



**FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA
PROGRAMA DE EXPERIENCIAS DOCENTES CON LA COMUNIDAD -EDC-
SUBPROGRAMA DEL EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO -EPS-**

**INFORME FINAL DEL EPS
REALIZADO EN
HOSPITAL GENERAL SAN JUAN DE DIOS, SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y
LACTARIO
DURANTE EL PERÍODO COMPRENDIDO
DEL 1 DE ENERO AL 30 DE JUNIO 2017**



PRESENTADO POR
Heidy Elizabeth Orozco López
200910938

**ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE
NUTRICIÓN**

GUATEMALA, JUNIO DEL 2,017

REF. EPS. NUT 1/2017

Índice

Introducción.....	1
Objetivos	2
General.....	2
Específicos	2
Marco contextual	3
Marco Operativo.....	4
Eje Servicio.....	4
Eje docencia	10
Eje investigación.....	11
Conclusiones.....	12
Aprendizaje profesional	12
Aprendizaje social.....	12
Aprendizaje ciudadano	12
Recomendaciones.....	13
Anexos	14
Anexo 1 Diagnóstico institucional	14
Anexo 2 Plan de trabajo	41
Apéndices.....	49
Apéndice 1 Informe de supervisión de lactario de adultos.....	49
Apéndice 2 Informe de supervisión de cocinetas.....	59
Apéndice 3 Informe de supervisión de limpieza de carros.....	68
Apéndice 4 Control de ingreso y egreso de alimentos de cuarto frío.....	74

Apéndice 5 Agenda didáctica tipos de dietas	75
Apéndice 6 Agenda didáctica alimentos en el asma.....	77
Apéndice 7 Informe de investigación	78

Introducción

El Ejercicio Profesional Supervisado EPS conforma la etapa final de preparación del estudiante de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Esta práctica se desarrolla en el ámbito laboral y el estudiante aplica conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera de nutrición. Además, permite desarrollar y aplicar criterios profesionales que completan la formación académica a nivel superior.

La práctica de Ciencias de Alimentos como opción de graduación se desarrolló en el servicio de alimentación del Hospital General San Juan de Dios, en un periodo comprendido de 6 meses. En ésta se desarrollaron actividades de los ejes de servicio, docencia e investigación.

Eje servicio, se desarrollaron actividades que abordaron supervisiones de cocinetas, lactario de adultos, limpieza de carros, buenas prácticas de manufactura en lactario de adultos, apoyo en control de calidad de ingreso de alimentos y apoyo en control de almuerzos servidos.

Eje docencia, se capacitó a camareros acerca de los tipos de dietas que son servidos en el hospital.

Eje investigación, a lo largo de la práctica se desarrolló una propuesta de ciclo de menú de dietas especiales tipo papilla.

A lo largo del desarrollo de la práctica también se realizaron actividades contingentes, las cuales fueron requeridas por parte del Servicio de Alimentación abordando ejes de servicio e investigación.

A continuación, se detalla cada una de las actividades realizadas durante el desarrollo de la práctica de enero a junio-

Objetivos

General

Evidenciar las actividades desarrolladas en el Servicio de Alimentación y Lactario del Hospital General San Juan de Dios realizadas como parte del Ejercicio Profesional Supervisado en Ciencias de Alimentos como opción de graduación.

Específicos

Describir las actividades realizadas en el Servicio de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Detallar actividades realizadas en el lactario de adultos del Hospital General San Juan de Dios.

Elaborar el plan de trabajo elaborado durante la práctica

Marco contextual

El objetivo del Ejercicio Profesional Supervisado como opción en Ciencias de Alimentos brinda competencias con las cuales el futuro profesional tendrá la capacidad de aplicar habilidades de liderazgo, capacidad para brindar alternativas de solución, trabajo en equipo además de un aprendizaje social, ético con espíritu de servicio, los cuales engloban la etapa final de preparación académica a nivel universitario

Al realizar el diagnóstico institucional al inicio de la práctica se observó y priorizó problemas que había en el servicio de alimentación, dentro de éstos se puede mencionar el desconocimiento y desinterés sobre la correcta aplicación de buenas prácticas de manufactura, recetas sin estandarizar lo que lleva a tener sobrantes así como falta de alimentos en menús que se sirven, falta de control en alimentos que entran y salen del cuarto frío, falta de interés del personal por escuchar el menú que se sirve en cada tiempo de comida lo cual provoca que los alimentos se sirvan inadecuadamente u olviden alimentos que deben servir. De igual forma se identificaron necesidades en las que se podía brindar apoyo dentro de las que se puede mencionar, estandarización de recetas, supervisión de cocinetas y camareros, supervisión de limpieza en carro de dietas, capacitación al personal (Anexo 1).

En base al diagnóstico institucional se propusieron actividades en un plan de trabajo (Anexo 2) abordando tres diferentes ejes docencia, servicio e investigación. De acuerdo con las necesidades se realizó capacitación, supervisiones en Servicio de Alimentación y Lactario de adultos, así como la elaboración de una propuesta de menú tipo papilla.

Marco Operativo

Eje Servicio

A continuación, se presentan los resultados obtenidos de cada una de las actividades realizadas dentro del eje de servicio.

Supervisión de buenas prácticas de manufactura en lactario. Se realizó supervisión de buenas prácticas de manufactura en lactario de adultos en el cual se elaboró un formulario de registro, abordando parámetros de evaluación tales como aspecto personal, sanitización, esterilización, elaboración de fórmulas dietoterapéuticas y transporte, realizando un total de 11 supervisiones realizadas cada una, una vez por semana. El criterio de evaluación fue mediante puntaje en el cual aplica 0=no se cumple, 2= se cumple, NA= No aplica. En apéndice 1 se adjunta informe de supervisión

Tabla 1

Resultados de supervisión mensual de BPM, HGSJDD, junio 2017

Criterio de evaluación	Mes/Semana										
	Febrero		Marzo			Abril			Mayo		
	1 ^a	2 ^a	1 ^a	2 ^a	3 ^a	1 ^a	2 ^a	3 ^a	1 ^a	2 ^a	3 ^a
Puntaje obtenido	48	48	48	50	50	50	50	50	48	48	50
Porcentaje de cumplimiento (%)	92%	92%	92%	96%	96%	96%	96%	96%	92%	92%	96%

Fuente: Datos obtenidos en Lactario de adultos del HGSJDD.

En la tabla 1 se muestran los resultados mensuales y por semana de las supervisiones realizadas en el lactario de adultos, el puntaje máximo establecido a la institución fue de 52 puntos con un porcentaje de cumplimiento del 100%.

Supervisión de cocinetas. Se realizaron 21 supervisiones de cocinetas del mes de enero a mayo, se adjunta el informe de supervisión en apéndice 2

Durante la supervisión de cocinetas se evaluaron aspectos generales, en los cuales se verificaron limpieza, uso adecuado de cocineta, dieta servida, trato al paciente, manejo de desechos, limpieza de platos, vasos, soperas y cucharas.

La actividad se realizó en días diferentes principalmente durante el almuerzo, en el cual se acompañó al camarero de turno desde que sale del servicio de alimentación.

Durante las supervisiones se realizó el registro del desempeño en formulario elaborado por practicante anterior, los criterios según escala de evaluación fueron; excelente, bueno, regular y malo.

En cada una de las supervisiones se dio a conocer el resultado final al camarero evaluado, junto a esta se brindó retroalimentación indicando los aspectos que deben ser mejorados.

Tabla 2

Supervisión de cocinetas del HGSJDD, junio, 2017

Tiempo de comida	Mes					Total, por tiempo de comida
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	
Desayuno	1	3	4	0	0	8
Almuerzo	7	0	2	2	2	13
Total, mensual	8	3	6	2	2	21*

Nota: *Total de supervisiones realizadas

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 2 se observa los datos obtenidos de la supervisión de cocinetas, en la columna vertical lo totales indicados son las supervisiones realizadas por mes a partir de enero a mayo y en la columna horizontal se indica el total por tiempo de comida, al final se indica el *número total de supervisiones haciendo un total de 21.

Supervisión de buenas prácticas de manufactura en carros de distribución de alimentos. La supervisión de buenas prácticas de manufactura en carros abordó principalmente, la limpieza después de servir los alimentos.

Para ello, se elaboró un instrumento de registro de supervisión el cual abarca los 13 carros con los que cuenta el Servicio de Alimentación para la distribución de alimentos, así como los contenedores utilizados por cada uno.

Las supervisiones fueron realizadas en un horario aproximado de 10:30 am a 11:00 am, el número total de supervisiones realizadas fueron de 35 y únicamente se realizó en el turno de la mañana. En apéndice 3 se incluye informe de supervisión.

Tabla 3

Supervisión de limpieza de carros de distribución de alimentos, HGSJDD, junio 2017

Supervisiones realizadas	Mes				Total
	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	
Cantidad	11	13	7	4	35

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 3 se muestra la cantidad de supervisiones mensualmente haciendo un total de 35 supervisiones realizadas durante la práctica.

Apoyo al control de almuerzos servidos. Se brindó apoyo 50 días en el control de la cantidad de dietas servidas en el almuerzo. Los días que se realizó el conteo se solicitó la estadística elaborada por parte de la supervisora encargada de la actualización diaria del mismo en el cual se realiza un conteo por dieta libre y dietas especiales,

En cada conteo se verificó que la estadística realizada coincidiera con la reportada por la supervisora.

Apoyo al control de calidad del ingreso de alimentos. Durante el desarrollo de la práctica se realizaron 24 supervisiones de alimentos que ingresan a la bodega del hospital.

Se revisó que cada uno de los productos cumpliera con las especificaciones técnicas que tiene el servicio de alimentación ya establecido.

Apoyo en el control de ingreso y egreso de alimentos al cuarto frío. En esta actividad únicamente se cumplió la elaboración del instrumento de registro el cuál fue revisado y aprobado por la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética (Apéndice 4), pero debido a problemas internos no se pudo aplicar dicho instrumento.

Elaboración de manual sobre higiene y manipulación de los alimentos. Esta actividad no fue realizada.

Apoyo en mejoras al servicio de alimentación. Durante el diagnóstico institucional se pudo constatar que existía un problema relacionado a los camareros encargados confundían los alimentos que debían servirse en cada tipo de dieta.

Al inicio de actividades y durante la salida de carros del servicio de alimentación, la supervisora encargada lee el menú del día por tiempo de comida, en ese momento los camareros la mayoría de veces mostraron desinterés de escucharlo.

Por lo cual se optó por realizar una donación de un pizarrón en el cual se anota el tipo de dieta y que alimentos incluye la misma. El pizarrón fue donado con colaboración de las estudiantes de EPS de la universidad Mariano Gálvez y Rafael Landívar.

Evaluación de las metas. A continuación, se presenta la evaluación de metas alcanzadas por actividad realizada durante el periodo de enero a junio en el desarrollo del ejercicio profesional supervisado

Tabla 5

Evaluación de metas del eje servicio

No.	Meta	Indicador alcanzado	Nivel de cumplimiento
1	Al finalizar el primer semestre del año 2017 se supervisará la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en lactario una vez por semana durante un total de 18 semanas.	9 supervisiones realizadas	61%
2	Al finalizar el primer semestre del año 2017 serán supervisadas las cocinetas tres veces por semana desde el mes de enero a mayo.	21 supervisiones realizadas	35%
3	Al final el primer semestre del año 2017 el 100% de carros serán evaluados cinco veces a la semana durante el mes de marzo hasta el mes de mayo	21 supervisiones realizadas	33%
4	Al finalizar el primer semestre del año 2017 se realizará el conteo de dietas durante el almuerzo desde el mes de enero a junio.	Informe de conteo de dietas	100%
5	Al finalizar el primer semestre del año 2017 se supervisará el peso promedio del ingreso de vegetales, frutas, carne y pollo una vez por semana.	24 supervisiones realizadas	100%
6	Al finalizar el mes de marzo del año 2017 se elaborará e implementará una hoja de control de ingreso y salida de alimentos del cuarto frío	1 hoja de control de ingreso y salida de alimentos del cuarto frío elaborada	50%
7	Al finalizar el primer semestre del año 2017 se elaborará un manual sobre higiene y manipulación de los alimentos.	Manual sobre higiene y manipulación de los alimentos entregado al Servicio de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios.	0%
8	Al finalizar el mes de febrero el servicio de alimentación contara con una pizarra.	1 pizarra	100%

Fuente: Elaboración propia

Análisis de metas. En el eje de servicio, no todas las metas lograron cumplirse en un 100% debido a que durante el desarrollo de la práctica surgieron imprevistos.

Algunos de éstos fueron por falta de personal operativo en el Servicio de alimentación entre otras. En el caso del manual no se logró elaborar pues se asignaron otras actividades.

Actividades contingentes. A continuación, se describen actividades contingentes desarrolladas durante el transcurso de la práctica del mes de enero a junio.

Control de inventario de bodeguita de 24 horas. Se realizó un control diario de insumos en existencia de bodeguita de 24 horas la cual se encuentra forma parte del servicio de alimentación, en el cual se realizó el pesaje cada uno de los alimentos y se anotó la entrada y salida de cada alimento.

Cada lunes se realizó entrega del inventario a la digitadora encargada del servicio de alimentación para solicitar el inventario nuevo por semana y se realizó un listado semanal para entregar a la Licenciada encargada de producción. El control de bodeguita se realizó durante 25 semanas llenando un inventario por semana.

Modificación y ajuste del ciclo de menú en base a ingreso de mercado. Se realizó un ajuste del ciclo de menú junto a Licenciada Libertad Abregó en el cual se elaboraron pedidos de alimentos en base al del ciclo de menú previamente elaborado.

Por último, se realizó el ajuste de uso de insumos por día y semana, solamente se logró trabajar con 2 semanas del ciclo de menú debido a cuestiones de tiempo.

Inventario de fungibles de cocinetas. Se realizó un inventario de fungibles de cocinetas debido a que existía una disminución de los mismos en las cocinetas.

Eje docencia

A continuación, se presenta el resultado obtenido en el eje de docencia

Capacitación sobre higiene personal y manipulación adecuada de los alimentos. Se realizó capacitación al personal pero se realizó un cambio en el tema a desarrollar a los tipos de dietas servidas en el hospital (Apéndice 5).

Participaron 13 camareros. Esta capacitación se realizó a las 10:30 am en la cual fueron convocados los camareros encargados de servir dietas, tanto en el área de adultos como en el área de pediatría.

Tabla 6

Evaluación de las metas en eje docencia

No.	Meta	Indicador alcanzado	Nivel de cumplimiento
1	Al finalizar el mes de mayo se realizará dos capacitaciones al 100% de camareros del turno de mañana acerca de higiene personal y manipulación adecuada de los alimentos.	1 capacitación realizada	50%

Fuente: Elaboración propia

Análisis de metas. En el eje de docencia se realizó únicamente una capacitación debido a la falta de tiempo por el surgimiento de imprevistos.

Actividades contingentes. A continuación, se presentan actividades contingentes realizadas en el eje de investigación

Capacitación sobre alimentación en el asma en la liga del pulmón. Se realizó capacitación a pacientes que asisten a la Liga del pulmón, el tema desarrollado fue de alimentación en el asma. Esta actividad fue realizada a solicitud de la Licenciada Aida Villagran, contando con la asistencia de aproximadamente 20 personas. Se adjunta agenda didáctica en Apéndice 6

Eje investigación

A continuación, se presenta los resultados obtenidos en el eje de investigación.

Investigación sobre propuesta de menú tipo papilla. Durante el transcurso de la práctica se determinó los requerimientos nutricionales de pacientes con dieta tipo papilla mediante promedio simple, se realizó la distribución de alimentos por tiempo de comida. Se elaboró el patrón y ciclo de menú.

Por último, se realizó estandarización y aceptabilidad de recetas propuestas en ciclo de menú tipo papilla. Se adjunta el informe de investigación en Apéndice 7

Tabla 7

Evaluación de metas en eje investigación

No.	Meta	Indicador alcanzado	Nivel de cumplimiento
1	Al finalizar el primer semestre del año 2017 haber aplicado conocimientos adquiridos para llevar a cabo procesos para la realización de una investigación	Informe de investigación	100%

Fuente: Elaboración propia

Análisis de metas. Se alcanzo el 100% de la meta establecida, debido a que la investigación fue realizada en su totalidad

Conclusiones

Aprendizaje profesional

El desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado en el Servicio de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios permitió fortalecer conocimientos acerca de limpieza e higiene, elaboración de ciclo de menús, estandarización de recetas entre otros. Las habilidades y destrezas adquiridas principalmente fueron acerca de manejo de personal, liderazgo, trabajo en equipo y principalmente en la toma de decisiones.

Aprendizaje social

Se adquirió conocimiento acerca de la realidad social en la cual se encuentra actualmente la red hospitalaria en Guatemala, por lo cual se logró fortalecer la importancia de realizar un trabajo en equipo con un ambiente laboral agradable y que principalmente se brinde calidad en la atención que se brinda diariamente a la población guatemalteca.

Aprendizaje ciudadano

Se fortaleció el concepto de servicio a la población que permita no solo el desarrollo personal, si no el desarrollo que el país necesita. Con lo cual el estudiante de la Universidad de San Carlos de Guatemala se compromete desde el ingreso a dicha casa de estudios a brindar una atención de calidad y desempeñarse profesionalmente con un estándar de calidad alto.

Recomendaciones

Motivar constantemente al personal en cuanto al trabajo que se realiza en el servicio de alimentación para lograr una mejora en la actitud y realizar un ambiente laboral más agradable.

Supervisar e informar constantemente sobre limpieza y desinfección en el servicio de alimentación.

Implementar capacitaciones al personal sobre preparación de recetas y buscar alternativas que solucionen la problemática que lleva a no lograr un estándar en dietas preparadas y servidas.

Continuar con actividades de supervisión ya establecidas para evitar perder la motivación por parte del personal en realizar mejor su trabajo día con día.

Continuar con la modificación de las dos últimas semanas del ciclo de menú para lograr establecer un ajuste en base a existencias en el servicio de alimentación.

Anexos

Anexo 1 Diagnóstico institucional

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA
PROGRAMA DE EDC



Área de Producción
Departamento de Nutrición y Dietética
Hospital General San Juan de Dios

DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

Por la estudiante:

Heidy Orozco

Guatemala, 6 de Febrero 2017

Hospital General San Juan de Dios

El “Hospital General San Juan de Dios” fue puesto al servicio público en octubre de 1778 el Hospital se vio en la necesidad de trasladar algunas de las áreas de atención médica al Parque de la Industria, en la zona 9 capitalina, ya en el siglo XX y debido al terremoto del 4 de febrero de 1976, el Hospital se vio en la necesidad de trasladar algunas de las áreas de atención médica al Parque de la Industria, en la zona 9 capitalina. Las atenciones trasladadas fueron: Emergencia, Ginecología y Obstetricia, Medicina, Pediatría y Traumatología, entre otras. Fue en el año 1981 que se trasladó el Hospital a las actuales instalaciones, en la zona 1.

El Hospital General San Juan de Dios, cuenta con el apoyo del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social para dar cumplimiento a la misión de brindar atención médica integral de tercer nivel a la población guatemalteca, con personal técnico y profesional especializados, utilizando la mejor tecnología.

Los médicos que laboran en este centro asistencial son catalogados como los mejores de Guatemala. Algunos de ellos tienen a su cargo las diferentes especialidades: Cardiología, cirugía, cirugía ambulatoria, cirugía cardiovascular, cirugía de colon y recto, cirugía de tórax, cirugía plástica, clínica de úlceras, coloproctología, dermatología, endocrinología, fisioterapia, gastroenterología, hematología, maxilofacial, medicina interna, nefrología, neumología, neurocirugía, neurología, odontología, oftalmología, otorrinolaringología, psicología, psiquiatría, reumatología, traumatología y ortopedia, urología. Cuenta con aproximadamente 3 mil empleados, distribuidos de la siguiente forma: Mil 300 personal de auxiliares de enfermería y enfermeras graduadas, 500 médicos y mil 200 trabajadores administrativos y de apoyo, el horario del personal que laboran en los distintos departamentos varía entre las 7.00 a 15.30 y de 8.00 a 16.30 horas, y turnos rotativos.

Misión

Somos un hospital general, docente asistencial de referencia y cobertura nacional, dependencia del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala, responsable de brindar atención integral mediante la promoción de la salud, prevención de enfermedades, recuperación y rehabilitación de usuarias y usuarios, contando con recurso humano calificado y tecnología moderna para el mejoramiento de calidad humana.

Visión

Ser el hospital líder a nivel Nacional comprometido a brindar atención especializada e integral, de servicios en salud, mediante un sistema certificado de gestión de calidad, apoyando con personal calificado, tecnología moderna y pertinente orientada a satisfacer las necesidades y expectativas de usuarios y usuarias.

Departamento de Nutrición y Dietética

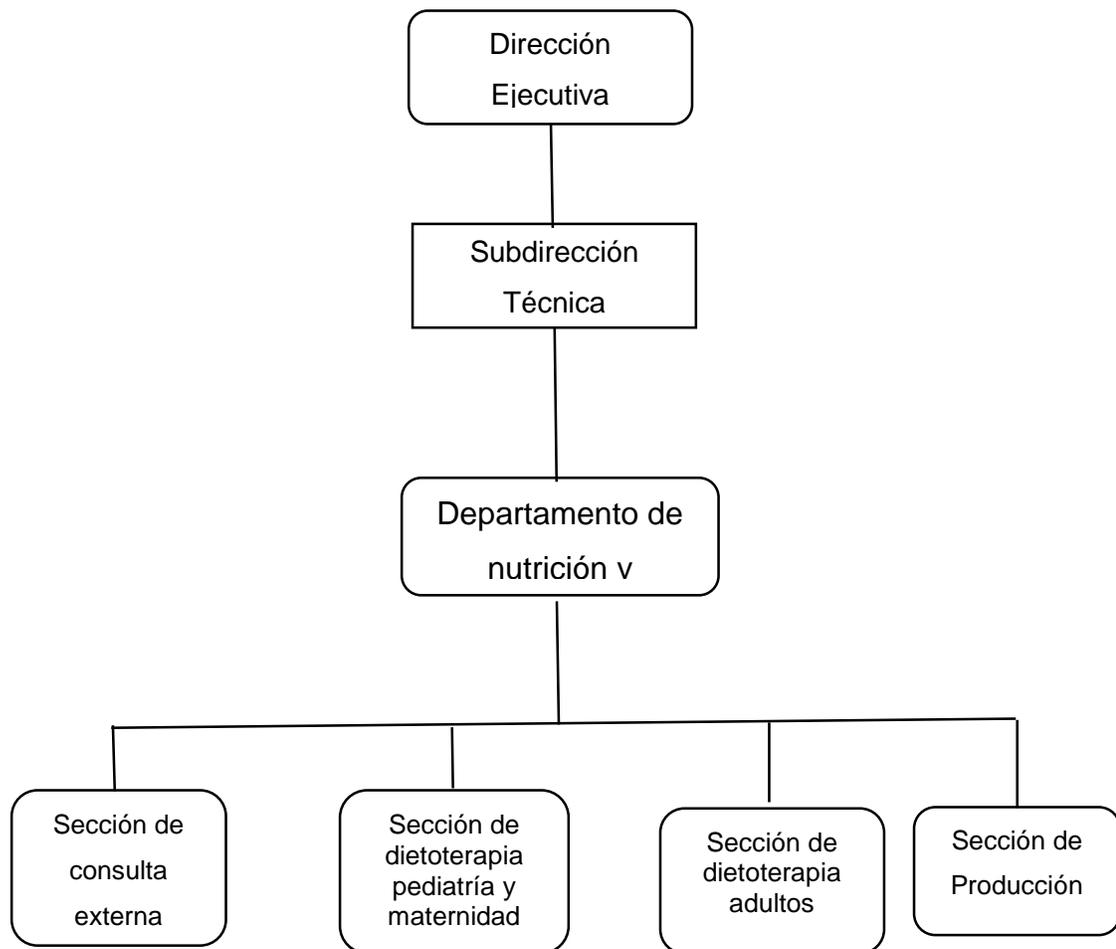
El Departamento de Nutrición y Dietético es una dependencia del nivel de gestión y administración que brinda un servicio técnico-administrativo de apoyo, el cual está encargado de proporcionar una alimentación de calidad nutricional, higiénica, organoléptica y especializada además de proporcionar atención dietoterapéutica individualizada a pacientes referidos de todas las salas de encamamiento del hospital y de consulta externa del Hospital General San Juan de Dios.

