y de recursos humanos que realizan funciones para proporcionar atención a los pacientes y personal que labora en esta institución.

D) OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Analizar el área física y asignar los trabajadores necesarios para cada área del Departamento.
- Analizar y clasificar el trabajo a realizar por el Servicio de Alimentación y Dietética.
- Analizar las normas existentes en el Servicio de Nutrición.
- Controlar las compras y registros de los alimentos que se consumen.
- Control de costos por ración que se maneja en el Departamento, así como el Control de Almacén, inventario perpetuo y físico.
- Control sanitario del Departamento de Nutrición.
- Sugerir el equipo e instalaciones físicas más adecuadas para las necesidades del Departamento.

II.- RECOPIACION DE LOS DATOS OBTENIDOS EN EL SERVICIO DE  
ALIMENTACION Y DIETETICA DE UNA CLINICA HOSPITAL PRIVADA  
PARA 45 CAMAS.

A) AREA FISICA.

1. SUPERFICIE CUBIERTA.

El Servicio de Alimentación y Dietética de la Clínica Hospital Privada para 45 camas, se localiza en la planta baja del edificio de hospitalización; es un sistema centralizado, caracterizado por tener una cocina central y -- única que se hace cargo de la preparación de las comidas y su distribución a los pacientes y a su vez cumple con la prestación de alimentación del personal que labora en esta institución, contando con un área total de 36 m<sup>2</sup>.

## 2) BODEGA GENERAL.

Ubicación: El área que comprende la Bodega General se localiza a la entrada del departamento de Nutrición, para almacenar los alimentos se necesita cruzar las diferentes áreas del departamento; desde la puerta de servicio localizada al fondo hasta la bodega general, teniendo que atravesar todo el departamento.

Ventilación: Esta bodega general carece de ventilación natural o artificial, y exclusivamente la puerta de entrada es la única vía de ventilación con que cuenta.

Iluminación: Por tener una superficie tan pequeña, exclusivamente cuenta con un foco incandescente de 60 - - watts.

Pisos: Se cuenta en esta área con pisos de lozeta - de plástico lisos, de vinilo, de color claro, no antiderrapantes.

Paredes: Son de superficie lisa, cubierta con pintura de aceite en color claro, con una altura de 2.5 metros en estado óptimo.

Techo y Cielo Raso: El techo es una capa de yeso -- aplanado y afinado, pintado de color claro al igual que - las paredes.

Superficie del Almacén: Cuenta con 2 metros de largo por 1 metro de ancho, localizado debajo de la escalera que da acceso al primer piso.

Estantería, Cajonería, etc.: Carece por completo de estantería y cajonería, lo único que tiene es una tabla de madera de un metro de largo que separa 5 cm. la mercancía del suelo.

Protección contra Insectos y Roedores: Se maneja cu carachicidas principalmente utilizando para ello ácido bórico; y se fumiga cada 4 meses contra insectos.

3) EQUIPO DE BODEGA GENERAL.

Dotación de Muebles: Se carece por completo de muebles destinados a la bodega general.

Báscula: Se cuenta con una báscula de pie sin marca comercial con capacidad para pesar hasta 100 kilos.

Fichero: Se carece por completo del uso del fichero, para el área de bodega general.

4) DESPENSA.

Local para el almacenamiento de víveres denominados secos o aquellos que no necesitan de refrigeración. En hospitales menores, esta despensa sirve para almacenar los víveres secos, para determinado período de tiempo, que depende de la política del Hospital y de la facilidad de compras siendo mensual la compra para esta institución estando el área en relación a esta política. (6)

Ubicación: Se localiza al lado noreste del departamento, colindando con el área de preparación y de cocina general.

Ventilación: Se carece por completo de cualquier tipo de ventilación natural y artificial a excepción de la puerta de entrada que en la totalidad del tiempo que duran los 3 turnos se encuentra abierta.

Iluminación: Se cuenta exclusivamente con una lámpara fluorescente circular para cocina con luz de día, marca

---

(6) Servicio de Alimentación en el Hospital. Dr. Antonio García Erazo, Asesor Atención Médica - OPS/OMS México 1975.

Silvania pegada al techo.

Pisos: Se cuenta con loseta canalada de plástico de color claro, no antiderrapante de 20 x 20 cada loseta.

Paredes: En su totalidad está cubierta de piso a losa por azulejo de 30 x 30 cm. de color blanco, de fácil limpieza.

Cielo y Techo Raso: Este al igual que el de todo el departamento es de yeso aplanado y afinado con un espesor de 2 centímetros, pintado de color beige con pintura de aceite de fácil limpieza.

Superficie de Almacenamiento: Cuenta con un área de 2 mts.<sup>2</sup>.

Estantería, Cajonería, etc.: Se cuenta únicamente con tres divisiones de estantería en toda la superficie del almacén, recubiertos de mosaico blanco al igual que las paredes.

Protección contra Insectos y Roedores: Contra insectos se fumiga cada 4 meses, toda el área y contra roedores se tiene una estricta vigilancia para su detección.

5) CAMARA FRIGORIFICA Y DE REFRIGERACION.

Son depósitos refrigeradores a distintas temperaturas de acuerdo al tipo de víveres que se van a almacenar - para evitar su pronta descomposición.

Para Carnes: Se utiliza un congelador marca Goy modelo CC-120, en el que se almacena la carne por un período de 8 a 10 días con capacidad para 100 kilos.

Para Productos Lácteos y Huevo: Se cuenta con un refrigerador comercial de 4 puertas marca Nieto, modelo RD-30 de  $127 \pm 10\%$  de voltaje. Capacidad de 1 tonelada.

Para Verduras y Fruta: Estos productos se almacenan en el mismo refrigerador que se utiliza para los productos lácteos.

## 6) COCINA GENERAL.

Sección más importante del servicio de alimentación encargada de la preparación del régimen general tanto para pacientes, como para el personal. Es el espacio en donde - mediante equipo de cocción se cuecen y sazonan los distintos ingredientes, que provienen de la sección de procesa-- miento de vegetales y carnes, así como de la despensa para armar el menú. (7)

Ubicación: Situada al centro del departamento la -- cual comprende el 50% del mobiliario destinado a las prepara-- ciones de alimentos; al oriente de la puerta de entrada.

Ventilación: Cuenta con dos tipos de ventilación; - una artificial, localizada en la parte superior del refri-- gerador al oriente de la puerta de entrada con 2.15 mts. de altura; contando con rejillas que se comunican con los ductos que alimentan de aire acondicionado y calefacción - al hospital, la cual cuenta con extractores que limpian de polvo y suciedad; y una ventilación natural por medio de -

---

(7) Servicio de Alimentación en el Hospital. Dr. Antonio - García Erazo, Asesor Atención Médica - OPS/OMS México 1975.

una ventana ubicada en el costado izquierdo poniente del departamento con una extensión de 1 x .50 metros.

Iluminación: Se cuenta con 10 lámparas de recubrimiento con pantallas protectoras con dos tubos fluorescentes de 1 metro cada una y permanecen encendidas las 24 horas del día.

Pisos: Es de lozeta de plástico de color beige, no absorbente, no antiderrapante de 20 x 20 cm. por lado, de vinilo deteriorado y carcomido por el uso.

Paredes: En la totalidad del área las paredes son de azulejo blanco de 30 x 30 cm., de fácil limpieza cubiertas desde el piso hasta el techo.

Techo y Cielo Raso: El techo es una cubierta de yeso afinado y planchado de 2 centímetros de espesor, pintada con pintura de aceite de color beige.

Superficie: El área de la cocina general abarca casi la totalidad de la superficie general, por carecer de divisiones específicas para cada área, teniendo una superficie de 14 mts.<sup>2</sup>.

Protección contra Insectos y Roedores: En la cocina general se fumiga con una frecuencia de cada 3 meses, contra insectos y cucarachas; y contra roedores se mantiene una vigilancia estrecha para detectar si por alguna razón se encuentra uno en el departamento y exterminarlo, utilizando Baygon C en forma de neblina generalizada; no llevando tarjeta de control.

Instalaciones de Agua: Se cuenta con llaves de agua potable; fría y caliente, instaladas estratégicamente en un fregadero ubicado al lado poniente de la estufa.

Instalaciones de Desague: Existe en el área de cocina general dos tipos de desague; uno de ellos se encuentra en el fregadero de 4 y 2 pulgadas y dos más en el piso, para facilitar la limpieza del agua que se tira en el suelo siendo de rejilla en forma circular.

Campana: Se cuenta con una campana extractora para humo, olores y vapores que se difunden en la cocina mide 1.20 x 60 centímetros y está provista de 5 filtros contra grasa; de fibra de metal; fue adquirida de Bulnes, es de acero inoxidable, con dos focos de 60 watts, cada uno.

7) EQUIPO DE COCINA GENERAL.

Conjunto de instrumentos, utensilios y aparatos especiales para la preparación del régimen general, tanto a pacientes como al personal que labora en el hospital.

En el Servicio de Nutrición se cuenta con una estufa de gas marca Bulnes, S. A. de 3 hornillas de 40 x 20 -- centímetros, con 6 mecheros; contando con horno y plancha para asar adjunta en un solo mueble, midiendo 60 x 40 centímetros - con 5 centímetros de grosor, contando con tres quemaduras múltiples.

Mesa para Trabajo: No se cuenta con mesa especial - para trabajo, sino con 2 muebles empotrados de acero inoxidable con 2 tablas de madera de 20 por 50 centímetros, con un espesor de 20 centímetros que se utiliza para mondar -- verduras y picar carne.

Muebles: Se carece de muebles adicionales a los antes mencionados, los que en su totalidad forman un mueble único empotrado.

Unidades Mecánicas: Aparatos utilizados para facilitar la elaboración de las minutas tanto mecánicas, como -- eléctricos, teniendo para ello:

Batidora: Se cuenta con una batidora portátil marca Osterizer de 5 velocidades con capacidad de 3 litros.

Licuadaora: Contando con una licuadaora de una velocidad marca Osterizer, con base de metal, con dos vasos, uno de plástico y el otro de cristal con capacidad de 2 litros.

Abrelatas: Se cuenta con uno marca Edlund industrial empotrado en el área de cocina general en una mesa de trabajo.

## 8) SECCION DE LAVADO.

Area de servicio de Nutrición donde toda la vajilla destinada a pacientes y personal se lava para control y eficiencia. Utilizando: detergente, desinfectante (Dermorit) y un bactericida detergente (8)

Ubicación: Se localiza dentro del departamento de Nutrición con un sistema centralizado, ubicado al lado poniente de la puerta de entrada principal.

Superficie: El área de lavado cuenta con 3 metros de largo por 1.5 metros de ancho lineal.

Mesa de Recepción: Se cuenta con una mesa de acero inoxidable de 1.70 x 40 centímetros de ancho y 4 cm. de grosor marca Bulnes, S. A. contando con estantería por abajo de la mesa.

Mesa para utensilios y Loza Limpios: Contando con una mesa de acero inoxidable empotrada en la pared adjunta al fregadero, siendo un solo mueble de acero inoxidable

---

(8) Manual de Organización y Funciones del Servicio de Alimentación y Dietética Hospitalaria.

con repisas en la parte inferior en donde se ponen los - -  
utensilios de la cocina como sartenes, ollas, charolas, -  
paires; la mesa de arriba mide 1.70 mts. por 50 centíme - -  
tros de fondo en donde se ponen las vajillas limpias tanto  
de pacientes como de personal y la repisa de arriba de ace  
ro inoxidable en donde se colocan los vasos, biberones, ta  
pas de platos y jarritas para el café o té.

Fregadero para Loza y Ollas: Teniendo una tarja con  
3 compartimientos y 2 tomas de agua, contando con agua fría  
y caliente en cada toma y en cada compartimiento se cuenta  
con rendijas de desague.

9) SECTORIZACION DE LA COCINA GENERAL.

Constituído por las diferentes áreas o zonas de trabajo y de alimentos que deben ubicarse de acuerdo a la secuencia lógica o recorrido de los alimentos hasta su fase final (9).

Sector para Verduras: Localizado en el área de cocina general y ubicado en una estantería arriba del fregadero de cocina general.

Sector para Carnes: Localizado exclusivamente en un congelador marca Goy, modelo CC-120.

Cocina Dietética: Se carece por completo de un sector específico para cocina dietética; la cantidad de estas dietas son mínimas y se preparan con las dietas normales y la comida del personal.

Sector de Lavado: Ubicado, conjuntamente con la mesa de trabajo, el cual cuenta con una tarja que tiene llave con agua potable tanto fría como caliente.

---

(9) Manual Administrativo de Servicio de Alimentación en -- Hospitales. Página 37.

Sector de Distribución: Esta área cuenta con una mesa empotrada y adjunta a la estufa, en donde se sirve y decoran los platos que se colocan en cada una de las charo--las para su distribución.

Sector de Estacionamiento del Carro Térmico: Se ca--rece de un sector específico para el carro térmico.

10) COMEDOR.

Establecimiento destinado para servir comidas a - -  
unas personas determinadas.

Para Personal de Servicio: Se cuenta con un comedor para el personal que labora en esta Institución; localizado al fondo del departamento de nutrición, teniendo como - puerta de acceso el paso por todo el departamento de nutrición, careciendo de un pasadizo o corredor de autoservicio, por lo que el personal tiene que acercarse a la estufa para que se le sirva; cuenta con 5 mesas para 4 personas cada una con mesas metálicas de 74 x 74 cm. recubiertas de - pintura vinílica.

