

USAC

TRICENTENARIA

Universidad de San Carlos de Guatemala

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

INFORME FINAL DEL EPS
HOSPITAL DE ANTIGUA GUATEMALA

DURANTE EL PERÍODO COMPRENDIDO
DEL 1 DE JULIO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2018



ELABORADO POR:
LUISA ELENA BENITO ZÚÑIGA
CARNÉ
200910787

ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE
NUTRICIÓN

GUATEMALA, DICIEMBRE DE 2018

REF.EPS.NUT.2/2018

Contenido

Introducción	1
Objetivos	2
Marco Contextual	3
Marco Operativo	4
Eje de Servicio	4
Actividades contingentes	11
Eje de Investigación	12
Eje de Docencia	12
Conclusiones	14
Aprendizaje Profesional	14
Aprendizaje Social	14
Aprendizaje Ciudadano	14
Recomendaciones	15
Anexos	16
Anexo 1	16
Diagnostico Institucional Hospital Pedro de Bethancourt	16
Anexo 2	31
Plan de Trabajo	31
Apéndices	39
Apéndice 1	39
Área de extracción de Leche Humana	39
Apéndice 2	40
Extracción y recolección de Leche Humana en Visitas Domiciliarias	40
Apéndice 3	41
Pasteurización de Leche Humana	41
Apéndice 4	42
Informe de Aceptabilidad de los alimentos que se sirven en el Servicio de Alimentación	42
Apéndice 5	54
Rotafolio informativo sobre lactancia materna	54
Apéndice 6	58
Informe de Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura en el Laboratorio Dietoterapéutico	58

Apéndice 7	64
Informe de Supervisión de limpieza de carros de Dieta Especial y Libre	64
Apéndice 8	70
Conocimientos, actitudes y prácticas sobre tipos de dietas hospitalarias en personal médico del Hospital Pedro de Bethancourt.	70
Apéndice 9	110
Consejería a las madres en el área de Extracción del Banco de Leche Humana	110
Apéndice 10	111
Agenda Didáctica Mezclas Vegetales	111
Apéndice 11	112
Agenda Didáctica Consejería madres donadoras	112
Apéndice 12	113
Agenda Didáctica Técnicas de Extracción de Leche Humana	113
Apéndice 13	114
Agenda Didáctica Olla Alimentaria	114

Introducción

El Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- como opción de graduación en Ciencias de Alimentos es una etapa de aprendizaje y aplicación de los conocimientos de la carrera de Nutrición, dando así la oportunidad de desenvolverse en diferentes áreas en las cuales se puede aplicar lo aprendido durante el proceso de formación profesional.

En el transcurso de la práctica se realizaron diversas actividades de los ejes de servicio, docencia e investigación, el cual se dividió en dos rotaciones, Banco de Leche Humana –BLM- y Servicio de Alimentación. Dentro de las actividades realizadas dentro del Banco de Leche Humana fueron consejería a madres que asistieron a donar leche humana en los diferentes lugares de extracción, así mismo participar en el proceso de pasteurización y supervisar las Buenas Prácticas de Manufactura dentro del área de extracción. En el Servicio de Alimentación las actividades fueron supervisar el desenvolvimiento del trabajo diario y cumplimiento de BPM.

El siguiente documento describe y analiza los resultados obtenidos de las actividades realizadas en el Banco de Leche Humana y el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt en el periodo de julio a diciembre del año 2018.

Objetivos

Objetivo General

Evidenciar las actividades realizadas durante el Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) realizado en el Hospital Pedro de Bethancourt durante el periodo comprendido de julio a diciembre de 2018.

Objetivos Específicos

Describir las actividades realizadas en el Banco de Leche Humana y Servicio de Alimentación durante el período de julio a diciembre de 2018.

Presentar el nivel de cumplimiento del plan de trabajo.

Proporcionar recomendaciones sobre las acciones a implementar en base a los resultados obtenidos durante la ejecución de las actividades realizadas en el Banco de Leche y Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt.

Marco Contextual

En el Diagnostico Institucional se detallan los problemas identificados como la producción del banco de leche no satisface a la demanda del hospital, poca participación de madres en la extracción y donación de leche materna, falta de información a las madres sobre la importancia de donación de Leche Humana, adecuada extracción y almacenamiento de leche materna, falta de supervisión constante de Buenas Prácticas de Manufactura dentro del área de recolecta de madres donadoras así como en visitas domiciliarias, dentro del Servicio de Alimentación y laboratorio Dieto terapéutico se observó poca supervisión del cumplimiento de BPM así como falta de supervisión al momento que se están preparando las dietas dentro del Servicio de Alimentación (ver anexo 1)

En base a los problemas encontrados en el Diagnostico Institucional, fueron planificadas las actividades a realizar durante el Ejercicio Profesional Supervisado y así poder solucionar los problemas encontrados en el Banco de Leche Humana y Servicio de Alimentación (ver anexo 2).

Marco Operativo

Eje de Servicio

A continuación, se presentan los resultados de las actividades del eje de servicio.

Apoyo en extracción y recolección de leche materna de madres donadoras en el área de extracción del Banco de Leche Humana y Consulta Externa. La actividad fue realizada en el área de extracción del Banco de Leche Dr. Miguel Ángel Soto Galindo y en el área de extracción y recolección de leche humana en la Consulta Externa de la clínica de Tamizaje Neonatal del Hospital Pedro de Bethancourt 3 veces por semana en el cual se brindó apoyo para la extracción y recolección de leche materna siguiendo las Buenas Prácticas de Manufactura para evitar contaminación.

Se asistió 42 días al área de extracción del Banco de leche humana en el cual se apoyó a 504 madres y en la Consulta externa se asistió 18 días, en la cual asistieron 78 madres, se recolecto 28.61 litros en total durante los meses de julio a septiembre del 2018 (ver Apéndice 1).

Tabla 1

Número de asistencias en el área de extracción del Banco de Leche Humana.

Mes	Asistencia (días)	Madres atendidas	Litros recolectados
Julio	18	216	7.44
Agosto	13	156	9.87
Septiembre	11	132	11.3
Total	42	504	28.61

En la Tabla 1 se puede observar el número de asistencia, y el número de madres que fueron atendidas y los litros de leche recolectados en el área de extracción del Banco de Leche Humana, Dr. Miguel Ángel Soto Galindo del Hospital Pedro de Bethancourt.

Tabla 2

Número de asistencias en la consulta externa

Mes	Asistencia (días)	Madres atendidas
Julio	9	42
Agosto	7	27
Septiembre	2	9
Total	18	78

En la Tabla 2 se puede observar el número de asistencias y madres atendidas en la clínica de tamizaje de la consulta externa del Hospital Pedro de Bethancourt.

Visitas Domiciliares en los Centros de Recolecta y extracción de leche humana en los municipios de Sacatepéquez. Con el objetivo de aumentar la cantidad de leche humana se asistió a centros de recolecta, en los diferentes municipios del departamento de Sacatepéquez, los centros de recolecta se encuentran situados en casa de una madre donadora o puesto de salud, se asistió una vez por semana a los centros de San Antonio Aguas Calientes, Pastores, San Miguel Dueñas, Jocotenango, Alotenango y Ciudad Vieja (ver Apéndice 2).

Durante el periodo de julio a septiembre se asistió el 115 por ciento (15 días) de las visitas programadas, donde se brindó apoyo durante la donación de leche humana. Durante las visitas las madres recibían el beneficio de consultar con el médico residente y con la EPS de Nutrición.

Tabla 3

Madres donadoras atendidas por municipios

Lugar	Madres atendidas
Antigua	2
Alotenango	4
Dueñas	4
Ciudad Vieja	5
Pastores	3
San Antonio	2
Jocotenango	2
Total	22

En la Tabla 3 se puede observar el número de madres donadoras que fueron atendidas en visitas domiciliarias y centros de recolecta en los diferentes municipios del departamento de Sacatepéquez.

Apoyo en Proceso de Pasteurización de leche humana. Se apoyó en 5 procesos de pasteurización y análisis de leche humana. Durante los meses de julio a septiembre, se colaboró con el proceso de descongelamiento, embalaje, determinación de acidez Dornic, pasteurización, enfriamiento, determinación de crematocrito y análisis de coliformes totales. Se apoyó un 100% (5 días) de lo planificado (ver Apéndice 3).

Jornadas de evaluación nutricional en los centros de recolecta de Sacatepéquez. Se planificó la realización de dos jornadas de evaluación nutricional en los centros de recolecta, las cuales no se llevaron a cabo debido a que no se logró coordinar fechas por actividades planificadas previamente.

Aceptabilidad de los alimentos que se sirven en el Servicio de Alimentación. Se llevó a cabo una prueba de aceptabilidad de los alimentos preparados en el servicio de alimentación durante el desayuno, almuerzo y cena a los pacientes internos en los diferentes servicios. Utilizando como análisis una prueba hedónica por medio de la cual se evaluó sensorialmente las características de sabor, olor, consistencia de los alimentos

servidos, así como la atención que brinda el personal del servicio; dicha actividad se realizó con la finalidad de determinar el grado de aceptabilidad de los alimentos servidos por el Servicio de Alimentación (ver Apéndice 4).

Elaboración de material educativo sobre lactancia materna. Se realizó un rotafolio informativo sobre lactancia materna con la finalidad de ser utilizado durante charlas informativas a madres en la visita domiciliar o centros de recolecta (ver Apéndice 5).