Misión. Somos el Departamento encargado de brindar a los pacientes y personal del Hospital General San Juan de Dios atención nutricional de alta calidad de acuerdo a su patología de base, requerimientos nutricionales y hábitos alimentarios, la elaboración es llevada a cabo en óptimas condiciones de higiene mediante el desarrollo eficiente y eficaz de los procesos de adquisición, planificación, preparación y distribución con personal capacitado en la atención al paciente y

personal profesional calificado que realiza funciones técnicas en el equipo multidisciplinario de salud.

Visión. Ser un servicio culinario y nutricional de alta calidad a través de un recurso humano altamente calificado y profesional que trabaja con equipo adecuado y estandarizado de procedimientos, con la calidad de nuestro producto (Hospital General San Juan de Dios, 2016).

Organigrama



(Gerencia de Recursos humanos, 2010)

Área de producción

El estudiante de EPS realiza el trabajo asignado en el área de producción del Departamento de Nutrición y Dietética, las tareas asignadas durante la producción y entrega de alimentos son principalmente de supervisión, se realiza supervisión de entrega de insumos para la preparación del desayuno y cena, de igual forma existe una bodega de insumos de 24 horas la cual abastece de insumos complementarios cuando se requiera, diariamente se supervisa las características organolépticas de los alimentos de dietas especiales y dietas generales.

Los días lunes o martes se colabora en la supervisión de insumos que entran al almacén del Hospital (frutas, verduras, carnes, pollo), verificando el peso y características organolépticas establecidas.

La practicante de ejercicio profesional supervisado se encarga de actualizar diariamente los insumos existentes llevando el control para que al finalizar la semana se deje un saldo y el día lunes entregue la hoja de control a la digitadora con los datos actualizados sobre insumos existentes, de igual forma es la encargada de preparar los insumos a utilizar un día antes y fin de semana rotulando cada uno.

Se realiza supervisión del trabajo de camareros de cada cocineta con la cual se llena un formulario proporcionado por la Licenciada encargada del servicio de alimentación en la cual se evalúa buenas prácticas de manufactura, dieta correcta en base a estadística y trato adecuado al paciente.

El servicio de alimentación del Hospital General San Juan de Dios no cuenta con manual de buenas prácticas de manufactura, sistemas de control de plagas ni POES, cuenta únicamente con un manual de organización y funcionamiento administrativo del servicio de alimentación, ciclo de menú de cinco semanas y un recetario general que fue actualizado por la estudiante de práctica profesional supervisada en el periodo de julio a diciembre del año 2016.

Tipo de dietas

El tipo de dietas que se sirven, varía en base a los insumos existentes en el hospital, pero existe un patrón general de valor nutricional de cada una de ellas Tabla1.

Tabla 1

Distribución de macronutrientes en dietas.

Dieta	Energía	g Proteínas /Kg de peso	% Carbohidratos	% Grasa
Libre	1500 Kcal	0.75 – 0.9	50% - 60%	25% – 30
Especial	1300 kcal	1	50% - 60%	20% – 25%
Blanda	1200 kcal	1	50% - 60%	20% – 25%
Hiposódica	1200 kcal	1	50% - 60%	20% – 25%
Papilla	950 kcal	1	50% - 60%	20% – 25%

Tabla 2.

Formulas y productos utilizados en el soporte nutricional de pediatría y adultos.

Insumos de Alimentación Enteral	
Equipo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bolsas ✓ Sondas
Tipos de fórmulas adultos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Incaparina ✓ Leche: Entera Deslactosada (delactomy) ✓ Glucerna ✓ Enterex ✓ Nepro ✓ Prosure ✓ Alitraq ✓ Proteinex ✓ Nestum arroz ✓ Nestum trigo miel ✓ Isomil

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Glutapak 10 ✓ Glutapak k
Tipos de fórmulas niños	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bebelac 1 ✓ Bebelac 2 ✓ Prenan ✓ Isomil ✓ Pediasure ✓ Delactomy ✓ Nestogeno 1 ✓ Similac 1 ✓ Cerevita ✓ Incaparina ✓ Alitraq ✓ Avena ✓ Aceite ✓ Pepti Junior ✓ Nutrilon Neonatal ✓ Nepro ✓ Nutrilon soya ✓ Enterex Karbs ✓ Enterex renal ✓ Cocoa
Programas institucionales	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuentan con protocolo con el cual brindan asistencia en el tratamiento nutricional de cada uno de sus pacientes.
Suplementos Nutricionales	
Tipos de fórmulas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sulfato de Zinc ✓ Multivitamínicos
Programas institucionales	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fichas que deben llenarse para la solicitud de los suplementos y así administrar a los pacientes.
Insumos Alimentación Parenteral	
Equipo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Catéter ✓ Bolsas ✓ Bomba de infusión
Tipos de Insumos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Glutamato de calcio (10%) ✓ TropHamine ✓ Aminoplasmal ✓ Dextrosa (10%, 30% y 50%) ✓ Lípidos (20%) ✓ KCl - NaCl

Programas institucionales	✓ Cuentan con protocolo con el cual brindan asistencia en el tratamiento nutricional de cada uno de sus pacientes.
----------------------------------	--

Fuente: (Guillermo & Martínez, 2012)

Tabla 3.

Productos terapéuticos disponibles

Tipo de fórmula	Marca	Indicación	Contraindicación	Datos importantes
Formula polimérica	Leche asutrialian	Niños de 1 año a edad adulta y cualquier paciente que no presente intolerancia a la lactosa	Intolerancia a la lactosa. Alergia a la caseína. Limitar en paciente renal, fosforo.	Suelen aportar triglicéridos de cadena media en alguna proporción. Aseguran los aportes adecuados de nutrientes plástico-energéticos así como de electrolitos y micronutrientes según la RDA. Su utilización requiere que el intestino delgado del paciente mantenga una capacidad motora, digestiva y absortiva mínima
Fórmulas para prematuro	Nutrilon premature Similac neosure	Niños con bajo peso al nacer. Tienen una densidad energética	Ninguna	Fuente de FAT: ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga y cadena mediana.

		promedio de 0.8 kcal/ml algunas contienen triglicéridos de cadena media y una mayor relación Ca:P		
Fórmulas de inicio	Bebelac 1 Nestogeno 1 Similac 1	Indicada para lactantes nacidos a término de 0 hasta 6 meses de edad como complemento de leche materna o cuando este no sea posible.	Intolerancia a la lactosa Alergia a la caseína	Formula infantil elaborada a base de leche de vaca Fortificada con hierro Fuente de FAT, CHON Y CHO
Fórmulas de seguimiento	Nan 2 Bebelac 2 Nan pro 2 Nutrilon 2	Lactantes sanos de los 6 a los 12 meses de edad	Niños intolerantes a la lactosa y alergia a la caseína	Su energía es mayor las fórmulas de inicio para satisfacer necesidades nutricionales en esta

	Enfagrow Premium 3 Gain advance			etapa, cuentan con buena CHO, CHON, FAT
Fórmulas sin lactosa	Delactomy	Recomendada para niños mayores de 1 año y adultos intolerantes a la lactosa	Personas alérgicas a la caseína de la leche Galactosemia Patologías que requieren dietas bajas en grasa: Daño hepático, obesos, problemas bilíares y pancreáticos, hipertrigliceridemia hipercolesterolemia, diabetes.	Fuente de CHO: proteínas lácteas
Formula a base de soya	Nutrilon soya, isomil, Enfemil soya Nan soya	Lactantes y niños con diarrea a la proteína de la leche de la vaca o	Alergia a la proteína de la leche	Fuente de FAT: aceite de maíz y coco Fuente d CHON: asilado de proteína de soya

		intolerancia a la lactosa Lactantes de 0 a 6 años de edad.		Fuente de CHO: maltrodextrina Fuente de CHO en isomil: solidos de jarabe de maíz y sacarosa
Suplementos nutricionales	Pediasure	Especializada para niños de 1 a 10 años vía oral o por sonda. Contiene niveles bajos de lactosa. Indicado en niños con intolerancia a la lactosa	Galactosemia	Fuente de CHO: caseína Fuente de CHOS: lactosa y sacarosa Fuente de FAT: aceite de soya, aceite de girasol
	Enterex	Alimentación oral o por sonda en adultos y niños mayores de 2 años paso intermedio de la APT a la PO		Fuente de CHON: caseinato de calcio y sodio. Fuente de CHOS: sirope de maíz y de sacarosa Fuente de FAT: aceite de maíz, Libre de lactosa y gluten
Modulares	Proteinex	Mayores de 1 año DPC	No utilizar en menores de 1 año de edad por riesgo	Fuente de CHON: 100% de caseinato de calcio

		Incremento de requerimientos metabólico-proteico	de la formación de tricobezoares	Suplemento de proteína de alto valor biológico
	Glutapack R	<p>0 meses en adelante</p> <p>Vía oral o enteral por sonda en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Soporte gastrointestinal en diarreas crónicas, gastritis por medicamentos, en síndrome de intestino corto, traslape de nutrición parenteral enteral <p>pacientes oncológicos, VIH, SIDA, quemaduras, sepsis, heridas</p>	<p>No mezclarse a temperatura muy calientes o extremadamente fría</p> <p>No mezclarse con fórmulas enterales por sonda</p>	Suplemento de glutamina

		crónicas, pancreatitis		
	Glutapack 10	0 meses en adelante vía oral o por sonda: soporte gastrointestinal, pacientes oncológicos, VIH, SIDA	No debe de ser mezclado con fórmulas enterales administradas por sonda ya que la fórmula puede espesarse	Suplemento de glutamina
	Cerevita	Mayor de 1 año en adelante Desnutridos, hipoglucémicos	Enfermedad celiaca Diarrea crónica Diabetes Intolerancia a la lactosa	Alimento a base de harina de maíz y azúcar Puede contener trazas de gluten y leche
	Nestum arroz	Después de los 6 meses de edad Pacientes con diarrea.	Intolerancia a la lactosa, enfermedad celiaca	Alimento completamente a base de harina de arroz Para alimentación por sondase debe utilizar 1 cucharadita en 2 onzas de agua

		Utilizado para sensación de saciedad		
	Avena	Estreñimiento, necesidad de espesor de la fórmula, papilla	Pacientes con enfermedad celiaca	Alta proporción en grasa vegetal

Fuente: Maza & Alfaro, 2015

Tabla 4.

Formulas estandarizadas

	cc/toma	Cc/Total	Energía	Proteínas	Carbohidratos	Grasas
Incaparina	150	450	83	4.6	13.7	1.2
	200	600	111.1	6.1	18.3	1.6
	250	750	139.2	7.6	22.9	2.0
	300	900	167	9.1	27.4	2.4
	350	1050	195	10.7	32.0	2.8
	400	1200	222.2	12.2	36.6	3.2
	450	1350	249	13.8	41.1	3.6

	500	1500	277.8	15.2		45.7		4.0	
	550	1650	306.2	16.8		50.3		4.4	
Aceite	Medida/Toma	Medida/Total	mL	Energía	Proteína %	Carbohidratos %	Grasa 100 %	Na (mg)	K (mg)
		1 cta	3.5	32.5	0	0	3.5		
	½ cta	1 ½ cta	5.3	48.8	0	0	5.3		
	1 cta	3 cta	10.5	97.5	0	0	10.5		
	1 ½ cta	4 ½ cta	15.8	146.3	0	0	15.8		
	2 cta	6 cta	21.0	195.0	0	0	21.0		
Avena Molida	Medida/Toma	Medida/Total	Gramos	Energía	Proteína 17 %	Carbohidratos 70 %	Grasa 13 %	Na (mg)	K (mg)
		1 cta	1.9	6.8	0.3	1.3	0.1	5.4	6.7
	1 cta	3 cta	5.7	20.3	0.8	3.8	0.4	16.3	20.2
	2 cta	6 cta	11.4	40.6	1.6	7.6	0.8	32.6	40.4
	3 cta	9 cta	17.1	60.9	2.5	11.4	1.2	48.9	60.5
		1 cda	6	21.4	0.9	4.0	0.4	17.2	21.2
	1 cda	3 cda	18	64.1	2.6	12.0	1.3	51.5	63.7
	2 cda	6 cda	36	128.2	5.2	23.9	2.6	102.9	127.4
3 cda	9 cda	54	192.2	7.8	35.9	3.8	154.4	191.2	

Azúcar	Medida/Toma	Medida/Total	Gramos	Energía	Proteína %	Carbohidratos 100 %	Grasa %	Na (mg)	K (mg)
		1 cta	4.5	16.9	0	4.2	0		
	1 cta	3 cta	13.5	50.6	0	12.7	0		
	2 cta	6 cta	27.0	101.3	0	25.3	0		
	3 cta	9 cta	40.5	151.9	0	38.0	0		
		1 cda	14.0	52.5	0	13.1	0		
	1 cda	3 cda	42.0	157.5	0	39.4	0		
	2 cda	6 cda	84.0	315.0	0	78.8	0		
	3 cda	126.0	472.5	0	118.1	0			
Cerevita	Medida/Toma	Medida/Total	Gramos	Energía	Proteína 3.5 %	Carbohidratos 95 %	Grasa 1.5 %	Na (mg)	K (mg)
		1 cta	2	7.52	0.07	1.78	0.01	11.80	1.60
	1 cta	3 cta	6	22.56	0.20	5.35	0.04	35.40	4.80
	2 cta	6 cta	12	45.12	0.40	10.70	0.08	70.80	9.60
	3 cta	9 cta	18	67.68	0.60	16.06	0.13	106.20	14.40
		1 cda	6.5	24.44	0.22	5.80	0.05	38.35	5.20
	1 cda	3 cda	19.5	73.32	0.65	17.39	0.14	115.05	15.60
	2 cda	6 cda	39	146.64	1.31	34.79	0.27	230.10	31.20
	3 cda	58.5	219.96	1.96	52.18	0.41	345.15	46.80	

Cocoa	Medida/Toma	Medida/Total	Gramos	Energía	Proteína 3 %	Carbohidratos 90 %	Grasa 7 %	Na (mg)	K (mg)
		1 cta	2.3	9.0	0.1	2.0	0.1	4.6	2.3
	1 cta	3 cta	6.9	26.9	0.3	6.1	0.2	13.8	6.9
	2 cta	6 cta	13.8	53.8	0.5	12.2	0.3	27.6	13.8
	3 cta	9 cta	20.7	80.7	0.8	18.3	0.5	41.4	20.7
		1 cda	8	31.2	0.3	7.1	0.2	16.0	8
	1 cda	3 cda	24	93.6	0.9	21.2	0.6	48.0	24
	2 cda	6 cda	48	187.2	1.8	42.4	1.2	96.0	48
	3 cda	9 cda	72	280.8	2.7	63.6	1.8	144.0	72
Delactomy	Medida/Toma	Medida/Total	Gramos	Energía	Proteína 23 %	Carbohidratos 33.5 %	Grasa 43.5 %	Na (mg)	K (mg)
		1 cta	2	9.5	0.5	0.8	0.5	4.5	
	1 cta	3 cta	6	28.5	1.6	2.4	1.4	13.5	
	2 cta	6 cta	12	57.0	3.2	4.8	2.8	27.0	
	3 cta	9 cta	18	85.5	4.9	7.2	4.1	40.5	
		1 cda	7	33.3	1.9	2.8	1.6	15.8	
	1 cda	3 cda	21	99.8	5.7	8.4	4.8	47.3	
	2 cda	6 cda	42	199.5	11.3	16.8	9.7	94.5	

	3 cda	9 cda	63	299.3	17.0	25.2	14.5	141.8	
Leche entera	Medida/Toma	Medida/Total	Gramos	Energía	Proteína 13.5 %	Carbohidratos 48 %	Grasa 38 %	Na (mg)	K (mg)
		1 cta	3	13.4	0.5	1.6	0.6	7.2	
	1 cta	3 cta	9	40.2	1.4	4.9	1.7	20.7	
	2 cta	6 cta	18	80.5	2.7	9.7	3.4	41.4	
	3 cta	9 cta	27	120.7	4.1	14.6	5.1	62.1	
		1 cda	7	31.3	1.1	3.8	1.3	16.8	
	1 cda	3 cda	21	93.9	3.2	11.3	4.0	48.3	
	2 cda	6 cda	42	187.7	6.3	22.7	8.0	96.6	
	3 cda	9 cda	63	281.6	9.5	34.0	12.0	144.9	
Ensure	Medida/Toma	Medida/Total	Gramos	Energía	Proteína 15 %	Carbohidratos 55 %	Grasa 30 %	Na (mg)	K (mg)
		1 cta	2.5	10.9	0.4	1.5	0.4	9.2	17.0
	1 cta	3 cta	7.5	32.6	1.2	4.4	1.1	27.5	51.1
	2 cta	6 cta	15	65.3	2.4	8.7	2.1	54.9	102.2
	3 cta	9 cta	22.5	97.9	3.6	13.1	3.2	82.4	153.2
		1 cda	8	34.8	1.3	4.7	1.1	29.3	54.5
	1 cda	3 cda	24	104.4	3.9	14.0	3.4	87.8	163.4
	2 cda	6 cda	48	208.8	7.8	28.0	6.8	175.7	326.9

	3 cda	9 cda	72	313.2	11.6	42.0	10.2	263.5	490.3
Enterex	Medida/Toma	Medida/Total	Gramos	Energía	Proteína 14 %	Carbohidratos 54.5 %	Grasa 31.5 %	Na (mg)	K (mg)
		1 cta	2.6	11.7	0.4	1.6	0.4	9.3	17.2
	1 cta	3 cta	7.8	35.1	1.2	4.8	1.2	28	51.7
	2 cta	6 cta	15.6	70.2	2.5	9.6	2.5	55.9	103.4
	3 cta	9 cta	23.4	105.3	3.7	14.3	3.7	83.9	155.2
		1 cda	8	36	1.3	4.9	1.3	28.7	53
	1 cda	3 cda	24	108	3.8	14.7	3.8	86	159.1
	2 cda	6 cda	48	216	7.6	29.4	7.6	172	318.3
	3 cda	9 cda	72	324	11.4	44.1	11.4	258.1	477.4
Enterex renal	Medida/Toma	Medida/Total	ml	Energía	Proteína 16.5 %	Carbohidratos 46.5 %	Grasa 37 %	Na (mg)	K (mg)
		1 ml	1	2.02	0.08	0.24	0.08	1.01	0.59
		1 lata	237	480	20	56	20	240	140
	1 lata	3 latas	711	1440	60	168	60	720	420
Glucerna	Medida/Toma	Medida/Total	Gramos	Energía	Proteína 18.5 %	Carbohidratos 49 %	Grasa 32.5 %	Na (mg)	K (mg)

		1 cta	3	12.6	0.6	1.5	0.5	13.1	20.7
	1 cta	3 cta	9	37.8	1.7	4.5	1.4	39.3	62.2
	2 cta	6 cta	18	75.6	3.4	8.9	2.7	78.7	124.4
	3 cta	9 cta	27	113.4	5.1	13.4	4.1	118	186.6
		1 cda	8	33.6	1.5	4	1.2	35	55.3
	1 cda	3 cda	24	100.8	4.5	11.9	3.6	104.9	165.8
	2 cda	6 cda	48	201.6	9	23.8	7.3	209.8	331.7
	3 cda	9 cda	72	302.4	13.5	35.7	10.9	314.6	497.5
Nepro	Medida/Toma	Medida/Total	ml	Energía	Proteína 18 %	Carbohidratos 35 %	Grasa 48 %	Na (mg)	K (mg)
		1 ml	1	1.8	0.08	0.16	0.10	1.05	1.05
		1 lata	237	425	19.1	37.9	22.7	250	250
	1 lata	3 latas	711	1275	57.3	113.7	68.1	750	750
Nestum arroz	Medida/Toma	Medida/Total	Gramos	Energía	Proteína 6.5 %	Carbohidratos 95 %	Grasa 2.5 %	Na (mg)	K (mg)
		1 cta	1.7	6.4	0.1	1.5	0	3.9	
	1 cta	3 cta	5.1	19.1	0.3	4.4	0.1	11.7	
	2 cta	6 cta	10.2	38.3	0.6	8.7	0.1	23.5	
	3 cta	9 cta	15.3	57.4	1	13.1	0.2	35.2	
		1 cda	6	22.5	0.4	5.1	0.1	13.8	

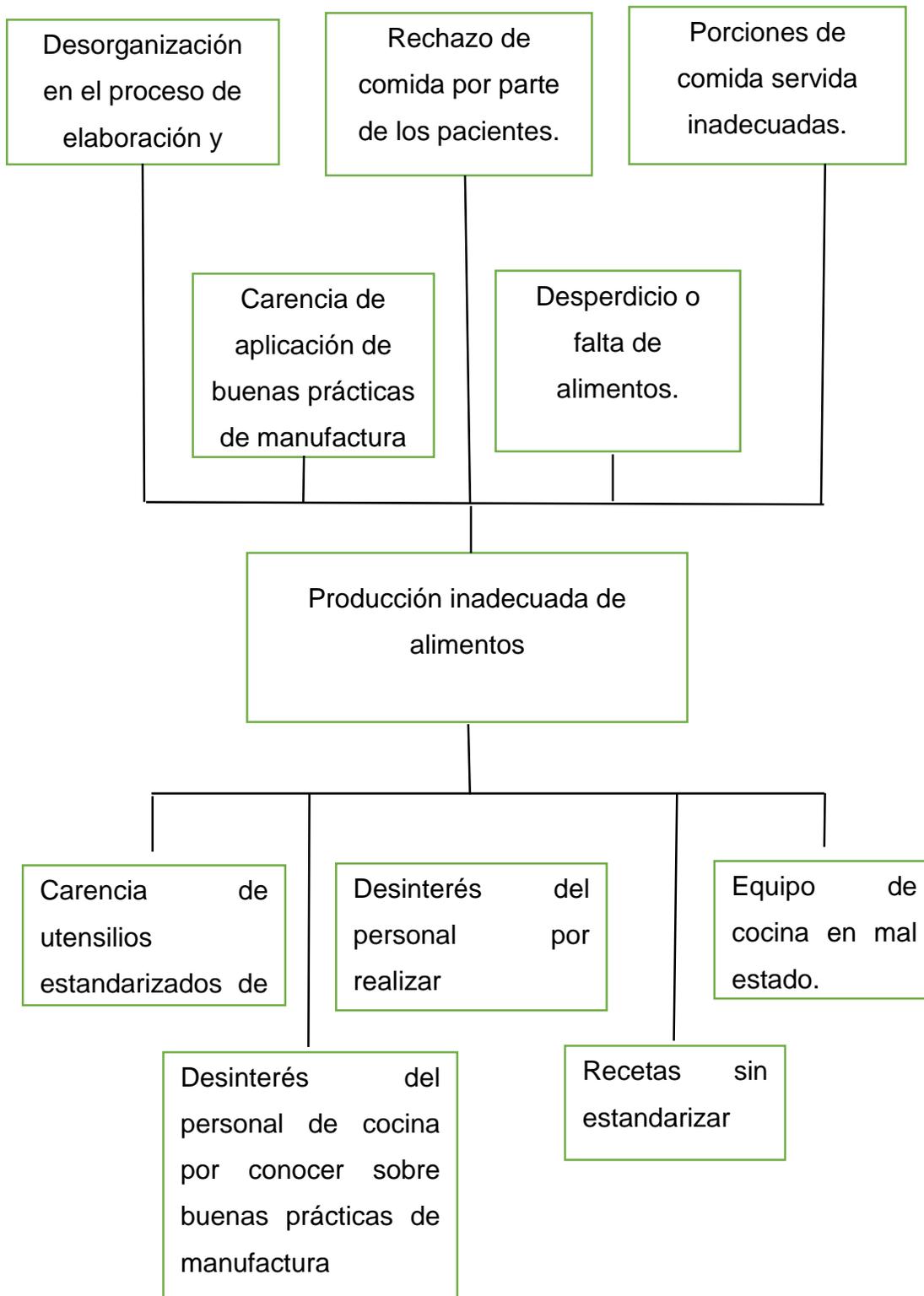
	1 cda	3 cda	18	67.5	1.1	15.4	0.2	41.4	
	2 cda	6 cda	36	135	2.3	30.8	0.4	82.8	
	3 cda	9 cda	54	202.5	3.4	46.2	0.6	124.2	
Pepti Junior	Medida/Toma	Medida/Total	Gramos	Energía	Proteína 11 %	Carbohidratos 41 %	Grasa 48 %	Na (mg)	K (mg)
		1 cta	2.2	11.2	0.3	1.1	0.6	3.1	11
	1 cta	3 cta	6.5	33.5	0.9	3.4	1.8	9.4	33
	2 cta	6 cta	13	67	1.8	6.8	3.6	18.7	66
	3 cta	9 cta	19.5	100.5	2.7	10.2	5.4	28.1	99
		1 cda	7.2	37	1	3.8	2	10.4	36.5
	1 cda	3 cda	21.6	111.1	3	11.3	6	31.1	109.5
	2 cda	6 cda	43.2	222.3	6	22.6	11.9	62.1	219
	3 cda	9 cda	64.8	333.4	9	33.9	17.9	93.2	328.5
Proteinex	Medida/Toma	Medida/Total	Gramos	Energía	Proteína 100%	Carbohidratos %	Grasa %	Na (mg)	K (mg)
		1 cta	1.7	7.1	1.8	0	0		
	1 cta	3 cta	5.1	21.4	5.4	0	0		
	2 cta	6 cta	10.2	42.9	10.7	0	0		
	3 cta	9 cta	15.3	64.3	16.1	0	0		
		1 cda	5.7	20.4	5.1	0	0		

	1 cda	3 cda	17.1	61.1	15.3	0	0		
	2 cda	6 cda	34.2	122.1	30.5	0	0		
	3 cda	9 cda	51.3	183.2	45.8	0	0		

*cta:cucharadita; cda:cucharada

Fuente: Guía para el tratamiento hospitalizado, 2016

Árbol de problemas



Problemas y necesidades en las que puede apoyar

Los principales problemas identificados son falta de equipo para estandarización de la porción servida del alimento, así como la falta de estandarización en algunas recetas tales como las papillas de Nestúm y los dulces a base de fruta, lo cual provoca el desperdicio de comida innecesario o por el contrario la falta de alimentos al servir las dietas y el costo que esto representa para el servicio.