11) CARRO TERMICO Y DE TRANSPORTE .

Carro utilizado para distribución de los alimentos a los pacientes, contando con un solo carro transportador con capacidad para 10 charolas de acero inoxidable de 73 x 50 x 1.70 altura.

B) AREA ADMINISTRATIVA.

1) SISTEMA DE ORGANIZACION.

Tipo de organización con que cuenta el Servicio de Nutrición y Dietética, para proporcionar el régimen dietético adecuado a cada paciente hospitalizado, siendo lineal por estar las líneas de autoridad claramente definidas. (Anexo 3).

Sistema Centralizado: Caracterizado por una cocina central y única, que se hace cargo de la preparación de las comidas y de su distribución, bajo la supervisión directa de la nutricionista, transportándola en carro termo, hasta la cama del paciente, por personal que depende del servicio de Nutrición.

## 2.- PRESCRIPCION DE LA DIETA.

En la ordenación o determinación del régimen alimenticio adecuado para cada paciente, tomando en cuenta su estado físico-patológico.

La Prescripción de la Dieta: Es determinada generalmente por el médico encargado del paciente.

En algunos casos la prescripción de la dieta es sugerida y programada por la nutricionista encargada del Servicio de Nutrición.

### 3) PLANEACION DE LA DIETA.

Confección de Minutas Tipo: Estas se realizan cada 4 meses y la planeación es para 14 diferentes menús estandarizados para cubrir 14 días para los tipos de dietas que generalmente se utilizan en el servicio.

Censo Diario de Pacientes: Se lleva un censo diario de los pacientes hospitalizados, utilizando un formato especial en donde se determinan el número de cuarto, el nombre del paciente y la dieta que requiere en los tres diferentes tiempos de comida.

Censo Diario del Personal a Racionar: Se efectúa -- diariamente el censo de raciones servidas tanto a personal como a pacientes hospitalizados; para así notificar al finalizar del mes, el número de raciones servidas por el departamento de Nutrición.

Se efectúa diariamente el listado de Dietas por parte de los Servicios de Internamiento (Salas): Efectuándose mediante el llenado de un formato el cual se menciona en el inciso 3-2 (Anexo 4), realizándose ésto en cada piso - por separado.

Diariamente se efectúa el Censo de los Pacientes a los que se les proporcionó la Dieta: Esto se realiza por la encargada del Departamento.

No se efectúa diariamente la confección de la Planilla de Preparaciones por ser la demanda del servicio únicamente de 50 a 60 raciones promedio diario, llenándose la planilla cada 3 ó 5 días dependiendo de la demanda.

#### 4) ADQUISICION DE ALIMENTOS.

Es la forma en que se compran los alimentos que se utilizan para la elaboración de los diferentes menús.

El Presupuesto para la compra de los Alimentos no es efectuado por la Nutricionista, sino por el Administrador General de la Clínica Hospital, realizándose éste - - anualmente.

El sistema de compras actual se realiza mensualmente, para los productos no perecederos como latería y productos secos (cereales, harinas y leguminosas), en cuanto a los productos perecederos como carne y huevo se obtienen por semana y los lacteos diariamente.

Las fuentes de abastecimiento existentes son: distintas casas comerciales, donde se obtienen los productos no perecederos. La carne se compra directamente en el rastro municipal, y se manda cortar a una carnicería particular; y los productos lacteos, huevo, verduras y frutas se adquieren directamente en el mercado de abastos.

## 5) FUNCIONAMIENTO DE BODEGA GENERAL.

Los remitos o cobrantes de envío de mercancía son controlados por la nutricionista en jefe del departamento los cuales se archivan mensualmente para determinar el total de gastos que mensualmente se realizan en el departamento.

La entrega de mercancía por parte del almacén de víveres no se hace por comprobantes por carecer de un economo encargado exclusivamente de la despensa, se utiliza un sistema censal cada mes para determinar exactamente la cantidad de mercancía que se utiliza mensualmente. La Licenciada en Nutrición es la encargada de realizar estas tareas.

Se lleva un inventario permanente de la mercancía utilizada mensualmente, tomándose como referencia la existencia del mes pasado, la compra del mes y la utilización de mercancía en dicho mes, dando como resultado la existencia de mercancía al final del mismo.

6) FUNCIONAMIENTO DE LA DESPENSA.

Al igual que la bodega general por su capacidad de almacenamiento y su demanda, funciona exactamente igual la despensa en cuanto a la entrega de víveres, a cocina general en donde por no contarse con una persona encargada exclusivamente, la cocinera en jefe, abastece los víveres que utilizará en la elaboración de las minutas, y al finalizar el mes se realiza un censo para determinar los faltantes.

7) PREPARACION, MANIPULACION E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Refiriéndose a la forma de manejo, elaboración e higiene de los alimentos que diariamente se manejan en el departamento de nutrición, para la elaboración de las minutas tanto para pacientes como al personal que tienen derecho a alimentación.

Preparación de los Alimentos: Refiriéndose a las técnicas de elaboración de los alimentos, utilizando para ello el área de cocina general y equipo que facilita su elaboración, como licuadora, batidora, tabla de picar y utensilios para su cocción, picado, mondado y pelado.

Conservación de los Alimentos y Comidas: Manera de prevenir la descomposición de los alimentos y comidas que se realiza utilizando un refrigerador marca Nieto modelo RD-30, con capacidad para 1 tonelada para alimentos no percederos y para los sobrantes de alimentos preparados en utensilios en el refrigerador que posteriormente se utilizarán en el siguiente tiempo de comida.

Manipulación de los Alimentos: Forma en que se manejan éstos para ser utilizados en la elaboración de las di

ferentes minutas; antes de manipularlos llevar a cabo el lavado perfecto de los alimentos, así como el cortado, mondado, pelado y cocido de los diferentes alimentos.

**Limpieza del Equipo y del Menaje:** Se efectúa con una regularidad de todos los días, lavando cada vez que se usa la loza e instrumentos utilizados para la elaboración de alimentos, incluyendo en éstos: estufa, superficies de madera disponibles para el corte de verduras, mesas; además de pisos y superficies lisas, utilizando bactericidas y detergente, cepillos y fibras.

**Conservación del Equipo y Menaje:** La higienización de la vajilla, utensilios y equipo móvil, se realiza, todos los días y cada 8 días al equipo móvil pesado y el área física, limpieza completa del carro transportador, paredes, pisos, tablas de piso, congelador, refrigerador y cada 15 días la loza de desarra; utilizando para ello; ácido marca Drastic dándoles más tiempo de vida y apariencia agradable a los utensilios.

**Aseo del Personal:** Se utiliza un uniforme blanco que consta de pantalón, chaquetín, mandil, zapatos y turbante, el cual debe de estar completamente limpio al presentarse a su trabajo; es reglamento presentarse a sus la-

bores en un estado de salud óptimo, lavarse las manos antes de manipular algún alimento; bañarse diariamente antes de empezar sus labores, para ello se cuenta con un baño exclusivo para el personal del departamento.

Funcionamiento de los Servicios Sanitarios: Se cuenta con un servicio sanitario interno en el departamento, - ubicado entre la cocina general y el comedor, el cual - cuenta con regadera, lavabo y sanitario, utilizado exclusivamente por el personal del departamento de nutrición.

Exámenes Sanitarios del Personal del Servicio de -- Alimentación y Dietética: Se realizan exámenes clínicos ca da 6 meses, al personal del departamento de nutrición, para determinar probables infecciones, y para ello, se lle- van a cabo estudios de coprocultivo, raspado exofaríngeo, raspado de piel y uñas, general de orina, reacciones febrí les y biometría hemática para determinar la existencia de probables infecciones.

## 8) CONTABILIDAD DE COSTOS.

Se efectúa por medio de una forma ya estipulada en donde se determinan las reacciones servidas en las 3 comidas tanto a pacientes como a personal. (Anexo 4).

Se efectúa mensualmente el cálculo del costo directo de la ración, mediante el total de raciones servidas a pacientes y personal, dividiéndose con el gasto total de víveres utilizados en el mes.

Se emiten regularmente las órdenes de compras antes de la adquisición de los alimentos, realizadno una lista - previa de faltantes en almacén y despensa.

Se lleva un registro mensual de entradas y salidas de alimentos y sus costos; ésto por carecer de ecónomo para desempeñar esta actividad diariamente.

Existe un sistema de inventario perpetuo el cual se modifica cada mes, para cuantificar la existencia de alimentos con que cuenta el almacén de víveres.

Existen hojas de inventario de las distintas dependencias del Servicio de Nutrición y Dietética; en donde la

contabilidad perpetua no se realiza; únicamente se lleva a cabo una hoja de inventario individual para cada dependencia del servicio de alimentación.

Existe un registro de gastos generales del Servicio de Nutrición y Dietética llevándolo a cabo la nutricionista en jefe del departamento cada mes, y realizando un resumen al final del año; además el departamento de administración lleva un registro de gastos generales por departamento.

C) RECURSOS HUMANOS.

1) TIPO DE PERSONAL.

Nutricionista: Se cuenta con una nutricionista la cual es la encargada del departamento y del área administrativa del departamento de nutrición con grado universitario.

Jefe de Cocina: Se cuenta con una cocinera en jefe que es la persona encargada de realizar las comidas de pacientes y de personal con derecho al servicio, haciendo los pedidos de faltantes en caso de que la nutricionista en jefe esté ausente. Cuenta con escolaridad de 6 años de primario.

Cocineros: El departamento de Nutrición cuenta con 3 cocineras, las cuales se encargan de realizar los desayunos, cenas y colación de media noche.

Ayudantes de Cocina: Unicamente se cuenta con una ayudante de cocina la cual está ubicada en el turno matutino, por considerar la carga de trabajo mayor en este turno.

Encargadas de puestos de distribución de Comidas:

Unicamente se cuenta con 2 personas las cuales se distribuyen a cada una en los turnos de comida durante la jornada diaria.

Cubre descansos o cocina: En la cocina, únicamente se cuenta con una persona encargada de cubrir los descansos de las compañeras con un período de trabajo de 8 horas en los diferentes turnos.

2) REQUISITOS PARA LA ADMISION DEL PERSONAL.

Para ingresar en esta institución es indispensable llenar una solicitud de empleo, cubriendo los requisitos - que se le exigen como son: carta de recomendación de conducta y empleos anteriores, acta de nacimiento y de estudios cursados; además para ingresar al departamento de nutrición es indispensable desempeñar habilidades de cocina, saber leer y escribir.

3) CURSOS PARA ADIESTRAMIENTO EN SERVICIOS Y/O RE--  
TROALIMENTACION.

Generalmente al ingresar un elemento nuevo se le --  
adiestra particularmente sobre el uso de las dietas norma--  
les y terapéuticas, que se manejan en esta institución; --  
además frecuentemente, durante la realización de tareas se  
dan recomendaciones sobre los alimentos que integran las -  
dietas servidas para reforzar los conocimientos adquiridos  
en el transcurso de sus labores.



#### 4) DESCRIPCION DE LAS FUNCIONES E INFORMES.

Puesto: Jefe del Departamento de Nutrición.

Objetivo del Puesto: Planificar, organizar y dirigir el servicio de nutrición, vigilando el cumplimiento de las normas, técnicas y reglamentos de las rutinas de trabajo.

Resumen de las Funciones:

- a) Planificar, organizar y controlar las acciones y funciones de los empleados del departamento.
- b) Controlar lo administrativo del departamento en cuanto a los ingresos y egresos mensuales.
- c) Controlar la nómina del personal del departamento, así como la programación de vacaciones, permisos y control de faltas.
- d) Controlar el número de raciones servidas, para pacientes y personal.
- e) Realizar los pedidos necesarios de los faltantes.
- f) Manejar y controlar las diferentes partidas presupuestales para servir una dieta adecuada y balanceada según marque la situación económica de los mismos.
- g) Realizar un informe mensual de los gastos realizados en el departamento incluyendo en este re-

- porte; las raciones mensuales servidas tanto a paciente como a personal, porciento de ocupación, promedio de pacientes, costo de la ración.
- h) Supervisar las funciones del personal.
  - i) Impartir los conocimientos necesarios al personal en cuanto a las diferentes preparaciones que se prescriben para los pacientes.
  - j) Visitar a los pacientes diariamente y explicarles en qué consiste su dieta prescrita y darles alternativas para las comidas.
  - k) Educar al paciente hospitalizado respecto al tratamiento dietético que ha de seguir en su casa.
  - l) Elaborar las dietas prescritas por los médicos y las dietas estandarizadas que se llevan a cabo en el departamento.
  - m) Colaborar con el grupo multidisciplinario de salud en las diferentes actividades que ayudarán a la pronta recuperación del paciente.

Puesto: Cocinera Mayor

Objetivo del Puesto: Preparar exclusivamente la comida de pacientes y prsonal siendo éstas especiales o normales.

Resumen de las Funciones:

- a) Ayudar y cooperar con la Lic. en Nutrición en la

elaboración de menús.