Supervisión del cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura en los lugares de donación de leche humana extra e intrahospitalaria. Se supervisó las Buenas Prácticas de Manufactura en lugares de donación de leche humana en el área de extracción, consulta externa y en visitas domiciliarias. Se supervisó un total de 21 días (2 por semana) Buenas Prácticas de Manufactura al personal del Banco de Leche Humana Dr. Miguel Ángel Soto en el cual se supervisaron los criterios de lavado de manos, uñas limpias, uso de accesorios, uso correcto de cofia y uso de maquillaje, así como el uso correcto de equipo de protección dentro del laboratorio de pasteurización.

Se supervisó 20 días (2 veces por semana) los lugares de extracción y recolección de leche humana extra e intrahospitalaria en el cual se evaluaron los aspectos de limpieza del área de extracción, lavamanos limpio, jabón y papel toalla en el lavado de manos, existencia de área de colocación de botellas-embudos sucios y embudos-botellas limpias colocadas en lugar adecuado.

Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación y el Laboratorio Dieto terapéutico. Se realizó supervisión una vez por semana en el Laboratorio Dieto terapéutico de BPM en la elaboración formulas terapéuticas. No se realizó supervisiones en el Servicio de Alimentación ya que fueron realizadas por la estudiante de Práctica Integrada.

Se realizaron un total de 25 supervisiones de Buenas Prácticas de Manufactura en el Laboratorio Dieto terapéutico durante los meses de julio a diciembre, utilizando la herramienta que se encuentra disponible en el Servicio, se evalúa parámetros como la limpieza del área de preparación de fórmulas, almacenamiento, calentamiento y distribución de fórmulas terapéuticas. (ver Apéndice 6)

Supervisión de limpieza de carros de Dieta Especial y Libre. Se realizó dos veces por semana, y los criterios a evaluar fueron: no tiene restos de comida, se ve limpio, en buenas condiciones y se ha desinfectado con el objetivo de que estuviera correctamente limpio para el siguiente tiempo de comida. Se realizó un total de 46 supervisiones en los meses de julio a diciembre. (ver Apéndice 7)

Control y distribución de entrega de cenas a pacientes. Se realizó supervisión dos veces por semana de la entrega de cenas servidas por personal del servicio de alimentación. Se realizaron un total de 42 supervisiones de Buenas Prácticas de Manufactura durante los meses de julio a diciembre.

Tabla 4

Porcentajes obtenidos en el control y distribución de dietas en cada uno de los meses realizados.

Mes	Numero de supervisiones	Porcentaje
Julio	7	16.6
Agosto	9	21.4
Septiembre	8	19.2
Octubre	9	21.4
Noviembre	9	21.4
Total	42	100

Fuente: Elaboración propia.

Control y distribución sobrantes de almuerzos. Se realizó supervisión y distribución de sobrantes de almuerzos diario para un mejor control de los alimentos preparados en el servicio, como forma de disminuir desperdicios y descarte de alimentos. Se realizó diariamente 125 supervisiones en los meses de julio a diciembre de 2018.

Evaluación de metas. A continuación, se presenta la evaluación de las metas alcanzadas en las actividades planificadas en el eje de servicio en el Banco de Leche Humana y Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt.

Tabla 5

Evaluación de metas

Metas	Indicadores	Nivel de Cumplimiento de la meta
Al finalizar el mes de septiembre de 2018, se habrá brindado apoyo en el área de extracción y recolección de leche humana de la consulta externa 35 veces (3 veces por semana) y 26 veces (2 veces por semana) en el BLH.	18 asistencias al área de recolección de leche humana de la consulta externa.	51%
	42 asistencias en el área de extracción del Banco de Leche Humana.	165%
Al finalizar el mes de septiembre del 2018, se habrá realizado 13 visitas (1 vez por semana) domiciliarias en los centros de recolecta y extracción de leche humana en los municipios de Sacatepéquez.	15 asistencias a visitas domiciliarias.	115%
Al finalizar el mes de septiembre del 2018, se habrá participado en 5 procesos de pasteurización de Leche Humana.	5 procesos de pasteurización de leche humana.	100%
Al finalizar el mes de septiembre 2018, se habrá realizado 2 jornadas de evaluación nutricional por los indicadores peso/talla, talla/edad y peso/edad en 2 centros de recolecta en los municipios de Sacatepéquez.	0	0%
Al finalizar el mes de diciembre del 2018, se habrá realizado una prueba de aceptabilidad de los alimentos que se sirven en el servicio de Alimentación.	1 informe de prueba de aceptabilidad.	100%

Continuación tabla 5

Al finalizar el mes de septiembre 2018, se habrá realizado 1 Rotafolio de información importante sobre el curso de 20 horas de Lactancia Materna adecuado a madres asistentes a el área de extracción del Banco de leche humana.	1 rotafolio entregado	100%
Al finalizar el mes de septiembre del 2018, se habrá supervisado diario las BPM en los lugares de donación de lactancia materna extra e intrahospitalaria.	21 supervisiones	100 %
Al finalizar el mes de diciembre del 2018, se habrá supervisado dos veces por semana las BPM en la preparación de los alimentos y las fórmulas dieto terapéuticas para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos	25 Supervisiones	100%
Al finalizar el mes de diciembre de 2018, se habrá supervisado dos veces por semana la limpieza y BPM en los carros de dietas del Servicio de Alimentación.	46 supervisiones	100%
Al finalizar el mes de diciembre de 2018, se habrá supervisado dos veces por semana la entrega de cenas a pacientes.	44 supervisiones	100%
Al finalizar el mes de diciembre de 2018, se habrá realizado la supervisión y control de sobrante de almuerzos.	125 supervisiones	100%

Análisis de metas. De las metas que se propusieron alcanzar en la planificación de actividades no se lograron cumplir al 100%. Esto debido a que, en la rotación en el Banco de Leche Humana la consulta externa del hospital se vio afectada por el cierre de la misma, por lo que no se atendió durante el mes de septiembre y no se logró cumplir la meta propuesta. Debido a actividades previamente planificadas en los centros de recolecta no se logró realizar las jornadas nutricionales planificadas.

Actividades contingentes. A continuación, se presentan las actividades realizadas no planificadas durante el Ejercicio Profesional Supervisado.

Apoyo al control de calidad y cumplimiento de BPM en desayuno y almuerzo. Se supervisó la distribución de dietas al personal encargado durante el desayuno y almuerzo. Las dietas fueron entregadas haciendo uso de una lista elaborada por cada servicio del Hospital, sirviendo durante el mes de octubre y noviembre, en la mañana en el carrito de dieta libre en el cual se distribuía las dietas de líquidos claros, líquidos completos, blanda o hipo grasa y libre, por las tardes se distribuía solamente las dietas libres.

Durante el mes de diciembre se supervisó el carro de las dietas Especiales en el cual se distribuían en la mañana las dietas de Diabético, Hiperproteica, Hipoproteica, Hiposódica y papillas; mientras por la tarde se añadían los líquidos claros, completos y blandas. En total se realizaron 60 días de supervisión en la entrega de desayuno y almuerzo.

Tabla 6

Porcentajes obtenidos en las supervisiones de distribución de dietas.

Mes	Numero de supervisiones	Porcentaje
Octubre	22	37
Noviembre	20	33
Diciembre	18	30
Total	60	100

Fuente: Datos obtenidos durante las supervisiones en el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt.

En la tabla 6 se observan el número de supervisiones y porcentajes obtenidos durante los meses de octubre a diciembre.

Apoyo en actividades del Servicio de Alimentación. Debido a que el jefe inmediato gozo de sus vacaciones durante el mes de diciembre fueron delegadas algunas actividades dentro del Servicio de Alimentación y Laboratorio Dieto terapéutico. así mismo se realizaron 36 solicitudes de pedido de abarrotes y mercado, así como 23

despachos de frutas y verduras del día. Se realizó el control, distribución y conteo de dietas del fin de semana y de días festivos.

Eje de Investigación

Se seleccionó el tema en base a las necesidades de la institución que tenía como objetivo evaluar los conocimientos, actitudes y prácticas sobre los tipos de dietas del personal médico del Hospital Pedro de Bethancourt. El informe final se presenta en el Apéndice 8.

Evaluación de metas. A continuación, se presentan las metas alcanzadas en el Eje de Investigación científica.

Tabla 7

Evaluación de metas

Metas	Indicadores	Nivel de Cumplimiento de la meta
Al concluir el mes de diciembre del 2018, se habrá finalizado y entregado el informe final de la investigación realizada durante el periodo de práctica.	1 investigación	100%

Análisis de metas. Se logró realizar la investigación asignada en un 100% obteniendo resultados de ayuda para mejoramiento del servicio brindado a los pacientes del hospital.

Eje de Docencia

A continuación, se presentan los resultados obtenidos en el eje de docencia.

Consejería a las madres en el área de extracción, consulta externa y visita domiciliar. Se brindó consejería a todas las madres que asistieron a donación de leche humana en los diferentes puntos de recolección como en el área de extracción del Banco de Leche, Consulta externa y visitas domiciliarias (Ver Apéndice 9). Se brindó consejería a 326 madres de los temas sobre mezclas vegetales (Ver Apéndice 10), Lactancia

Materna (Ver Apéndice 11), Técnicas de Extracción de Leche Humana (Ver Apéndice12), La Olla Alimentaria (Ver Apéndice 13).

Evaluación de metas. A continuación, se presenta la evaluación de las metas alcanzadas en las actividades planificadas en el eje de docencia en el Banco de Leche Humana.