Existe falta de interés para aplicar buenas prácticas de manufactura, por parte del personal principalmente se observó con personal del turno de la mañana ya que en este horario se observa el trabajo desde inicio a fin de las personas de turno, por lo que la supervisión se da constantemente de igual forma se carece de capacitación acerca de buenas prácticas de manufactura específico al servicio de alimentación.

No existe un manual específico para utilizar en el Servicio de Alimentación del hospital sobre aplicación a procedimientos operativos por lo cual no se aplican indicaciones específicas únicamente existe manual de administración de personal.

Desafíos que debe afrontar la estudiante de EPS

- Liderazgo
- Criterio para resolver problemas que surjan dentro del servicio de alimentación
- Proactividad
- Lograr el interés del personal por realizar cambios para mejorar el servicio de Alimentación.
- Realizar cambios en la actitud del personal

Listado de necesidades a apoyar en el servicio de alimentación

- Estandarización de recetas
- Elaboración de manual de buenas prácticas de manufactura.

- Buscar una vía alternativa para evitar la confusión sobre menú elaborado para cada tipo de dieta.
- Supervisión de cocinetas y camareros
- Capacitación al personal acerca de BPM
- Supervisión de BPM en carros de dietas.
- Evaluar aceptabilidad de papillas.

Problemas priorizados y unificados

- Desinterés por parte del personal para aplicar Buenas prácticas de Manufactura
- Desconocimiento sobre buenas prácticas de Manufactura
- No existe utensilios adecuados para servir una porción estándar de alimentos.
- Recetas sin estandarizar.
- Problema constante en cuanto a sobrantes y falta de alimentos principalmente en papillas.
- La mayoría del equipo de cocina se encuentra en mal estado.
- Desinterés y desconocimiento de aplicación de buenas prácticas de manufactura en lactario.
- No existe interés por parte del personal de escuchar al momento en que se da lectura al menú del día por lo cual no se aseguran de llevar todos los alimentos al momento de salir del servicio de alimentación y no se sirve adecuadamente el tipo de dieta.
- No existe control en salida y principalmente entrada de alimentos del cuarto frío.
- Desconocimiento del valor nutritivo actual de las dietas.

Referencias

Gerencia de Recursos Humanos. (2010). Manual de Organización y Funciones. *Departamento de Nutrición y Dietética.*

Guillermo, A. Martínez, A. (2012). Protocolo para el cálculo de Alimentación Enteral de pediatría. Hospital General San Juan De Dios.

Hospital General San Juan de Dios Guatemala. (2016). Disponible en: <http://www.hospitalsanjuandediosguatemala.com/pages/inicio.php#.VxM1ttQrLIU>

Maza C., Alfaro N. (2015). Vademécum de productos nutricionales para la alimentación enteral y parenteral.

Anexo 2 Plan de trabajo

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA
PROGRAMA DE EDC



Área de Producción
Departamento de Nutrición y Dietética
Hospital General San Juan de Dios

PLANIFICACION DE ACTIVIDADES

Por la estudiante:

Heidy Orozco

Guatemala, 6 de febrero 2017

Introducción

El servicio de alimentación del Hospital General San Juan de Dios es uno de los servicios más amplios que existe en el país, es el encargado de brindar alimentos inocuos y adaptados a las necesidades nutricionales de los pacientes, cuenta con tres áreas del Hospital a su cargo las cuales son: Consulta interna, Emergencia y comedor que es el encargado de brindar alimentos a parte del personal del Hospital General San Juan de Dios que así lo requiera.

El desempeño y trabajo de cada uno de los miembros del servicio de alimentación son el pilar fundamental para el buen funcionamiento del mismo, se vela por proporcionar alimentos inocuos y de la mejor calidad siempre y cuando el servicio de alimentación cuente con los insumos y recursos necesarios para su mejor desempeño.

La estudiante en Práctica Profesional Supervisada como opción de graduación deberá cumplir con actividades atribuidas como parte del desarrollo de la misma, así mismo se realizará actividades con el propósito del mejoramiento del Servicio de alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Por lo cual, el propósito principal del plan de trabajo presentado a continuación es el de establecer objetivos y metas a cumplir sobre actividades a desarrollar durante el periodo de enero a junio del 2017 que comprende dicha práctica, de igual forma el establecer el periodo de tiempo en que se llevara a cabo cada una de las actividades planificadas.

Matriz de Planificación

Eje Servicio

Línea Estratégica	Fortalecimiento de la producción de alimentos inocuos	
Metas	Indicadores	Actividades
Al finalizar el primer semestre del año 2017 se supervisará la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en lactario una vez por semana durante un total de 18 semanas.	Número de supervisiones realizadas	Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura en lactario.
Al finalizar el primer semestre del año 2017 serán supervisadas las cocinetas tres veces por semana desde el mes de enero a mayo.	Número de supervisiones realizadas	Supervisión de cocinetas
Al final el primer semestre del año 2017 el 100% de carros serán evaluados cinco veces a la semana durante el mes de marzo hasta el mes de mayo.	Número de supervisiones realizadas	Supervisión de buenas prácticas de manufactura en carros de distribución de alimentos.

Al finalizar el primer semestre del año 2017 se realizará el conteo de dietas durante el almuerzo desde el mes de enero a junio	Informe de conteo de dietas	Apoyo al control de almuerzos servidos
---	-----------------------------	--

Línea Estratégica	Fortalecimiento de sistemas de control de la calidad	
Metas	Indicadores	Actividades
Al finalizar el primer semestre del año 2017 se supervisará el peso promedio del ingreso de vegetales, frutas, carne y pollo una vez por semana.	Número de supervisiones realizadas.	Apoyo al control de calidad del ingreso de alimentos
Al finalizar el mes de marzo del año 2017 se elaborará e implementará una hoja de control de ingreso y salida de alimentos del cuarto frío	Hoja de control de ingreso y egreso de alimentos al cuarto frío.	Apoyo en el control de ingreso y egreso de alimentos al cuarto frío

Línea Estratégica	Apoyo en la sistematización de los procesos	
Metas	Indicadores	Actividades
Al finalizar el primer semestre del año 2017 se elaborará un manual sobre higiene y manipulación de los alimentos.	Manual sobre higiene y manipulación de los alimentos entregado al Servicio de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios.	Elaboración de manual sobre higiene y manipulación de los alimentos.
Al finalizar el mes de febrero el servicio de alimentación contara con una pizarra.	1 pizarra.	Apoyo en mejoras al servicio de alimentación

Eje Docencia

Línea Estratégica	Fortalecimiento de la producción de alimentos inocuos	
Metas	Indicadores	Actividades
Al finalizar el mes de mayo se realizará dos capacitaciones al 100% de camareros del turno de mañana acerca de higiene personal y manipulación adecuada de los alimentos.	Número de capacitaciones realizadas.	Capacitación sobre higiene personal y manipulación adecuada de los alimentos.

Eje investigación

Línea Estratégica	Fortalecimiento de la producción de alimentos inocuos	
Metas	Indicadores	Actividades
Al finalizar el primer semestre del año 2017 haber aplicado conocimientos adquiridos para llevar a cabo procesos para la realización de una investigación	Informe final de investigación	Realización de investigación

Cronograma de Actividades

Actividad	Mes/Semana																							
	Enero				Febrero				Marzo				Abril				Mayo				Junio			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura en Lactario							X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Supervisión de cocinetas	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura en carros de distribución de alimentos									x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
Apoyo al control de almuerzos servidos	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Apoyo al control de calidad del ingreso de alimentos	x	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Elaboración de manual sobre higiene y manipulación de los alimentos													x	x	x	x	x	x	x	x				
Apoyo en mejoras al servicio de alimentación					x	x	X	x																

Apéndices

Apéndice 1 Informe de supervisión de lactario de adultos

Hospital General San Juan de Dios
Departamento de Nutrición y Dietética
Área de Producción

Informe

Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura

Elaborado por:

Heidy Orozco

EPS-USAC

Guatemala, 2017

Introducción

Las buenas prácticas de manufactura BPM, pueden definirse como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración y distribución de productos para consumo humano, para lo cual se aplican procesos que aseguren la calidad e inocuidad de dichos productos.

Los nosocomios deben tener especial cuidado en el manejo de alimentos y elaboración de fórmulas debido a que en estos los brotes a raíz de la contaminación de los mismos es muy común.

La supervisión constante al cumplimiento de parámetros permite verificar si los procesos se llevan a cabo de la forma adecuada, por lo cual se realizó supervisiones al lactario de adultos en el cual se incluyeron aspectos como, higiene personal, sanitización, esterilización, elaboración y transporte de fórmulas dietoterapéuticas.

A continuación, se presentan los resultados obtenidos en las supervisiones realizadas durante el primer semestre del año 2017.

Objetivo

Informar sobre supervisiones realizadas acerca de Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas al Lactario de adultos.

Resultados

A continuación, se presentan los datos obtenidos de las Supervisiones de Buenas Prácticas de Manufactura en Lactario de Adultos. Se realizó un total de 11 supervisiones únicamente con personal del turno de mañana, dichas supervisiones se llevaron a cabo una vez por semana miércoles o jueves en un horario de 10:00 am a 12:00 pm.

Tabla 1

Supervisión de higiene personal

Parámetro a evaluar	Personal	
	Porcentaje de cumplimiento	
	Si	No
El personal se cubre la cabeza adecuadamente con redecilla durante la preparación y distribución de las fórmulas	90%	10%
El personal utiliza vestuario limpio y apropiado	100%	0%
Se utiliza guantes y mascarilla durante la preparación de las fórmulas	80%	20%
El personal no utiliza joyas u objetos que pueden caer y contaminar durante la manipulación o preparación de las fórmulas	100%	0%
El personal tiene uñas cortas y limpias	100%	0%
El personal no ingiere alimentos dentro del área de preparación de fórmulas.	90%	10%

Fuente: Datos obtenidos durante Ejercicio Profesional Supervisado, junio 2017

En la tabla 1 se presentan aspectos acerca de la higiene del personal que elabora las fórmulas dietoterapéuticas, se observa que el uso de redecilla, guantes y mascarilla no se cumplió en un 100% en el total de supervisiones realizadas, así como el ingerir alimentos dentro del lactario.

Tabla 2

Supervisión de sanitización

Parámetro a evaluar	Sanitización	
	Porcentaje de cumplimiento	
	Si	No
Se desinfecta el piso y las superficies de contacto	100%	0%
Se eliminan los desechos en la bolsa de basura	100%	0%
Se evita la acumulación de basura	100%	0%
Los frascos se lavan adecuadamente con agua y jabón	100%	0%
Los utensilios de limpieza se encuentran adecuadamente almacenados	100%	0%

Fuente: Datos obtenidos durante Ejercicio Profesional Supervisado, junio 2017

En la tabla 2 se observa que se cumplió en un 100% el total de parámetros evaluados.

Tabla 3

Supervisión de esterilización

Parámetro a evaluar	Esterilización	
	Porcentaje de cumplimiento	
	Si	No
Los utensilios a utilizar para la preparación de fórmulas se cubren completamente con agua	100%	0%
Se tapa la olla de esterilización mientras hierve el agua	100%	0%
Se limpia y desinfecta antes y después de la preparación de las fórmulas	100%	0%
Se lavan y esterilizan adecuadamente los utensilios	100%	0%
Se previene la contaminación durante el almacenamiento de utensilios	100%	0%

Fuente: Datos obtenidos durante Ejercicio Profesional Supervisado, junio 2017

En la tabla 3 se observa que se cumple el total de parámetros evaluados, por lo cual se cumplió en el aspecto de esterilización.

Tabla 4
Supervisión de elaboración de fórmulas

Elaboración de fórmulas		
Parámetro a evaluar	Porcentaje de cumplimiento	
	Si	No
Las fórmulas se encuentran debidamente etiquetadas, con número de cama, servicio y nombre del paciente.	100%	0%
Se hierve un volumen suficiente de agua	100%	0%
Se utiliza cantidad exacta e indicada de producto para elaboración de la fórmula	100%	0%
Se verifica que el preparado en polvo se disuelva por completo y se observe homogéneo	100%	0%

Fuente: Datos obtenidos durante Ejercicio Profesional Supervisado, junio 2017

En la tabla 4 se observa que se cumple el 100% de los parámetros evaluados durante la elaboración de fórmulas.

Tabla 5
Supervisión de transporte de fórmulas

Transporte de fórmulas		
Parámetro a evaluar	Porcentaje de cumplimiento	
	Si	No
El carro para transporte de fórmulas se encuentra limpio	100%	0%
El encargado de distribución de fórmulas cuenta con uniforme limpio y redcilla	95%	5%
Se transporta las fórmulas listas para su consumo en frasco debidamente etiquetado	100%	0%
Las fórmulas preparadas se entregan durante las primeras dos horas posteriores a su preparación	100%	0%
El número de fórmulas elaboradas cumple con el número de fórmulas solicitadas	100%	0%
Se entrega la fórmula de forma amable y al paciente correcto	100%	0%

Fuente: Datos obtenidos durante Ejercicio Profesional Supervisado, junio 2017

En la tabla 5 se observa que el único parámetro con el cual no se cumplió al 100% fue el de reddecilla por parte de la persona encargada de distribuir las fórmulas.

Discusión

En las supervisiones realizadas en el lactario de adultos se realizó la evaluación de diversos criterios abordando la higiene personal, sanitización, esterilización, elaboración y transporte de fórmulas dietoterapéuticas (Anexo 1).

Las buenas prácticas de manufactura nos sirven para asegurar la inocuidad de las fórmulas que se elaboran diariamente.

Durante dichas supervisiones la mayoría de criterios se cumplen por parte del personal, en todas las supervisiones se tuvo un criterio en común en el cual no se cumple totalmente este es en higiene personal ver tabla 1.

El uso correcto de reddecilla y constante ya sea en la preparación de alimentos o elaboración de fórmulas dietoterapéuticas es importante para la prevención de la contaminación. Como se observa en la tabla 1 y 5 no siempre se encontró al personal con el uso adecuado de reddecilla, por lo cual se realizaron llamadas de atención y se explicó la importancia del uso de la misma.

La instalación del lugar de preparación de fórmulas debe tener un espacio apartado que sea adecuado para ingerir alimentos por parte del personal (Riveros, 2013). El personal en algunas ocasiones ingreso alimentos al lactario, el cual justificaba que debía comer adentro por falta de tiempo ver tabla 1, por lo cual se realizaron llamadas de atención con lo cual se vieron los debidos cambios.

Las bacterias que con mayor frecuencia contaminan las fórmulas pueden ser prevenidas mediante el uso adecuado de barreras de prevención como guantes y mascarilla (Garcia, 2011). Al principio se observó que no contaban con guantes para la preparación de fórmulas ver tabla 1, por lo cual se realizó la solicitud del mismo

pero el personal se negó a utilizarlo debido a que indicaron que era incómodo para ellos, por lo que se indicó los peligros de elaborar fórmulas sin protección.

Conclusiones

La evaluación de Buenas Prácticas de manufactura es de suma importancia para el aseguramiento de los estándares de inocuidad en las fórmulas elaboradas.

El educar constantemente al personal encargado de la elaboración de fórmulas permite el cambio de costumbres poco adecuadas para la inocuidad.

Brindar los recursos necesarios que permitan una elaboración adecuada de fórmulas permite que el personal trabaje de forma adecuada.

Referencias

Garcia, A. (2011). *Manipulación de fórmulas enterales* . Costa Rica.

Riveros, G. (2013). *Normas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)*. Medellín, Colombia: Ares.

Anexo 1
 Listado de Buenas Prácticas de Manufactura
 Lactario Adultos Turno de Mañana
 Hospital General San Juan de Dios

No.	PARÁMETROS A EVALUAR	FECHA							OBSERVACIONES
PERSONAL									
1	El personal se cubre la cabeza adecuadamente con redecilla durante la preparación y distribución de las fórmulas								
2	El personal utiliza vestuario limpio y apropiado								
3	Se utiliza guantes y mascarilla durante la preparación de las fórmulas								
4	El personal no utiliza joyas u objetos que pueden caer y contaminar durante la manipulación o preparación de las fórmulas								
5	El personal tiene uñas cortas y limpias								
6	El personal no ingiere alimentos dentro del área de preparación de fórmulas.								
SANITIZACIÓN									
7	Se desinfecta el piso y las superficies de contacto								
8	Se eliminan los desechos en la bolsa de basura								
9	Se evita la acumulación de basura								
10	Los frascos se lavan adecuadamente con agua y jabón								
11	Los utensilios de limpieza se encuentran adecuadamente almacenados								
ESTERILIZACIÓN									
12	Los utensilios a utilizar para la preparación de fórmulas se cubren completamente con agua								
13	Se tapa la olla de esterilización mientras hierve el agua								
14	Se limpia y desinfecta antes y después de la preparación de las fórmulas								
15	Se lavan y esterilizan adecuadamente los utensilios								
16	Se previene la contaminación durante el almacenamiento de utensilios								

ELABORACIÓN DE FÓRMULAS DIETOTERAPÉUTICAS										
17	Las fórmulas se encuentran debidamente etiquetadas, con número de cama, servicio y nombre del paciente.									
18	Se hierve un volumen suficiente de agua									
19	Se utiliza cantidad exacta e indicada de producto para elaboración de la fórmula									
20	Se verifica que el preparado en polvo se disuelva por completo y se observe homogéneo									
TRANSPORTE DE FÓRMULAS DIETOTERAPÉUTICAS										
21	El carro para transporte de fórmulas se encuentra limpio									
22	El encargado de distribución de fórmulas cuenta con uniforme limpio y reddecilla									
23	Se transporta las fórmulas listas para su consumo en frasco debidamente etiquetado									
24	Las fórmulas preparadas se entregan durante las primeras dos horas posteriores a su preparación									
25	El número de fórmulas elaboradas cumple con el número de fórmulas solicitadas									
26	Se entrega la fórmula de forma amable y al paciente correcto									
	PUNTAJE OBTENIDO									

Puntaje: 0=No se cumple 2=Se cumple NA=No aplica

Puntaje máximo aplicable al establecimiento (PM): _____ Porcentaje de Cumplimiento: _____

Nombre y firma del supervisor _____

Instrucciones:

Puntaje Máximo aplicable al establecimiento PM, se refiere al puntaje máximo de cumplimiento equivalente al número de ítems que se encuentran en el instrumento de evaluación

Porcentaje de Cumplimiento, se refiere al puntaje obtenido/Puntaje máximo*100, PO/PM*100

Apéndice 2 Informe de supervisión de cocinetas

Hospital General San Juan de Dios
Departamento de Nutrición y Dietética
Área de Producción

Informe
Supervisión de Cocinetas

Elaborado por:
Heidy Orozco
EPS-USAC
Guatemala, 2017

Introducción

Uno de los puntos más cruciales en cuanto a seguridad alimentaria se refiere son las buenas prácticas de manufactura (BPM), el conocimiento de la higiene de alimentos permite aplicar técnicas correctas en las operaciones de manipulación, preparación, cocción y servicio de alimentos.

El cuidar la higiene en todo el proceso de producción hasta la entrega del alimento al comensal permite evitar infecciones que puedan agravar la salud de los pacientes de un hospital, por lo tanto, es de suma importancia el cuidado de la higiene y manipulación de los alimentos en todo momento.

A continuación, se presentan los resultados obtenidos a partir de las supervisiones realizadas en las cocinetas del Hospital.

Objetivo

Informar situación actual del trabajo realizado en las cocinetas del Hospital General San Juan de Dios en área de pediatría y adultos.

Resultados

Con el fin de mejorar la atención y brindar alimentos inocuos por parte del servicio de alimentación se realizaron un total de 21 supervisiones en las diferentes cocinetas del área de adultos y pediatría del Hospital General San Juan de Dios.