- b) Comprobar personalmente la calidad y estado de los productos que se utilizarán en las preparaciones.
- c) Realizar las actividades preliminares a los alimentos que se utilizarán para la preparación de las dietas y comida para el personal.
- d) Realizar cambio de menús o sustitutos de alimentos cuando algún artículo no se encuentre en existencia, esté en mal estado o cuando existan excedentes que se puedan deteriorar.
- e) Supervisar las funciones del auxiliar de cocina que realice funciones previas en los alimentos.
- f) Vigilar que se mantengan los alimentos a las temperaturas adecuadas hasta el momento de servirlos.
- g) Realizar la preparación final de los alimentos, dar sazón y probar su sabor, consistencia y textura.
- h) Informar a la Lic. en Nutrición los faltantes en despensa.
- i) Limpiar perfectamente el área de trabajo y utensilios que se ocuparon en la elaboración de los alimentos.
- j) Colaborar con sus compañeras en la entrega de -

charolas cuando ésto sea preciso, especialmente en el turno de desayunos.

- k) Revisar los pedidos realizados y verificarlos en cantidad y calidad.
- l) Informar a la jefatura del servicio del estado de conservación del material y equipo de cocina, así como las necesidades más apremiantes para el mejor desempeño de las labores y funciones.

Puesto: Cocineras de Desayunos rotándose cada 15 días.

Objetivo del Puesto: Elaborar los desayunos que se servirán exclusivamente a pacientes hospitalizados; limpiar y lavar la loza utilizada por pacientes y colaborar en la preparación de alimentos para la comida.

Resumen de Funciones:

- a) Limpiar el área de trabajo perfectamente así como los materiales que se utilizarán para la preparación de desayunos.
- b) Preparar los desayunos para pacientes.
- c) Lavar la loza de pacientes utilizada para los desayunos.
- d) Servir los platos para los pacientes hospitalizados, verificando las diferentes dietas establecidos.

das.

- e) Lavar charolas y loza de pacientes.
- f) Entregar el área de loza y cocina limpia para el siguiente turno.
- g) Ayudar a servir las dietas en la hora de la comida y en caso necesario repartirlas y recogerlas.
- h) Recoger, barrer y trapear el departamento incluyendo también el comedor y baño.

Puesto: Cocineras de Cenas rotándose cada 15 días.

Objetivo del Puesto: Elaborar las cenas normales y terapéuticas a pacientes hospitalizados y a personal que labora y tiene turno vespertino así como supervisar las dietas y control del departamento.

Resumen de Funciones:

- a) Preparar las meriendas que se llevan a Obstetricia exclusivamente.
- b) Limpiar y realizar las funciones preliminares a los alimentos que se utilizarán para la preparación de las dietas y cena para el personal.
- c) Realizar la preparación final de los alimentos a elaborar, dándoles sazón, consistencia y textura.
- d) Servir los platos a los pacientes hospitalizados, verificando las diferentes dietas prescritas, al

igual que al personal y posteriormente se entregan las charolas a pacientes.

- e) Limpiar perfectamente el área de trabajo y utensilios que se ocuparon en la elaboración de los alimentos.
- f) Tirar la basura acumulada en el turno equitativamente con el personal en turno.

Puesto: Cocinera de Turno Nocturno.

Objetivo del Puesto: Proporcionar al personal turno de noche la cena correspondiente, limpiar el departamento principalmente su área física, estar al pendiente de los alimentos que los pacientes quieran tomar en la noche.

Resumen de Funciones:

- a) Preparar la cena del personal de turno nocturno.
- b) Recoger la cocina y utensilios utilizados para la cena.
- c) Limpiar la cocina en su área física, principalmente mobiliario y equipo.
- d) Atender las necesidades de los pacientes hospitalizados.
- e) Recoger el área de comedor.
- f) Tirar la basura que se recolecta en el turno de

noche.

Puesto: Personal de Montaje de Charolas.

Objetivo del Puesto: Preparar las charolas que se distribuirán a los pacientes hospitalizados y elaborar las preparaciones complementarias en las dietas.

Resumen de Funciones:

- a) Colocar en la zona de distribución los utensilios, vajillas, cubiertos, cristalería y bandejas para el servicio.
- b) Acomodar y presentar los alimentos en las charolas correspondientes con las distintas preparaciones según lo requieran las dietas para los pacientes encamados.
- c) Recoger las listas de dietas en cada uno de los pisos.
- d) Distribuir los alimentos establecidos como se -- prescribe en la dieta.
- e) Preparar los alimentos complementarios para las charolas.
- f) Preparar el carro transportador de alimentos.
- g) Entregar a cada paciente la charola con su dieta prescrita.
- h) Llevar las dietas extras o alimentos que se pi--

den fuera del tiempo de entrega de alimentos.

- i) Recoger las charolas 45 minutos después de haberse distribuído.
- j) Lavar la loza utilizada por los pacientes en la comida y/o cena.
- k) Tirar la basura que se utiliza en su turno.

Puesto: Auxiliar de Cocina.

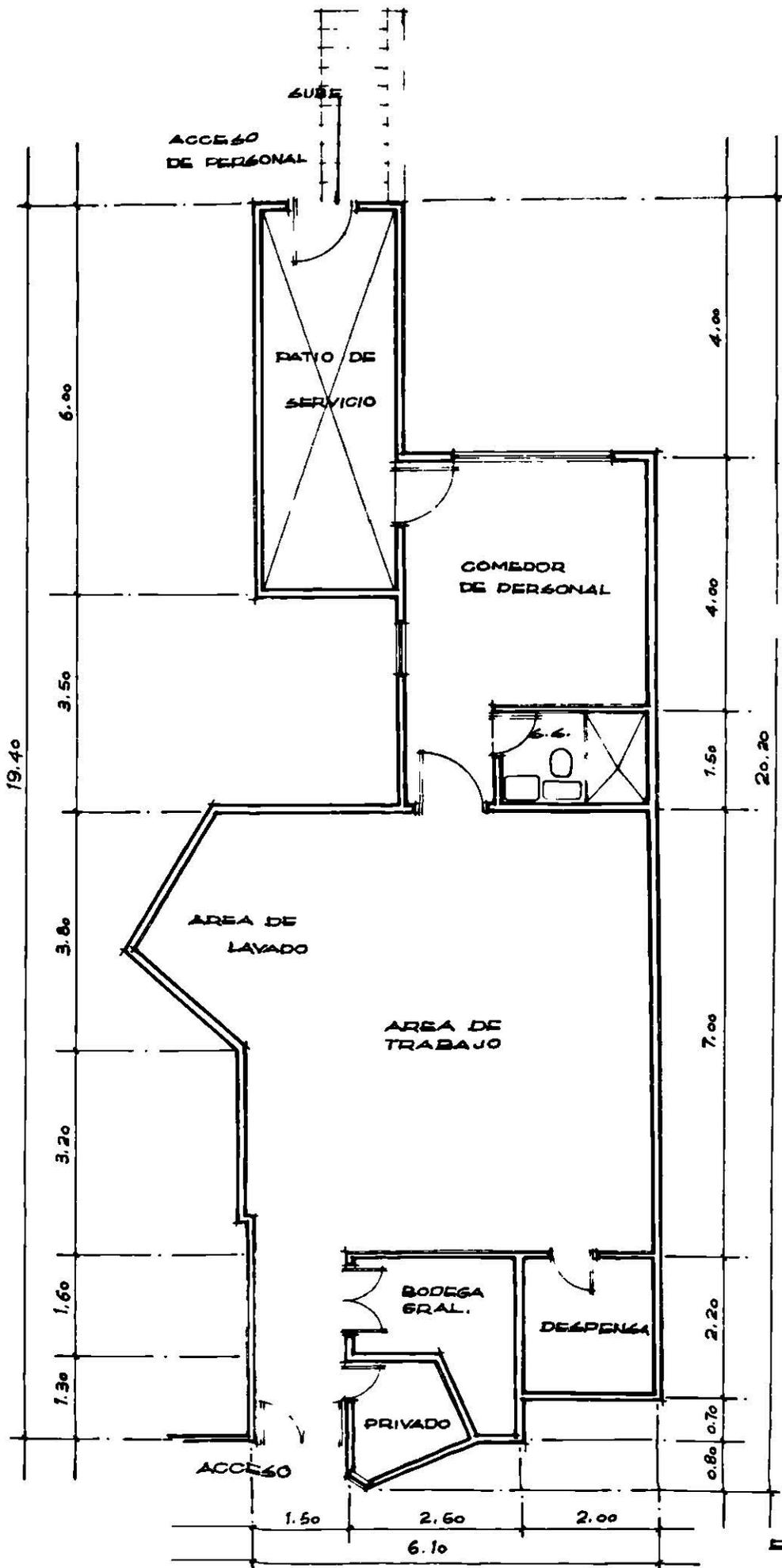
Objetivo del Puesto: Proporcionar ayuda a los miembros del turno en la cocina preparando las charolas y limpiando el departamento.

Resumen de Funciones:

- a) Efectuar la correcta limpieza del área de trabajo (mesas de trabajo, utensilios).
- b) Recoger los alimentos del área de preparación - que se utilizarán en los alimentos del desayuno, comida y cena.
- c) Modificar los alimentos que se utilizarán para - las dietas establecidas.
- d) Iniciar la preparación previa de los alimentos - que se van a utilizar.
- e) Colocar los alimentos ya procesados en recipientes adecuados para ser transportados y servidos en las charolas correspondientes considerando el pedido de la dieta a servir.

- f) Recoger los utensilios que se emplearon para las preparaciones previas y finales y colocarlos en el área de lavado y comprobar que se encuentre limpia el área utilizada.
- g) Lavar las ollas y utensilios que se utilizaron en el turno matutino, auxiliadas por la cocinera, función que es también de ella.
- h) Ordenar el departamento, ejerciendo acciones de limpieza.
- i) Ayudar a la cocinera en los procesos de preparación de alimentos.
- j) Ayudar a la persona de montaje a repartir las charolas en pisos y recogerlas en el tiempo indicado.