Tabla 8

Evaluación de metas

Metas	Indicadores	Nivel de cumplimiento
Al finalizar el mes de septiembre del 2018, se habrá brindado Educación Nutricional y consejería en Lactancia Materna, a 100 madres en consulta externa, área de extracción y visita domiciliaria.	326 madres	326%

Análisis de metas. El nivel de cumplimiento dentro de este eje sobrepasó a la meta establecida debido a la demanda de consejería individualizada y en grupos de madres que se encontraban en sala de espera del Banco de Leche Humana, consulta externa y madres de pacientes de pediatría internados en el Hospital.

Conclusiones

Aprendizaje Profesional

El desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado en el Banco de Leche, Servicio de Alimentación y Laboratorio Dieto terapéutico permitió fortalecer los conocimientos adquiridos durante la formación académica como el compromiso que tiene el profesional nutricionista en brindar un tratamiento oportuno e integral garantizando que la producción de alimentos sea inocua y de calidad para contribuir a la recuperación del paciente hospitalizado; así como un crecimiento con visión de líder, forjando el carácter profesional y la toma de decisiones con el día a día.

Aprendizaje Social

Con el desarrollo de la práctica se pudo conocer la situación actual de la población guatemalteca en el sector de salud pública; así como la diferencia que hace el trabajo de un profesional comprometido logrando integrarse a un grupo multidisciplinario con el fin único del bienestar del paciente.

Aprendizaje Ciudadano

En el transcurso de la práctica se obtuvo un crecimiento no solo profesional sino personal, se fortalecieron los valores éticos, destrezas y liderazgo para lograr integrarse a un grupo de trabajo y lograr un ambiente agradable. Así mismo un crecimiento en la toma de decisiones, guiar a un grupo de trabajo con el objetivo del bienestar del paciente.

Recomendaciones

Realizar actividades de promoción del Banco de Leche Humana, la importancia de brindar lactancia materna exclusiva y la importancia de ser madre donadora en madres de pacientes que se encuentran en medicina de pediatría.

Aumentar el número de Jornadas para promover la donación de leche humana en diversos municipios.

Dar seguimiento a las actividades de supervisión ya establecidas dentro del servicio de Alimentación y Laboratorio Dieto terapéutico para garantizar que los alimentos sean inocuos para el paciente hospitalizado.

Realizar mayor número de capacitaciones dentro del Servicio de Alimentación para motivar al personal y que cuenten con información actualizada.

Anexos

Anexo 1

Diagnostico Institucional Hospital Pedro de Bethancourt

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS Y FARMACIA

Escuela de Nutrición

Ejercicio Profesional Supervisado – EPS

Ciencias de Alimentos



Hospital Pedro de Bethancourt Antigua Guatemala

Diagnostico Institucional

Elaborado por:

Luisa Elena Benito Zúñiga 200910787

Revisado por:

Licda. Claudia Porres

Guatemala, Julio de 201

Introducción

El hospital Pedro de Bethancourt fundado en el año de 1993 y se encuentra ubicado en San Felipe de Jesús, aproximadamente a un kilómetro del municipio de Antigua Guatemala. Pertenece al área de salud del departamento de Sacatepéquez. Dicho centro hospitalario tiene como objetivo brindar atención especializada y sub-especializada con un enfoque multidisciplinario a personas de Sacatepéquez y a otras partes del país.

Tiene capacidad física y tecnología adecuada que responde a las necesidades de prevención, diagnóstico y tratamiento de pacientes de encamamiento y consulta externa, siendo la atención nutricional una parte del equipo integral, velando por la recuperación de los pacientes a través de personal calificado y capacitado.

En el año 2008, se implementó el primer Banco de leche materna, siendo el primer banco de leche a nivel nacional y centro americano, siendo un modelo para los actuales bancos de leche que impulsa el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social apoyados por los programas del OPS y OMS y el Ministerio y Programa Nacional.

El Departamento de Nutrición y Dietética cuenta con un Servicio de Alimentación el cual se encarga de elaborar las dietas libres-especiales que son servidas a los pacientes tratando de cumplir con las indicaciones del tipo de dieta que necesita el paciente; velando que sean de calidad, inocuos y adecuados.

Diagnostico institucional

Misión y visión de la institución

A continuación, se presenta la misión y la visión del Hospital Nacional Pedro de Bethancourt.

Misión

En el 2021 el Hospital Regional Hermano Pedro de San José de Bethancourt de La Antigua Guatemala será un centro Escuela de Especialidades y Subespecialidades, conformando equipos de enfoque multidisciplinario, con programas a nivel de Universidades Nacionales e Internacionales, con disponibilidad de recursos en general, atendiendo en sus instalaciones con tecnología avanzada a los pacientes consultantes, brindando servicios de salud integral con calidad, equidad, humanismo y pertinencia cultural, en un ambiente laboral satisfactorio y personal motivado para servir.

Visión

Brindar atención general especializada y sub-especializada con enfoque multidisciplinario a pacientes de Sacatepéquez y otras áreas de la República, que consultan los diferentes servicios que conforman el hospital, con capacidad física instalada adecuada a la atención integral en salud con tecnología que responde a la necesidad de personal capacitado y calificado, constantemente motivado y satisfecho de la presentación de servicio que ofrece en todas las áreas, apoyados por Universidades a nivel Nacional e Internacional formando Profesionales de las diferentes Especialidades.

Misión y Visión del Departamento de Nutrición y Dietética

A continuación, se presenta la misión y visión del Departamento de Nutrición y Dietética dentro del Hospital Nacional Pedro de Bethancourt.

Misión

Ser el departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Pedro de Bethancourt que contribuya a la pronta recuperación del paciente interno y ambulatorio a través del tratamiento dieto terapéutico idóneo, asegurando de esta manera una nutrición adecuada y proporcionando una nutrición optima al personal del hospital a través de una alimentación balanceada.

Visión

Queremos ser el departamento de nutrición y dietética que asegura una nutrición optima a los comensales que requieran de los servicios del Hospital Pedro de Bethancourt.

Misión y Visión del Banco de Leche Humana

A continuación, se presenta la misión y la visión del Banco de Leche Humana dentro del Hospital Nacional Pedro de Bethancourt.

Misión

Proporcionar oportunamente la leche materna pasteurizada y certificada en óptimas condiciones a la población neonatal, pero en especial a los prematuros, así como promover y proteger la lactancia materna, apoyar a las madres que quieren alimentar a sus hijos con lactancia materna exclusiva, contribuyendo así a disminuir la mortalidad y morbilidad infantil y los riesgos inherentes a la alimentación artificial.

Visión

Sumar esfuerzos para coleccionar y distribuir leche humana con calidad certificada en cantidades acordes a las necesidades de la población y así reducir la mortalidad y morbilidad infantil y neonatal. Así como guiar y fortalecer la red nacional de Bancos de Leche Humana a nivel nacional e iberoamericano siendo el centro de capacitación de referencia a nivel internacional.

Información de la Institución

El hospital inicio sus actividades en el año 1963, como Hospital San Juan de Dios, y después de los terremotos de Santa María en 1773 y 1774, fue trasladado juntamente con la Ciudad al Valle de la Ermita. Luego del terremoto del año 1976, el edificio donde se encontraba el hospital sufrió severos daños por lo que fue necesario improvisar instalaciones en donde se atendían las emergencias hasta que en el año 1980, se inició la construcción del nuevo edificio situado en la Aldea San Felipe de Jesús, a un kilómetro de la Antigua Guatemala, en donde actualmente se encuentra instalado el hospital, iniciando sus funciones en el mes de febrero del año 1993, prestando servicios de salud a la comunidad de Sacatepéquez y extendiéndose hacia todo el país.

El Hospital Nacional Pedro de Bethancourt de la Antigua Guatemala, catalogado como un hospital departamental hasta en el año 2010, con el manejo de 176 a 186 camas, pero debido al aumento de la demanda de atención se incrementó a 202 camas a partir de enero del año 2011, se reciben pacientes de toda Guatemala, principalmente pacientes de Chimaltenango, Escuintla y Ciudad Capital. Actualmente cuenta con encamamiento disponible para 364 pacientes debido a la demanda poblacional.

El hospital se encuentra catalogado como un hospital escuela con la participación de estudiantes de diversas carreras universitarias como Medicina, Nutrición Química Biológica, Químico Farmacéutico, Psicología, Nutrición, Técnico de Laboratorio, Técnico de RX, Fisioterapia, Enfermería Profesional y Auxiliares de Enfermería, Secretarias, Peritos Contadores, Bachilleres en Computación entre otros.