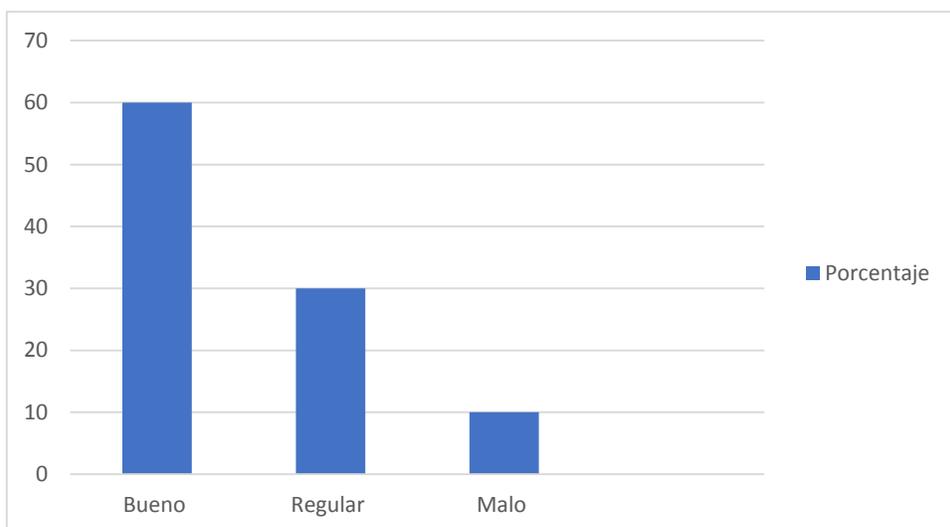
Tabla 1

Supervisión de cocinetas mensual

CARRO	Mes					Total
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	
1	1		1			2
2			1			1
3	1	1	1			3
4	1	1				2
5	1					1
6	1	1				2
7	1					1
8	1					1
9			1			1
11			1			1
12	1			1		2
13			1		1	2
14				1	1	2
Total	8	3	6	2	2	21

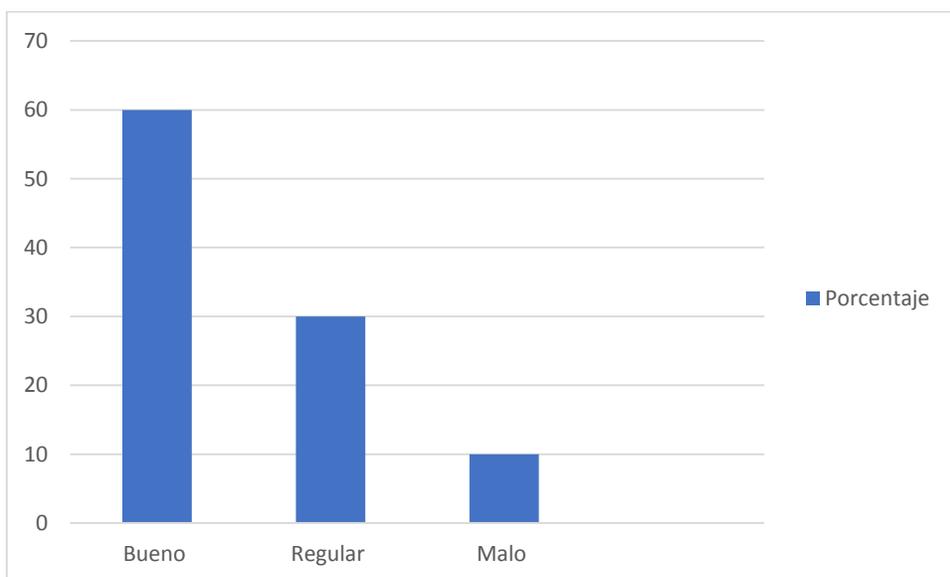
Fuente: Elaboración propia

En la tabla 1 se presenta la cantidad total de supervisiones realizadas por carro y mes.



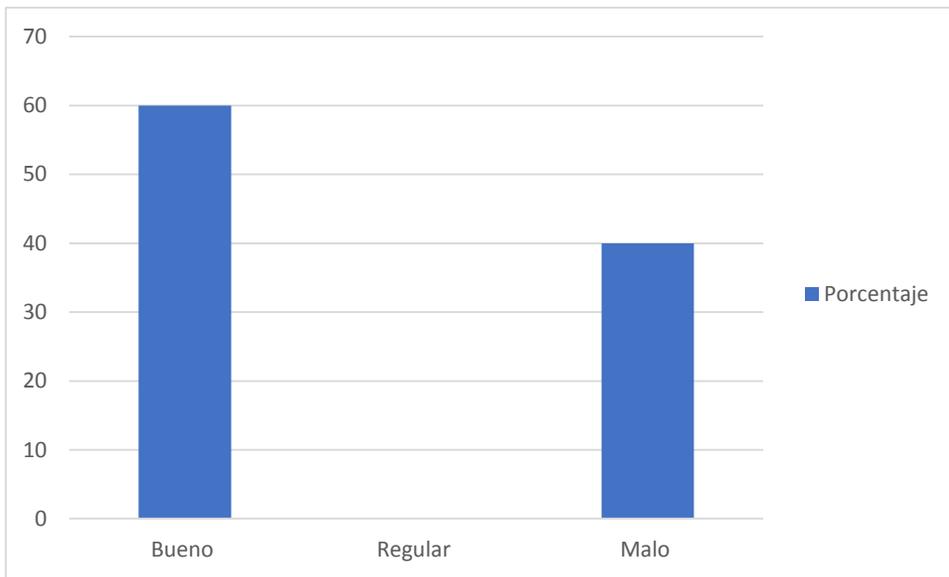
Gráfica 1. Porcentaje de evaluación según criterio de “cocineta”

En la gráfica 1 se observa que la mayoría de camareros obtuvo un criterio bueno con 60%, regular 30% y malo 10%, en relación con el aspecto de la cocineta que aborda aspectos acerca de limpieza, presencia de insumos entre otros.



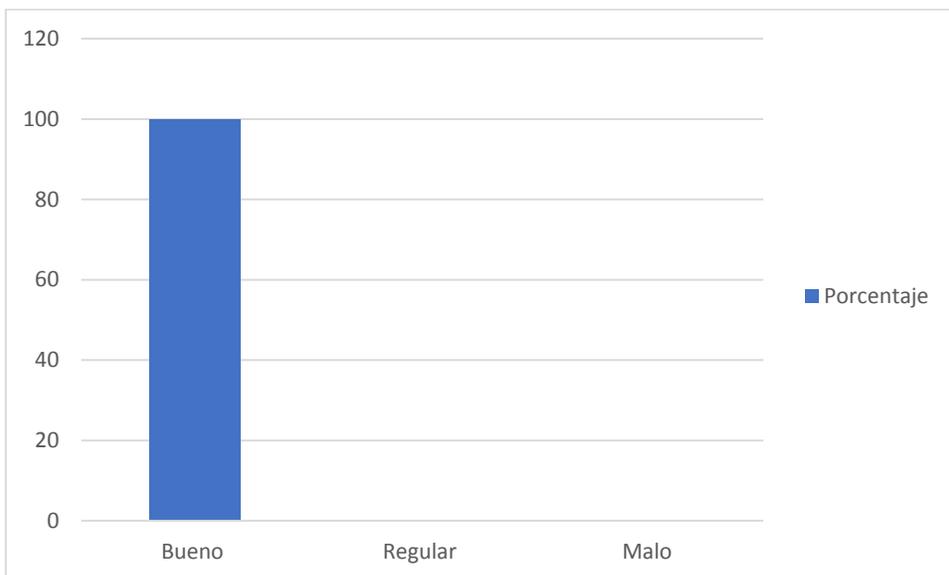
Gráfica 2. Porcentaje de evaluación según criterio de “dieta servida”

En la gráfica 2 se muestra que la mayoría de camareros fueron evaluados con un criterio bueno obteniendo un 60%, el 30% obtuvo un puntaje regular y el 10% un puntaje malo en las evaluaciones realizadas.



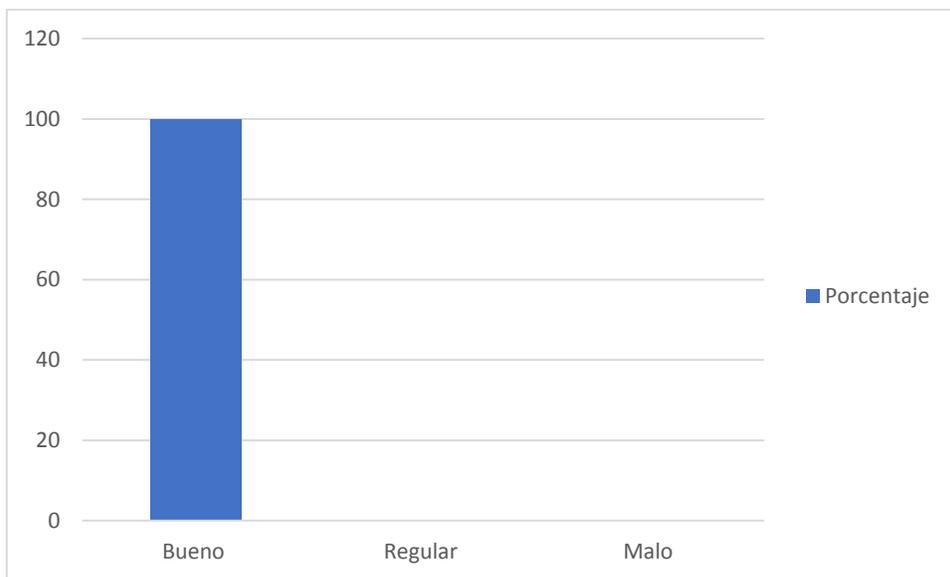
Gráfica 3. Porcentaje de evaluación según criterio de “Fungibles”

En la gráfica 3 se muestra que un 60% de los camareros obtuvo un puntaje bueno y un 40 % un puntaje malo en relación a fungibles presente en cada una de las cocinetas evaluadas.



Gráfica 4. Porcentaje de evaluación según criterio de “Manejo de desechos”

En la gráfica 4 se observa que el 100% de los camareros fueron evaluados con un criterio bueno en relación al manejo de desechos.



Grafica 5. Porcentaje de evaluación según criterio de “Trato al paciente”

En la gráfica 5 se observa que el 100% de camareros evaluados tuvo un puntaje bueno en relación al trato al paciente.

Discusión de Resultados

En base a resultados se puede observar que todas las cocinetas del Hospital fueron supervisadas, en base a criterios de cocineta la evaluación de bueno y malo se debe a que con el fin de informar la situación actual. Las consecuencias de una plaga pueden ser de extrema gravedad para los pacientes que ya se encuentran en una situación vulnerable (García, 2014). Estas consecuencias suelen incluir la transferencia de patógenos peligrosos. En todas las cocinetas se calificó con un criterio bajo en relación con presencia de insectos y roedores, las fumigaciones únicamente se dan 1 vez cada 3 meses lo cual provoca que la mayoría de cocinetas tengan cucarachas e inclusive hormigas.

Un programa de menús no puede quedar completo si los operarios encargados de su preparación y distribución no saben exactamente cuánto y cómo preparar y servir cada una de las recetas que lo integran (Area, 2013). En cuanto a dieta servida también se calificó como malo los utensilios adecuados para servir los alimentos, en el servicio no existen suficientes recursos para abastecer a cada uno de los camareros con utensilios en los cuales este estandarizada la porción de alimentos esto afecta sumamente porque la cantidad de nutrientes que aporta la dieta no está siendo la correcta.

El criterio de fungibles obtuvo un elevado puntaje en malo debido a que en la mayoría de cocinetas no se anota el número total de vasos, platos, cucharas y sopas por lo cual se ha hecho lo posible de evaluar con el fin de educar al personal haciéndole saber que se deben cuidar los recursos de cada cocineta y que deben entregarlos en la cantidad que ellos lo reciben.

En cuanto a manejo de desechos y fungibles el 100% de las cocinetas obtuvo un puntaje bueno, lo cual refleja que estos aspectos deben mantenerse para seguir dando una atención de calidad a los pacientes internos en el Hospital.

Conclusiones

La supervisión constante de cocinetas permite establecer si el trabajo realizado se realiza de forma correcta en los aspectos más importantes para el servicio de alimentación.

La evaluación de cocinetas permite realizar retroalimentación y fortalecer aspectos que sirvan para mejoras constantes del trabajo del personal.

Es de suma importancia realizar evaluación constante de cocinetas debido a que en ellas se realiza la manipulación y distribución de alimentos por lo cual se ve comprometida la inocuidad de los mismos.

Referencias

- Area, B. (2013). *Estandarización de recetas y porciones*. España: Castellana.
- García, M. (2014). *Higiene y manipulación de alimentos*. Costa Rica: Vegas.

Apéndice 3 Informe de supervisión de limpieza de carros

Hospital General San Juan de Dios
Departamento de Nutrición y Dietética
Área de Producción

Informe
Supervisión de buenas prácticas de manufactura en carros de distribución de
alimentos

Elaborado por:
Heidy Orozco
EPS-USAC

Guatemala, 2017

Introducción

La limpieza, higiene y desinfección del equipo que se utiliza en los Servicios de Alimentación son de suma importancia para brindar alimentos inocuos, los cuales evitan enfermedades y posibles brotes que puedan darse principalmente en los hospitales públicos.

La limpieza en los carros de distribución de alimentos juega un papel muy importante porque en estos los alimentos pueden sufrir contaminación constante, una forma de evitar las plagas que puedan surgir es mediante la limpieza y desinfección constante.

Con la finalidad de mejorar aspectos en cuanto a limpieza se realizó supervisiones en las cuales se evaluaron a los 13 carros con los que cuenta el servicio de alimentación.

A continuación, se detalla los resultados obtenidos en cada una de las supervisiones realizadas.

Objetivo

Detallar sobre aplicación de limpieza en carros de distribución de alimentos y cantidad de utensilios.

Resultados

Tabla 1

Porcentaje de carros con cumplimiento en limpieza de carros

Criterio de evaluación	Porcentaje	
	Sí	No
El carro se encuentra limpio y desinfectado	80	20
El carro no tiene restos de comida o bebida	70	30
El carro se encuentra en buen estado	0	100
El carro no tiene contenedores con comida	70	30
El carro se encuentra libre de plagas	100	0
Los contenedores donde se transportan los alimentos se encuentran libres de residuos de alimentos y limpios	60	40
Número de contenedores de plástico para alimentos	100	0
Número de contenedores de plástico para bebidas	100	0
Número de contenedores de metal para comida	100	0

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 1 se presenta el porcentaje de cumplimiento de criterios acerca de limpieza en los 13 carros que se utilizan para distribución de alimentos en cada una de las cocinetas del hospital.

Discusión de resultados

Limpiar es un proceso en el que la suciedad se disuelve o suspende, generalmente en agua ayudada de detergentes (Herrera, 2011). Asegurar la calidad de los alimentos implica tener implementado un plan de limpieza y desinfección que coadyuve, conjuntamente con las buenas prácticas de la persona manipuladora, a reducir al mínimo el peligro de contaminación y por lo tanto permita garantizar la inocuidad de los productos (R, 2006).

Por ello es importante recordar que es diferente limpiar que desinfectar con lo cual en el servicio de alimentación se evaluó la limpieza individual de cada uno de los carros como se observa en la tabla 1 la mayoría de carros se limpian adecuadamente aunque algunos otros no realizaban adecuadamente la limpieza por lo cual se encontraban restos de comida al realizar las supervisiones.

El que se tengan contenedores con restos de comida provoca que la inocuidad no se cuide adecuadamente por lo cual se evaluó y se indicó a los camareros cuando debían limpiar y retirar los alimentos que se encontraban aun en los carros de distribución de alimentos.

Los contenedores de material plástico son difíciles de limpiar principalmente eliminar residuos de grasa (Cardenas, 2015). La mayoría de los contenedores de plástico que tiene cada uno de los carros regularmente no se encontraban totalmente limpios y algunos incluso aun tenían residuos de alimentos, los cuales pueden llegar a contaminar los alimentos que son servidos en el siguiente tiempo de comida.

Se evaluó la cantidad de contenedores con los que contaba cada carro debido a que previo a las evaluaciones se perdían los contenedores principalmente los de plástico, con dichas supervisiones se logró un mejor control de los mismos.

Conclusiones

Es importante crear el hábito de limpieza en el personal operativo, para que al realizar supervisiones se obtengan resultados positivos.

La limpieza de los carros y desinfección deben ser diarios para evitar que los alimentos que se transportan sufran contaminación.

Es importante recalcar el lavado adecuado de utensilios y proveer de insumos que permitan que esto se lleve a cabo.

Bibliografía

Cardenas, E. (2015). *Higiene y limpieza* . España: Valverde.

Herrera, L. (2011). *Manipulación de alimentos* . Costa Rica.

R, R. (2006). *Limpieza y desinfección* . Costa Rica: INAE.

Apéndice 5 Agenda didáctica tipos de dietas

Agenda Didáctica

Tema a brindar: Tipos de dietas			
Nombre de la facilitadora: Heidy Orozco		Beneficiarios: Personal del Servicio de alimentación Hospital General San Juan de Dios	
Fecha de la sesión: 9/05/17		Tiempo aproximado: 15-20 minutos	
Objetivos del aprendizaje	Contenido	Actividades de aprendizaje	Evaluación de la sesión
<ul style="list-style-type: none"> • Describir los diferentes tipos de dietas hospitalarias • Identificar errores que no se deben cometer al servir una dieta. • Describir la finalidad e importancia de servir adecuadamente las dietas. 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es dieta? • ¿Cuáles son los diferentes tipos de dietas? • ¿Qué es una dieta libre? • ¿Qué es una dieta especial? • ¿Cuáles son los tipos de dietas especiales? • ¿A quienes se les brinda los diferentes tipos de dietas 	<ul style="list-style-type: none"> • Bienvenida • Lluvia de ideas acerca de los tipos de dietas. • Demostración de los diferentes tipos de dietas que se sirven en el hospital. • Desarrollo explicativo del tema acerca de <ul style="list-style-type: none"> ○ ¿Qué es dieta? ○ Tipos y características de las dietas que se sirven en el hospital. ○ Importancia de servir adecuadamente una dieta. • Resolución de dudas o preguntas acerca del tema. • Evaluación mediante comparación de 	<p>Preguntas directas acerca del tema:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué dietas están correctamente y que dietas están mal servidas? • ¿Cuáles son las acciones correctivas en una dieta mal servida? • ¿Qué pasa si sirvo mal una dieta? • Ejemplo hipotético: El menú del día en dieta libre incluye puré de papa y en dieta especial también incluye puré de

	especiales y porqué?	dietas e identificación de errores.	<p>papa si en la unidad de nefrología por equivocación no equipe mi carro con puré de papa sin sal, puedo servir puré de papa de la dieta libre porque tiene sal pero solo un poquito. ¿Es correcto?, ¿Cómo actuaría en este caso?.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Por qué es importante servir adecuadamente las dietas?
--	----------------------	-------------------------------------	---

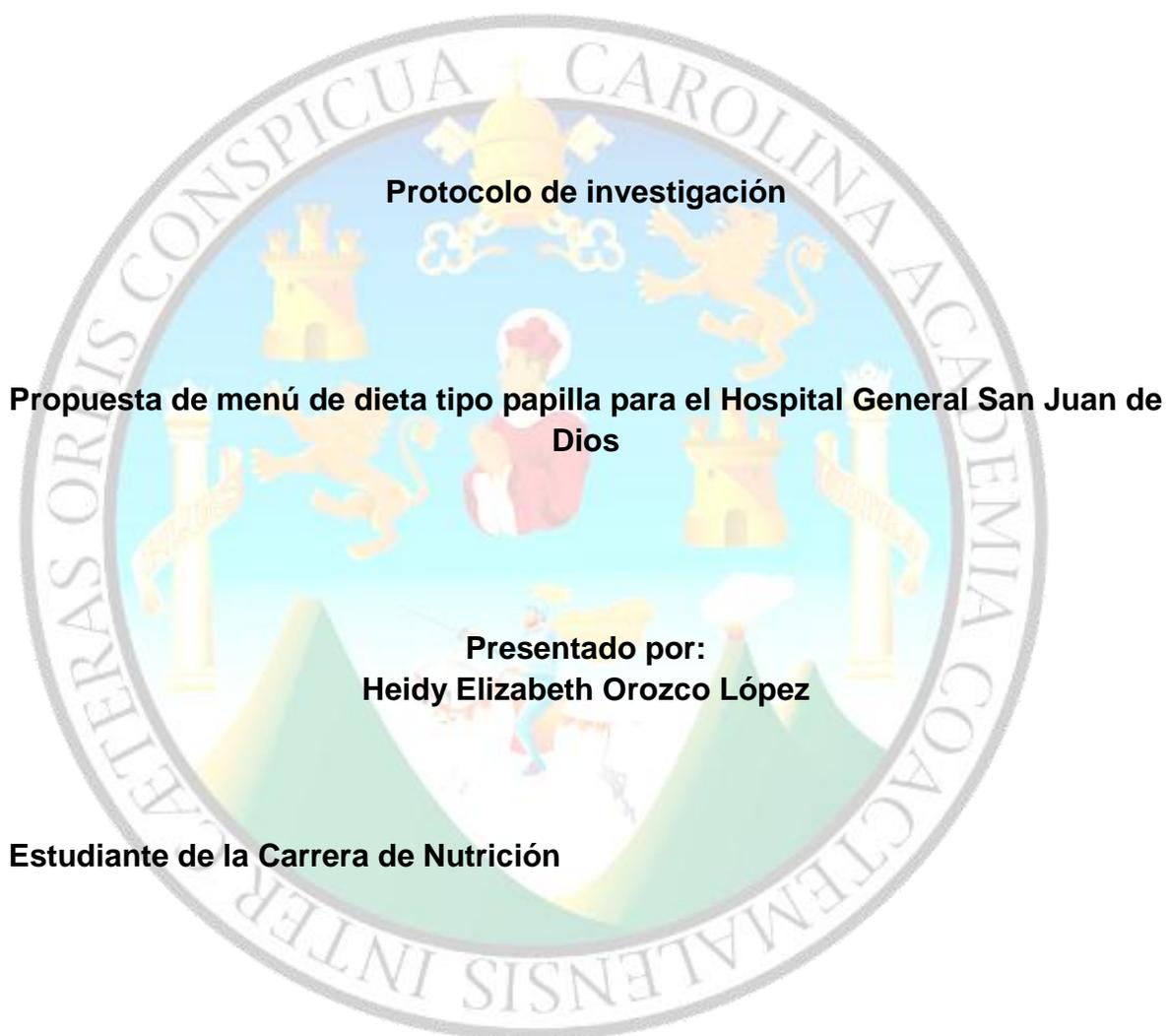
Apéndice 6 Agenda didáctica alimentos en el asma

Agenda Didáctica

Tema a brindar: Alimentos en el asma			
Nombre de la facilitadora: Heidy Orozco		Beneficiarios: Pacientes de la liga del pulmón	
Fecha de la sesión: 24/03/17		Tiempo aproximado: 15-20 minutos	
Objetivos del aprendizaje	Contenido	Actividades de aprendizaje	Evaluación de la sesión
<ul style="list-style-type: none"> • Describir los riesgos de la mala alimentación en el asma. • Identificar alimentos de riesgo en pacientes con asma. • Identificar alimentos que ayudan al tratamiento contra el asma. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asma y obesidad • Factores de riesgo entre el asma y la alimentación • Estilos de vida saludables. • Alimentos permitidos. • Alimentos no permitidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bienvenida • Lluvia de ideas sobre alimentos que hacen daño en el asma. • Desarrollo mediante presentación del tema <ul style="list-style-type: none"> ○ Asma y alimentación. ○ Estilo de vida ○ Alimentos permitidos en el asma ○ Alimentos no permitidos en el asma • Resolución de dudas o preguntas acerca del tema. • Evaluación mediante preguntas directas. 	Preguntas directas acerca del tema: <ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué relación tiene el asma y la alimentación? • ¿Qué acciones debemos tomar para mejorar nuestra salud? • ¿Qué riesgo tengo si consumo alimentos prohibidos?

Apéndice 7 Informe de investigación

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA**



Protocolo de investigación

Propuesta de menú de dieta tipo papilla para el Hospital General San Juan de Dios

**Presentado por:
Heidy Elizabeth Orozco López**

Estudiante de la Carrera de Nutrición

Guatemala, 30 de junio de 2017

Introducción

Las dietas hospitalarias proporcionan alimentos con nutrientes adecuados a las necesidades de los pacientes en cada momento y según la patología que presentan los pacientes. Las dietas hospitalarias son modificadas para el tratamiento de las enfermedades, así como el ser un menú lo más cercano posible a una alimentación sana y equilibrada.

Las dietas especiales o terapéuticas son dietas modificadas en composición de nutrientes, energía, consistencia/textura, se prescribe cuando el paciente presenta algún tipo de patología que requiere de la ingesta de una mayor cantidad de calorías o nutrientes, la no ingesta de determinados tipos de alimentos o incluso la ingesta de alimentos de determinada consistencia. Las dietas tipo papilla tiene la característica de ser de consistencia suave y uniforme, este tipo de dietas no requiere masticación, la consistencia de este tipo de dietas puede llegar a ser más pastosas si se le agrega espesantes esto depende de la enfermedad que padece el paciente o el grado de disfagia que padece o el grado de complicación del mismo.

La deglución es el proceso de transporte por el que los alimentos y los líquidos pasan desde la boca hasta el estómago. Es un proceso que requiere la integridad física y funcional de las estructuras anatómicas implicadas. A la vez es un acto complejo, porque supone la realización de una serie de secuencias motoras tanto voluntarias como involuntarias, que en última instancia están bajo el control del sistema nervioso central. El abordaje nutricional en la recuperación de los pacientes juega un papel muy importante por lo cual se debe elaborar un menú que cubra con las necesidades nutricionales en base a características del grupo.