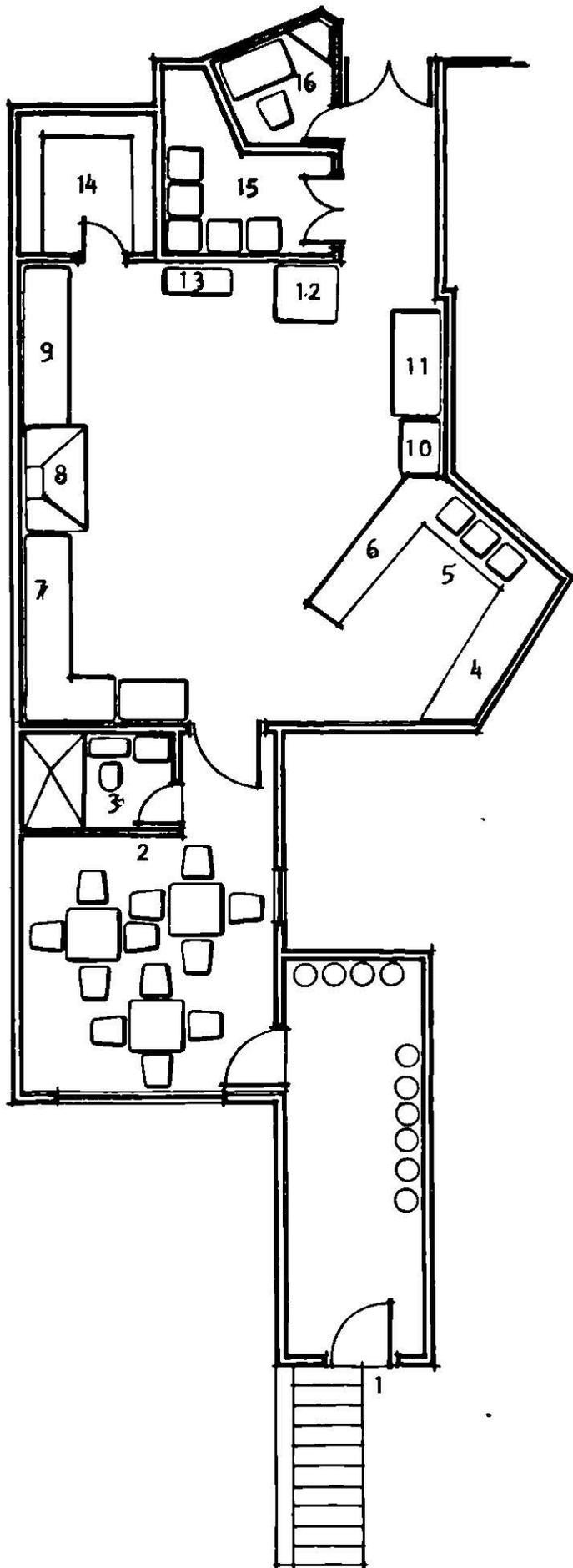
ANEXO 1



DEPARTAMENTO DE NUTRICION

FIG. 1:100

ANEXO 2

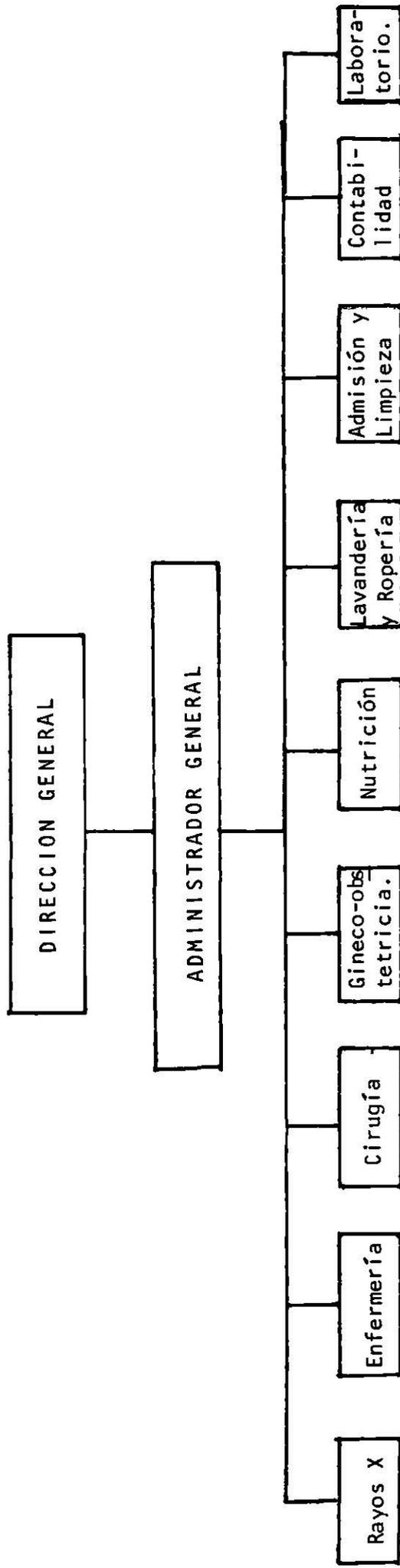


## ANEXO 2-A

### INDICADOR

- 1.- RAMPA
- 2.- COMEDOR DE PERSONAL
- 3.- SERVICIOS SANITARIOS
- 4.- ESTANTERIA PARA VAJILLA Y OLLAS
- 5.- LAVADO DE VAJILLA Y OLLAS
- 6.- PREPARACION PREVIA DE FRUTA, LIQUIDOS
- 7.- PREPARACION PREVIA DE VERDURAS Y CARNES
- 8.- AREA PARA COCCION
- 9.- MESA DE DISTRIBUCION Y PREPARACION DE CEREALES Y AMASADOS
- 10.- ESTACIONAMIENTO DEL CARRO
- 11.- CONGELADOR
- 12.- REFRIGERADOR
- 13.- ESTANTERIA DE CEREALES
- 14.- DESPENSA DEL DIA
- 15.- BODEGA GENERAL
- 16.- OFICINA DE JEFE DEL SERVICIO

ORGANIGRAMA GENERAL DE LA CLINICA HOSPITAL PRIVADA PARA 45 CAMAS





III.- EVALUACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y DIETETICA  
DE UNA CLINICA HOSPITAL PRIVADA PARA 45 CAMAS.

## A) AREA FISICA

La planta física está constituida por las diferentes áreas o zonas de trabajo que deben localizarse de acuerdo a la secuencia lógica o recorrido que hacen los alimentos desde la recepción, almacenamiento, producción, distribución y eliminación de desperdicios, con el máximo de economía en transporte y tiempo, ubicado en el primer piso en un sitio tal que tenga una fácil accesibilidad de todos los servicios que reciben alimentación, un fácil recibimiento de los víveres e igualmente fácil eliminación de desperdicios, teniendo como ventaja una buena iluminación, ventilación natural y fácil transporte.

Esta área estará en relación con el número de raciones a preparar diariamente a pacientes y al personal, teniendo en cuenta; tipos de menús a confeccionar, sistema de servicio que se va a utilizar, si es centralizado o descentralizado; el número de personal con que contará el Servicio de Nutrición con el objeto de poder planear las comodidades para este personal teniendo en cuenta futuras ampliaciones.

1) SUPERFICIE CUBIERTA.

El área cubierta para el servicio de alimentación y dietética de la Clínica Hospital Privada para 45 camas es insuficiente (36 metros cuadrados) tomando en cuenta la capacidad de internamiento que es para 45 camas y teniendo en cuenta las normas generales del Manual de Administración del Servicio de Alimentación en Hospitales instituído por la O.M.S. que marca la utilización de 2 a 3 metros cuadrados; por cama teniendo que ser de 90 metros cuadrados del área tota.

## 2) BODEGA GENERAL.

Para esta área del Manual de Administración del Servicio de Alimentación en Hospitales, indica que la Bodega General debe de estar situada al fondo en el primer piso - del Departamento de Nutrición con acceso directo al exte--rior para facilitar la entrada de víveres.

Ventilación: Debe de contar con ventilación natural, la cual ayudaría a evitar calor excesivo, condensación, vapores y malos olores, impidiendo así el crecimiento de bacterias y moho, reduciendo la temperatura, se facilitará la eliminación del aire que ha sido contaminado durante las - operaciones de limpieza o durante ciertos procesos de pre- paración de los alimentos.

Iluminación: Es insuficiente por no permitir la vi- sibilidad en áreas alejadas de la entrada, lo que dificul- ta la lectura e identificación de las etiquetas y sus colores y para reconocer la condición del producto almacenado en el establecimiento, por lo que debe mejorarse. (10)

---

(10) Manual de Higiene para el Servicio de Alimentos 1976. Departamento de Salud, Educación y Bienestar de los E.U. Servicio de Salud Pública - Administración de - Alimentos y Drogas. Publicación del Departamento de - Salud No. (FDA) 78-2081S

Pisos: Deben de estar contruídos de material duradero, tal como terrazo, concreto sellado, azulejo de cerámica; los cuales son aislantes de la electricidad y antiderrapantes; necesarios por razones de seguridad (11)

Paredes: De acuerdo al Manual de Higiene para el Servicio de Alimentos; publicado por el Departamento de Salud No. (FDA) 78-0281S comprobé que las paredes están construídas de acuerdo a lo establecido por el manual.

Techo y Cielo Raso: El Manual de Higiene para el Servicio de Alimentos nos sugiere que deben de ser de color claro facilitando la distribución de la luz, con el fin de facilitar una minuciosa limpieza, la preparación sanitaria de los alimentos y la observación de los procedimientos sanitarios generales.

Superficie de Almacén: Para hospitales de 200 camas deben de tener alrededor de 30 a 40 metros cuadrados; con una temperatura recomendable de 15 a 20 grados centígrados.

---

(11) Manual de Higiene para el Servicio de Alimentos 1976. Departamento de Salud, Educación y Bienestar de los E.U. Servicio de Salud Pública - Administración de Alimentos y Drogas. Publicación del Departamento de Salud No. (FDA) 78-2081S

Conforme al manual de Administración de Servicios de Alimentación en Hospitales, parámetros o indicios se sugiere que para hospitales para 45 camas debe de tener una superficie de 6.75 metros cuadrados.

**Estantería y Cajonería:** De acuerdo al manual de Organización y Funcionamiento del Servicio de Alimentación y Dietética Hospitalaria; el equipo con que debería de contar la bodega es de estantería de metal inoxidable con rejillas para víveres frescos, y con separadores de madera para víveres secos.

**Protección contra insectos y roedores:** Para el Servicio de Alimentación en Instituciones de la OPS/OMS cualquier programa para erradicar los insectos y roedores necesita de una atención adecuada y constante y de acuerdo al tiempo que se juzgue conveniente y a las políticas de la institución para prevenir pérdidas económicas con la destrucción de alimentos causados por estas plagas y el peligro que conllevan para la salud y bienestar de los individuos.

### 3) EQUIPO DE BODEGA GENERAL.

Dotación de Muebles: Según el Manual de Organización y Funcionamiento del Servicio de Alimentación y Dietética Hospitalario de Quito, la Bodega debe de tener: Estantería de metal, Mostradores para las distintas bodegas, Tarros y frascos con tapa de diversas capacidades.

Báscula: De acuerdo a la capacidad del hospital la báscula actual cubre las necesidades del departamento.

Fichero: De acuerdo con lo estipulado en el Servicio de Alimentación en Instituciones de la OPS/OMS 1973. debe tener un registro de compra organizado por tarjetas o páginas individuales para cada artículo almacenado y puede combinarse con el inventario perpetuo para facilitar la contabilidad de existencias en la bodega.

4) DESPENSA.

Para el Servicio de Alimentación en el Hospital escrito por el Dr. Antonio García Erazo Asesor Atención Médica OPS/OMS. en México en 1975; nos menciona que la despensa debe planearse de acuerdo a las necesidades de almacenamiento y tomando en cuenta el número de raciones y considerando que para nuestro medio de 1333 grs. por ración. Además se debe de procurar que por la despensa no se efectúe el paso de tuberías de agua caliente para evitar cambios de temperatura que puedan dañar los alimentos. La despensa deberá ser bien ventilada e iluminada evitando temperaturas elevadas.

5) CAMARA FRIGORIFICA Y DE REFRIGERACION.

Para las necesidades del Departamento de Nutrición la Cámara Frigorífica y de Refrigeración son suficientes con la capacidad que tienen para protección de carnes, ver duras y frutas, ya que el 50% de su capacidad se destina a verduras y frutas, el 30% a productos lácteos y el 20% a - carnes.

## 6) COCINA GENERAL.

Conforme al Servicio de Alimentación en el Hospital, escrito por el Dr. Antonio García Erazo, Asesor Atención - Médica OPS/OMS; en México 1975. Nos indica que el área de cocina, estará en relación al espacio necesario para ubicar los equipos y mesas de trabajo.

Ubicación: Es necesario el espacio suficiente para las distintas unidades en las que se realizan las diversas etapas de la confección del menú, y para ello la ubicación de cada una de esas unidades y en ellas, el equipo correspondiente, en tal forma, que el trabajo se desarrolle dentro de una lógica lineal; debe estar cerca a los sectores de limpieza y preparación previa de los alimentos y el al área de distribución.

Ventilación: De acuerdo al Manual de Higiene para el Servicio de Alimentación, publicado por el Departamento de Salud No. (FDA) 78-2081S todas las áreas deberán tener suficiente ventilación para evitar un calor excesivo, condensación, vapores, malos olores, humos y gas.

Iluminación: En el área de cocina general la iluminación con que se cuenta es adecuada para la buena visibilidad.

Pisos: Deben de ser construidos de material duradero, tal como terrazo, concreto sellado y azulejo de cerámica; los cuales son aislantes de la electricidad y antide-- rrapantes, necesarios por razones de seguridad para los -- miembros del departamento, de acuerdo a lo establecido por el Manual de Higiene para el Servicio de Alimentos, publicación del Departamento de Salud No. (FDA) 78-2081S en - - 1976.

Paredes: Conforme a lo establecido en el Manual de Higiene para el Servicio de Alimentación, publicación del Departamento de Salud No. (FDA) 78-2081S en 1976 nos indica que las paredes están construidas de acuerdo a lo establecido en el Manual siendo de color claras de fácil lim-- pieza a fin de evitar contaminaciones.

Techo y Cielo Raso: De acuerdo al Manual de Higiene para el Servicio de Alimentación; Publicación del Departamento de Salud No. (FDA) 78-2081S en 1976; comprobó que el techo está construido de acuerdo a lo indicado.

Superficie: Para el Manual de Administración de Servicios de Alimentación de Hospitales, escrito por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá - División de Nutrición Aplicada, debe de tener de superficie 10 metros

cuadrados, ubicada en el centro del servicio de alimentación, con acceso a la despensa del día al área de preparación previa al área de distribución de alimentos y a las áreas de lavado de utensilios y limpieza general.

Protección contra Insectos y Roedores. Se considera apropiada la forma de protección, ya que no se tienen ni insectos ni roedores.

Instalaciones de Agua: Considerada adecuada para el uso que se ha destinado en el departamento de nutrición.

Instalaciones de Desague: Conforme a las necesidades del departamento, las instalaciones de desague son adecuadas para el servicio.

Campana: Contándose con una campana la cual ayuda a la extracción de los olores, vapores y humos, en donde por ser en muchos casos el único vehículo de extracción careciendo de la suficiente ventilación siendo adecuada, para el servicio que presta.

7) EQUIPO DE COCINA GENERAL.

De acuerdo con el Manual de Administración de Servicios de Alimentación de Hospitales del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá - División de Nutrición -- Aplicada; nos indica que la sección de distribución de alimentos a los carros termo debe de contar con una mesa de distribución de alimentos, además de contar con instalaciones: eléctricas, de vapor, de gas; y de agua fría y caliente, así como con drenajes especiales para los lavaderos y para la limpieza de los pisos; además debe de existir una campana de absorción, con filtros y extractores, sobre el área ocupada por todos los equipos de cocción.

8) SECCION DE LAVADO.

De acuerdo al Manual de Administración de Servicios de Alimentación de Hospitales del Instituto de Nutrición - de Centro América y Panamá - División de Nutrición Aplicada; hace constar que la sección de lavado de acuerdo a este manual es aceptable para el funcionamiento del servicio lo único inconveniente es que requiere de suficiente área de circulación, misma que carece por ser un área física -- muy pequeña.

9) SECTORIZACION DE LA COCINA GENERAL.

De acuerdo con la distribución de los diferentes - sectores que comprenden el Servicio de Alimentación y Dietética de la Clínica Hospital para 45 camas; éstos no son suficientes para las necesidades que el servicio requiere, ya que no se cuenta con una área específica para cocina de dietas especiales principalmente.

10) COMEDOR.

Conforme al Manual de Administración de Servicios - de Alimentación de Hospitales del Instituto de Nutrición - de Centro América y Panamá - División de Nutrición Aplicada; indica que el comedor necesita de 1 a 1.4 metros cuadrados por persona, conveniente contar con dos puertas distintas, para la entrada y para la salida del personal, siguiendo la secuencia establecida para recibir los alimentos, consumirlos y devolver la vajilla usada, además, debe instalarse por lo menos dos lavamanos cerca de cada puerta; para prevenir y evitar la contaminación de alimentos, ya que el personal que ingresa al comedor proviene del área de hospitalización la cual se encuentra con alto riesgo de contaminación por ser las manos el vehículo más común para la transmisión de diferentes enfermedades.