Organigrama del Hospital Pedro de Bethancourt

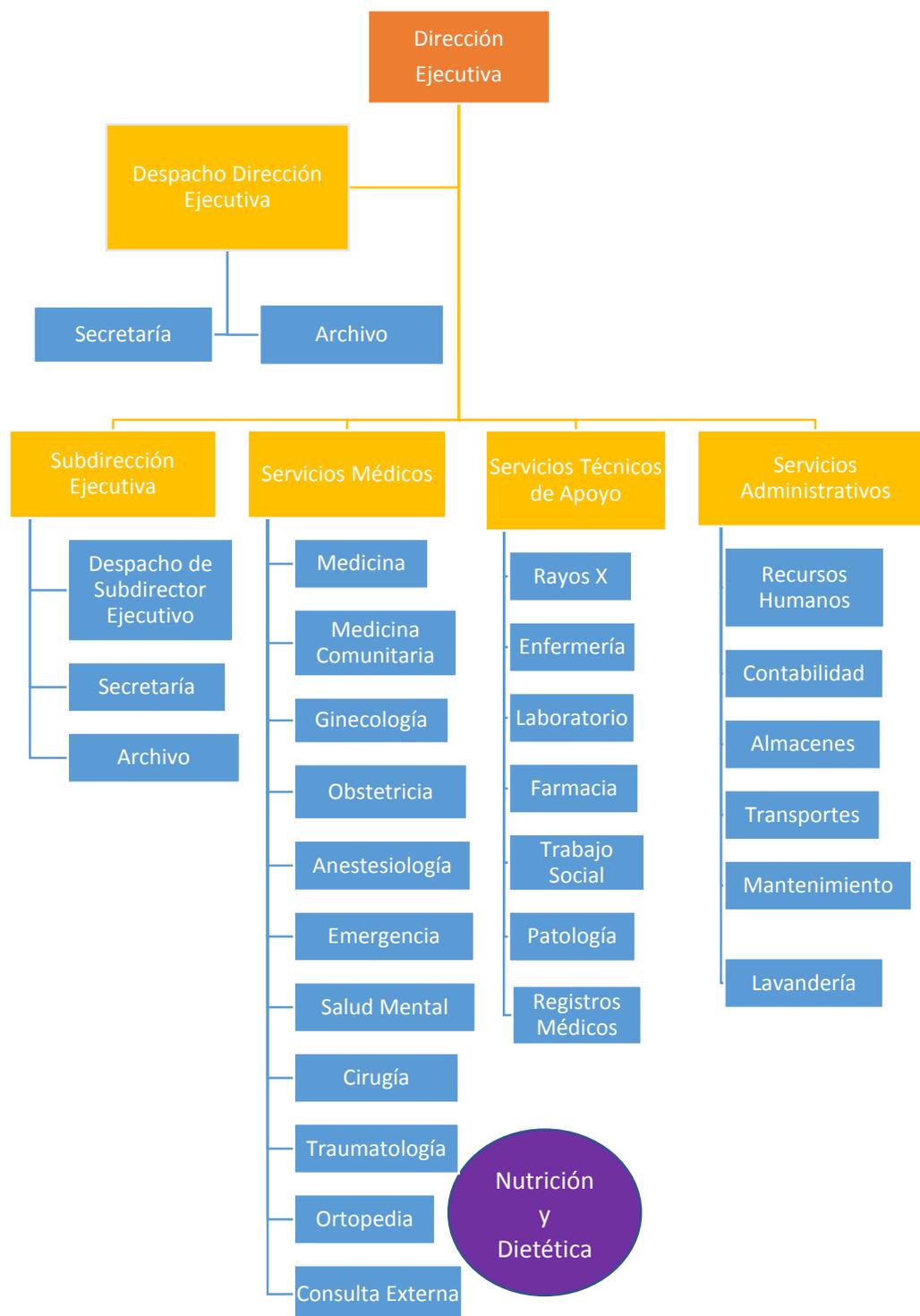


Figura 1. Organigrama del Hospital Nacional Pedro de Bethancourt, 2018.

Banco de Leche Humana

El Banco de Leche Humana “Dr. Miguel Ángel Soto Galindo” del Hospital Nacional “Pedro de Bethancourt” fue inaugurado el 10 de marzo del 2008, siendo el primero a nivel nacional y de Centro América, su finalidad es proporcionar oportunamente leche materna pasteurizada y certificada en condiciones óptimas a la población neonatal, especialmente prematuros; así como promover y proteger la lactancia materna llevando a cabo diversas actividades que involucran la recolección, distribución y procesamiento de leche humana calificada como apta para consumo. Así como también apoyar a las madres que quieren alimentar a sus hijos con lactancia materna exclusiva, y contribuir así a la disminución de la morbilidad y mortalidad infantil y los riesgos inherentes a la alimentación artificial.

Actualmente es la institución modelo del sistema de salud guatemalteco para los bancos de leche humana que se encuentran implementados en el territorio nacional. Brindan apoyo constante en la atención a madres donadoras en la consulta externa, en el área de extracción y en visitas domiciliarias en educación nutricional y consejería sobre Lactancia Materna. En la figura 2 se presenta el organigrama del Banco de Leche Humana.



Figura 2. Organigrama administrativo del Banco de Leche Humana del Hospital Nacional de Pedro de Bethancourt, 2018.

Departamento de Nutrición y Dietética

El Departamento de Nutrición y Dietética es el encargado de planificar, dirigir, coordinar, supervisar y evaluar las necesidades e intervenciones relacionadas con la nutrición enfocadas a la pronta recuperación del paciente; siendo un servicio técnico de apoyo.

Los servicios que ofrece la Clínica de Atención Nutricional son de acuerdo con el diagnóstico médico y patología a los pacientes con protocolos establecidos haciendo uso de formatos para realizar los cálculos correspondientes a nutrición enteral y parenteral tanto en adultos como para niños.

El Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt es una organización administrativa y técnica cuyo objetivo es proveer alimentación nutritiva de manera permanente a un grupo determinado de personas; su fin es contribuir a la pronta recuperación del paciente, brindando apoyo nutricional. Entre las funciones que se llevan a cabo en el Servicio de Alimentación se encuentran; selección- preparación y distribución de alimentos, servicio de dietas especiales, educación nutricional y capacitación continua al personal.

Dentro del servicio se lleva un control de diferentes actividades que realiza el personal como lo es el lavado de manos, buenas prácticas de manufactura tanto en el Servicio de Alimentación como en el Laboratorio Dieto terapéutico, limpieza de carros de las dietas especiales/libres, limpieza de las cocinetas, cultivo microbiológico de las fórmulas del Laboratorio Dieto terapéutico, control de temperatura de las refrigeradoras en donde se almacenan los alimentos; para las cuales se llevan cuadros de control.

Tipos de Dietas

Una adecuada nutrición se considera parte indispensable en la recuperación de los pacientes. El seguimiento de una alimentación sana y equilibrada es fundamental para la consecución de un óptimo estado de salud. Estas dietas no son sólo el soporte nutricional de las personas hospitalizadas, son en muchos casos dietas terapéuticas que van a facilitar la recuperación de pacientes afectados por distintas patologías. A

continuación, se muestran las dietas que son formuladas específicamente para estos pacientes.

Tabla 1

Dietas utilizadas en el Servicio de Alimentación en el Hospital Nacional Pedro de Bethancourt.

Tipo de Dieta		Energía Kcal	Proteína gramos	Carbohidratos gramos	Grasas Gramos
Libre		1100	40.00	177.7	22.9
Blanda		1400	61.87	230.93	30
Controlada en Proteína	Hiperproteica	1510	93.6	217.7	31.2
	Hipoproteica	1205	52.87	217.7	31.2
Controlada en minerales	Hiposódica	1310	40	157	30.36
Controlada en Carbohidratos	Diabético	1204	63.2	182	27.4
	Diabético Hiposódica	1200	50	157	20.5
	Libre	1207	33.6	236.5	15.9
Papilla	Blanda	1108	18.6	252.4	4.03
	Diabético	1101	33.9	207.2	15.2
	Hiposódica	1140	27.6	242	8
	Claros	540	12	147	0
Líquidos	Claros	540	12	147	0
	Completo	760	13	178	2

Fuente: Datos tomados del Departamento de Nutrición y Dietética, 2018.

Tabla 2

A continuación, se presentan las fórmulas de Incaparina estandarizadas utilizadas en el Hospital Pedro de Bethancourt.

FÓRMULA NUTRICIONAL	MI	Kcal	PROTEINA	CARBOHIDRATO	GRASA
Incaparina sin azúcar	100	30	1.6	4.9	0.4
	200	59	3.2	9.7	0.8
	300	89	4.9	14.6	1.2
	400	118	6.5	19.5	1.6
	500	148	8.1	24.3	2
	600	178	9.7	29.2	2.4
	700	207	11.4	35.5	2.8
	800	237	13	38.9	3.2
	900	266	14.6	43.7	3.6
	1000	296	16	48.6	4
Incaparina con azúcar	100	47	1.6	8.9	0.4
	200	93	3.2	17.7	0.8
	300	139	4.9	27.6	1.2
	400	185	6.5	36.5	1.6
	500	232	8.1	45.3	2
	600	273	9.7	55.2	2.4
	700	325	11.4	65.5	2.8
	800	371	13	72.9	3.2
	900	398	14.6	83.7	3.6
	1000	456	16	91.6	4

Fuente: Datos tomados del Departamento de Nutrición y Dietética, 2018.

Productos Dieto terapéuticos Disponibles

A continuación, se presentan los productos utilizados y disponibles en el Laboratorio Dieto terapéutico del Hospital Nacional Pedro de Bethancourt.

Tabla 3

Productos Dieto terapéuticos

Poliméricas		
Fórmulas infantiles de seguimiento	Bebelac II	Fórmula para lactantes de 6 a 12 meses, diseñada como complemento de la dieta sólida.
	Similac Total Confort	
Fórmulas infantiles sucedáneos de la leche materna	Bebelac I	Fórmula infantil nutricionalmente completa, hecha a base de leche de vaca, sin sacarosa. Para lactantes a término de 0 a 6 meses.
	Frisolac Gold Confort	
	Similac	
	S 26 Gold	

Fórmulas Infantiles	Nutrilón sin lactosa	Fórmula que tiene como base la leche de vaca, pero sin lactosa. Indicada para lactantes 0-12 meses.
Fórmulas Infantiles para prematuros	Nutricia Similac Neosure	Fórmula para lactantes prematuros o de bajo peso al nacer, tratan de asemejarse a la composición de la leche que produce la madre.
Oligoméricas		
Fórmulas infantiles	Nutrilón Peptijunior Nutrilón HA Frisolac Gold Pep AC	Fórmulas infantiles para lactantes con alergia a la proteína de la leche.
Suplementos		
Suplementos nutricionales para niños y adultos	Enterex Glucerna Ensure Pediasure	Fórmula enteral estándar isocalórica, libre de lactosa y gluten. Contiene proteína de alto valor biológico, indicada en niños mayores de 2 años y adultos, puede ser usada por vía oral-sonda. Fórmula diseñada para optimización de la respuesta glicémica y proporciona nutrición completa y balanceada a personas con diabetes. Nutrición completa y balanceada para individuos que necesitan un suplemento nutricional enriquecido con nutrientes específicos. Indicado desde 10 años. Suplemento nutricional completo, especializado para niños entre 1-10 años. Está diseñado para utilizarse en nutrición enteral total o como suplemento nutricional.
Fórmulas modulares		
Fórmulas modulares	Proteinex	Es un módulo de proteína diseñado para pacientes con un aumento del requerimiento proteico. A base de caseinato de calcio y proteína.