Por lo tanto, el propósito de la siguiente investigación fue elaborar un menú con características organolépticas adecuadas y nutricionalmente completas que cumpla con las necesidades y ayude a la recuperación de los mismos.

Marco Teórico

Servicio de alimentación

Es una entidad que cumple la función de transformar materias primas como alimentos, por medio de procesos de preparación y conservación, en comidas o preparaciones servidas que complazcan a las personas objetivo cumpliendo con sus necesidades nutricionales y fisiopatológicas.

Los servicios de alimentación manejan materias primas perecibles que requieren cuidados infinitos para que su calidad no se deteriore y afecte la salud de quienes lo consumen, por lo cual requiere de procesos específicos, tiempos y temperaturas para su almacenamiento, procesamiento, distribución y entrega de dicha materia prima. La responsabilidad y el trabajo de calidad corresponden al personal encargado de la preparación desde la elaboración del menú hasta la entrega del mismo (Tejada de Lopez & Escobar de Torres, 1977).

Alimentación Hospitalaria

La alimentación forma parte de las atenciones que el enfermo recibe durante la estancia en el hospital, no solo desde el punto de vista humanitario sino también médico en muchas ocasiones la dieta constituye parte del tratamiento de la patología que motiva el ingreso de pacientes al hospital o puede deberse a patologías previas, complicaciones acontecidas durante el tratamiento de las anteriores. Para llevar a cabo la atención nutricional dentro del tratamiento médico es importante contar con un punto de partida y llegada, el cual es el menú; por lo tanto, es indispensable contar con un ciclo de menú el cual debe estar fundamentado en: conocimientos en nutrición, preferencias alimentarias, disponibilidad de alimentos y complacencia a los gustos organolépticos para favorecer la aceptación de las dietas. La planeación de menú debe basarse en: balance nutricional, variedad, cualidades como textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.

Planificación del menú

Consiste en determinar las preparaciones que se servirán en un tiempo de comida, describiendo cómo se prepararán, en que tiempo de comida se servirán y en qué cantidad. La planificación de menú involucra distintos factores que intervienen en las operaciones de un servicio de alimentación tales como; recursos humanos, financieros, materiales y físicos. Se debe tomar en cuenta el logro de varios objetivos que son:

Satisfacer las necesidades nutricionales de los comensales.

Cumplir con los requerimientos de las prescripciones terapéuticas de alimentación (modificación en consistencia o aporte nutricional) si las hay.

Cumplir con los requerimientos nutricionales de la población

Complacer y agradar a los comensales

Seguir los lineamientos administrativos del servicio de alimentación

Utilizar eficientemente los recursos materiales y humanos considerando los horarios de trabajo, la carga de trabajo y la moral de los empleados.

Mantener el gasto de alimentos dentro del presupuesto establecido para el funcionamiento del servicio (Gutierrez, 2015).

Elaboración de menús

Para la elaboración de un menú es necesario partir del cálculo de las necesidades nutricionales que se utilizarán posteriormente para organizar y producir un patrón adecuado a las necesidades y en base a las características principales de la población. El objetivo principal es el de elaborar un menú que cubra requerimientos nutricionales que el paciente necesite.

Menú. Conjunto de preparaciones que constituyen una comida, es el documento más valioso e indispensable para administrar un servicio de alimentación, ya que éste es el centro alrededor del cual giran las operaciones del servicio, se considera el plan más importante y debe tener la máxima prioridad. Influye directamente en la satisfacción de los comensales, así como en todos los

sistemas administrativos, el menú debe ser diseñado y redactado claramente para que los términos usados signifiquen lo mismo para todo aquel que lo lea.

Planificación de menú. Consiste en determinar las preparaciones que se servirán en un tiempo de comida, describiendo cómo se prepararán en que tiempo de comida se servirán y en qué cantidad, debe ser planificado por una persona con conocimiento y experiencia sobre el proceso, involucra distintos factores que intervienen en las operaciones de un servicio de alimentación tales como; recursos humanos, físicos, materiales y financieros.

El menú debe tener el logro de varios objetivos: Satisfacer las necesidades nutricionales de los comensales, cumplir con los requerimientos de las prescripciones terapéuticas de alimentación (modificaciones en consistencia o contenido de nutrientes), si las hay, cumplir con los requerimientos nutricionales de la población objetivo, complacer y agradar a los comensales, seguir los lineamientos administrativos del servicio de alimentación, utilizar eficientemente los recursos materiales y humanos considerando los horarios de trabajo, la carga de trabajo y la moral de los empleados, mantener el gasto de los alimentos dentro del presupuesto establecido para el funcionamiento del servicio, desarrollar controles para evaluar el menú en forma cuantitativa y cualitativa, mantener y promover la reputación del servicio de alimentación a través del uso de alimentos de alta calidad, inocuos variados y populares.

Factores que influye en la planificación del menú. El tipo de menú varia, pero existe una serie de factores que lo determinan y que son universales para todos los servicios.

Las características de la población que se va a atender; necesidades nutricionales, necesidades psicológicas y sociales, expectativas, hábitos alimentarios y preferencias alimentarias.

Estructura de la organización del servicio de alimentación, tipo y capacidad del equipo, así como tamaño del almacenamiento.

Cantidad, capacidad y tipo de personal.

Presupuesto disponible para el servicio de alimentación y distribución del mismo.

Influencias externas como; Disponibilidad estacional de alimentos.

Características de los alimentos y métodos de preparación, clima, combinaciones de preparaciones según sus características sensoriales (textura, olor, sabor, color, forma y consistencia), valor de saciedad y métodos de preparación.

Villamil, 2010 menciona que dentro del programa de menús es importante destacar como objetivo primordial agradar a los usuarios, que son quienes se verán beneficiados por el servicio, por ende, es clave en el éxito del tratamiento médico integral.

Características de la población

Necesidades nutricionales. La satisfacción de las necesidades nutricionales permitirá al individuo alcanzar y mantener una nutrición óptima de salud, funcionamientos y bienestar. El bienestar no consiste únicamente en mantener una buena salud, sino también poder satisfacer las demandas impuestas por la sociedad y el ambiente, así como poder participar para cumplir con las necesidades de la población.

Cada población incluye individuos que tienen diferentes necesidades según la edad, sexo, estado fisiológico y actividad física estas características son muy difíciles de considerarse en forma individual, sin embargo, es posible utilizar los promedios como un buen parámetro para el cálculo nutricional.

Edad. Las necesidades nutricionales varían de acuerdo a los grupos de edad y requerimientos, adicionalmente intervienen factores como: preferencias alimentarias, preferencias sobre tamaños de porción, otro factor principalmente influyente es el estado de salud actual.

Sexo. Las diferencias en cuanto a las necesidades nutricionales según el sexo son menos significativas que las que suceden por la edad. En general, podemos decir que los requerimientos de energía en el hombre son mayores que

en la mujer por la diferencia en composición corporal y en algunos casos debido al tipo de trabajo que realiza. Tanto las mujeres como a los hombres se les puede servir los mismos alimentos, aunque su aceptabilidad es diferente. Las mujeres usualmente prefieren alimentos más livianos, de baja densidad energética y poco condimentados. Además, están interesadas en las combinaciones de alimentos, en el esmero y exactitud del servicio. Mientras que a los hombres les gustan las porciones grandes y los alimentos servidos en forma natural y sencilla.

En la planificación del menú es importante tomar en cuenta la actividad y ocupación del grupo objetivo. La actividad física de niños y adultos de diferentes entornos culturales y sociales puede variar considerablemente. La OMS clasificó la actividad física, en liviana, moderada o fuerte. A esa necesidad diaria de energía expresada como múltiplo de la Tasa de Metabolismo Basal (TMB) le llama Nivel de Actividad Física (NAF). La expresión del gasto y necesidad de energía como múltiplo de la TMB incluye la variabilidad asociada con el tamaño y composición corporal, se estima la TMB a partir de la edad y peso promedio del grupo de población (Dárdano, 2012).

Condición fisiológica. Se debe determinar el estado de salud actual del paciente, determinando el tipo de alimento que debe brindarse para cubrir las necesidades nutricionales y ofrecer alimentos de acuerdo a su capacidad para masticar, deglutir y digerir los alimentos (Dárdano, 2012).

Presupuesto

Este es el factor más importante, debe mantenerse un costo estipulado combinando destrezas para la elaboración de un menú variado, apetitoso y con buena apariencia, manteniéndolo dentro del presupuesto. Si el costo total del menú es mayor de lo establecido puede balancearse con preparaciones de bajo costo, de esta manera, el costo total del menú por día se mantiene dentro del presupuesto. El costo del menú debe mantenerse debe ser compensatorio día a día, para facilitar el control de costos, al igual deben considerarse las proyecciones de las fluctuaciones en el mercado durante la planificación del mismo.

Cuando existe la capacidad de pronosticar el número de porciones demandadas antes del cálculo de costo.

Influencias externas

Como estación y clima, las disponibilidades de alimentos en las diferentes estaciones cambian, no deben incluirse alimentos de estación, otro aspecto a considerar es el precio, generalmente un alimento es de menor calidad y de más bajo costo cuando su producción está al punto máximo.

Características de los alimentos

Una combinación adecuada de colores da buena apariencia, la mayoría de los alimentos se combina bien, a excepción de los rojos. Los colores verdes, rojos o amarillos, producen agradables contrastes al servirlos con blancos y neutros.

La textura que por definición es la estructura del alimento que puede ser detectada por la lengua, la consistencia en cambio es el grado de firmeza, densidad y viscosidad. Las palabras blando, firme, gelatinosa, delgada o gruesa describen la consistencia, la persona que planifica el menú debe visualizar como se ve el plato para poder ajustar las formas, la combinación de sabores y olores también deben ajustarse, teniendo cuidado de no repetirlos en todas las preparaciones (Dárdano, 2012).

Hábitos alimentarios

Pueden definirse como las respuestas del individuo o de un grupo de personas, a la preparación y al consumo de alimentos, son todos los comportamientos humanos relacionados con los alimentos, que se repiten a lo largo de la vida y que muchas veces se comparten en el entorno social. La formación de los hábitos alimentarios comienza en la infancia y son afectados por la región geográfica, producción, grupo étnico, religión, nivel económica y especialmente importante el estado de salud actual (Gutiérrez, 2015).

Dietas hospitalarias

Son planes de alimentación mediante los cuales se seleccionan los alimentos más adecuados, para garantizar que un enfermo hospitalizado mantenga o alcance un estado de nutrición óptimo, el cuál puede perseguir un efecto terapéutico, de mantenimiento o preventivo, son parte fundamental en la recuperación del enfermo, cubriendo sus necesidades y al mismo tiempo considerando sus restricciones. En los servicios de alimentación se parte a través de la planeación o diseño de un menú o patrón de menú, el cuál sirve como base para un menú de dieta normal y dieta especial, a partir de este se realizan las modificaciones de acuerdo a consistencia, aporte de energía y nutrientes de acuerdo a la situación de salud de los pacientes y las características principales que requiera su alimentación (Dárdano, 2012).

Tipos de dietas

Existen diversos tipos de dietas los cuales son específicos para condiciones fisiológicas logrando cumplir con las necesidades del paciente.

Dieta Libre. Aporta suficiente cantidad de nutrientes esenciales tales como, proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales indispensables para mantener un eficiente estado nutritivo y favorecer la recuperación óptima de los pacientes, es una de las más utilizadas es prescrita para pacientes internos o ambulatorios cuyas condiciones exigen la misma.

Dieta Terapéutica. Son modificadas en composición de nutrientes, energías o textura/consistencia, se define como la modificación del tipo de alimentación habitual del individuo debido a procesos patológicos, son aquellas que se prescriben cuando el individuo presenta algún tipo de patología que requiere de la ingesta de una mayor cantidad de calorías o nutrientes, la no ingesta de determinados tipos de alimentos o incluso la ingesta de alimentos de determinada consistencia, toda la dieta es una dieta equilibrada en la que han debido modificar uno o más aspectos.

Dieta de Diabético. Este tipo de dietas constituyen el pilar fundamental del tratamiento convencional de la diabetes mellitus, promueve el consumo de alimentos sanos y seguros, equilibrados, sin excesos, ricos en antioxidantes naturales y con alto poder de alcalinización, estas dietas se adecuan a la constitución y la condición de la persona, de esta forma se puede usar para promover la salud ampliando la gama de alimentos o reduciéndola.

Dieta Hiposódica. Es una dieta considerada con un aporte normal en nutrientes básicos como proteínas, grasas, carbohidratos y micronutrientes, modificando el aporte de sodio.

Dieta Blanda. En este tipo de dieta la textura se expresa en forma sólida, los alimentos se presentan enteros, pero sometidos a cocciones suaves, con poco aceite, sin condimenta, de manera que su digestión está facilitada. Esta debe ser completa, equilibrada y variada. Su objetivo principal es el facilitar la digestión de los pacientes.

Dieta tipo papilla. En este tipo de dieta la textura es de consistencia espesa tipo puré, se caracteriza por ser muy digestiva, baja en lípidos y fibra.

Este tipo de dietas están indicadas para pacientes con problemas de disfagia, problemas neuronales, de dentadura y raramente por heridas en la garganta (Cano-Rodríguez, Ballesteros-Pomar, Pérez-Corral, & Aguado, 2006).

Antecedentes

Irles & García, 2014 mencionan que la dieta de textura modificada o bien tipo papilla se emplea como tratamiento en pacientes que tienen dificultades de masticación o deglución, tanto a alimentos sólidos como líquidos, por motivos de eficiencia para facilitar la deglución y, principalmente, por motivos de seguridad para reducir el riesgo de broncoaspiración o atragantamiento.

De igual forma hacen referencia a los cambios organolépticos que puede sufrir este tipo de dieta al sufrir un cambio en la modificación de textura por lo cual refieren que debe usarse alimentos con propiedades espesantes o gelatinosos para

conseguir texturas adaptadas a las necesidades individuales y evitar un posible riesgo de desnutrición del paciente durante su estancia hospitalaria.

Es necesario tomar en cuenta el estado de salud actual de la población objetivo, Hirsch & Bunout (2015), mencionan que la malnutrición es un problema frecuente al cual se ve enfrentado el paciente hospitalizado con lo cual el resultado final es un deterioro del estado nutritivo y su morbilidad asociada, por lo cual es responsabilidad del personal de Hospital el prevenir y tratar una desnutrición hospitalaria al mismo tiempo se hace énfasis acerca de que el apoyo nutricional de un enfermo debe ser llevado a cabo de la manera más sencilla y fisiológica posible considerando si existe problemas de deglución o atrofia de órganos vitales para una alimentación oral considerando estos factores se debe determinar si es posible aportar todos los nutrientes que un enfermo requiera por boca efectuando únicamente pequeñas modificaciones en la dieta. Las papillas son alimentos que por su característica de consistencia suave la mayoría de pacientes con problemas de masticación suelen tolerar cuidando la mayor parte del tiempo porque estas puedan suplir las necesidades nutricionales para evitar un desgaste y pérdida de peso, la mayoría de pacientes que son referidos con este tipo de dietas suelen presentar problemas para comer alimentos enteros o de consistencia muy dura (Gutiérrez, 2015).

Es importante determinar adecuadamente el tipo de dieta en base a las condiciones actuales del paciente, diversos estudios mencionan las principales enfermedades por las cuales los pacientes requieren tipo papilla.

Botella & Ferrero, 2014 mencionan que la disfagia es un problema importante que afecta a población principalmente mayor por lo cual a nivel hospitalario juega un papel muy importante la modificación de la dieta debido a las complicaciones que presentan este tipo de pacientes interviniendo principalmente con dietas de textura tipo puré que permiten la alimentación adecuada de los pacientes tratando de evitar la desnutrición hospitalaria.

Moënné, 2011, menciona que las poblaciones infantiles con severos déficits neurológicos de origen multifactorial poseen pérdida de coordinación de los músculos faciales, orales y cervicales, provocando dificultad para masticar alimentos y poder deglutirlos, por lo cual se evalúan las vías de alimentación, siempre y cuando se logre un aporte de nutrientes óptimo que evite el desgaste nutricional de los pacientes.

Gutierrez, 2015, hace referencia a darle especial énfasis a una alimentación adecuada a pacientes de la tercera edad debido a que el proceso de digestión empieza con la masticación salivación y deglución debido a que el 50% de personas de la tercera edad presentan problemas de masticación ocasionados por diversas circunstancias como las dentaduras defectuosas, prótesis inadaptadas, y en un menor porcentaje ancianos desdentados dificultan la ingesta alimentaria.

Justificación

El Hospital General San Juan de Dios es uno de los hospitales más grandes e importantes del país con lo cual maneja una población de aproximadamente 700 pacientes, la responsabilidad de brindar alimentos de calidad recae sobre el Servicio de alimentación de dicho centro. El objetivo del profesional en nutrición encargado del servicio de alimentación es velar por la correcta y optima alimentación de los pacientes. El servicio de alimentación elabora dietas tomando en cuenta aspectos importantes: sociológicos, económicos, gastronómicos y condición fisiológica o patología, logrando conseguir una alimentación adecuada.

En la elaboración de dietas especiales las cuales se solicitan principalmente para pacientes con dietas modificadas ya sea por problemas de deglución por una patología específica o por una introducción de alimentos, se ha logrado constatar que las dietas tipo papilla o tipo puré suelen tener poca variedad, considerando que los pacientes internos dentro del hospital que requieren este tipo de dietas tienen una estancia hospitalaria de dos semanas como mínimo. Se buscó implementar un menú que proporcione alimentos variados, evitando un rechazo a las dietas y una posible desnutrición hospitalaria, así como mejorar la calidad considerando aspectos como sabor, color y olor que permita ofrecer un menú apetecible y aceptado por los pacientes hospitalizados.

La investigación y propuesta de menú se elaboró con la finalidad de mejorar la calidad del menú tipo papilla y ofrecer opciones diferentes de preparación de comidas cumpliendo con los elementos necesarios mínimos que permitan la implementación del mismo en el servicio de alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Objetivos

Objetivo General

Elaboración de propuesta de menú de dietas especiales tipo papilla para pacientes internos en el área de pediatría del Hospital General San Juan de Dios.

Objetivo Especifico

Establecer el valor energético, de macronutrientes y distribución de porciones de un menú tipo papilla para dos semanas en base a recomendaciones para pacientes internos en pediatría.

Elaborar patrón y propuesta de ciclo de menú tipo papilla

Estandarizar preparación de recetas a incluir en propuesta de menú tipo papilla para el Servicio de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Evaluar la aceptabilidad sensorial de las preparaciones de alimentos propuestos en el menú.

Materiales y Métodos

Población

Pacientes internos en el área de pediatría del Hospital General San Juan de Dios.

Muestra

Pacientes con requerimiento de dieta tipo papilla servida en el área de pediatría del Hospital General San Juan de Dios.

Tipo de estudio

Descriptivo, prospectivo.

Área de estudio

Hospital General San Juan de Dios.

Recursos

Humanos. -EPS- Heidy Orozco, -Jefe inmediato- Lda. Libertad Abrego Lda. Cecilia Gutiérrez, -Supervisora de EPS- Lda. Claudia Porres.

Materiales

Hace referencia a los recursos que serán utilizados durante el desarrollo de la investigación.

Instrumento. Se hizo uso de una hoja de registro para estandarización de recetas que ya ha sido previamente validada, se elaboró instrumento de recolección para evolución de aceptabilidad de papillas.

Equipo. Hojas, impresora, lapiceros, computadora, equipo de cocina, balanza.

Metodología

El presente estudio es de tipo descriptivo propositivo.

Determinación de la muestra. Para la muestra se estableció la edad promedio de los pacientes que requieren dieta tipo papilla para establecer los requerimientos nutricionales.

Para la determinación de los requerimientos nutricionales. Se determinó los requerimientos haciendo uso del método de promedio simple, en base a grupo de población por edad y sexo de las recomendaciones dietéticas diarias del INCAP para la población guatemalteca.

Para la elaboración de patrón y propuesta de ciclo de menú: Se respetó los porcentajes de adecuación de 95% a 110% para cada macronutriente y +/- 50 kcal en energía total.

Para la distribución de porciones. Se determinó en base a los tiempos de comida que se elaboran en el Servicio de Alimentación.

Estandarización de recetas y determinación del valor nutritivo. Para la estandarización de recetas se realizó una recopilación de recetas tipo papilla, revisando que tuviera la información necesaria, se realizó la preparación de la receta y se anotó cambios para mejorar la misma. Posteriormente se preparó nuevamente la receta para asegurar que la preparación fuera la adecuada. En base a la receta estandarizada se realizó la determinación del valor nutritivo mediante el uso de la tabla de composición de alimentos.

Para la estandarización de recetas se utilizó un formato de recolección de información incluyendo valor nutricional de cada receta, este formato se ha utilizado previamente en el servicio de alimentación para realizar estandarización de recetas de igual forma se utilizó el procedimiento de factor de conversión para el cálculo de valor nutritivo. Para la integración del patrón y ciclo de menú se utilizó Microsoft Word 2007

La estructura del patrón de menú se elaboró tomando en cuenta las condiciones del Servicio de alimentación y en base a insumos con los que se trabaja, el número de semanas del ciclo de menú se elaboró considerando el tiempo de permanencia mínima de un paciente con dieta tipo papilla.

Para evaluación de aceptabilidad. Se elaboró instrumento de recolección de datos, Ver Anexo 1. En cual se utilizó una escala categorizada desde “me gusta mucho” hasta “no me gusta mucho”, evaluando 4 características sabor, color, olor y apariencia. Se evaluó un total de 29 recetas diferentes de las cuales se tomaron un total de 60 muestras que fueron presentadas a personas de diferente edad, sexo y que se escogieron al azar siempre y cuando estuvieran dispuestos a participar en el estudio.

Análisis de resultados. La propuesta de menú de dieta tipo papilla fue revisada por Las Licenciadas encargadas del Servicio de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Análisis de aceptabilidad. Los datos fueron tabulados por atributo y preparación de receta, así mismo se realizó un consolidado para la evaluación del menú en general tomando en cuenta los tres tiempos de comida y los cuatro atributos evaluados.

Para determinar si el menú es o no de agrado se utilizó la tabla de significancia Anexo 2, en el cual se especifica que para detectar aceptabilidad de 60 muestras es necesario que 49 de ellas sean de agrado o aceptadas por los evaluadores.

Resultados

A continuación, se presentan los resultados obtenidos en la elaboración de la propuesta de menú tipo papilla.

Tabla 1

Requerimientos nutricionales para pediatría

Genero	Edad	Energía	Proteína
Niños/as	2-2.9	1075	17
	3-3.9	1200	18
	4.4.9	1300	20
Niños	5-5.9	1350	21
	6-6.9	1475	24
	7-7.9	1600	28
	8-8.9	1725	31
	9-9.9	1850	34
	10-11.9	1750	40
	Sumatoria	22300	409
Niñas	5-5.9	1300	20
	6-6.9	1350	24
	7-7.9	1475	27
	8-8.9	1575	30
	9-9.9	1675	34
	10-11.9	1600	41
	Promedio simple	1487 kcal	27

Fuente: (Menchú, Torun & Elías, 2012)

En la tabla 1 se muestra los requerimientos nutricionales en energía y proteína por género y edad en base a las Recomendaciones dietéticas diarias del INCAP en el cual se ajustó a 1500 kcal del requerimiento total.

Tabla 2

Distribución de macronutrientes por tiempo de comida en pediatría

	Kcal	Proteína	Carbohidratos	Grasa
Desayuno	450	13	85	13
Almuerzo	785	23	91	22
Cena	445	16	84	12

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 2 se presenta la distribución de macronutrientes en los 3 tiempos establecidos para desayuno, almuerzo y cena.

Tabla 3

Distribución de macronutrientes en pediatría

Nutriente	%	kcal	G
Carbohidratos	63	945	236
Proteína	12	180	45
Grasa	25	375	42

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 3, se presenta la distribución de los 3 macronutrientes. El cálculo se realizó en base a recomendaciones dietéticas diarias del INCAP en el cual se utilizó el VET de 1487 kcal, obtenido mediante promedio simple.