11) CARRO TERMICO Y DE TRANSPORTE.

Es necesaria la adquisición de otro carro térmico - transportador de alimentos para satisfacer las necesidades del servicio, con capacidad para 20 charolas, con puerta; que sea térmico; para así prolongar las temperaturas en -- los alimentos.

B) AREA ADMINISTRATIVA.

Es la encargada de la aplicación de principios, objetivos y normas claramente establecidos entendidos y aceptados por la administración y por todos los empleados del servicio mediante la planificación, organización, provisión, orden, propósitos integrados al esfuerzo y efectividad a la contribución de otros y el control de las actividades para suministrar los alimentos a los pacientes y al personal del hospital con derecho a este servicio, además del desarrollo de las recetas dietéticas que médicos y nutricionistas prescriben a los pacientes, conforme a sus requerimientos clínico nutricionales, mediante el establecimiento de normas y procedimientos escritos que orienten la labor y el buen funcionamiento del servicio de alimentación, además de reglamentos internos que definan en forma clara y precisa las funciones específicas del personal y por consiguiente las líneas de mando entre el personal, para ayudar a los responsables al buen funcionamiento de dicho servicio en el desarrollo de las acciones necesarias para superar los problemas encontrados y lograr el objetivo.

## 1) SISTEMA DE ORGANIZACION.

El Servicio de Alimentación en Instituciones de la OPS/OMS - publicación de 1973, nos indica que el tipo de organización que se lleva a cabo en la Clínica Hospital Privada para 45 camas; es lineal, teniendo especial aplicación para las instituciones pequeñas; teniendo como ventaja, la toma de decisiones, ubicación directa de la responsabilidad y una clara conciencia de la relación de autoridad. La mayor desventaja radica en que la persona del nivel más alto tiende a sobrecargarse de funciones, de tal manera que limita el tiempo que pudiera dedicar a la planificación e investigación necesaria para el mejor desarrollo de la Organización. (Anexo # 6).

Sistema Centralizado: De acuerdo al Manual de Administración de Servicios de Alimentación en Hospitales del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá en su división de Nutrición Aplicada, nos indica que este sistema es el más conveniente para hospitales de no más de 400 a 500 camas, tanto por la economía, como por la eficiencia, rapidez y seguridad con que se hace llegar la comida a los pacientes; además los gastos en personal técnico y en equipo son menores.

2) PRESCRIPCIÓN DE LA DIETA.

La determinación del régimen alimenticio para los -  
pacientes que generalmente prescriben los médicos o la nu-  
tricionista en jefe del departamento de nutrición es ade-  
cuada y facilita de esta manera la minimización de errores  
cometidos.

### 3) PLANEACION DE LA DIETA.

Es muy conveniente la estandarización de las minutas para facilitar la confección de los menús que se realizarán mediante la planeación, para proporcionar variedad y combinaciones de los artículos necesarios para las comidas, día tras día con un horario -desayuno-comida-cena de producción bastante uniforme; tomando en cuenta el censo diario de pacientes, censo diario de personas a racionar, censo diario de pacientes a los que se les proporciona dieta y confección de planillas de las minutas.

#### 4) ADQUISICION DE ALIMENTOS.

Para los Servicios de Alimentos en Instituciones de la OPS/OMS - Publicación de 1973 nos indica que para la realización del presupuesto la Nutricionista en Jefe debe cooperar, de acuerdo a las políticas de la empresa y limitaciones de gastos en el costo de las raciones a servir - comparándolas con los meses anteriores. Para el sistema de compra es necesario el conocimiento de todos los alimentos y artículos ordenados, conocido como orden de compra; utilizado para poder cotejarlo contra los despachos y verificar si lo ordenado se recibió.

5) FUNCIONAMIENTO DEL DEPOSITO Y BODEGA GENERAL.

De acuerdo a las necesidades del servicio de alimen  
tación y dietética el funcionamiento del depósito o bodega  
general funciona adecuadamente con excepción de la falta -  
de una persona encargada exclusivamente de la despensa.

6) FUNCIONAMIENTO DE LA DESPENSA.

La despensa es la encargada de surtir los alimentos necesarios para la confección de las minutas, careciendo - de un registro diario de salidas por no contar con el personal capacitado, además de la encargada en jefe, la cual realiza el censo de la despensa cada mes.

7) PREPARACION, MANIPULACION E HIGIENE DE LOS ALI--  
MENTOS.

Para el Servicio de Alimentación en el Hospital escrito por el Dr. Antonio García Erazo, Asesor Atención Médica de la OPS/OMS en México 1975. Hace referencia la salida de los víveres frescos a la sección de procesamiento en donde serán preparados para su cocción, lo cual se realiza en su mayoría en la cocina central, cocina de dietas, en fórmulas lácteas y sección de bebidas.

Para la conservación de los alimentos, los métodos utilizados son suficientes por la capacidad de almacenamiento.

Al término de las labores diarias se inicia la limpieza de las máquinas y utensilios utilizados así como de las secciones que intervienen en la elaboración de los menús.

Limpieza del equipo, mediante soluciones adecuadas para quitar la grasa y suciedad acumulada, logran evitar el deterioro acelerado del equipo, siendo éstas utilizadas por el servicio de nutrición y mantenimiento conservando en buenas condiciones, el equipo con que se cuenta.

Respecto a la higiene particular del personal es --  
adecuada y el estado de salud del personal que trabaja en  
este servicio, está controlado por los exámenes periódicos  
que se realizan cada 4 meses.

## 8) CONTABILIDAD DE COSTOS.

En la Clínica Hospital Privada para 45 camas, las tabulaciones de los costos de los alimentos siempre han sido realizados por el servicio de contaduría; lo que trae como consecuencia que la encargada del departamento no cuenta con el informe de los gastos totales; datos importantes que darían el control de los gastos así como la información de compras, los costos directos deben conocerse en el departamento de nutrición para así conocer el costo de la ración diaria.

Para el Servicio de Alimentación en Instituciones de la OPS/OMS publicación de 1973, nos indica que en las unidades pequeñas el despacho de víveres debe llevarlo a cabo un empleado a tiempo parcial 4 horas o alguna persona designada para tal fin.

El inventario perpetuo es un registro continuo del balance de cada artículo en factura y se agregan a los expedientes, con el fin de facilitar una información mediata de las existencias.

C) RECURSOS HUMANOS.

1) TIPO DE PERSONAL.

De acuerdo con las necesidades del departamento el personal con que cuenta es insuficiente tomando en cuenta el número de camas disponibles y raciones servidas. (Anexo # 7).

2) REQUISITOS PARA LA ADMISION DEL PERSONAL.

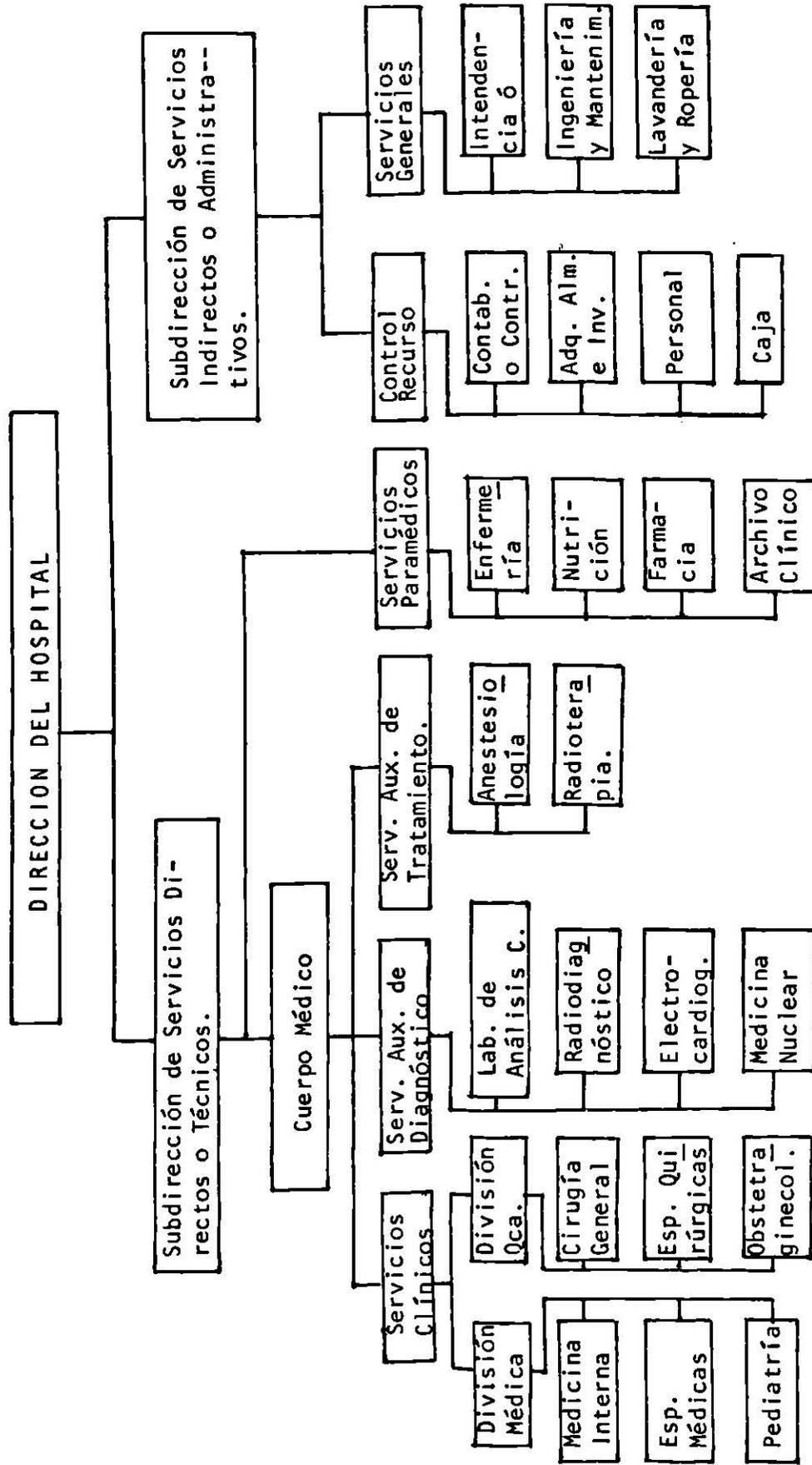
Son insuficientes los requisitos que la institución dispone para el ingreso del personal al departamento, tomando en cuenta que el personal con que se debe de contar es especializado, por tener que manejar y tener a su cargo la elaboración de las dietas que pacientes y personal ingieren y que en un momento dado son muy especiales, ya que únicamente se solicita acta de nacimiento, fotografías, -- carta de recomendación de buena conducta y certificado de escolaridad.

3) DESCRIPCION DE LAS FUNCIONES.

Las funciones para cada miembro del departamento -- que anteriormente se describen, indican que por carecer - del personal necesario se duplican las funciones estable-- ciendo de esta manera mayor margen de error y de contamina-- ción por tener que manejar además de los alimentos, uten-- silios de limpieza lo que trae como consecuencia la conta-- minacion del personal y después manipula utensilios y alimentos contaminándolos a su vez.



ORGANIGRAMA PARA LA CLINICA HOSPITAL PRIVADA PARA 45 CAMAS.





Cocineras:  $\frac{11.88 \times 1}{6} = 1.98$  hr./días no laborables

Ayud. de cocina:  $\frac{15.84 \times 1}{6} = 2.64$  hr./días no laborables

Otro Personal:  $\frac{24.75 \times 1}{6} = 4.12$  hr./días no laborables

6.- Déficit de días Festivos.

Pers. Profesional:  $\frac{7.92 \times 7}{290} = 0.19$  días festivos

Cocineras:  $\frac{11.88 \times 7}{290} = 0.28$  días festivos

Ayud. de cocina:  $\frac{15.84 \times 7}{290} = 0.38$  días festivos

Otro Personal:  $\frac{24.75 \times 7}{290} = 0.59$  días festivos

7.- Cálculo de Vacaciones:

Pers. Profesional:  $\frac{7.92 \times 15}{290} = 0.40$  días por Vac.

Cocineras:  $\frac{11.88 \times 15}{290} = 0.61$  días por Vac.

Ayud. de Cocina:  $\frac{15.84 \times 15}{290} = .82$  días por Vac.

Otro Personal:  $\frac{24.75 \times 15}{290} = 1.28$  días por Vac.

8.- Personal y Valoración del Servicio de Alimentación y Dietética.

	TRABAJO	DIAS NO LABORABLES	DIAS FESTIVOS	VACAC.	TOTAL
Pers. Prof.	7.92	1.32	.19	.40	9.83
Cocineras	11.88	1.98	.28	.61	14.75

Ayud. Cocina	15.84	2.64	.38	.82	19.68
Otro Pers.	24.75	4.12	.59	1.28	30.74

9.- Total de horas por personal necesario en el Servicio.

Pers. Profesional:  $\frac{9.83}{8} = 1.2 = 1$  Profesionalista.