Fuente: Datos tomados del Departamento de Nutrición y Dietética, 2018.

Manuales y Documentos existentes

Los documentos que se encuentran disponibles dentro del Banco de Leche Humana es el curso de 20 horas de Lactancia Materna, Cálculo de beneficios de la Lactancia Materna, Curso Consejería OMS, Evidencia científica 10 pasos, Iniciación Lactancia Materna primeros 7 días, Lactancia Materna única fuente de agua, Lactancia y Nutrición Materna preguntas frecuentes, Manual de Lactancia Materna, Ley de comercialización de sucedáneos, Acuerdo Ministerial, Fármacos en Lactancia Materna,

Historia e información del Banco de Leche Humana, Manual de BPM, Manual de funciones del personal, Manual técnico del Banco de Leche y Módulos de capacitación de Bancos de Leche.

En el Servicio de Alimentación se encuentran el manual de buenas prácticas de manufactura, manual de capacitación para el Servicio de Alimentación, el manejo y prevención de plagas y manual de control de agua y tuberías; así también se encuentran documentos para la supervisión diaria y semanal como el control de lavado de manos, control de la limpieza de las cocinetas y carros de cocina, supervisión de buenas prácticas de manufactura del Laboratorio Dietoterapéutico y Servicio de Alimentación listas de control microbiológico del Laboratorio Dietoterapéutico, lista de control microbiológico de manos y superficies del Servicio de Alimentación.

Árbol de Problemas y necesidades

A continuación, se presentan la lluvia de problemas tanto del Banco de Leche como del Servicio de Alimentación, así como los desafíos que se debe de afrontar por la EPS de Nutrición.

Lluvia de Problemas del Banco de Leche Humana Hospital Nacional Pedro de Bethancourt Antigua Guatemala

- La producción del banco de leche no satisface a la demanda del hospital.
- Mal estado de bombas y equipo utilizados en la extracción de leche.
- No se les brinda a las madres donadoras la suficiente información sobre la importancia de donación de Leche Humana.
- Poca participación de madres en donación de leche materna.
- Falta de personal y equipo para extraer leche materna de las madres donadoras.
- Poca supervisión de prácticas de higiene durante extracción en centros de recolecta.

Lluvia de problemas en el Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico del Hospital Nacional Pedro de Bethancourt.

- Clima laboral difícil por ello se dificulta la preparación y distribución de las dietas a los pacientes.
- No se cumple correctamente las Buenas Prácticas de Manufactura dentro del Servicio de Alimentación.
- Falta de personal dentro del Servicio de Alimentación.
- Falta de supervisión durante la preparación de dietas dentro del Servicio de Alimentación.
- Los alimentos dentro de la bodega no están almacenados según las fechas de caducidad.
- Falta de control de alimentos dentro del servicio.
- Falta de utensilios de cocina propios para la preparación de los alimentos.
- Falta de supervisión de entrega de cenas a los pacientes.

Desafíos que debe afrontar el Estudiante de EPS profesional entrevistando a Licenciada Alejandra Sempé y a Licenciada Nidia Meza de Guevara.

- Persuadir a las madres sobre la importancia de la lactancia materna exclusiva en los primeros seis meses de vida.
- Capacitar a las madres sobre la importancia de donar leche materna y los beneficios de esta.
- Monitorear los pasos para la correcta extracción de leche materna en visitas a centros de recolecta, así evitar su contaminación y se garantice el buen estado de la leche extraída de las madres.
- Trabajar con poco personal dentro de Servicio de Alimentación.
- Capacitar constantemente al personal del Servicio de Alimentación, así como del Laboratorio Dietoterapéutico sobre temas de interés que ayuden a conocer la importancia de repartir las dietas adecuadamente y Buenas Prácticas de Manufactura.
- Motivar al personal sobre la importancia de trabajar en equipo y así lograr que el trabajo sea placentero.

- Supervisar sobrantes del almuerzo para un mejor control de alimentos.
- Supervisión de entregas de cena dos veces por semana para control de entrega de alimentos.

Problemas y necesidades que puede apoyar a solucionar el estudiante en EPS en el Banco de Leche Humana y Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico.

En el Banco de Leche Humana el estudiante de EPS puede brindar apoyo en supervisión en cada paso a seguir en el proceso de extracción y almacenamiento de la leche materna en las diferentes áreas extra e intrahospitalaria y brindar Educación Nutricional a las madres sobre Lactancia Materna.

En el Servicio de Alimentación la EPS brinda apoyo en supervisiones de Buenas Prácticas de Manufactura así garantizar que los alimentos y formulas están siendo preparadas bajo normas de seguridad que ayuden a la recuperación del paciente. Así como también supervisar los sobrantes del almuerzo para un mejor control de los alimentos al igual que la entrega de cenas dos veces por semana.

Problemas priorizados

- Poca producción de leche humana en el banco. Se necesita mayor cantidad de donadoras y disminuir la cantidad de leche descartada en el banco de leche humana y centros de recolecta.
- Se ha observado que no se tiene un control al momento de preparar las dietas dentro del servicio.
- Mal clima laboral, lo que dificulta la preparación y distribución de las dietas.
- Poca supervisión del cumplimiento de BPM en el servicio de alimentación y laboratorio Dietoterapéutico.
- Se ha observado que el personal del servicio de alimentación no utiliza correctamente los sobrantes del almuerzo, por lo que se necesita implementar controles.
- Se ha observado problemas en la de entrega de cenas a los pacientes.

Referencias Bibliográficas

Banco de Leche Humana. (2014). Bancos de Leche Humana, una estrategia para la reducción de la mortalidad neonatal. Encontrado en: <http://190.104.117.163/2014/abril/bancosdeleche/contenido/ponencias/Banco%20de%20leche.pdf>

Hospital Nacional Pedro de Bethancourt (2016). Encontrado en: www.activweb.es/hospital-nacional-psjb/

Manual Técnico del Banco de Leche Humana "Dr. Miguel Ángel Soto Galindo". Guatemala: Hospital Nacional Pedro de Bethancourt. Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. (2011).

Anexo 2

Plan de Trabajo

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS Y FARMACIA

Escuela de Nutrición

Ejercicio Profesional Supervisado – EPS

Ciencias de Alimentos

Hospital Pedro de Bethancourt Antigua Guatemala

Plan de Trabajo

Elaborado por:

Luisa Elena Benito Zúñiga 200910787

Revisado por:

Licda. Claudia Porres

Guatemala, Julio de 2018

Introducción

En el año 2008, se implementó el primer Banco de leche materna en el Hospital Pedro de Bethancourt, siendo el primer banco de leche a nivel nacional y centro americano, siendo un modelo para los actuales bancos de leche que impulsa el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social apoyados por los programas del OPS y OMS y el Ministerio y Programa Nacional.

El Banco de Leche Humana proporciona leche materna pasteurizada y certificada en óptimas condiciones a la población neonatal, pero en especial a los prematuros, así como promover y proteger la lactancia materna, apoyar a las madres que quieren alimentar a sus hijos con lactancia materna exclusiva, contribuyendo así a disminuir la mortalidad y morbilidad infantil y los riesgos inherentes a la alimentación artificial.

El Departamento de Nutrición y Dietética cuenta con un Servicio de Alimentación el cual se encarga de elaborar las dietas libres-especiales que son servidas a los pacientes tratando de cumplir con las indicaciones del tipo de dieta que necesita el paciente; velando que sean de calidad, inocuos y adecuados.

El propósito de elaborar el siguiente plan de trabajo es dirigir de mejor manera las tareas asignadas dentro del Banco de Leche Humana y del Servicio de Alimentación, velando por que sean cumplidas y brindar apoyo y orientación constante en cada actividad planificada.

A continuación, se presenta la planificación del trabajo a realizar dentro del Banco de Leche Humana y Servicio de Alimentación, la fecha de realización de cada una en el periodo de los meses de julio a diciembre del 2018.