Tabla 4

Valor nutritivo por grupo de alimentos en base a requerimientos en pediatría

No.	Lista de intercambio	Número de porciones	Kilocalorías	Proteína	Carbohidratos	Grasa
1	Leche descremada	0	0	0	0	0
2	Leche entera	0	0	0	0	0
3	Vegetales	6	210	12	42	0
4	Frutas	4	320	0	80	0
5	Cereales	7	525	7	105	7
6	Carnes	5	325	25	0	25
7	Grasas	2	90	0	0	10
8	Azúcares	2	40	0	10	0
		Sumatoria	1510	44	237	42
		% adecuación	10	98	100	100

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 4 se presenta el valor nutritivo por grupo de alimentos, respetando el intervalo de adecuación de (+/- 5) para proteína, carbohidratos y grasas, así como +/-50 en kilocalorías.

Tabla 5

Distribución de porciones por tiempo de comida en pediatría

No.	Lista de intercambio	Número de porciones	Desayuno	Almuerzo	Cena
1	Leche descremada	0	0	0	0
2	Leche entera	0	0	0	0
3	Vegetales	5	0	3	2
4	Frutas	4	2	1	1
5	Cereales	8	3	2	3
6	Carnes	5	1	3	1
7	Grasas	2	0	1	1
8	Azúcares	2	1	1	0
Porcentaje por tiempo de comida			30%	40%	30%

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 5 se presentan la distribución de porciones por tiempo de comida y grupo de alimentos estableciendo un 30% para el desayuno, 40% para el almuerzo y 30% para la cena en energía.

Tabla 6
Patrón de menú

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tipo de alimento	Forma de preparación	Porción	Tamaño de la porción por ciclo de menú
Desayuno	Cereal	Plátano	Plátano cocido con canela	1 cucharon	2 cucharones
			Papilla de avena con platano y papaya	1 1/2 cucharon	3 cucharones
		Avena	Papilla de avena con canela	1/2 cucharon	1 cucharon
	Papilla de avena con piña		1 cucharon	2 cucharones	
	Papilla de avena con plátano y papaya		1 1/2 cucharon	3 cucharones	
	Maicena		Papilla de papaya con maicena	1/2 cucharon	2 cucharones
	Nestúm	Papilla de Nestúm trigo miel con papaya	1 cucharon	2 cucharones	
		Papilla de Nestúm arroz con piña	1 cucharon	2 cucharones	

	Cerevita	Papilla de Cerevita con papaya	1 cucharon	2 cucharones
	Frijol	Frijol colado	1 cucharon	2 cucharones
Frutas	Piña	Papilla de Nestúm arroz con piña	1 cucharon	2 cucharones
		Papilla de avena con piña	1 cucharon	2 cucharones
	Papaya	Papilla de papaya con maicena	1 cucharon	2 cucharones
		Papilla de Cerevita con papaya	1 cucharon	2 cucharones
		Papilla de avena con plátano y papaya	1 1/2 cucharon	3 cucharones
		Papilla de Nestúm trigo miel con papaya	1 cucharon	2 cucharones
Banano	Papilla de banano cocido	1/2 cucharon	1 cucharon	
Carnes	Huevo	Huevo tibio	1 unidad	1 unidad
		Papilla de huevo revuelto	1 cucharon	1 cucharon

			Papilla de huevo duro con salsa	1 cucharon	1 cucharon
		Nestúm	Papilla de Nestúm trigo miel con papaya	1 cucharadita	1 cucharadita
			Papilla de Nestúm arroz con piña	1 cucharadita	1 cucharadita
	Papaya		Papilla de papaya con maicena	1 cucharadita	1 cucharadita
	Azúcar	Avena	Papilla de avena con canela	1 cucharadita	1 cucharadita
			Papilla de avena con plátano y papaya	1 cucharadita	1 cucharadita
		Cerevita	Papilla de avena con piña	1 cucharadita	1 cucharadita
			Papilla de Cerevita con papaya	1 cucharadita	1 cucharadita
Almuerzo	Cereal	Puré de papa	Papilla de zanahoria con puré de papa	1 cucharon	2 cucharones
		Maicena	Papilla de papaya con maicena	1 cucharon	2 cucharones

		Papilla de piña con maicena	1 cucharon	2 cucharones
	Arroz	Arroz aguado con cilantro	1 cucharon	2 cucharones
		Arroz aguado con huevo	1 cucharon	2 cucharones
	Puré de papa	Papilla de puré de papa	1 cucharon	2 cucharones
Vegetal	Zanahoria	Papilla de zanahoria con puré de papa	1 cucharon	3 cucharones
		Papilla de pollo con zanahoria	1/2 cucharon	1 1/2 cucharon
		Papilla de zanahoria y piña	1/2 cucharon	1 1/2 cucharon
		Papilla de zanahoria	1/2 cucharon	1 1/2 cucharon
	Guicoy	Papilla de Guicoy sazón	1 cucharon	3 cucharones
Frutas	Papaya	Papilla de papaya con maicena	1 cucharon	2 cucharon
	Piña	Papilla de piña con maicena	1 1/2 cucharon	1 1/2 cucharon
		Papilla de zanahoria y piña	1/2 cucharon	1/2 cucharon
Carnes	Protemas	Protemás con salsa	1 cucharon	3 cucharones

	Carne molida	Papilla de carne molida con salsa	1/3 de cucharon	1 cucharon
		Papilla de carne molida	1/3 de cucharon	1 cucharon
	Pollo	Papilla de pollo	1/3 de cucharon	1 cucharon
		Papilla de pollo con zanahoria	1/3 cucharon	1 cucharon
	Huevo	Arroz aguado con huevo	1 cucharon	3 cucharones
Azucar	Papaya	Papilla de papaya con maicena	1 cucharadita	1 cucharadita
	Piña	Papilla de piña con maicena	1 cucharadita	1 cucharadita
		Papilla de zanahoria y piña	1 cucharadita	1 cucharadita
	Papaya	Papilla de papaya con maicena	1 cucharadita	1 cucharadita
	Banano	Papilla de banano cocido	1 cucharadita	1 cucharadita
Grasas	Protemas	Protemás con salsa	1 cucharadita	2 cucharaditas
	Carne molida	Papilla de carne molida con salsa	1 cucharadita	2 cucharaditas
	Pollo	Papilla de carne molida	1 cucharadita	2 cucharaditas

		Papilla de pollo	1 cucharadita	2 cucharaditas		
		Papilla de pollo con zanahoria	1 cucharadita	2 cucharaditas		
Cena	Cereales	Frijol	Frijol colado	1 cucharon	3 cucharones	
		Arroz	Arroz aguado con cilantro	1 cucharon	3 cucharones	
		Cerevita	Papilla de Cerevita con papaya	1 cucharon	3 cucharones	
		Maicena	Papilla de piña con maicena	1/2 cucharon	1 1/2 cucharon	
			Papilla de papaya con maicena	1/2 cucharon	1 1/2 cucharon	
		Plátano	Plátano cocido con canela	1 cucharon	3 cucharones	
		Nestum	Papilla de Nestúm arroz con piña	1 cucharon	3 cucharones	
		Vegetales	Güicoy tierno	Papilla de guicoy tierno	1 cucharon	3 cucharones
			Zanahoria	Papilla de zanahoria y piña	1/2 cucharon	1 1/2 cucharon
				Papilla de zanahoria	1/2 cucharon	1 1/2 cucharon
Perulero	Papilla de perulero		1 cucharon	3 cucharones		

	Güisquil	Papilla de güisquil	1/2 cucharon	1 1/2 cucharon
Frutas	Piña	Papilla de zanahoria y piña	1 cucharon	1 cucharon
		Papilla de piña con maicena	1 cucharon	1 cucharon
		Papilla de Nestúm arroz con piña	1 cucharon	1 cucharon
	Papaya	Papilla de Cerevita con papaya	1 cucharon	1 cucharon
		Papilla de papaya con maicena	1 cucharon	1 cucharon
Carnes	Huevo	Huevo tibio	1 unidad	1 unidad
		Papilla de huevo revuelto	1 cucharon	1 cucharon
		Papilla de huevo duro con salsa	1 cucharon	1 cucharon
	Protemas	Protemás con salsa	1 cucharon	1 cucharon

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 6 se presenta el ciclo de menú por tiempo de comida, en el cual se describe la porción en base al grupo de alimentos al que pertenece la porción de la preparación.

Tabla 7

Ciclo de menú Semana 1

Tiempo de comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno	2 cucharones de frijol colado	2 cucharones de papilla de plátano cocido	2 cucharon de frijol colado	1 cucharon de papilla de avena con canela	2 cucharon de frijol colado	2 cucharon de frijol colado	2 de frijol colado
	1 ½ cucharones de Nestúm con piña	2 cucharones de papilla de papaya	2 cucharones de papilla de nestum trigo miel con papaya	1 cucharon de papilla de banano cocido	2 cucharones de papilla de avena con plátano y papaya	2 cucharon de papilla de avena con piña	2 cucharones de papilla de cerevita con papaya
	1 unidad de huevo tibio	1 cucharon de papilla de huevo revuelto	1 unidad de huevo tibio	1 unidad de huevo tibio	1 cucharon de papilla de huevo duro con salsa	1 cucharon de papilla de huevo revuelto	1 unidad de huevo tibio
Almuerzo	1 cucharon de papilla papaya	1 1/2 cucharon de papilla de piña	3 cucharon de Papilla de piña con maicena	2 cucharon de papilla de papaya con maicena	2 cucharon de papilla de papaya	2 cucharon de papilla de papaya con maicena	2 cucharones de papilla de puré de papa
	3 cucharon de papilla de zanahoria con puré de papa	3 cucharon de papilla de güicoy sazón	1 1/2 cucharon de papilla de zanahoria	3 cucharon de papilla de güicoy sazón	2 cucharon de arroz aguado con cilantro	1 1/2 cucharon de papilla de zanahoria	1 ½ cucharon de papilla de zanahoria y piña
	1 cucharon de papilla de protemás con salsa	1 cucharon de papilla de carne molida	1 ½ cucharon de papilla de pollo	1 cucharon de papilla de carne molida con salsa	1 ½ cucharon de papilla de pollo con zanahoria	1 cucharon de papilla de pollo	2 cucharon de papilla de arroz aguado y huevo

Cena	3 cucharones de arroz aguado y cilantro	2 cucharon de frijol colado	3 cucharon de papilla de perulero	3 cucharon de papilla de perulero	1 1/2 cucharon de papilla de gúisquil	2 cucharon de papilla de plátano con canela	1 1/2 cucharones de papilla de zanahoria
	1 cucharon de papilla papaya con maicena	1 ½ cucharon de papilla de zanahoria con piña	1 cucharon de papilla de cerevita con papaya	1 cucharon de papilla de papaya con maicena	1 cucharon de papilla de piña con maicena	1 cucharon de papilla de papaya	1 cucharon de papilla de nestum arroz con piña
	1 huevo tibio	1 huevo tibio	1 cucharones de papilla de protemas con salsa	1 unidad de huevo tibio	1 unidad de huevo tibio	1 cucharon de papilla de huevo duro en papilla con salsa	1 unidad de papilla huevo revuelto con salsa

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 7 se presenta el ciclo de menú para la primera semana en el cual se indica la preparación, junto a la cantidad de porción de acuerdo con la distribución por tiempo de comida.

Tabla 8

Ciclo de menú semana 2

Tiempo de comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno	2 cucharones de frijol colado	2 cucharones de papilla de plátano cocido	2 cucharon de frijol colado	3 cucharones de papilla de avena con canela	2 cucharon de frijol colado	2 cucharon de frijol colado	2 cucharon de frijol colado
	2 cucharones de Nestúm con piña	1 cucharon de papilla de papaya	1 cucharon de papilla de nestum trigo con miel con papaya	½ cucharon de papilla de banano cocido	1 ½ cucharon de papilla de avena con plátano y papaya	1 cucharon de papilla de avena con piña	1 cucharon de papilla de cerevita con papaya
	1 unidad de huevo tibio	1 cucharon de papilla de huevo revuelto	1 unidad de huevo tibio	1 unidad de huevo tibio	1 cucharon de papilla de huevo duro en papilla con salsa	1 cucharon de papilla de huevo revuelto	1 unidad de huevo tibio
Almuerzo	3 cucharon de papilla de papaya con maicena	2 cucharon de puré de papa	3 cucharon de papilla de piña con maicena	1 cucharon de papilla de puré de papa	3 cucharon de papilla de papaya con maicena	2 cucharon de papilla de papaya	1 cucharon de papilla de banano cocido
	3 cucharon de papilla de güicoy sazón	1 ½ cucharon de papilla de zanahoria y piña	3 cucharon de papilla de güicoy sazón	1 ½ cucharon de papilla de zanahoria y piña	3 cucharon de papilla de zanahoria	1 ½ cucharon de papilla de pollo con zanahoria	3 cucharon de papilla de güicoy sazón
	3 cucharon de papilla de protemas con salsa	1 ½ cucharon de papilla de pollo	1 cucharon de papilla de carne molida	2 cucharon de papilla de arroz aguado y huevo	1 ½ cucharon de papilla de pollo	1 ½ cucharon de papilla de pollo con zanahoria	1 cucharon de papilla de carne molida

Cena	1 cucharon de papilla de piña con maicena	2 cucharones de arroz aguado y cilantro	1 cucharon de papilla de cerevita con papaya	1 ½ cucharon de papilla de nestum arroz con piña	2 cucharones de arroz aguado y cilantro	1 cucharon de papilla de piña con maicena	1 cucharon de papilla de plátano con canela
	2 cucharon de papilla de güisquil	2 cucharones de papilla de güicoy tierno	2 cucharon de papilla de perulero	2 cucharones de papilla de zanahoria	2 cucharones de papilla de güicoy tierno	2 cucharon de papilla de güisquil	1 cucharon de papilla de papaya
	1 unidad de huevo tibio	1 huevo tibio	1 cucharones de papilla de protemas con salsa	1 unidad de papilla huevo revuelto con salsa	1 huevo tibio	1 unidad de huevo tibio	1 cucharon de papilla de huevo duro en papilla con salsa

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 8 se presenta el ciclo de menú para la segunda semana en el cual se indica la preparación, junto a la cantidad de porción de acuerdo a la distribución por tiempo de comida.

Tabla 9
Aceptabilidad por atributo de sabor

Preparación	n=número de muestras evaluadas				
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	No me gusta mucho	No me gusta nada
Frijol colado		2			
Papilla de nestúm con piña		2			
Papilla de nestúm trigo miel con papaya	2	2			
Papilla de cerevita con papaya	1	2			
Papilla de plátano cocido	1				
Papilla de banano cocido		2			
Papilla de avena con plátano y papaya		2			
Papilla de avena con piña		3			
Papilla de avena con canela		1			
Papilla de papaya con maicena		2			
Papilla de huevo revuelto		1			1
Papilla de huevo duro con salsa		2			
Huevo tibio					7
Papilla de zanahoria con puré de papa		1			1
Papilla de puré de papa		1			
Papilla de papaya con maicena		1			
Papilla de piña con maicena		2			
Papilla de protemás con salsa		2			2
Papilla de carne molida con salsa		1			1
Papilla de pollo		1			1
Papilla de pollo con zanahoria		1			
Papilla de güicoy sazón		1			
Papilla de guicoyito		2			
Papilla de piña y zanahoria		2			
Papilla de zanahoria		2			
Arroz aguado con cilantro		1			
Arroz aguado con huevo		1			1
Papilla de perulero		1			
Papilla de güisquil		1			
Total n	4	42	0	0	14
Porcentaje n	7%	70%	0%	0%	23%

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 9 se muestra el total obtenido en base al sabor, se observa que la mayoría de preparaciones fueron aceptadas con un 7% de me gusta mucho, 70% me gusta y el 23% no gustaron nada.

Tabla 10

Aceptabilidad por atributo de color

Preparación	n=número de muestras evaluadas				
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	No me gusta mucho	No me gusta nada
Frijol colado		2			
Papilla de nestúm con piña		2			
Papilla de nestúm trigo miel con papaya	2	2			
Papilla de cerevita con papaya		3			
Papilla de platano cocido	1				
Papilla de banano cocido		2			
Papilla de avena con plátano y papaya	1	1			
Papilla de avena con piña		3			
Papilla de avena con canela	1				
Papilla de papaya con maicena	1	1			
Papilla de huevo revuelto		2			
Papilla de huevo duro con salsa			1		1
Huevo tibio		1	1		5
Papilla de zanahoria con puré de papa		1			1
Papilla de puré de papa		1			
Papilla de papaya con maicena		1			
Papilla de piña con maicena	1	2			
Papilla de protemás con salsa		3			
Papilla de carne molida con salsa		2			
Papilla de pollo	2				
Papilla de pollo con zanahoria		1			
Papilla de güicoy sazón		1			
Papilla de guicoyito	1	1			
Papilla de piña y zanahoria		1			
Papilla de zanahoria	1	2			
Arroz aguado con cilantro		1			
Arroz aguado con huevo					2
Papilla de perulero		1			
Papilla de güisquil		1			
Total n	11	38	2	0	9
Porcentaje n	18%	64%	3%	0	15%

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 10 se muestra el total obtenido en base al color, se observa que esta tuvo buena aceptabilidad con un 18% de me gusta mucho, 64% de me gusta, 3% de ni me gusta ni me disgusta y un 15% de no me gusta nada.

Tabla 11

Aceptabilidad por atributo de olor

Preparación	n=número de muestras evaluadas				
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	No me gusta mucho	No me gusta nada
Frijol colado		2			
Papilla de nestúm con piña	1	1			
Papilla de nestúm trigo miel con papaya		4			
Papilla de cerevita con papaya	1	2			
Papilla de platano cocido	1				
Papilla de banano cocido		2			
Papilla de avena con plátano y papaya	1	1			
Papilla de avena con piña		3			
Papilla de avena con canela	1				
Papilla de papaya con maicena	1	1			
Papilla de huevo revuelto		2			
Papilla de huevo duro con salsa		1			1
Huevo tibio		1	1	1	4
Papilla de zanahoria con puré de papa		1			1
Papilla de puré de papa		1			
Papilla de papaya con maicena		1			
Papilla de piña con maicena	1	1			
Papilla de protemás con salsa		3	1		
Papilla de carne molida con salsa	1	1			
Papilla de pollo	1	1			
Papilla de pollo con zanahoria	1				
Papilla de güicoy sazón		1			
Papilla de guicoyito		2			
Papilla de piña y zanahoria		2			
Papilla de zanahoria		2			
Arroz aguado con cilantro					1
Arroz aguado con huevo					2
Papilla de perulero		1			
Papilla de güisquil		1			
Total n	10	38	2	1	9
Porcentaje n	17	63	3	2	15

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 11 se observa los resultados obtenidos en el atributo de olor teniendo buena aceptación con un 63% de me gusta y un 17% de me gusta mucho en comparación con un 15% de no me gusta nada, un 2% de no me gusta y 3% de ni me gusta ni me disgusta.

Tabla 12
Aceptabilidad por atributo de Apariencia

Preparación	n=número de muestras evaluadas				
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta, ni me disgusta	No me gusta mucho	No me gusta nada
Frijol colado		2			
Papilla de nestúm con piña		2			
Papilla de nestúm trigo miel con papaya	1	3			
Papilla de cerevita con papaya	1	2			
Papilla de platano cocido	1				
Papilla de banano cocido		2			
Papilla de avena con plátano y papaya		2			
Papilla de avena con piña	1	2			
Papilla de avena con canela		1			
Papilla de papaya con maicena		2			
Papilla de huevo revuelto		2			
Papilla de huevo duro con salsa	1	1			
Huevo tibio		4	2		1
Papilla de zanahoria con pure de papa	1	1			
Papilla de pure de papa	1				
Papilla de papaya con maicena	1				
Papilla de piña con maicena	1	1			
Papilla de protemás con salsa	1	3			
Papilla de carne molida con salsa	1	1			
Papilla de pollo	2				
Papilla de pollo con zanahoria		1			
Papilla de guicoy sazón		1			
Papilla de guicoyito		2			
Papilla de piña y zanahoria		2			
Papilla de zanahoria		2			
Arroz aguado con cilantro					1
Arroz aguado con huevo		1			1
Papilla de perulero		1			
Papilla de güisquil		1			
Total n	13	42	2	0	3
Porcentaje n	22%	70%	3%	0	5%

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 12 se muestra el total obtenido por atributo de apariencia, con 22% un me gusta mucho, 70% me gusta, 3% ni me gusta ni me disgusta y un 5% con no me gusta nada.

Tabla 13
Aceptabilidad del menú general

	n=número de muestras evaluadas					Total
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta ni me disgusta	No me gusta	No me gusta mucho	
Sabor	4	42	0	0	14	
Color	11	38	2	0	9	
Olor	10	38	2	1	9	
Apariencia	13	42	2	0	3	
Total	38	160	6	1	35	
Promedio n	9	40	2	1	8	60
Porcentaje promedio	16%	67%	1%	1%	15%	100%

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 13 se presentan los resultados obtenidos de la propuesta de menú en general, se presenta por atributo evaluado, el total de muestras recolectadas fue de 60. Se observa que en base a los cuatro atributos en general el 83% del total de las muestras fue aceptada, el 1% fue indiferente y el 16% del total de muestras no tuvo aceptación.

Discusión de resultados

El aporte nutricional de una dieta constituye una de las partes fundamentales para la recuperación adecuada de los pacientes (M, 2008). En la actualidad el menú de dieta que brinda el hospital es nutricionalmente incompleto y la poca variedad de alimentos que la constituyen se ve escasa.

El cálculo de los requerimientos de un grupo de población puede hacerse a partir del promedio aritmético simple de los requerimientos dietéticos diarios de los grupos de personas a quienes se les proporcionará alimentación. Una vez obtenida la energía dietética recomendada, se realiza la distribución de la energía en los macronutrientes adaptándose a las recomendaciones de referencia (Hernández, 2004).

En la tabla 1 se presentan los requerimientos nutricionales los cuales abarcan un aporte energético alto, se utilizó el sistema de promedio simple debido a que es un método fácil con el cual se puede abordar de manera adecuada un grupo de personas con un rango de edad.

En la tabla 2 se muestra la distribución de nutrientes dividida en los 3 tiempos de comida siendo estos, desayuno, almuerzo y cena.

En la tabla 3 se logra observar que el cálculo de requerimientos se realizó en base al 100% del valor energético total que requiere el grupo por edad y sexo, asegurando cubrir las necesidades nutricionales para la recuperación de los pacientes pediátricos.

Según las guías alimentarias para Guatemala, los niños deben comer variado cada día para evitar enfermedades, que tengan un crecimiento adecuado y evitar principalmente la desnutrición y anemia (MSPAS, 2012).

La ingesta adecuada de grasa es importante para el desarrollo del cerebro y, por lo general, la leche es la fuente primaria de grasa para lactantes e infantes (Escott-Stump, S, 2005).

Como se observa en las tablas 4 y 5 los grupos de alimentos de lácteos enteros, lácteos descremados no se tomaron en cuenta para la distribución del cálculo de porciones y macronutrientes esto debido a que en la preparación de papillas no se utiliza lácteos en los menús con los que se elaboran las papillas.

Hunot, et al, recomienda que es importante realizar 5 tiempos de comida = 3 tiempos formales y 2 refacciones para el mantenimiento de un estado de salud óptimo. El hospital únicamente brinda alimentación en 3 tiempos de comida, debido a que el recurso humano, físico y material no es suficiente para brindar 5 tiempos de comida a los pacientes, por lo cual se trata de brindar una alimentación completa en cada tiempo de comida.

En la tabla 6 se observa que cada preparación incluye la porción equivalente por grupo de alimento. Estas porciones fueron estandarizadas buscando una alternativa para facilitar el cumplimiento de las porciones. Para la determinación de porciones se utilizó la lista de intercambio del Hospital General San Juan de Dios y la lista de intercambio del Centro de Asesoría en Alimentación y Nutrición CEAAN, En Apéndice 1 se adjunta recetas estandarizadas.