Cocineras:  $\frac{14.75}{8} = 1.8 = 2$  Cocineras

Ayud. de Cocina:  $\frac{19.68}{8} = 2.5 = 3$  Ayud. de Cocina

Otro Personal:  $\frac{30.74}{8} = 3.8 = 4$  Pers. para Otros.

#### **IV.- CONCLUSIONES Y SUGERENCIAS**

Después de haber reunido los datos que por observación se realizaron mediante el llenado de un formulario - que se llevó adjunto para el análisis y evaluación en las diferentes áreas del servicio de alimentación y dietética de una clínica hospital privada de 45 camas se enumerarán a continuación conforme al orden de las diferentes áreas - mencionadas en el formulario las conclusiones y sugerencias que se recomiendan para mejorar el servicio brindado a pacientes y personal con derecho a dicho servicio.

AREA FISICA.

- El servicio de alimentación y dietética de la Clínica Hospital Privada de 45 camas carece de las delimitaciones adecuadas en cuanto a su área de superficie lo que implica una limitación para la funcionalidad adecuada en el manejo correcto de los alimentos en sus zonas de preparaciones previas, cocina general y distribución; que impide que el trabajo y la formulación de dietas carezcan de organización; por lo que se sugiere tomando en cuenta el área total del departamento de nutrición la cual no se puede modificar el cambio en ciertas áreas (Anexo 9) para contar con más funcionalidad del mismo.

- En cuanto a las instalaciones de luz, acabado de paredes y techos, de acuerdo al Manual de Higiene para el Servicio de Alimentación publicado por el departamento de salud No. (FDA) 78-2081S son las sugeridas para el departamento con excepción de la bodega general la cual carece de la suficiente iluminación y se sugiere que para modificarlo; la instalación de un foco que se puede localizar al centro del área para de esta manera facilitar y ayudar a la total visibilidad de toda el área de bodega general.

- La ventilación con que se cuenta en el servicio -

de nutrición es inadecuada, por carecer de las suficientes ventanas que proporcionan ventilación natural adecuada, auxiliada por equipo mecánico tales como extractores, ventiladores ó sistema de refrigeración ya que el nivel de temperatura que se considera como el más conveniente es de 20°C a 23°C durante el verano y de 18.3°C a 21.1°C durante el invierno con una rotación de aire aproximada de 20 pies por minuto. La humedad relativa en el servicio de alimentos no debe sobrepasar los límites inferiores al 30% o por encima del 60%.

- Los pisos carecen por completo de seguridad para el trabajador que labora en el departamento de nutrición y para los empleados que por alguna razón necesitan entrar al mismo, por ser acanalada, no antiderrapante y no aislantes de la electricidad por lo que se sugiere un piso liso, de material duradero como azulejo de cerámica, concreto sellado, terrazo, sin grietas para facilitar el drenaje después del lavado.

- En cuanto a las cámaras frigoríficas y de refrigerar cabe mencionar que su capacidad es adecuada para los alimentos que se manejan; pero hay que recordar y tener una estricta vigilancia en el mantenimiento físico de estos aparatos ya que las temperaturas más favorables para -

el crecimiento bacteriano es de 37°C; y las temperaturas - por debajo de 7.2°C inhiben su crecimiento marcadamente y evita el desarrollo de bacterias en los alimentos que pueden causar enfermedades más o menos graves y poner en peligro la vida.

- Sección de Lavado.- En esta área se carece por - completo de la delimitación adecuada para el uso de loza - destinada a pacientes y al personal con derecho al servi-- cio, además de utilizar para el lavado la misma tarja lo - que trae como consecuencia la fácil contaminación de loza; para lo cual se sugiere el establecimiento de un laboratorio de pruebas donde los productos empleados en la preparación de comidas y el equipo de servicio puedan observarse y aprobarse, si cumplen los requisitos de sanidad recomendados, programando para ello un muestreo mensual de dife-- rentes utensilios, loza y productos alimenticios utiliza-- dos.

• Llevar a cabo esterilizaciones en autoclave de -- las vajillas y utensilios cada quince días.

- Comedor: El comedor con que cuenta el departamento de nutrición es inadecuado por localizarse al fondo del área de cocina general lo que implica que el personal con

derecho al servicio tenga que atravesar toda el área de co  
cina; contando con el riesgo de contaminación de alimentos,  
por tener contacto dicho personal con enfermos; además de  
no haber una instalación de lavabos exclusivos para el co-  
medor; ni comunicación con el exterior, problema que se --  
agudiza en las horas de comida por no tener bocina directa  
al comedor, por lo anterior se sugiere que exista una divisi  
ón que no permita el acceso del personal con derecho al  
servicio al área de cocina general, además de la instala--  
ción de sonido para que el personal se entere de que se le  
solicita.

- En cuanto al mobiliario con que cuenta es insufi-  
ciente la cantidad de sillas existentes al igual que las -  
mesas, teniendo que generalmente las personas esperen tur-  
no para comer o coman parados; por lo que se sugiere la adquisi  
ción de mayor número de sillas y mesas además de la -  
instalación de un lavabo exclusivo para personal.

AREA ADMINISTRATIVA.

\* El tipo de organización con que se cuenta en el departamento de nutrición y dietética de la clínica hospital privada para 45 camas; se delimitó que es lineal por contar con una sola línea de autoridad claramente definida en el que cada individuo responsa al superior inmediato; pero carece por completo de organigrama funcional para el departamento; en donde el personal identifique más claramente las líneas de mando existentes; por lo que sugiero la elaboración de dicho organigrama (Anexo 10) para que de esta manera se evite que el personal salte jerárquicamente a su inmediato superior.

- En cuanto al presupuesto destinado para el departamento de nutrición en la cual la nutricionista en jefe no tiene ingerencia en la realización del Presupuesto Anual por lo que se sugiere que se tome en cuenta a la nutricionista, siendo beneficioso por contar con un control en el costo de la ración diaria, control de compras y de raciones servidas a pacientes como a personal con derecho al servicio.

- El funcionamiento del almacén no se lleva correctamente tomando en cuenta la carencia del ecónomo o de una

persona destinada exclusivamente a esta tarea la cual controle entradas y salidas tomando en cuenta cantidades, calidad, mermas de almacenamiento y un adecuado control de almacenamiento, llevando un inventario permanente, siendo esta persona la capacitada para llevar libros de entradas y salidas. "

- Las instalaciones sanitarias que existen en el departamento de nutrición son inadecuadas por no estar distantes y separadas de las zonas de producción de alimentos guardando un límite de 45 a 60 mts. como especifica el servicio de alimentos en instituciones publicado por la OPS/OMS en 1973, por correrse el riesgo de contaminación de alimentos, además de no contar con la suficiente ventilación apropiada por lo que se sugiere la restructuración del sanitario.

- Para el mantenimiento del departamento de nutrición se carece de un programa adecuado que refleje las posibles fallas en el equipo, para ello se sugiere una lista de responsabilidades, ya sean diarias, semanales u ocasionales, que puede convertirse en una hoja de trabajo para los empleados; además también se sugiere el uso de servicios entomológicos especializados, por lo menos una vez al mes, con el fin de establecer y mantener y mantener el con

trol efectivo de insectos a través de todo el edificio y -  
llevar control de los mismos en forma impresa.

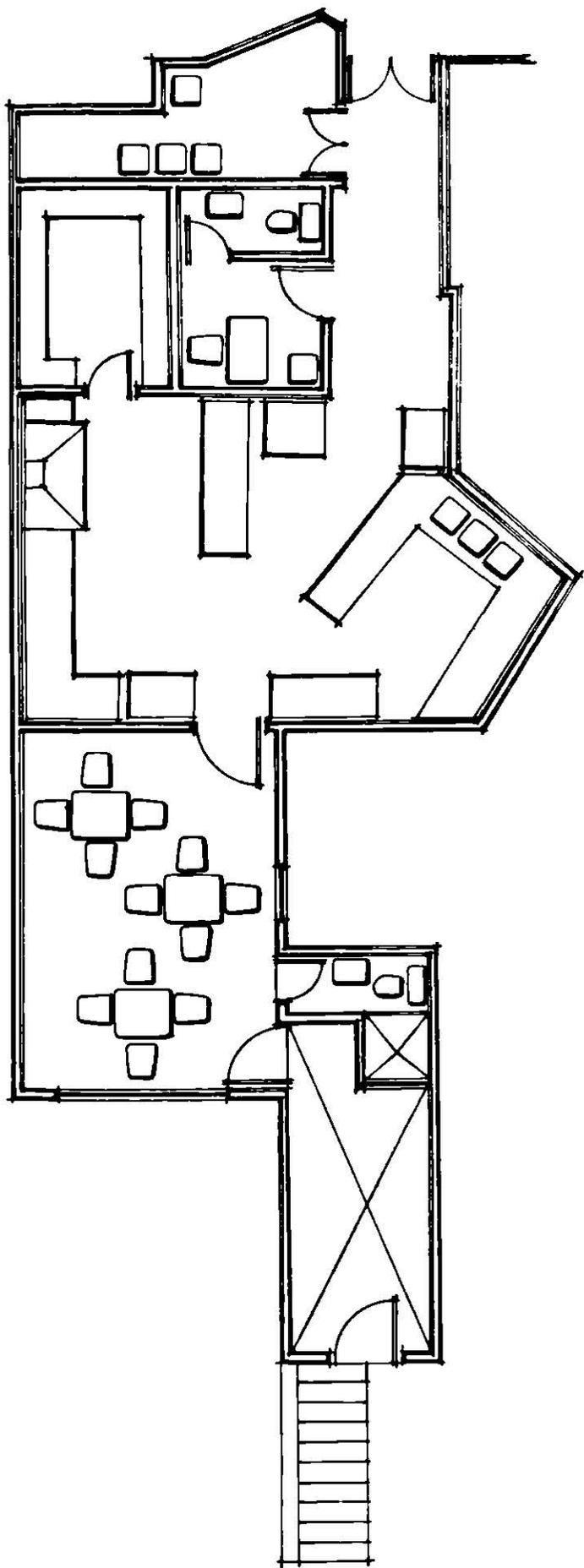
RECURSOS HUMANOS.

- El Departamento de Nutrición y Dietética de la Clínica Hospital privada para 45 camas; trabaja con un mínimo de personal por lo que las funciones que realizan, no se limitan exclusivamente a sus tareas, teniendo que hacer trabajos que no corresponden a sus funciones específicas - por lo que se sugiere la realización de un estudio en donde por medio de las raciones servidas se determinará el número de horas que se requieren para su elaboración dividiendo el resultado en las diferentes categorías del personal (Anexo 7) lo que nos da por resultado la cantidad de personas que deben de existir para cada categoría y que de esta manera funcione mejor el departamento.

- El personal que labora en el departamento de nutrición carece por completo de un manual de funciones y organización en donde incluya: primero, división del trabajo de tal manera que la mayor parte de las tareas las realicen individuos con habilidades y/o conocimientos especializados y segundo, proveer los medios para coordinar las tareas realizadas por los diferentes individuos. Con el fin de capacitar a un grupo de personas, de manera que funcionen como una unidad, cada persona realizando su parte sin estorbar los esfuerzos de los demás; por lo que se su-

giere la necesidad de elaborar un manual (Anexo 11) para desarrollar la estructura de una organización, si la empresa ha de lograr sus propósitos y la capacidad de sus empleados se ha de desarrollar al máximo; ya que el fin de toda organización en materia de recursos humanos es alcanzar algún propósito u objetivo básico mediante el esfuerzo individual con la mayor eficiencia, máxima economía y esfuerzo mínimo y facilitar el desarrollo personal de los individuos que trabajan en la organización.

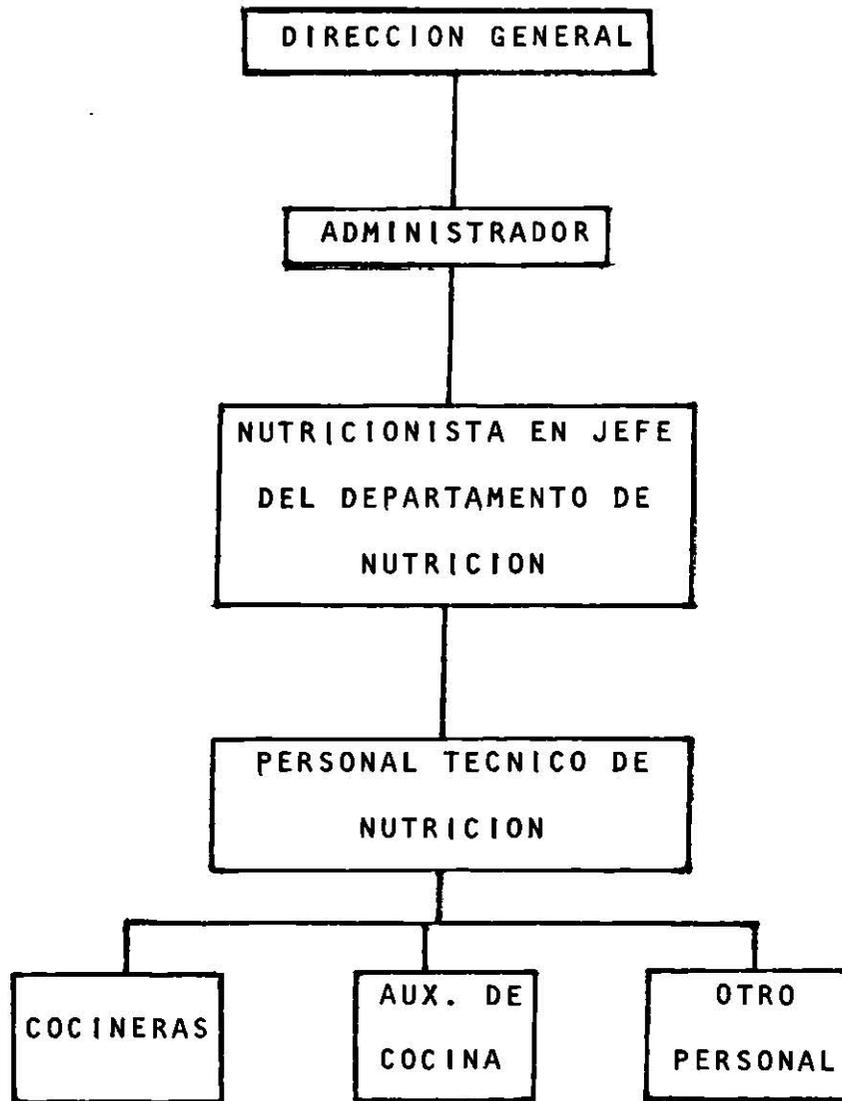
- En cuanto a los requisitos establecidos para solicitar un puesto en el departamento de nutrición y dietética, el que carecen por completo de requisitos indispensables; como son, pruebas de conocimiento sobre nutrición; es por lo que se sugiere agregar un cuestionario sencillo, (Anexo 12) en el que se determine el nivel académico que posea el solicitante; por ser el departamento de nutrición y dietética un eslabón más e importante para la pronta recuperación del paciente, ya que en muchas ocasiones, depende el paciente de su dieta para su recuperación.