Matriz de vinculación con el diagnóstico

Eje	Problema o Necesidad	Actividad Propuesta	
		Por jefe inmediato	Por estudiante
Servicio	No se les brinda información a las madres sobre la importancia de donación de Leche Humana.	Brindar educación a madres sobre la importancia de donación de leche al Banco.	Realizar una hoja informativa sobre la importancia de donación de leche humana al Banco.
	Inadecuada extracción y almacenamiento de leche materna		Realizar hoja informativa sobre los pasos a seguir para una adecuada extracción y almacenamiento de leche materna.
	Falta de supervisión constante de Buenas Prácticas de Manufactura dentro del área de recolecta de madres donadoras, así como en visitas domiciliarias.	Supervisiones constantes durante la participación a visitas domiciliarias y en el área de extracción del banco de leche humana.	
	Mala práctica de lavado y limpieza de carros en el servicio.	Supervisiones constantes programadas de limpieza de carros.	
	Supervisión dos veces por semana las BPM en la preparación de los alimentos y las fórmulas dieto terapéuticas.	Supervisiones constantes dentro del área de preparación de alimentos y fórmulas dieto terapéuticas.	
	Supervisión y conteo de sobrantes del almuerzo para un mejor control de alimentos en el servicio.		Supervisión y conteo diario de sobrantes del almuerzo para un mejor control de alimentos dentro del servicio y disminución de desperdicio de alimentos.
	Investigación	Tema de interés para el servicio de alimentación a desarrollar.	Investigación

Plan de Trabajo

Eje de Servicio

Metas	Indicadores	Actividades
<p>Al finalizar el mes de septiembre de 2018, se habrá brindado apoyo en el área de extracción y recolección de leche humana de la consulta externa 35 veces (3 veces por semana) y 26 veces (2 veces por semana) en el BLH.</p>	<p>Número de asistencias en la consulta externa y BLH</p>	<p>Apoyo en extracción y recolección de leche materna en Consulta Externa del y Banco de Leche Humana</p>
<p>Al finalizar el mes de septiembre del 2018, se habrá realizado 13 visitas (1 vez por semana) domiciliarias en los centros de recolecta y extracción de leche humana en los municipios de Sacatepéquez.</p>	<p>Número de Visitas Domiciliares. Número de donadoras por centro de recolecta que fueron apoyadas</p>	<p>Visitas domiciliarias a Centros de Recolecta.</p>
<p>Al finalizar el mes de septiembre del 2018, se habrá participado en 5 procesos de pasteurización de Leche Humana.</p>	<p>Número de participación en procesos de pasteurización de leche humana.</p>	<p>Apoyo en pasteurización de la leche humana.</p>
<p>Al finalizar el mes de septiembre 2018, se habrá realizado 2 jornadas de evaluación nutricional por los indicadores peso/talla, talla/edad y peso/edad en 2 centros de recolecta en los municipios de Sacatepéquez.</p>	<p>Número de Jornadas realizadas Número de niños atendidos Número de informe de la actividad</p>	<p>Jornadas de Evaluación nutricional en los centros de recolecta de Sacatepéquez.</p>
<p>Al finalizar el mes de diciembre del 2018, se habrá realizado una prueba de aceptabilidad de los alimentos que se sirven en el servicio de Alimentación.</p>	<p>Número de informes de aceptabilidad.</p>	<p>Prueba de aceptabilidad de los alimentos servidos a los pacientes.</p>

Al finalizar el mes de septiembre 2018, se habrá realizado 1 Rotafolio de información importante sobre el curso de 20 horas de Lactancia Materna adecuado a madres asistentes a el área de extracción del Banco de leche humana.	1 rotafolio entregado	Elaboración de material educativo sobre lactancia materna
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	-----------------------------------------------------------

Línea estratégica: fortalecimiento de la producción de alimentos inocuos

Eje de Servicio

Línea estratégica: fortalecimiento de sistemas de control de la calidad



Metas	Indicadores	Actividades
Al finalizar el mes de septiembre del 2018, se habrá supervisado diario las BPM en los lugares de donación de lactancia materna extra e intrahospitalaria.	Número de supervisiones (diario). Número de informes de la actividad	Supervisión del cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura en los lugares de donación de leche materna extra e intrahospitalaria.
Al finalizar el mes de diciembre del 2018, se habrá supervisado dos veces por semana las BPM en la preparación de los alimentos y las fórmulas dieto terapéuticas para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos	Número de supervisiones al Servicio de Alimentación y Laboratorio Dieta terapéutico (dos veces por semana).	Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico.
Al finalizar el mes de diciembre de 2018, se habrá supervisado dos veces por semana la limpieza y BPM en los carros de dietas del Servicio de Alimentación.	Número de días supervisados (dos veces por semana).	Supervisión de limpieza de carritos de Dieta Especial y Libre.
Al finalizar el mes de diciembre de 2018, se habrá supervisado dos veces por semana la entrega de cenas a pacientes.	Número de días supervisados (dos veces por semana).	Supervisión y control de entrega de cenas a los pacientes.

Al finalizar el mes de diciembre de 2018, se habrá realizado la supervisión y control de sobranos de almuerzos.	Número de supervisiones a diario. Número de informes de la actividad.	Supervisión y control de alimentos dentro del servicio.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

Eje de Docencia

Línea estratégica: fortalecimiento de la producción de alimentos inocuos.

Metas	Indicadores	Actividades
Al finalizar el mes de septiembre del 2018, se habrá brindado Educación Nutricional y consejería en Lactancia Materna, a 100 madres en consulta externa, área de extracción y visita domiciliaria.	Número de madres beneficiadas Número de sesiones educativas brindadas	Consejería a las madres sobre Lactancia Materna, alimentación saludable y mitos sobre la lactancia.

Eje de Investigación

Metas	Indicadores	Actividades
Al concluir el mes de diciembre del 2018, se habrá finalizado y entregado el informe final de la investigación realizada durante el periodo de práctica.	1 investigación realizada	Elaboración de Investigación

Cronograma de Actividades

A continuación, se presentan las fechas estimadas para la realización de las actividades descritas anteriormente durante el período de julio a diciembre de 2018, las cuales estarán a cargo de la practicante de Nutrición durante el Ejercicio Profesional Supervisado en Ciencias de Alimentos como opción de graduación.

Actividad	Julio				Agosto					Septiembre				Octubre				Noviembre					Diciembre			
	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4
Extracción y recolección de leche humana de la consulta externa	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■													
Extracción y recolección de leche materna de madres donadoras en el laboratorio de Extracción.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■													
Visitas Domiciliares de Extracción de Leche materna a Centros de Recolecta.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■													
Pasteurización de Leche Humana		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■													
Jornadas de Evaluación Nutricional en Centros de recolecta.						■					■															
Prueba de aceptabilidad de alimentos											■															
Rotafolio informativo sobre Lactancia Materna			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■													
Supervisión de BPM en extracción y recolección de leche humana.	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■													

Apéndices
Apéndice 1
Área de extracción de Leche Humana



Fotografías del área de extracción de Banco de Leche Humana Dr. Miguel Ángel Soto Galindo

Apéndice 2

Extracción y recolección de Leche Humana en Visitas Domiciliarias



Niño atendido por el médico interno y evaluación nutricional por EPS.

Madre donadora de leche humana en visita domiciliar.

Apéndice 3 Pasteurización de Leche Humana



Determinación de Acidez Dornic, Crematocrito y Cultivos de coliformes en Leche Humana.

Apéndice 4

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS Y FARMACIA

Escuela de Nutrición

Ejercicio Profesional Supervisado – EPS

Ciencias de Alimentos

Informe de Aceptabilidad de los alimentos que se sirven en el Servicio de Alimentación

Elaborado por:

Luisa Elena Benito Zúñiga

200910787

Guatemala, octubre de 2018

Introducción

La evaluación de la aceptabilidad de las dietas servidas en el hospital permite introducir modificaciones que permitan mejorar la calidad del servicio que se ofrece al paciente hospitalizado, previniendo complicaciones derivadas de una nutrición incorrecta y mejorando la estancia hospitalaria. El objetivo de este estudio es analizar la aceptación de los menús proporcionados por el servicio de Alimentación.

La escala hedónica es utilizada para determinar la aceptabilidad de los alimentos, en la que se pide al consumidor que valore el grado de satisfacción general que le produce un producto utilizando una escala que le proporciona el analista.

A continuación, se presenta la información de la evaluación sobre la aceptabilidad de los alimentos brindados en el servicio de alimentación que incluye también la evaluación de la atención brindada por el personal, la presentación, sabor y textura de los alimentos, temperatura y horario de distribución de los alimentos de los pacientes que se encuentran internos en los diferentes servicios del Hospital Pedro de Bethancourt.

Objetivos

General

Evaluar la aceptabilidad de los alimentos servidos a los pacientes del hospital Pedro de Bethancourt.

Específicos

Determinar la calidad de la atención brindada por el personal del Servicio de Alimentación a los pacientes internos del Hospital Pedro de Bethancourt.

Determinar la aceptabilidad del sabor y la textura de los alimentos servidos a los pacientes internos del Hospital Pedro de Bethancourt.

Determinar la aceptación del horario en el cual los alimentos son servidos a los pacientes del Hospital Pedro de Bethancourt.

Determinar la aceptación de la presentación de los alimentos servidos por el personal del Servicio de Alimentación a los pacientes del Hospital Pedro de Bethancourt.

Materiales y Métodos

Población

Pacientes de ambos sexos internos en Hospital Pedro de Bethancourt.

Muestra

66 pacientes internos en los distintos servicios del Hospital Pedro de Bethancourt.

Materiales

Instrumentos. Encuestas de evaluación de aceptabilidad de los alimentos servidos en el Servicio de Alimentación durante el desayuno, almuerzo y cena.

Recursos

A continuación, se describen los recursos institucionales y humanos necesarios para la encuesta de aceptabilidad.

Institucional

Hospital Pedro de Bethancourt

Humanos

EPS de Nutrición USAC y Estudiante de Práctica Integrada USAC.

Pacientes internos de los diferentes servicios del Hospital Pedro de Bethancourt.

Métodos

Determinación de la muestra. Fueron seleccionados todos los pacientes que se encontraban internos en el Hospital Pedro de Bethancourt que prescribieran dieta libre o dieta blanda, solicitándoles que participaran en la encuesta de aceptabilidad de los alimentos.