En la elaboración de menús es importante que la composición sea adecuada y la variedad de alimentos sea la apropiada ya que una dieta variada dará lugar a una dieta equilibrada cumpliéndose los requisitos nutricionales saludables. En la tabla 7 y tabla 8 se presenta el ciclo de menú, las condiciones del servicio y los insumos con los que se cuentan limitan este paso importante por lo cual, se trató de distribuir de la manera más adecuada cada una de las preparaciones en los días de las primeras dos semanas realizadas.

La aceptabilidad de un menú determina el éxito para un servicio de alimentación, en la tabla 9 se observa que el atributo de sabor las preparaciones que no fueron muy aceptadas son principalmente las que contienen carne, huevo y pollo esto pudo deberse a que las preparaciones elaboradas se realizaron con muy poca

sal o sin sal en el caso del huevo tibio, por el contrario, el resto de preparaciones fueron de agrado para las personas.

En la tabla 10 se resalta principalmente que el color del huevo tibio no fue de agrado, sin embargo, la mayoría de preparaciones fueron muy bien aceptadas lo cual es un indicativo que el menú tiene una variedad de color que atrae a los comensales.

En la tabla 11 se observa que al igual que el color el huevo tibio fue la preparación menos aceptada. Sin embargo, al observar la tabla 12 denota que en apariencia no fue de disgusto para la mayoría, quizás el sabor influyó en la decisión de los comensales debido a que principalmente las preparaciones con huevo fueron las menos aceptadas.

En la tabla 13 se presenta los datos de forma general, en el cual se observa que de las 60 muestras evaluadas. Al realizar el análisis de resultados se observa que de las 43 muestras que debieron haber sido como mínimo las aceptadas se obtuvo 49 en total entre me gusta y me gusta mucho por lo cual se observa que el menú en general fue muy bien aceptado por los evaluadores.

Conclusiones

Se elaboró un ciclo de menú tipo papilla para el área de pediatría del hospital con un aporte de 1500 kcal y un 12% de proteínas, 63% de carbohidratos y 25% de grasa.

Se realizó la estandarización de 29 recetas de diferentes preparaciones incluidas en propuesta de menú tipo papilla para el Servicio de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Se evaluó la aceptabilidad sensorial de 29 recetas incluidos en la propuesta de ciclo de menú, 77% de las recetas fueron aceptadas en sabor, un 82% en color, un 80% en olor y un 92% en apariencia.

Las preparaciones de alimentos propuestas obtuvieron un 83% por lo que se considera una alta aceptabilidad

Recomendaciones

Completar otras dos semanas del ciclo de menú, para que este pueda brindar más opciones que faciliten el trabajo del personal y brinden una alimentación adecuada.

Capacitar al personal encargado de la preparación de dietas especiales sobre la preparación de las recetas que se incluyen en el menú para asegurar el cumplimiento del mismo.

Gestionar la compra de equipo como ollas y licuadoras que permitan la elaboración adecuada de las papillas.

Implementar evaluación sensorial de las recetas de menú tipo papilla para asegurar una correcta preparación de las mismas.

Bibliografía

- Botella, J. & Ferrero, M. (2014). Manejo de la disfagia en el anciano institucionalizado: situación actual. *Nutrición Hospitalaria*, 3(3).
- Cano-Rodríguez, I., Ballesteros-Pomar, M., Pérez-Corral, B., & Aguado, R. (2006). Dietas bajas en hidratos de carbono frente a dietas bajas en grasas. *Endocrinología Y Nutrición*, 53(3), 209-217. [http://dx.doi.org/10.1016/s1575-0922\(06\)71091-9](http://dx.doi.org/10.1016/s1575-0922(06)71091-9)
- Dárdano, C. (2012). Manual para la planificación de menús insitucionales.
- Escott-Stump, S. (2005). Nutrición, diagnóstico y tratamiento. México D. F.: Mc-Graw Hill
- Gutierrez, D. (2015). *Podemos mejorar la dieta triturada en personas de la tercera edad* (Licenciatura). Universidad de Lleida.
- Hernández, M. (2004). *Recomendaciones nutricionales para el ser humano: actualización*. La Habana, Cuba: Infanta.
- Hunot Alexander, C., Vizmanos Lamotte, B., Arellano Gómez, L. & López Uriarte, P. (s.f.). Manual de prácticas del plan de cuidado nutricio en el ciclo de la vida. México: Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS) de la Universidad de Guadalajara.
- Hirsch, S. & Bunout, D. (2015). APOYO NUTRICIONAL DEL PACIENTE HOSPITALIZADO. *Nutrición Hospitalaria*, 33(1).
- Irles, J., & García, P. (2014). El menú de textura modificada: valor nutricional, digestibilidad y aportación dentro del menú de hospitales y residencias de

mayores. *Nutrición Hospitalaria*, 29(4), 873-879.
<https://dx.doi.org/10.3305/nh.2014.29.4.7285>.

Menchú, M., Torún, B. & Elías, L. (2012). Recomendaciones Dietéticas Diarias del INCAP. Guatemala: Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-

M, H. (2008). *Temas en Nutrición*. La Habana, Cuba : Editorial Ciencias Médicas.

Moëne, K. (2011). Aporte del estudio por imágenes en el estudio de alteraciones respiratorias en niños con limitaciones neurológicas. *Neumol Pediatr*, 6(2).

Moreno, C., García, M., & Martínez, C. (2016). Análisis de situación y adecuación de dietas para disfagia en un hospital provincial. *Nutrición Hospitalaria*, 21(1).

MSPAS. (2012). *Guías Alimentarias para Guatemala*. Guatemala: Tritón imagen & comunicaciones.

Tejada de Lopez, B. & Escobar de Torres, M. (1977). *Estudio de los sistemas de servicios de alimentacion de los hospitales regionales del departamento de Antioquia* (1st ed.). Medellín: [s.n.]

Witting, W. (2009) Evaluación Sensorial: una metodología actual para tecnología de alimentos.

Anexos/Apéndices

Anexo 1

Instrumento de recolección de datos para evaluación de aceptabilidad

Hospital General San Juan de Dios

Departamento de nutrición y dietética

Unidad de Servicio de Alimentación

Evaluación sensorial de papilla

Instrucciones: A continuación, se presenta una serie de atributos tales como (Sabor, color, olor y apariencia) del alimento que se le fue brindado. Marque con una (X) el grado que le gusta o que desagrada del alimento proporcionado.

Nombre de alimento _____

Características	Sabor	Color	Olor	Apariencia
No me gusta nada				
No me gusta mucho.				
Ni me gusta, ni me disgusta				
Me gusta				
Me gusta mucho				

Observaciones:

Anexo 2

Tabla para análisis de significancia

Tabla de Estimación de significancia $P = \frac{1}{2}$
Significación para Tests Pareados ($p=1/2$)

Número de Juicios (juicios x sel)	Mínimo de juicios correctos para establecer diferencias (una cola)			Mínimo de juicios correctos para establecer preferencias (dos colas)		
	Nivel de Probabilidad					
	.05	.01	.001	.05	.01	.001
7	7	7	-	7	-	-
8	7	8	-	8	8	-
9	8	9	-	8	9	-
10	9	10	10	9	10	-
11	9	10	11	10	11	11
12	10	11	12	10	11	12
13	10	12	13	11	12	13
14	11	12	13	12	13	14
15	12	13	14	12	13	14
16	12	14	15	13	14	15
17	13	14	16	13	15	16
18	13	15	16	14	15	17
19	14	15	17	15	16	17
20	15	16	18	15	17	18
21	15	17	18	16	17	19
22	16	17	19	17	18	19
23	16	18	20	17	19	20
24	17	19	20	18	19	21
25	18	19	21	18	20	21
30	20	22	24	21	23	25
35	23	25	27	24	26	28
40	26	28	31	27	29	31
50	32	34	37	33	35	37
60	37	40	43	39	41	44
70	43	46	49	44	47	50
80	48	51	55	50	52	56
90	54	57	61	55	58	61
100	59	63	66	61	64	67

Fuente: Wintting, 2009

Apéndice 1
Recetas estandarizadas

Hospital General San Juan de Dios
Departamento de Nutrición y Dietética
Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Huevo tibio		Tipo de Dieta: Papilla		Código:001
Ingredientes		Cantidad		
Huevo		1 unidad		
Agua		2 tazas		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana colocar 2 taza de agua y poner a fuego medio.		
Olla mediana		2. Cuando el agua empiece a hervir agregar el huevo y dejar durante 5 minutos.		
Estufa		3. Retirar el huevo del agua y en un recipiente con agua fría agregar los huevos tibios		
Recipiente de plástico		4. Pelar la parte de arriba para asegurarse de la cocción del huevo sea la deseada.		
		Tiempo Inicio-Final: 13 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		1 unidad
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	97 kcal	0.77	12.58	9.94
Por Porción	97 kcal	0.77	12.58	9.94
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Frijol colado		Tipo de Dieta: Papilla		Código:002	
Ingredientes			Cantidad		
Frijol negro			1 libra		
Agua			2 litros		
Ajo			1 unidad		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento			
Taza medidora		1. En una olla grande colocar 2 litros de agua agregar 1 libra de frijol			
Olla grande		2. Encender el fuego y dejar en cocción durante 55 minutos			
Estufa		3. Retirar del fuego			
Licuadora		4. En una licuadora agregar el frijol con agua y licuar durante 5 minutos.			
		5. Servir.			
		Tiempo Inicio-Final: 1 hora 10 minutos			
Rendimiento=Total de Porciones					
No. De porciones	7		Tamaño de la porción		2 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas	
Preparación Total	780 kcal	165	62.55	10.8	
Por Porción	52 kcal	11	4.17	0.72	
Nombre de quien elabora la estandarización:					
EPS. Heidy Orozco					

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Nestúm arroz con piña		Tipo de Dieta: Papilla		Código:003
Ingredientes		Cantidad		
Piña		1 taza		
Nestúm arroz		6 cucharadas		
Agua		2 tazas		
Canela		1 cucharadita		
Azúcar		1 cucharadita		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana colocar 2 tazas de agua.		
Olla mediana		2. Agregar 6 cucharadas de Nestúm arroz y revolver		
Cucharas		3. Agregar la piña en trozos sin tronco y colocar en la estufa		
Estufa		4. Cocer durante 15 minutos.		
Recipiente de plástico		5. Retirar del fuego y con un tenedor deshacer la piña para volverla homogénea		
		6. Agregar 1 cdita de canela		
		7. Servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		20 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		3 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	415	97.88	6.33	0.82
Por Porción	415	97.88	6.33	0.82
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de plátano		Tipo de Dieta: Papilla		Código:004
Ingredientes		Cantidad		
Plátano maduro grande		1 unidad		
Agua		4 tazas de agua		
Canela en polvo		1 cucharadita		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana colocar 4 tazas de agua		
Olla mediana		2. Pelar el plátano y rebanar en 3 partes iguales.		
Cucharas		3. Colocar la olla con agua en el fuego y agregar el plátano maduro, dejar durante		
Tenedor		4. Retirar olla del fuego y sacar los plátanos		
Estufa		5. En un recipiente colocar el plátano y con un tenedor triturar		
Recipiente de plástico		6. En un recipiente agregar 1 cucharadita de canela en polvo y mezclar		
		7. Servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		10 min		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		2 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	230	61.4	3.15	0.52
Por Porción	230	61.4	3.15	0.52
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de papaya con maicena		Tipo de Dieta: Papilla		Código:005
Ingredientes		Cantidad		
Papaya grande		1 unidad		
Maicena		8 cucharada		
Agua		1 litro		
Azúcar		1 cucharadita		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. Lavar la papaya y pelar.		
Olla mediana		2. Picar en cuadros y colocar en una olla grande		
Cucharas		3. Agregar 1 litro de agua		
Estufa		4. Hervir durante 12 minutos a fuego medio		
Recipiente de plástico		5. Mientras la papaya está en cocción con un tenedor deshacer la papaya		
		6. Cuando la papaya este totalmente deshecha agregar la maicena, azúcar y dejar hervir por 1 minuto		
		7. Retirar del fuego y servir.		
		Tiempo Inicio-Final:		
		19 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	4	Tamaño de la porción		2 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	547	132.5	2.57	0.67
Por Porción	137	33,1	0.64	0.16
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
Departamento de Nutrición y Dietética
Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de huevo revuelto		Tipo de Dieta: Papilla		Código:006
Ingredientes		Cantidad		
Huevo		1 unidad		
Sal		1 pizca		
Agua		½ taza		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En un sartén pequeño agregar ½ taza de agua.		
Sartén		2. Encender la estufa y colocar el sartén a fuego medio		
Licuadora		3. Agregar el huevo en el sartén y revolver.		
Estufa		4. Cuando el huevo este cocido retirar del fuego		
Paleta de madera		5. En una licuadora agregar el huevo revuelto y licuar		
		6. Servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		12 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		1 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	97 kcal	0.77	12.58	9.94
Por Porción	97 kcal	0.77	12.58	9.94
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Nestúm trigo-miel con papaya		Tipo de Dieta: Papilla		Código:007
Ingredientes		Cantidad		
Nestúm trigo miel		6 cucharadas		
Papaya		1 taza		
Agua		2 tazas		
Canela		1 cucharadita		
azúcar		1 cucharadita		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana colocar 2 tazas de agua.		
Olla mediana		2. Agregar 6 cucharadas de Nestúm arroz y revolver.		
Cucharas		3. Agregar la papaya y colocar en la estufa.		
Tenedor		4. Cocer durante 10 minutos.		
Estufa		5. Retirar del fuego y colocar en un recipiente plástico		
Recipiente de plástico		6. Con un tenedor deshacer la piña para volverla homogénea		
		7. Agregar 1 cdita de canela		
		8. Servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		15 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		3 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	389	87.71	8.59	1.01
Por Porción	389	87.71	8.59	1,01
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de banano cocido		Tipo de Dieta: Papilla		Código:008
Ingredientes		Cantidad		
Banano		1 unidad		
Agua		3 tazas		
Canela		1 cucharadita		
Azúcar		1 cucharadita		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana colocar 3 tazas de agua.		
Olla mediana		2. Agregar el banano y cocer a fuego medio durante 7 minutos		
Cucharas		3. Retirar del fuego y sacar el banano		
Estufa		4. En un recipiente plástico agregar el banano pelado		
Recipiente de plástico		5. Con un tenedor deshacer totalmente el plátano y agregar canela		
		6. Mezclar y servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		17 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		½ cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	90	23.07	1.1	0.33
Por Porción	90	23.07	1.1	0.33
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de avena con canela		Tipo de Dieta: Papilla		Código:009
Ingredientes		Cantidad		
Avena		4 cucharadas		
Canela		1 cucharadita		
Agua		2 tazas		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana colocar 2 tazas de agua		
Olla mediana		2. Agregar 4 cucharadas de avena		
Cucharas		3. Cocer a fuego medio durante 15 minutos		
Estufa		4. Retirar del fuego y agregar canela		
		5. Revolver y servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		20 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		1 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	233	39.7	10.1	4.1
Por Porción	233	39.7	10.1	4.1
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de avena con plátano y papaya	Tipo de Dieta: Papilla		Código:010	
Ingredientes	Cantidad			
Avena	6 cucharadas			
Papaya	1 taza			
Plátano maduro pequeño	1/3 unidad			
Agua	3 tazas			
Utensilios y/o equipo:	Procedimiento			
Taza medidora	1. En una olla mediana agregar 3 tazas de agua.			
Olla mediana	2. Añadir 6 cucharadas de avena y revolver			
Cucharas	3. Agregar 1 taza de papaya y plátano maduro pelado			
Estufa	4. Cocer a fuego medio durante 10 minutos			
Tenedor	5. Mientras está en cocción con un tenedor revolver constantemente y deshacer			
	6. Servir			
	Tiempo Inicio-Final:			
	17 min			
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		3 ½ cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	323	62.3	11.3	4.4
Por Porción	323	62.3	11,3	4.4
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de huevo con salsa	Tipo de Dieta: Papilla		Código:011	
Ingredientes	Cantidad			
Huevo	1 unidad			
Pasta de tomate	1 cucharada			
Agua	2 tazas			
Utensilios y/o equipo:	Procedimiento			
Taza medidora	1. En una olla mediana colocar 1 unidad de huevo y cubrir con agua.			
Olla mediana	2. Encender y dejar hervir durante 7 minutos			
Cucharas	3. Sacar del fuego y retirar la cascara del huevo			
Estufa	4. En un recipiente deshacer el huevo duro con un tenedor y agregar 1 cucharada de pasta de tomate			
Tenedor	5. Servir			
Recipiente de plástico	Tiempo Inicio-Final: 16 minutos			
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		1 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	97 kcal	0.77	12.58	9.94
Por Porción	97 kcal	0.77	12.58	9.94
Nombre de quien elabora la estandarización: EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de avena con piña		Tipo de Dieta: Papilla		Código:012
Ingredientes		Cantidad		
Avena		6 cucharadas		
Piña		1 taza		
Agua		3 tazas		
Azúcar		1 cucharadita		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana agregar 3 tazas de agua.		
Olla mediana		2. Añadir 6 cucharadas de avena		
Cucharas		3. Añadir piña en trozos y sin tronco		
Estufa		4. Cocer durante 17 minutos		
Tenedor		5. Durante la cocción revolver y deshacer la piña con un tenedor		
		6. Retirar del fuego		
		7. Servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		22 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		3 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	307	59.2	10.9	4.2
Por Porción	307	59.2	10.9	4.2
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de cerevita con papaya	Tipo de Dieta: Papilla		Código:013	
Ingredientes	Cantidad			
Cerevita	6 cucharadas			
Papaya	1 taza			
Agua	2 tazas			
Azúcar	1 cucharadita			
Utensilios y/o equipo:	Procedimiento			
Taza medidora	1. En una olla mediana agregar 2 tazas de agua.			
Olla mediana	2. Agregar 6 cucharadas de cerevita y revolver			
Cucharas	3. Agregar 1 taza de papaya			
Estufa	4. Cocer durante 15 minutos			
Tenedor	5. Con un tenedor revolver constantemente hasta deshacer la papaya			
	6. Retirar del fuego y servir			
	Tiempo Inicio-Final:			
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		3 Cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	398	84.8	7.6	3.7
Por Porción	398	84,8	7.6	3.7
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
Departamento de Nutrición y Dietética
Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de protemas con salsa		Tipo de Dieta: Papilla		Código:014
Ingredientes Protemas Cebolla pequeña Chile pimiento mediano Tomillo Pasta de tomate aceite Sal (opcional)		Cantidad 1 paquete de 120 gramos ½ unidad ½ unidad 1 unidad ¼ de taza 1 cucharadita		
Utensilios y/o equipo: Taza medidora Olla mediana Cucharas Estufa Licuadora Recipiente de plástico		Procedimiento 1. En una olla mediana hervir 1 ½ taza de agua 2. En un recipiente agregar un paquete de protemás y agregar 1 ½ taza de agua previamente hervida durante 5 minutos, revolver hasta que el protemás absorba toda el agua. 3. Picar cebolla y chile pimiento, freir. 4. En una licuadora agregar el protemás previamente hidratado, agregar chile pimiento, cebolla, tomillo, pasta de tomate y sal (si se desea) 5. Licuar durante 2 minutos hasta que la consistencia sea de papilla. 6. Servir		
Tiempo Inicio-Final: 12 minutos				
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	9	Tamaño de la porción		1 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	420	43.2	59.1	0.54
Por Porción	46.6	10.8	6.5	0.06
Nombre de quien elabora la estandarización: EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
Departamento de Nutrición y Dietética
Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de zanahoria con puré de papa		Tipo de Dieta: Papilla		Código:015
Ingredientes		Cantidad		
Zanahoria		1 ½ taza		
Puré de papa		4 cucharadas		
Margarina		1 cucharadita		
Agua		3 tazas		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla pequeña colocar 3 tazas de agua.		
Olla mediana		2. Agregar 1½ taza de zanahoria picada en rodajas.		
Cucharas		3. Colocar en el fuego y cocer durante 20 minutos		
Estufa		4. Con un tenedor disolver la zanahoria cocida hasta que quede como puré		
Tenedor		5. Agregar 4 cucharadas de puré de papa a la preparación		
Recipiente de plástico		6. Revolver durante 1 minuto y agregar la margarina		
		7. Servir.		
		Tiempo Inicio-Final: 27 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		2 ½ cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	290	67.1	6.7	0.69
Por Porción	290	67.1	6.7	0.69
Nombre de quien elabora la estandarización: EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de güicoy sazón		Tipo de Dieta: Papilla		Código:016	
Ingredientes			Cantidad		
Güicoy sazón			1 unidad		
Agua			1 litro		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento			
Taza medidora		1. En una olla mediana colocar 1 litro de agua			
Olla mediana		2. Partir el güicoy sazón en trozos y agregar al agua.			
Cucharas		3. Cocer durante 15 minutos			
Estufa		4. Retirar del fuego y con un tenedor raspar el güicoy sazón de la cascara			
Recipiente de plástico		5. En un recipiente agregar el güicoy y mezclar hasta que este homogéneo			
		6. Servir			
		Tiempo Inicio-Final:			
		23 minutos			
Rendimiento=Total de Porciones					
No. De porciones	6		Tamaño de la porción		1 ½ cucharón
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas	
Preparación Total	348	59.5	8.1	13.1	
Por Porción	58	9.9	1.3	2.19	
Nombre de quien elabora la estandarización:					
EPS. Heidy Orozco					

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de carne molida		Tipo de Dieta: Papilla		Código:017	
Ingredientes			Cantidad		
Carne molida de res			2 onzas		
Aceite			1 cucharadita		
Tomillo			1 rama		
Sal			1 pizca		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento			
Taza medidora		1. En un sartén a fuego medio colocar aceite y agregar la carne molida.			
Olla mediana		2. Agregar 1 ramita de tomillo			
Estufa		3. Agregar sal			
Sarten		4. Cocinar la carne durante 10 minutos			
Licuadora		5. Retirar del fuego y en una licuadora triturar la carne durante 3 minutos			
		6. Servir			
		Tiempo Inicio-Final:			
		17 minutos			
Rendimiento=Total de Porciones					
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		1 cucharon	
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas	
Preparación Total	239	0	14.2	20	
Por Porción	239	0	14.2	20	
Nombre de quien elabora la estandarización:					
EPS. Heidy Orozco					