ANEXO 3

- 1.- Rampa
- 2.- Servicio Sanitario
- 3.- Comedor de Personal
- 4.- Estantería para vajilla y ollas
- 5.- Congelador
- 6.- Preparación previa de verduras y carnes
- 7.- Lavado de vajillas y ollas
- 8.- Preparación previa de fruta y líquidos
- 9.- Estacionamiento del carro
- 10.- Refrigerador
- 11.- Mesa de distribución y preparación de cereales amasados.
- 12.- Area de cocción
- 13.- Despensa del día
- 14.- Oficina de Jefe del Servicio
- 15.- Servicio Sanitario
- 16.- Bodega General

ORGANIGRAMA INTERNO DEL SERVICIO DE  
NUTRICION Y DIETETICA



ANEXO 10

SERVICIO DE ALIMENTACION Y DIETETICA MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y REGLAMENTO INTERNO.

INTRODUCCION.

Tomando en cuenta que la Nutrición en el ser humano, constituye uno de los factores principales para el buen desarrollo tanto físico como intelectual, contribuyendo con ésto en forma efectiva al tratamiento médico o quirúrgico al que son sometidas las personas que acuden a esta Institución para su pronta recuperación, ya que es conocimiento universal y lógico que todo ser humano es más resistente a los embates patológicos, si su organismo se encuentra nutricionalmente bien equilibrado; y ésto no solo constituye a una mayor resistencia, sino que, una vez enfermos sus padecimientos tienen una mejor evolución, si durante los mismos se les provee de dietas balanceadas y adecuadas a sus padecimientos.

Para el cumplimiento de esta responsabilidad, se requiere de la existencia de un Servicio de Alimentación y Dietética, que sea el responsable de planificar el suministro de alimentos a los pacientes y al personal que labora

en esta institución, y de desarrollar las recetas dietéticas para que médicos y nutricionistas prescriban a los pacientes conforme a sus requerimientos clínico-nutricionales, impartiendo educación nutricional necesaria para continuar con el tratamiento dietético prescrito para los pacientes.

Para cumplir con las funciones y objetivos, el Servicio de Alimentación y Dietética, debe contar con una organización técnica-administrativa con normas y procedimientos bien definidos, con un reglamento interno, y los recursos necesarios considerándose los siguientes aspectos:

- Recursos Humanos.
- Planta Física
- Organización estructural y funcional con políticas de la dependencia.
- Programas y Presupuestos.
- Procedimientos.
- Abastecimiento y control del Suministro de Alimentos.
- Registros, Archivo e Informes.

## FUNCIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y DIETETICA.

El Servicio de Alimentación y Dietética es el responsable de preparar y servir una adecuada alimentación a los pacientes hospitalizados según sus requerimientos y al personal que labore en la institución.

Los requerimientos nutricionales de los alimentos - deben adaptarse en lo posible en los hábitos alimenticios de la población atendida la que debe ser apetitosa y económica.

La alimentación servida a los pacientes además de - contribuir a la atención integral del mismo, debe acortar el período de estancia y hacerlo más placentero.

Además cumple con funciones de orden:

- Técnico
- Administrativas
- Docencia e Investigación

Realizándose por medio de actividades tales como:

- Planificación de los alimentos
- Preparación de los alimentos
- Distribución de los alimentos

- Servicio de dietas especiales
- Educación en nutrición a pacientes y personal
- Adiestramiento a personal
- Manejo administrativo del servicio
- Coordinación con otros servicios y departamentos.

Para que este servicio de Alimentación y Dietética cumpla con sus funciones debe de contar con una organización interna de trabajo con lineamientos de mando y clara asignación de responsabilidades para con el personal que labora en este servicio. El cual debe de estar a cargo de un profesional Nutricionista, dependiente directamente de la Dirección de la Clínica.

#### DISTRIBUCION DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y DIETETICA.

Personal Profesional: - Nutricionista Jefe.

Personal de Mando Intermedio: - Cocinera Mayor

Cocineras Generales

Personal de Servicio: - Auxiliares de Nutrición --  
(camareras)

- Auxiliares de Cocina

- Limpieza y Mantenimiento

CARACTERISTICAS DEL PERSONAL QUE LABORA EN ESTE SERVICIO.

El servicio de Alimentación y Dietética de esta Clínica, debe contar con recursos humanos debidamente capacitados; el cual debe de tener buena presentación, salud satisfactoria, aptitud para recibir adiestramiento, supervisión y evaluación.

Requisitos deseados para el personal del Servicio de Alimentación y Dietética de acuerdo al puesto que va a desempeñar.

I.- Jefe del Servicio.

Debe ser Profesional Nutricionista, graduado en una facultad universitaria, con conocimientos y experiencia en administración de hospitales; con no menos de 2 años de ejercicio de su profesión. Teniendo entre sus cualidades habilidad para el manejo y el adiestramiento de personal.

II.- Personal de Cocina.

Cocinera Jefe.- Debe haber cursado por lo menos los estudios completos de educación primaria, secundaria y técnica en nutrición con experiencia en la preparación de alimentos para diferentes grupos; ser capaz de

ajustarse al uso de recetas estandarizadas, con disponibilidad y aptitud para ser adiestrado en el servicio y ser capaz de manejar personal. Teniendo cuando menos 2 años de experiencia.

Cocineros.- Deben demostrar capacidad para la interpretación de recetas estandarizadas y de las órdenes de su jefe.

### III.- Personal de Servicio.

Está formado por Ayudantes de Cocina, Aseadores, los cuales deben haber cursado estudios por lo menos de primaria y tener disposición y aptitudes para ser adiestrados en el servicio.

Ayudante de Cocina.- Debe haber cursado la enseñanza primaria y secundaria completa con adiestramiento especial para la distribución y servicio de bandejas.

Aseadores.- Debe haber cursado por lo menos la enseñanza primaria, y tener disposición para trabajar.

### OBJETIVO GENERAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y DIETETICA.

Contribuir a la atención del paciente hospitalizado,

proporcionándole la dieta adecuada a su padecimiento y requerimiento nutricional, tomando en cuenta los hábitos alimenticios del mismo, preparando alimentos de buena calidad, nutritivos, bien presentados y servicios bajo óptimas condiciones higiénicas; dentro de los recursos financieros que marque la institución.

OBJETIVOS ESPECIFICOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y DIETETICA.

- Establecer normas de trabajo adecuadas a las necesidades del servicio que se presta en esta institución.

- Definir las responsabilidades y seleccionar al personal adecuado para ocupar los distintos cargos en el departamento de nutrición.

- Mantener al día los alimentos y el equipo de trabajo de acuerdo a los cambios socioeconómicos y tecnológicos.

- Impartir educación en nutrición al personal que labora en el servicio y la institución en general.

- Establecer la adecuada comunicación con los departamentos

tamentos afines al área de nutrición, para mejorar la sollicitud de dietas, ayudando de esta manera a la pronta recuperación del paciente hospitalizado.

- Vigilar las diferentes prescripciones, preparaciones, la adecuada distribución y el consumo de las dietas.

- Simplificar las tareas y técnicas diseñadas para disminuir la fatiga de los trabajadores que laboran en este servicio.

- Iniciar y/o coordinar el tratamiento dietético adecuado al padecimiento en el paciente que lo solicite.

## REGLAMENTO INTERNO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y DIETETICA.

### 1.- Aspectos Generales.

a) Cumplir con el horario estipulado según el turno de labores.

Matutino            7:00 A.M.       -    15:00 HS.

Vespertino        14:00 HS.       -    21:00 HS.

Nocturno           22:30 HS.       -    6:30 A.M.

b) Deberá antes de disponerse a laborar presentarse siempre aseada tanto de su persona co-

mo su indumentaria.

- c) Deberá presentarse con uniforme completo antes de checar su tarjeta.
- d) Deberá usar calzado blanco con suela acanalada y antiderrapante.
- e) Deberá usar todo el tiempo que dure el turno laboral, el uniforme completo el cual incluye: saco, pantalón, mandil, turbante, zapatos blancos.
- f) Deberá traer las uñas recortadas y limpias, sin esmalte, sin anillos, pulseras, reloj, aretes y ningún tipo de alhajas que comprometan su seguridad laboral.
- g) No deberá presentarse a laborar en estado de ebriedad o bajo el efecto de alguna droga, estimulante o enervante.

## II.- Obligaciones Generales.

- a) Revisará si su área de trabajo se encuentra limpia antes de empezar sus labores.
- b) Recibirá y obedecerá las indicaciones laborales hechas por su jefe inmediato superior.
- c) Solicitará los utensilios y elementos necesarios para realizar sus labores correspondientes.

- d) Deberá, al terminar sus labores en el turno correspondiente, dejar completamente limpia su área de trabajo.
- e) Respetará las disposiciones de no fumar o ingerir bebidas embriagantes dentro del Servicio de Alimentación.
- f) Deberá respetar y ser solícito con sus comparas de trabajo.
- g) Evitará el uso de palabras altisonantes para no quebrantar la armonía de su equipo de trabajo.
- h) Reportará a sus superiores cualquier anoma--lía, mal estado o apariencia dudosa, encon--trada en los alimentos recibidos o en las - preparaciones existentes.
- i) Deberá en caso de accidentes o enfermedades al obtener la incapacidad, traer o mandar la copia de ésta, a la mayor brevedad posible.
- j) Podrá el trabajador ser rotado por todos los puestos del Servicio de Alimentación.

### III.- Responsabilidades Generales.

- a) Será responsable de cumplir correctamente - las funciones asignadas por la jefatura del departamento.

- b) Será responsable de mantener limpia su área de trabajo.
- c) Será responsable del término de las preparaciones o funciones y actividades que le fueron asignadas en el tiempo estipulado de acuerdo a la programación.
- d) Será responsable de entregar al término de sus labores todo el equipo completo que le fue proporcionado al inicio de sus labores.

IV.- Normas.

- a) El hospital dará empleo a aquella persona que a su juicio sea más capaz, directa o indirectamente de dar la mejor atención a los pacientes.
- b) Todo empleado deberá estar sometido a un período de prueba; el cual al finalizar se efectuará una revisión del registro de su trabajo y se establecerá su situación como empleado regular o no.
- c) La selección de los nuevos empleados se basa, en su habilidad, destreza, experiencia, entrenamiento, personalidad, capacidad física, entrevistas, pruebas y recomendaciones de su trabajo.

- d) Todo empleado nuevo deberá adaptarse completamente a la organización mediante una ayuda amistosa, útil y orientada hacia el trabajo en equipo.

#### FUNCIONES DE LA LICENCIADA EN NUTRICION.

- a) Planificar, organizar y dirigir el Servicio de Nutrición, vigilando el cumplimiento de las normas, técnicas y los reglamentos de las rutinas de trabajo.
- b) Coordinar las funciones del servicio con las otras dependencias del hospital.
- c) Definir las funciones y delegar las responsabilidades por medio de la organización de las tareas en cada área de trabajo.
- d) Supervisar y controlar tareas que realiza el personal.
- e) Participar en el cálculo y presupuesto anual del servicio.
- f) Manejar y controlar las diferentes partidas presupuestales para servir una dieta balanceada según marque la situación económica de la empresa donde pertenece.
- g) Supervisar y controlar el manejo de alimentos, -

vigilando la calidad de los mismos.

- h) Manejar el personal del servicio, con participación directa en las actividades de dirección, su pervisión, adiestrar y evaluación del mismo ade más.
- i) Estar capacitado para la evaluación y actualización de registros de control del personal, en va vaciones, permisos, licencias, falta de disciplina del mismo.
- j) Participar así mismo con un sinfín de actuacio--nes para tener actualizado y en buen mantenimiento del el Departamento de Nutrición.
- k) Educar al paciente respecto al tratamiento dietético que continuará en su hogar.