Recolección de datos. Se realizó una entrevista después de cada tiempo de comida utilizando una encuesta en donde cada paciente respondió las preguntas

indicando con una cara muy feliz si le pareció excelente, una feliz si le pareció bueno, una cara imparcial si le pareció regular y una triste si no le gusto.

Tabulación y análisis de datos. Los datos obtenidos durante la encuesta de aceptabilidad se agruparon y analizaron por medio de porcentajes, los criterios que se aplicaron para los porcentajes son como aceptabilidad sumatoria de los criterios de excelente y buena, rechazo la sumatoria de los criterios de regular y mal. La sumatoria se clasificó: 0-25% rechazo, 25-50% aceptabilidad baja, 51-75% aceptabilidad media, 75-100% aceptabilidad alta.

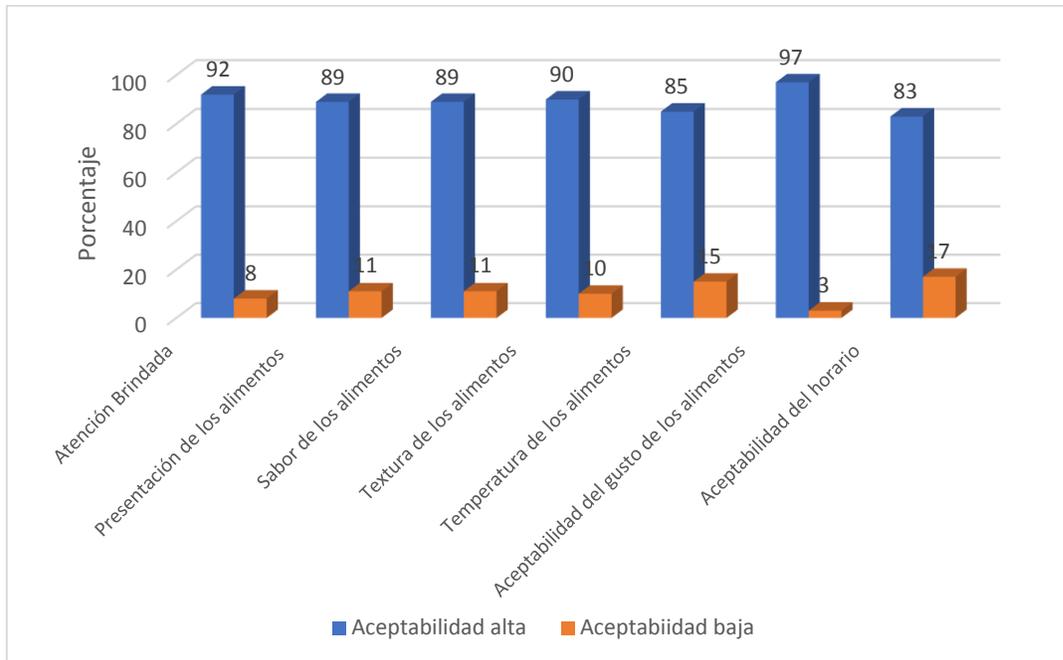
Tabla 1

Cantidad de pacientes por servicio que participaron en la encuesta de aceptabilidad

Servicio	No. de pacientes
Medicina de Hombres	4
Medicina de Mujeres	14
Cirugía de Hombres	7
Cirugía de Mujeres	9
Trauma de Hombres	8
Trauma de Mujeres	8
Ginecología	6
Obstetricia	10
Total	66

Fuente: Datos obtenidos en los diferentes servicios del Hospital Pedro de Bethancourt

En la tabla 1 se puede observar la totalidad de pacientes por servicio que participaron en la encuesta de aceptabilidad.



Grafica 1. Porcentaje de aceptabilidad de los criterios evaluados en la prueba de aceptabilidad.

En la gráfica 1 se puede observar que la prueba de aceptabilidad tuvo un resultado satisfactorio debido a que cada criterio evaluado obtuvo un porcentaje de aceptabilidad alto, indicando que los alimentos servidos son de agrado para los pacientes del Hospital Pedro de Bethancourt.

Discusión

Por medio de la encuesta realizada en el mes de octubre del presente año, se pudo evaluar la aceptabilidad de los alimentos servidos a los pacientes internados en los diferentes servicios del Hospital Pedro de Bethancourt, la encuesta realizada incluía la presentación de los alimentos, color, sabor, textura y temperatura de los alimentos proporcionados por el servicio, así como también la atención brindada por el personal del servicio de alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt. Para dicha prueba participaron un total de 66 pacientes ver tabla 1.

En la tabla 1 se puede observar que la prueba de aceptabilidad realizada en octubre del presente año obtuvo un resultado satisfactorio debido a que se obtuvo un porcentaje de aceptabilidad alto en todos los parámetros evaluados.

Por lo que se puede observar en los criterios evaluados, en el que se encuentra una diferencia mayor es en la temperatura de los alimentos, los pacientes que presentaron esta inconformidad son los que se encuentran en los servicios en los que se hace entrega en el último nivel del recorrido ya que los alimentos se enfrían al transcurrir por cada uno de los servicios, el alimento en el que más se enfocaron en inconformidad fueron las tortillas del almuerzo.

Otro criterio que disminuyó notablemente fue el horario de entrega de los alimentos, ya que los pacientes refieren que no están de acuerdo en el horario de cena ya que se entrega muy temprano, lo cual no puede ser modificado debido a que el personal tiene un horario de trabajo en el cual deben desarrollar diferentes actividades como limpieza y lavado de utensilios antes de terminar el turno, los pacientes refieren que durante la noche presentan hambre. Así mismo los pacientes a los que se les reparte de ultimo el desayuno refieren que llega frio y tarde, presentan alto grado de hambre por lo que se hace larga la espera,

La prueba se realizó a pacientes que prescribían dieta libre y dieta blanda, debido a que son los que reciben una dieta más completa y pueden evaluar todos los criterios incluidos en la encuesta de aceptabilidad.

Todos los criterios evaluados en la prueba de aceptabilidad indican que existe porcentaje alto de aceptabilidad de los alimentos servidos a los pacientes internos en el Hospital Pedro de Bethancourt.

Conclusiones

La aceptabilidad de los alimentos servidos a los pacientes internos en el Hospital Pedro de Bethancourt obtuvo un porcentaje alto en todos los aspectos evaluados.

La atención brindada por el personal del servicio de alimentación obtuvo un 92% de aceptabilidad de los pacientes internos en el Hospital Pedro de Bethancourt.

La temperatura de los alimentos servidos a los pacientes internos obtuvo un 85% de aceptabilidad.

Se obtuvo un 83% con respecto al horario en el que son servidos los alimentos a los pacientes internos en el Hospital Pedro de Bethancourt.

Recomendaciones

Supervisar que el personal del Servicio de Alimentación sirva los alimentos a la hora correspondiente para evitar atrasos y evitar que los alimentos lleguen fríos a los pacientes y poder brindarle la atención debida a cada uno.

Cubrir correctamente los alimentos durante su traslado para evitar que se enfríen rápidamente.

Seguir realizando las pruebas de aceptabilidad de los alimentos en los pacientes internos para realizar las modificaciones necesarias y mejorar los aspectos en los que se presentan debilidades.

Supervisar los alimentos que se sirven y la forma de preparación para asegurar que se encuentran bien cocinados, cantidades correctas de sal, azúcar y una adecuada textura para continuar dentro de los porcentajes altos de aceptabilidad.

Anexo 1

Formulario de evaluación de aceptabilidad de los alimentos en pacientes internos en el Hospital Pedro de Bethancourt

HOSPITAL DEPARTAMENTAL PEDRO DE BETHANCOURT
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
TEST DE ACEPTABILIDAD DE ALIMENTOS

Servicio médico Pediatría Obstetricia Ginecología MM
 MH UCI CP TM TP TH CH CM

Instrucciones: Marque con una "X" la casilla que considere pertinente.

1. ¿Cómo califica la atención brindada por el personal del servicio de alimentación?

	Desayuno	Almuerzo	Cena
Excelente			
Buena			
Regular			
Mala			

2. ¿Cómo califica la presentación de los alimentos servidos?

	Desayuno	Almuerzo	Cena
Excelente			
Buena			
Regular			
Mala			

3. ¿Cómo califica el sabor de los alimentos?

	Desayuno	Almuerzo	Cena
Excelente			
Buena			
Regular			
Mala			

4. ¿Cómo califica la textura de los alimentos?

	Desayuno	Almuerzo	Cena
Excelente			
Buena			
Regular			
Mala			

5. ¿Cómo califica la temperatura de los alimentos?

	Desayuno	Almuerzo	Cena
Excelente			
Buena			
Regular			
Mala			

6. ¿Le gusta la comida que se sirve en el hospital?

	Desayuno	Almuerzo	Cena
Si			
No			

7. ¿Está de acuerdo con el horario de los alimentos?

	Desayuno	Almuerzo	Cena
Si			
No			

Anexo 2

Resultados de la prueba de aceptabilidad octubre de 2018.