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de zanahoria	Tipo de Dieta: Papilla		Código:018	
Ingredientes	Cantidad			
zanahoria en trozos	1 taza			
agua	2 tazas			
Sal	1 pizca			
Utensilios y/o equipo:	Procedimiento			
Taza medidora	1. En una olla mediana agregar 2 tazas de agua			
Olla mediana	2. Agregar zanahoria			
Cucharas	3. Agregar sal y cocer durante 15 minutos			
Estufa	4. Con un tenedor deshacer la zanahoria cocida hasta obtener una consistencia de puré			
Recipiente de plástico	5. Servir			
	Tiempo Inicio-Final:			
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		1 ½ cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	82	12.7	1.12	3.74
Por Porción	82	12.7	1.12	3.74
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de piña		Tipo de Dieta: Papilla		Código:019
Ingredientes		Cantidad		
Piña		2 taza		
Maicena		4 cucharadas		
Agua		2 tazas		
Azúcar		1 cucharadita		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana colocar 1 tazas de agua		
Olla mediana		2. En otra taza de agua aparte disolver 4 cucharadas de maicena		
Cucharas		3. Agregar a la olla		
Estufa		4. Agregar la piña y cocer durante 15 minutos		
Recipiente de plástico		5. Durante la cocción disolver la piña con un tenedor hasta que quede completamente triturada.		
		Tiempo Inicio-Final:		
		22 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	2	Tamaño de la porción		2 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	288	70.8	1.2	0.31
Por Porción	288	70.8	1.2	0.31
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de pollo		Tipo de Dieta: Papilla		Código:020
Ingredientes		Cantidad		
Pollo		4 onzas		
Laurel		2 hojas		
Tomillo		1 rama		
Cebolla pequeña		1/3 de unidad		
Agua		3 tazas		
Aceite		1 cucharada		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. Picar la cebolla en trozos		
Olla mediana		2. En una olla con agua agregar el pollo y cocer durante 13 minutos		
Cucharas		3. Agregar aceite, sal, tomillo y laurel		
Estufa		4. Retirar el pollo del fuego		
Licuadora		5. En una licuadora agregar el pollo y la cebolla previamente picada		
		6. Licuar durante 3 minutos		
		7. Servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		20 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		1 ½ cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	140	0	21.2	5.5
Por Porción	140	0	21.2	5.5
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de papaya con maicena		Tipo de Dieta: Papilla		Código:021
Ingredientes		Cantidad		
Papaya		2 taza		
Maicena		8 cucharadas		
Agua		2 tazas		
Azúcar		1 cucharadita		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana colocar 1 tazas de agua		
Olla mediana		2. En otra taza de agua aparte disolver 4 cucharadas de maicena		
Cucharas		3. Agregar a la olla		
Estufa		4. Agregar la papaya y cocer durante 10 minutos		
Recipiente de plástico		5. Durante la cocción disolver la papaya con un tenedor hasta que quede completamente triturada.		
		6. Servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		18 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	2	Tamaño de la porción		2 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	483	116.4	1.5	0.4
Por Porción	241.5	58.2	0.7	0.2
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de pollo con zanahoria		Tipo de Dieta: Papilla		Código:022
Ingredientes		Cantidad		
Pollo		1 pieza (4 onzas)		
Aceite		1 cucharadita		
Zanahoria		1 ½ taza		
Sal		1 pizca		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla con agua agregar el pollo y la zanahoria cocer durante 15 minutos		
Olla mediana		2. Agregar aceite, sal		
Estufa		3. Retirar la preparación del fuego del fuego		
Sarten		4. En una licuadora agregar el pollo con zanahoria		
Licuadora		5. Licuar durante 3 minutos		
		6. Servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		20 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		1 ½ cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	272	12.2	22.3	8.7
Por Porción	272	12.2	22.3	8.7
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Arroz aguado con cilantro		Tipo de Dieta: Papilla		Código:023
Ingredientes		Cantidad		
Arroz		½ libra		
Cilantro		1 manojo pequeño		
Agua		1 litro		
Sal		1 pizca		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana agregar 1 litro de agua.		
Olla mediana		2. Seleccionar ramitas de cilantro y picar en pedazos		
Cucharas		3. Agregar arroz y cilantro en la olla con agua cocer durante 20 minutos.		
Estufa		4. Añadir sal.		
Recipiente de plástico		5. Servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		25 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	4	Tamaño de la porción		2 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	1632	358.4	33.6	3.5
Por Porción	204	44.8	4.2	0.4
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de zanahoria y piña		Tipo de Dieta: Papilla		Código:024
Ingredientes		Cantidad		
zanahoria en trozos		1 taza		
Piña		2 tazas		
agua		2 tazas		
Sal		1 pizca		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana agregar 2 tazas de agua		
Olla mediana		2. Agregar zanahoria y piña		
Cucharas		3. Agregar sal y cocer durante 20 minutos		
Estufa		4. Con un tenedor deshacer la zanahoria y la piña cocidas hasta obtener una consistencia de puré		
Recipiente de plástico		5. Servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		30 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		2 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	178	24.1	3.22	0.81
Por Porción	178	24.1	3.22	0.81
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Arroz aguado con huevo		Tipo de Dieta: Papilla		Código:025
Ingredientes		Cantidad		
Arroz		½ libra		
Huevo		8 unidades		
Agua		1 litro		
Sal		1 pizca		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana agregar 1 litro de agua.		
Olla mediana		2. Seleccionar ramitas de cilantro y picar en pedazos		
Cucharas		3. Agregar arroz en la olla con agua cocer durante 20 minutos.		
Estufa		4. Agregar los huevos y cocer durante 5 minutos más		
Recipiente de plástico		5. Añadir sal.		
		6. Servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		25 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	8	Tamaño de la porción		2 ½ cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	2408	364.5	133.6	79.5
Por Porción	301	45.57	16.7	10.34
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de puré de papa		Tipo de Dieta: Papilla		Código:026
Ingredientes		Cantidad		
Puré de papa		2 tazas		
Agua		4 tazas		
Mantequilla		1 cucharadita		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana agregar 4 tazas de agua hervir durante 5 minutos		
Olla mediana		2. En un recipiente agregar el puré y añadir el agua hervida		
Cucharas		3. Añadir la cucharadita de mantequilla y revolver hasta obtener una consistencia homogénea		
Estufa		4. Servir		
Recipiente de plástico		Tiempo Inicio-Final:		
		15 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	6	Tamaño de la porción		2 cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	420	198.06	22.6	44.5
Por Porción	70	33.01	3.7	7.43
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de Guicoyito		Tipo de Dieta: Papilla		Código:027
Ingredientes		Cantidad		
Güicoy tierno grande		1 unidad		
agua		2 tazas		
Sal		1 pizca		
Margarina		1 cucharadita		
Utensilios y/o equipo:		Procedimiento		
Taza medidora		1. En una olla mediana agregar 2 tazas de agua.		
Olla mediana		2. Lavar y partir en trozos el güicoy tierno		
Cucharas		3. Agregar güicoy tierno a la olla		
Estufa		4. Agregar sal y cocer durante 15 minutos		
Recipiente de plástico		5. Con un tenedor deshacer el güicoy cocido hasta obtener una consistencia de puré		
		6. Servir		
		Tiempo Inicio-Final:		
		20 minutos		
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		1 ½ cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	31	6.57	2.37	0.35
Por Porción	31	6.57	2.37	0.35
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de perulero	Tipo de Dieta: Papilla		Código:028	
Ingredientes	Cantidad			
Perulero mediano	2 unidades			
agua	4 tazas			
Sal	1 pizca			
Utensilios y/o equipo:	Procedimiento			
Taza medidora	1. En una olla mediana agregar 4 tazas de agua			
Olla mediana	2. Lavar el perulero, pelar y cortar en trozos			
Cucharas	3. Agregar a la olla el perulero			
Estufa	4. Agregar sal y cocer durante 15 minutos			
Recipiente de plástico	5. Con un tenedor deshacer el perulero cocido hasta obtener una consistencia de puré			
	6. Servir			
	Tiempo Inicio-Final:			
	20 minutos			
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		1 ½ cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	70	15.8	1.6	0.52
Por Porción	70	15.8	3.3	0.52
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación

Formato de estandarización de recetas

Nombre de la Receta: Papilla de güisquil	Tipo de Dieta: Papilla		Código:029	
Ingredientes	Cantidad			
Güisquil grande	1 unidad			
agua	4 tazas			
Sal	1 pizca			
Utensilios y/o equipo:	Procedimiento			
Taza medidora	1. En una olla mediana agregar 4 tazas de agua			
Olla mediana	2. Lavar el güisquil, pelar y cortar en trozos			
Cucharas	3. Agregar a la olla el perulero			
Estufa	4. Agregar sal y cocer durante 15 minutos			
Recipiente de plástico	5. Con un tenedor deshacer el perulero cocido hasta obtener una consistencia de puré			
	6. Servir			
	Tiempo Inicio-Final:			
	20 minutos			
Rendimiento=Total de Porciones				
No. De porciones	1	Tamaño de la porción		1 ½ cucharon
Valor Nutritivo	Energía	Carbohidratos	Proteína	Grasas
Preparación Total	65	14.3	1.4	0.4
Por Porción	65	14.3	1.4	0.4
Nombre de quien elabora la estandarización:				
EPS. Heidy Orozco				

Fuente: Elaboración propia

Apéndice 2

Artículo científico

Propuesta de menú tipo papilla para el Hospital General San Juan de Dios

Orozco, H¹. Porres, C².

¹ practicante del Ejercicio Profesional Supervisado en el Servicio de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios, ² Docente Asesora del Programa EDC, Universidad de San Carlos de Guatemala.

Resumen

La alimentación constituye parte del tratamiento en la recuperación de un paciente, en la actualidad se considera que el aporte nutricional que se brinde durante el transcurso de la estancia hospitalaria evita la desnutrición intrahospitalaria que se padece la mayoría de veces. El objetivo general del estudio fue la elaboración de propuesta de menú de dietas especiales tipo papilla para pacientes internos en el área de pediatría del Hospital General San Juan de Dios. El estudio fue de tipo descriptivo prospectivo, para el desarrollo del estudio se realizó el cálculo de requerimientos nutricionales en pediatría, se realizó la distribución de porciones en base a los tiempos de comida que se brindan en el hospital. Se elaboró el patrón de menú de recetas tipo papilla y se elaboró el ciclo de menú de dos semanas, el cuál es el tiempo de permanencia aproximado de los pacientes con dieta tipo papilla internos en el Hospital General San Juan de Dios.

Para la recolección de datos se hizo uso de las recomendaciones dietéticas diarias para la población guatemalteca y se utilizó como método de cálculo promedio simple, al finalizar el ciclo de menú se realizó la estandarización de las recetas. Por último, se realizó una prueba de aceptabilidad del menú por tiempo de comida, el cual conto con la participación de aproximadamente 60 personas de diferente sexo y edad. Se evaluaron cuatro atributos sensoriales siendo estos, sabor, color, olor y apariencia. Se obtuvo como resultado una aprobación significativa en los cuatro atributos y en los tres tiempos de comida.

Palabras Clave: Papilla, Ciclo de menú, Hospital General San Juan de Dios

Introducción

Las dietas hospitalarias proporcionan alimentos con nutrientes adecuados a las necesidades de los pacientes en cada momento y según la patología que presentan los pacientes. Las dietas hospitalarias son modificadas para el tratamiento de las enfermedades, así como el ser un menú lo más cercano posible a una alimentación sana y equilibrada.

Las dietas especiales o terapéuticas son dietas modificadas en composición de nutrientes, energía, consistencia/textura, se prescribe cuando el paciente presenta algún tipo de patología que requiere de la ingesta de una mayor cantidad de calorías o nutrientes, la no ingesta de determinados tipos de alimentos o incluso la ingesta de alimentos de determinada consistencia. Las dietas tipo papilla tiene la característica de ser de consistencia suave y uniforme, este tipo de dietas no requiere masticación, la consistencia de este tipo de dietas puede llegar a ser más pastosas si se le agrega espesantes esto depende de la enfermedad que padece el paciente

o el grado de disfagia que padece o el grado de complicación del mismo.

La deglución es el proceso de transporte por el que los alimentos y los líquidos pasan desde la boca hasta el estómago. Es un proceso que requiere la integridad física y funcional de las estructuras anatómicas implicadas. A la vez es un acto complejo, porque supone la realización de una serie de secuencias motoras tanto voluntarias como involuntarias, que en última instancia están bajo el control del sistema nervioso central. El abordaje nutricional en la recuperación de los pacientes juega un papel muy importante por lo cual se debe elaborar un menú que cubra con las necesidades nutricionales en base a características del grupo.

Por lo tanto, el propósito de la siguiente investigación fue elaborar un menú con características organolépticas adecuadas y nutricionalmente completo que cumpla con las necesidades y ayude a la recuperación de los mismos.

Metodología

El presente estudio es de tipo descriptivo propositivo.

Determinación de la muestra.

Para la muestra se estableció la edad promedio de los pacientes que requieren dieta tipo papilla para establecer los requerimientos nutricionales.

Para la determinación de los requerimientos nutricionales. Se determinó los requerimientos haciendo uso del método de promedio simple, en base a grupo de población por edad y sexo de las recomendaciones dietética diarias del INCAP para la población guatemalteca.

Para la elaboración de patrón y propuesta de ciclo de menú: Se respetó los porcentajes de adecuación de 95% a 110% para cada macronutriente y +/- 50 kcal en energía total.

Para la distribución de porciones. Se determinó en base a los tiempos de comida que se elaboran en el Servicio de Alimentación.

Estandarización de recetas y determinación del valor nutritivo.

Para la estandarización de recetas se realizó una recopilación de recetas tipo papilla, revisando que tuviera la información necesaria, se realizó la preparación de la receta y se anotó cambios para mejorar la misma. Posteriormente se preparó nuevamente la receta para asegurar que la preparación fuera la adecuada. En base a la receta estandarizada se realizó la determinación del valor nutritivo mediante el uso de la tabla de composición de alimentos.

Para la integración del patrón y ciclo de menú se utilizó Microsoft Word 2007

Análisis de resultados. La propuesta de menú de dieta tipo papilla fue revisada por Las Licenciadas encargadas del Servicio de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Análisis de aceptabilidad. Para determinar si el menú es o no de agrado se utilizó la tabla de significancia.

Resultados

Tabla 1

Ciclo de menú Semana 1

Tiempo de comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno	2 cucharones de frijol colado	2 cucharones de papilla de plátano cocido	2 cucharon de frijol colado	1 cucharon de papilla de avena con canela	2 cucharon de frijol colado	2 cucharon de frijol colado	2 de frijol colado
	1 ½ cucharones de Nestúm con piña	2 cucharones de papilla de papaya	2 cucharones de papilla de nestum trigo miel con papaya	1 cucharon de papilla de banano cocido	2 cucharones de papilla de avena con plátano y papaya	2 cucharon de papilla de avena con piña	2 cucharones de papilla de cerevita con papaya
	1 unidad de huevo tibio	1 cucharon de papilla de huevo revuelto	1 unidad de huevo tibio	1 unidad de huevo tibio	1 cucharon de papilla de huevo duro con salsa	1 cucharon de papilla de huevo revuelto	1 unidad de huevo tibio
Almuerzo	1 cucharon de papilla papaya	1 1/2 cucharon de papilla de piña	3 cucharon de Papilla de piña con maicena	2 cucharon de papilla de papaya con maicena	2 cucharon de papilla de papaya	2 cucharon de papilla de papaya con maicena	2 cucharones de papilla de puré de papa
	3 cucharon de papilla de zanahoria con puré de papa	3 cucharon de papilla de güicoy sazón	1 1/2 cucharon de papilla de zanahoria	3 cucharon de papilla de güicoy sazón	2 cucharon de arroz aguado con cilantro	1 1/2 cucharon de papilla de zanahoria	1 ½ cucharon de papilla de zanahoria y piña
	1 cucharon de papilla de protemás con salsa	1 cucharon de papilla de carne molida	1 ½ cucharon de papilla de pollo	1 cucharon de papilla de carne molida con salsa	1 ½ cucharon de papilla de pollo con zanahoria	1 cucharon de papilla de pollo	2 cucharon de papilla de arroz aguado y huevo
Cena	3 cucharones de arroz aguado y cilantro	2 cucharon de frijol colado	3 cucharon de papilla de perulero	3 cucharon de papilla de perulero	1 1/2 cucharon de papilla de güisquil	2 cucharon de papilla de plátano con canela	1 1/2 cucharones de papilla de zanahoria

1 cucharon de papilla papaya con maicena	1 ½ cucharon de papilla de zanahoria con piña	1 cucharon de papilla de cerevita con papaya	1 cucharon de papilla papaya con maicena	1 cucharon de papilla de piña con maicena	1 cucharon de papilla de papaya	1 cucharon de papilla de nestum arroz con piña
1 huevo tibio	1 huevo tibio	1 cucharones de papilla de protemas con salsa	1 unidad de huevo tibio	1 unidad de huevo tibio	1 cucharon de papilla de huevo duro en papilla con salsa	1 unidad de papilla huevo revuelto con salsa

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 1 se presenta el ciclo de menú para la primera semana en el cual se indica la preparación, junto a la cantidad de porción de acuerdo con la distribución por tiempo de comida.

Tabla 2

Ciclo de menú semana 2

Tiempo de comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno	2 cucharones de frijol colado	2 cucharones de papilla de plátano cocido	2 cucharon de frijol colado	3 cucharones de papilla de avena con canela	2 cucharon de frijol colado	2 cucharon de frijol colado	2 cucharon de frijol colado
	2 cucharones de Nestúm con piña	1 cucharon de papilla de papaya	1 cucharon de papilla de nestum trigo miel con papaya	½ cucharon de papilla de banano cocido	1 ½ cucharon de papilla de avena con plátano y papaya	1 cucharon de papilla de avena con piña	1 cucharon de papilla de cerevita con papaya
	1 unidad de huevo tibio	1 cucharon de papilla de huevo revuelto	1 unidad de huevo tibio	1 unidad de huevo tibio	1 cucharon de papilla de huevo duro en papilla con salsa	1 cucharon de papilla de huevo revuelto	1 unidad de huevo tibio
Almuerzo	3 cucharon de papilla de papaya con maicena	2 cucharon de puré de papa	3 cucharon de papilla de piña con maicena	1 cucharon de papilla de puré de papa	3 cucharon de papilla de papaya con maicena	2 cucharon de papilla de papaya	1 cucharon de papilla de banano cocido
	3 cucharon de papilla de güicoy sazón	1 ½ cucharon de papilla de zanahoria y piña	3 cucharon de papilla de güicoy sazón	1 ½ cucharon de papilla de zanahoria y piña	3 cucharon de papilla de zanahoria	1 ½ cucharon de papilla de pollo con zanahoria	3 cucharon de papilla de güicoy sazón
	3 cucharon de papilla de protemas con salsa	1 ½ cucharon de papilla de pollo	1 cucharon de papilla de carne molida	2 cucharon de papilla de arroz aguado y huevo	1 ½ cucharon de papilla de pollo	1 ½ cucharon de papilla de pollo con zanahoria	1 cucharon de papilla de carne molida
Cena	1 cucharon de papilla de piña con maicena	2 cucharones de arroz aguado y cilantro	1 cucharon de papilla de cerevita con	1 ½ cucharon de papilla de nestum arroz con piña	2 cucharones de arroz aguado y cilantro	1 cucharon de papilla de piña con maicena	1 cucharon de papilla de plátano con canela

2 cucharon de papilla de güisquil	de	2 cucharones de papilla de güicoy tierno	2 cucharon de papilla de perulero	de	2 cucharones de papilla de zanahoria	de	2 cucharones de papilla de güicoy tierno	2 cucharon de papilla de güisquil	de	1 cucharon de papilla de papaya
1 unidad de huevo tibio	de	1 huevo tibio	1 cucharones de papilla de protemas con salsa	de	1 unidad de papilla de revuelto con salsa	de	1 huevo tibio	1 unidad de huevo tibio	de	1 cucharon de papilla de huevo duro en papilla con salsa

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 2 se presenta el ciclo de menú para la segunda semana en el cual se indica la preparación, junto a la cantidad de porción de acuerdo a la distribución por tiempo de comida.

Tabla 3

Aceptabilidad del menú general

	n=número de muestras evaluadas					Total
	Me gusta mucho	Me gusta	Ni me gusta ni me disgusta	No me gusta	No me gusta mucho	
Sabor	4	42	0	0	14	
Color	11	38	2	0	9	
Olor	10	38	2	1	9	
Apariencia	13	42	2	0	3	
Total	38	160	6	1	35	
Promedio n	9	40	2	1	8	60
Porcentaje promedio	16%	67%	1%	1%	15%	100%

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 3 se presentan los resultados obtenidos de la propuesta de menú en general, se presenta por atributo evaluado, el total de muestras recolectadas fue de 60. Se observa que en base a los cuatro atributos en general el 83% del total de las muestras fue aceptada, el 1% fue indiferente y el 16% del total de muestras no tuvo aceptación

Discusión de resultados

El aporte nutricional de una dieta constituye una de las partes fundamentales para la recuperación adecuada de los pacientes (M, 2008). En la actualidad el menú de dieta que brinda el hospital es nutricionalmente

incompleto y la poca variedad de alimentos que la constituyen se ve escasa.

El cálculo de los requerimientos de un grupo de población puede hacerse a partir del promedio aritmético simple de los requerimientos dietéticos diarios de los grupos de personas a quienes se les proporcionará alimentación. Una vez obtenida la energía dietética recomendada, se realiza la distribución de la energía en los macronutrientes adaptándose a las recomendaciones de referencia (Hernández, 2004).

Las porciones fueron estandarizadas y se buscó una forma

en que el servir el alimento no fuera complicado, por lo cual se tomó como estándar 1 cucharón equivalente a 1 taza de alimento, para la determinación de porciones se utilizó la lista de intercambio del Hospital General San Juan de Dios y la lista de intercambio del Centro de Asesoría en Alimentación y Nutrición CEAAN.

En la elaboración de menús es importante que la composición sea adecuada y la variedad de alimentos sea la apropiada ya que una dieta variada dará lugar a una dieta equilibrada cumpliéndose los requisitos nutricionales saludables. En la tabla 1 y 2 se presenta el ciclo de menú, las condiciones del servicio y los insumos con los que se cuentan limitan este paso importante por lo cual se trató de distribuir de la manera más adecuada cada una de las preparaciones en los días de las primeras dos semanas realizadas.

La aceptabilidad de un menú determina el éxito para un servicio de alimentación. La aceptabilidad del menú propuesto se evaluó con un total de 60 personas las cuales fueron de diferente edad y sexo.

Se evaluaron según atributos de cada preparación en general se obtuvo una aceptación en los 3 tiempos de comida.

El atributo que tuvo mayor rechazo en relación con los otros 3 fue el de sabor, principalmente en el almuerzo esto se debió a que las preparaciones de almuerzo regularmente contenían poca sal y los alimentos que se utilizan como por ejemplo el protémás, el huevo tibio suelen ser característicos por lo cual es muy fácil identificar el tipo de alimento con el que se trata.

En el caso del atributo de color va muy ligado a la apariencia debido a que todas las papillas evaluadas tenían la misma consistencia por lo que al ver el color de la papilla la persona evaluada lo tomó como un criterio para evaluación del mismo.

En la tabla 3 se presenta los datos de forma general, en el cual se observa que de las 60 muestras evaluadas. Al realizar el análisis de resultados se observa que de las 43 muestras que debieron haber sido como mínimo las aceptadas se obtuvo 49 en total entre me gusta y me gusta

mucho por lo cual se observa que el menú en general fue muy bien aceptado por los evaluadores.

Conclusiones. Se elaboró un ciclo de menú tipo papilla para el área de pediatría del hospital con un aporte de 1500 kcal y un 12% de proteínas, 63% de carbohidratos y 25% de grasa.

Se realizó la estandarización de 29 recetas de diferentes preparaciones incluidas en propuesta de menú tipo papilla para el Servicio de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Se evaluó la aceptabilidad sensorial de 29 recetas incluidos en la propuesta de ciclo de menú, 77% de las recetas fueron aceptadas en sabor, un 82% en color, un 80% en olor y un 92% en apariencia.

Las preparaciones de alimentos propuestas obtuvieron un 83% por lo que se considera una alta aceptabilidad

Bibliografía

Escott-Stump, S. (2005). *Nutrición, diagnóstico y tratamiento*. México D. F.: Mc-Graw Hill

Hernández, M. (2004). *Recomendaciones nutricionales para el ser humano: actualización*. La Habana, Cuba: Infanta.

Hirsch, S. & Bunout, D. (2015). APOYO NUTRICIONAL DEL PACIENTE HOSPITALIZADO. *Nutrición Hospitalaria*, 33(1).

Hunot Alexander, C., Vizmanos Lamotte, B., Arellano Gómez, L. & López Uriarte, P. (s.f.). *Manual de prácticas del plan de cuidado nutricional en el ciclo de la vida*. México: Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS) de la Universidad de Guadalajara.

M, H. (2008). *Temas en Nutrición*. La Habana, Cuba : Editorial Ciencias Médicas.

MSPAS. (2012). *Guías Alimentarias para Guatemala*. Guatemala: Tritón imagen & comunicaciones.



Br. Heidi Elizabeth Orozco López
Estudiante de EPS en Nutrición

Asesorado y aprobado por:



Claudia Porres Sam

MSc. Claudia G. Porres Sam
Supervisora de prácticas de
Ciencias de Alimentos del
Ejercicio Profesional Supervisado EPS

Silvia Rodríguez de Quintana

MSc. Silvia Rodríguez de Quintana
Directora de Escuela de Nutrición
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia
USAC