#### FUNCIONES DEL COCINERO MAYOR.

- a) Supervisar la limpieza del área de cocina gene--
- b) Revisar la higiene del personal auxiliar en cocina.
- c) Comprobar personalmente la calidad y estado de - conservación de los alimentos antes de preparar-los.
- d) Hacer cambio en el menú o sustituciones de ali--mentos cuando alguno de los artículos no se en--

cuentre en existencia, esté en mal estado o cuando existan excedentes de algún alimento que se puede deteriorar.

- e) Supervisar las labores de preparación previa realizadas por las auxiliares de cocina.
- f) Realizar la preparación final de los alimentos, dar sazón y probar su sabor, consistencia y textura.
- g) Vigilar que se mantengan los alimentos a la temperatura adecuada hasta el momento de servirlos.
- h) Colaborar con su jefe inmediato en el planteamiento de menús, cálculo de alimentos e ingredientes y en el desarrollo y aplicación de las recetas.
- i) Informar periódicamente a la Jefatura del Servicio del estado de conservación del material y equipo de cocina, así como las necesidades más apremiantes para el mejor desempeño de las labores.

#### FUNCIONES DEL PERSONAL DEL MONTAJE.

- a) Limpiar el área de trabajo.
- b) Colocar en la zona de distribución los utensilios, vajillas, cubiertos, cristalería y bande-

jas para el servicio.

- c) Recoger del almacén de víveres y de la cocina, - material, alimentos y preparaciones normales y - especiales que fueron verificados en su calidad, cantidad y presentación.
- d) Acomodar y presentar los alimentos en la zona de distribución con un manejo higiénico adecuado.
- e) Distribuir los alimentos según el sistema de operación a los pacientes y personal autorizado para tomar alimentos.
- f) Auxiliar en el control administrativo el notificar los cambios de dietas o ingresos de pacientes.
- g) Contribuir en el control de utensilios, vajillas, cristalería, cuchillería y notificar inmediatamente a su superior la pérdida, roturas o desperfectos existentes.
- h) Realizar el control de loza, cubiertos y cristalería apuntándolos en el diario de control y cada 15 días realizar un censo de las existencias.
- i) Realizar exámenes periódicos según lo estipulado por la SSA y cumplirá las disposiciones preventivas y terapéuticas.
- j) Asistir a cursos de capacitación o actualización relacionados con sus actividades en el departamento.

- k) Participar en el levantamiento de inventario por auditoría o por revisión extraordinaria del almacén.
- l) Informar a sus superiores las fallas existentes en el equipo, instalaciones, utensilios y materias primas.
- m) Distribuir las bandejas verificando las dietas, cama y paciente, cuidando que los alimentos conserven su temperatura y presentación hasta que lleguen a los pacientes.
- n) Iniciar la recolección de bandejas 45 minutos después de haber distribuído.
- ñ) Separar y limpiar los residuos de comida de bandejas, vajillas y colocarlas en la zona de lavado.
- o) Proceder al lavado de bandejas, vajillas, cubiertos y cristalería según el sistema de operación y los procedimientos técnicos de lavado, enjuagado y secado.
- p) Controlar, acomodar y presentar bandejas, vajilla, cubiertos y cristalería para el alimento que se servirá.
- q) Entregar el servicio limpio y en orden al personal que cubrirá el siguiente turno.
- r) Tener disponibilidad personal, en acudir al llama-

mado de dietas extras dentro de su horario de --  
trabajo.

- s) Revisar y conservar limpio el carro transporta--  
dor de alimentos.
- t) Prestar atención y ser cortés a las solicitudes  
requeridas por personal de otros departamentos o  
pacientes y familiares y encausar de la manera -  
más solícita a las autoridades que correspondan.
- u) Repartir los alimentos en el horario establecido  
para desayunos, comidas y cenas.
- v) Repartir las dietas fraccionadas en el horario -  
requerido por los médicos.
- w) Entregar la colación a las pacientes de materni-  
dad en el horario marcado y si hubiese algún camu  
bio notificárselo a fin de tomar las medidas peru  
tinentes.

#### FUNCIONES DE LOS AUXILIARES DE COCINA.

- a) Efectuar la correcta limpieza del área de traba-  
jo (mesa de trabajo, utensilios, fregadero) an--  
tes de empezar a preparar los alimentos.
- b) Recoger del almacén los víveres que corresponden  
al desayuno y comida o cena del día.
- c) Recibir instrucciones del superior inmediato pa-

ra determinar de qué forma se van a modificar - los alimentos y en qué cantidades.

- d) Entregar a tiempo los alimentos previamente modificados para que oportunamente realicen las preparaciones finales de los mismos.
- e) Iniciar con las preparaciones previas de los alimentos:
  - 1.- Lavar al chorro de agua la carne, verduras, frutas y el huevo hasta el momento de usarse; utilizando un estropajo suave o escobetilla.
  - 2.- Realizar según la preparación del día las diferentes acciones: mondar, cortar, picar, colar, licuar, mezclar, rebanar, precocer, exprimir, rallar y por último colocar los alimentos ya modificados en recipientes adecuados.
- f) Colocar los alimentos ya procesados en recipientes adecuados para ser colocados en las charolas correspondientes de acuerdo a la dieta prescrita, asegurándose de que se mantenga a una temperatura adecuada.
- g) Separar las diferentes preparaciones tanto para dietas normales como especiales así como los alimentos para el personal.
- h) Recoger los utensilios que se emplearon para pre

paraciones previas y finales; llevarlos al área de lavado y limpiar las áreas de trabajo como mesas, licuadoras, planchas, etc.

i) Efectuar el correcto lavado de ollas y utensilios y colocarlos en el lugar adecuado.

j) Informar al jefe inmediato de cualquier problema o anomalía que se presente durante el desarrollo de sus labores.

#### FUNCIONES DEL PERSONAL DE LIMPIEZA.

a) Proceder a limpiar los pisos de las zonas que le sean asignadas utilizando escoba y trapeador para la tarea.

b) Sacudir y limpiar el mobiliario, las paredes y los vidrios, campana, equipo y material que se encuentre en el área de trabajo.

c) Realizar la limpieza de muros, puertas, lámparas, labores que desarrollará dentro de sus horas de trabajo tantas veces como se requiera en el servicio.

d) Lavar perfectamente los botes de basura y colocar en ellas las bolsas correspondientes.

e) Mantener higiénicamente el cuarto o lugar donde se almacena el material de trabajo cuidando que

los enseres de aseo, estén bien limpios y manejando los métodos de conservación adecuados.

- f) Solicitar a su jefe inmediato el material necesario para llevar a cabo sus funciones en el servicio de nutrición.
- g) Ser responsable durante su turno, del equipo y mobiliario encomendado a su cuidado, informando a su jefe inmediato cualquier desperfecto o pérdida que notase en su área.
- h) Realizar exámenes periódicos según lo estipulado por la Secretaría de Salubridad y Asistencia y cumplirá las disposiciones preventivas y terapéuticas.
- i) Recolectar las basuras y las tapará, colocándolas en el lugar designado para su eliminación.
- j) Participar en el levantamiento de inventario por auditoría o por revisión extraordinaria.
- k) Entregar en perfecto orden y limpieza el área que le fue asignada para limpiar.
- l) Conservar en buen estado de limpieza y uso los aparatos y enseres que se le proporcionen para el cumplimiento de sus labores.

CUESTIONARIO DE ADMISION PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION.

1.- Ha trabajado anteriormente en un departamento de nutrii  
ción o similares (cafetería, hoteles, etc.)

SÍ \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

2.- Conoce algo acerca de nutrición.

SÍ \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

3.- Qué es dieta

4.- Qué tipos de dieta conoce usted.

5.- Qué trabajo ha desempeñado anteriormente referente a  
cocina.

## BIBLIOGRAFIA

- 1.- APUNTES DE ADMINISTRACION DE HOSPITALES.  
Dr. Joaquín Espinosa Bermudes  
Facultad de Salud Pública de la U.A.N.L.  
Monterrey, N. L., 1979.
  
- 2.- DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS.  
Ruth S. Orellano  
La Prensa Médica Mexicana.  
1a. Edición, 1976
  
- 3.- DIRECCION DE HOSPITALES.  
Dr. Manuel Barquín C.  
4a. Edición  
Editorial Interamericana  
México, 1979.
  
- 4.- ENCICLOPEDIA DE LA ALIMENTACION EN INSTITUCIONES.  
Tomo I y II  
Editorial Argos Vergara  
Barcelona, España, 1979.
  
- 5.- MANUAL DE ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION  
DE HOSPITALES.

Ana Rosa Campos - Lenín Sáenz

Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá

División de Nutrición aplicada

Guatemala 1977.

6.- MANUAL DE DIETOTERAPIA DE LAS ENFERMEDADES DEL ADULTO.

Jaime Espejo Sola

4a. Edición, 1979.

Editorial El Ateneo, Buenos Aires.

7.- MANUAL DE HIGIENE PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION.

Departamento de Salud, Educación y Bienestar de los

E.U.

Servicio de Salud Pública, Administración de Alimentación y Drogas.

Publicación del Departamento de Salud No. (FDA) 78-1081S, 1976.

8.- MANUAL DE ORGANIZACION Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y DIETETICA HOSPITALARIO.

Ministerio de Salud Pública del Ecuador.

División Nacional de Nutrición

Quito - Mayo 1974.

9.- NUTRICION.

Susana J. Icaza - Moisés Béhar

2a. Edición

Editorial Interamericana

México, 1981.

10.- NUTRICION Y DIETETICA EN CLINICA.

Krause-Hunscher

5a. Edición. 1975.

Editorial Interamericana.

11.- NUTRICION Y DIETETICA DE COOPER.

Mitchel, Rynbergun, Anderson, Dibble

6a. Edición. 1978.

Editorial Interamericana.

12.- PRINCIPIOS DE ADMINISTRACION.

George R. Terry

8a. Edición. 1977.

Editorial Continental, S. A.

13.- SALUD Y ENFERMEDAD.

Hernán San Martín

La Prensa Médica Mexicana.

14.- SERVICIO DE ALIMENTACION EN EL HOSPITAL.

Dr. Antonio García Erazo

OPSIOMS

México 1975.

15.- SERVICIO DE ALIMENTACION EN INSTITUCIONES

Bessie Brooks West, Levelle Wood y

Virginia F. Harger

Oficina Sanitaria Panamericana

Oficina Regional de la O.M.S.

Organización Panamericana de Salud

Publicación Científica # 270 - 1973.

16.- TEORIA Y PRACTICA DE LA ADMINISTRACION DE LA ATENCION  
MEDICA EN HOSPITALES.

Guillermo Fajardo Ortiz

La Prensa Médica Mexicana.

2a. Edición. 1978.

## G L O S A R I O

**ABRELATAS:** Instrumento mecánico utilizado para facilitar -  
el abrir latas.

**BATIDORA:** Instrumento eléctrico utilizado para mezclar -  
alimentos líquidos y semilíquidos.

**CONTROL DE COSTOS:** Es un control sobre todos los renglones  
de ingresos y gastos relativos al funcionamiento  
de la unidad del Servicio de Alimentos.

**DIETA:**

- 1o. Conjunto de alimentos sólidos y líquidos -  
que consume un individuo o un grupo de po--  
blación expresado en promedio para determi--  
nado período.
- 2o. Plan especial de comidas y bebidas, prescrii--  
tas por lo general por un médico o especia--  
lista en dietética y destinado a satisfacer  
las necesidades nutricionales propias de un  
individuo o de un grupo de pacientes que paa--  
decen una enfermedad dada. El plan compren--  
de o excluye determinados alimentos o tipos  
de alimentos y en general precisa el hora--  
rio de las comidas.

**ESTANCIA AGUDA:** Tiempo que dura un paciente hospitalizado en la institución con un promedio menor de 8 -- días por persona.

**ESTUFA:** Armazón que se utiliza para mantener caliente poniendo fuego por debajo, utilizando gas para ello.

**HORNO DE GAS:** Es un espacio cuadrado en que se quema un - combustible gaseoso, como el gas natural, pro-- vista de quemadores de tipo múltiple para dis-- tribuir el calor en el horno.

**INVENTARIO:** Registro contínuo del balance de cada artículo en existencia, teniendo como principal propósi-- to el facilitar una información al administra-- dor sobre la cantidad de alimentos existentes - en cualquier momento.

**LICUADORA:** Aparato eléctrico utilizado para mezclar alimentos líquidos y semilíquidos.

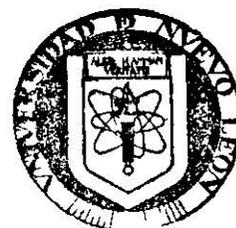
**NUTRICION:** Conjunto de procesos por medio de los cuales el organismo vivo recoge y transforma las sustan-- cias sólidas y líquidos exteriores que precisan

para su saneamiento, mantenimiento, desarrollo y funcionamiento orgánico normal, así como para producir energía.

**RACION:** Cantidad fija de determinados alimentos o -- combinación de alimentos que se pone a disposición de ciertos individuos o categorías de personas, o bien de la totalidad de la población - en circunstancias especiales.

**PLANCHA PARA ASAR:** Lámina o metal que se calienta con corriente eléctrica, gas o directamente al fuego que se utiliza para asar, cocinar carnes u - - otros alimentos.

**PLANILLA DE PREPARACION:** Lista que se utiliza para determinar los ingredientes de alimentos que integran el menú que se servirá en determinado día.



FACULTAD DE SALUD PUBLICA  
BIBLIOTECA