Criterios para evaluar	Criterio	Frecuencia			% Aceptabilidad				Criterio de Aceptabilidad
		D	A	C	D	A	C	Total %	
Atención Brindada	Excelente	35	36	39	91	94	92	92	Aceptabilidad Alta
	Bueno	25	26	22					
	Regular	6	4	5	9	6	8	8	
	Mala	0	0	0					
	Total	66	66	66	100	100	100	100	
Presentación de los alimentos	Excelente	29	33	36	89	89	88	89	Aceptabilidad Alta
	Bueno	30	26	22					
	Regular	7	7	8	11	11	12	11	
	Mala	0	0	0					
	Total	66	66	66	100	100	100	100	
Sabor de los alimentos	Excelente	33	39	39	86	92	89	89	Aceptabilidad Alta
	Bueno	24	22	20					
	Regular	9	5	7	14	8	11	11	
	Mala	0	0	0					
	Total	66	66	66	100	100	100	100	
Textura de los alimentos	Excelente	25	34	38	91	89	91	90	Aceptabilidad Alta
	Bueno	35	25	22					
	Regular	6	7	6	9	11	9	10	
	Mala	0	0	0					
	Total	66	66	66	100	100	100	100	
Temperatura de los alimentos	Excelente	27	24	29	86	81	89	85	Aceptabilidad Alta
	Bueno	30	30	30					
	Regular	9	12	7	14	19	11	15	
	Mala	0	0	0					
	Total	66	66	66	100	100	100	100	
Aceptabilidad del gusto de los alimentos	Si	65	64	63	98	97	95	97	Aceptabilidad Alta
	No	1	2	3	2	3	5	3	
	Total	66	66	66	100	100	100	100	
Aceptabilidad del horario	Si	62	55	48	94	83	72	83	Aceptabilidad Alta
	No	4	11	18	6	17	28	17	
	Total	66	66	66	100	100	100	100	

Fuente: Datos obtenidos en prueba de aceptabilidad realizada en octubre de 2018.

Apéndice 5

Rotafolio informativo sobre lactancia materna

Banco de Leche Humana
Dr. Miguel Ángel Soto Galindo

**Promoción y apoyo
a la
LACTANCIA MATERNA**

Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

LACTANCIA MATERNA

La leche materna es el alimento más adecuado y natural para el bebé, se considera la mejor fuente de nutrición para los niños durante los primeros seis meses de vida.



La Organización Mundial de la Salud (OMS), recomienda alimentación con leche materna exclusiva hasta los seis meses y después complementarla progresivamente con otros alimentos hasta los dos años.

¿POR QUE ES IMPORTANTE LA LACTANCIA MATERNA?

Es el mejor alimento que una madre puede ofrecer a su hijo.

Por los componentes beneficiosos que contiene y también por la creación del vínculo afectivo que se produce entre el recién nacido y la madre.

Lo protege contra numerosas enfermedades.



La madre que da pecho tiene menos hemorragias postparto, menos cáncer de mamas y de ovario, y se protege contra la osteoporosis. Desarrolla una mejor vinculación con su hijo y mejora su autoestima.

Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

TIPOS DE LECHE

Calostro. (Primera leche)

Se produce durante los primeros 7 días

Se recomienda a la madre que le dé la primera leche o calostro a su niña o niño, porque le limpia su estómago y le protege de enfermedades.

Es la succión del bebé (frecuencia y duración de la toma, un pecho o los dos) lo que determina la cantidad y composición de la leche.

Leche de Transición

Se produce durante el día 7 al 15.

Tiene un mayor contenido de grasa, lactosa y vitaminas, por lo tanto, suministra más calorías al recién nacido, adecuándose a las necesidades de éste conforme transcurren los días.

Como el recién nacido tiene un estómago muy pequeño, necesita comer seguido, por lo que se recomienda dar cada vez que el niño o niña lo pida para satisfacer su hambre, sed y la necesidad afectiva de estar cerca de su madre.

Leche Madura

Se produce a partir del día 15

Varía su composición a lo largo de la toma, la del principio es más "aguada" (rica en lactosa) para calmar la sed y la cantidad de grasa va aumentando a medida que sale la leche, concentrándose al final de la toma; cosa que provoca la saciedad del bebé. Por eso es conveniente vaciar el primer pecho antes de ofrecer el segundo sin limitar el tiempo de la toma.

Al dar de mamar de día y de noche, se mantiene elevada la producción de leche.

La leche materna contiene todo lo que el niño o niña necesita para su crecimiento y desarrollo, por ello es el "único alimento" que el niño necesita durante sus primeros 6 meses de vida.

Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

VENTAJAS Y BENEFICIOS

Para el bebé:

- Óptimo desarrollo cerebral, fisiológico e inmunológico.
- Protege frente a gran número de enfermedades: diarrea, infecciones respiratorias (catarros, bronquitis, neumonía, otitis, etc.)
- Disminuye o retrasa la aparición de problemas de tipo inmunológico: alergias (dermatitis atópica, asma), leucemia, enfermedades crónicas intestinales.
- Previene enfermedades en la edad adulta: diabetes, hipercolesterolemia, coronariopatías, cáncer.
- Disminuye el riesgo de muerte súbita, de sobrepeso y obesidad, de enfermedad celiaca (intolerancia al gluten), de los efectos nocivos de los contaminantes ambientales, de maltrato infantil.
- La leche materna está siempre preparada y a la temperatura adecuada, presentando en todo momento perfectas condiciones higiénicas.



Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

Para la madre:

- Ayuda a la recuperación después del parto, disminuye la pérdida de sangre en los días posteriores al parto y mejora la posible anemia. Favorece la recuperación del peso y la silueta.
- Reduce el riesgo de enfermedad cardiovascular.
- Disminuye el riesgo de cáncer de mama pre menopáusico, cáncer de ovario y fracturas de cadera y espinales por osteoporosis en la postmenopausia.



Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

Para ambos:

- El amamantamiento desarrolla un estrecho vínculo afectivo madre-hijo, proporcionando al bebé consuelo, cariño, compañía y seguridad, y ayudando a la madre en su crecimiento personal.
- Ahorro económico en el presupuesto familiar.



Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

Signos de Buen Agarre

- Mentón toca el pecho
- Boca bien abierta
- Labio inferior evertido
- Más areola visible por encima de la boca que por debajo
- Cuando el niño/niña tiene buen agarre, la madre se siente cómoda y sin dolor.



Signos de succión efectiva

Succión lenta, profunda con sonidos de deglución, mejillas llenas no hundidas, niño o niña mama lentamente, cuando termina de mamar suelta el pecho, se ve satisfecho y contento. La madre no siente dolor.

Signos de mal Agarre

- Mentón alejado del pecho
- La boca no está bien abierta
- Labio inferior invertido
- Más areola visible por debajo de la boca



Signos de succión no efectiva

Tiene solo succiones rápidas, hace sonidos de chupeteo o chasqueo, tiene mejillas hundidas, esta intranquilo, inquieto, agarra y suelta el pecho varias veces.

Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

Posiciones para amamantar



Posición de cuna

El brazo inferior de la niña o niño está rodeando el cuerpo de la madre. Tomar el pecho en forma de "C" pulgar arriba e índice abajo.



Posición debajo del brazo

Esta posición es útil en caso de tener gemelos, o para ayudar a drenar áreas del pecho. Le da a la madre buena vista del agarre.

Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018



Posición Cruzada

Muy útil para niños pequeños o que padezcan algún tipo de enfermedad, se tiene un buen control de la cabeza y el cuerpo del niño.



Posición acostada de lado

Recostarse y colocar al bebé frente al pecho.

Colocar el brazo por debajo de la cabeza del bebé.

Esta posición ayuda a descansar a la madre, después de una cesárea.

Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

DURACIÓN DE LA LACTANCIA MATERNA

Cada bebé tiene su propio ritmo de alimentación, como cada madre tiene su propio ritmo de salida de leche: la madre y su bebé se regulan entre sí.



- Inicio inmediato de la lactancia materna en la primera hora de vida.
- Lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida del recién nacido.
- Introducción de alimentos complementarios seguros y nutricionalmente adecuados a partir de los seis meses, continuando la lactancia materna hasta los dos años o más.



Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

COMO EXTRAER LA LECHE

Prepare un recipiente limpio y con boca ancha.

Lávese las manos con agua y jabón.

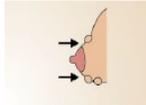


En forma circular y alrededor de todo el seno, haga masajes dando más énfasis a aquellos sitios donde hay endurecimiento por mucha leche.



Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

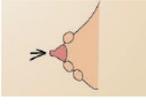
Coloque el dedo pulgar en la parte superior de la areola, y el dedo índice en la parte inferior de la misma.



Empuje hacia sus costillas.



Presione hacia adelante para que salga la leche, realizar este procedimiento en forma repetida.



Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

Recomendaciones de Alimentación durante la Lactancia

Una buena alimentación durante la lactancia materna ayudara tanto a la madre como al bebé, por lo cual se dan las siguientes recomendaciones:

- ✓ Tomar suficiente agua o líquidos durante el día (2 a 3 litros de agua) para aumentar la producción de leche.
- ✓ Consumo adecuado de frutas, vegetales y hierbas diariamente.
- ✓ Carne, pollo o pescado 2 veces por semana.
- ✓ Azúcares con moderación.
- ✓ Grasas con moderación, evita frituras y consume grasas saludables como las manías.
- ✓ Cereales como arroz, fideos, pan, frijoles, plátano cocido, pastas diariamente.
- ✓ Leche y derivados, además de la leche, Incaparina, se incluye en este grupo yogurt, huevo, queso los cuales se recomiendan consumir por lo menos 3 veces por semana en cualquier tiempo de comida.
- ✓ Dar lactancia materna a libre demanda eso quiere decir dar de mamar al bebe las veces que él lo desee.
- ✓ Evitar el consumo de gaseosas, bebidas azucaradas, y bebidas frías.

Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

Cómo preparar y usar la jeringa para el tratamiento de los pezones invertidos



Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

Referencias:

GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACION GUATEMALTECA MENOR DE DOS AÑOS.

Manual del Participante. Curso de 20 horas para el personal de Salud. (2015). Segunda Edición

INCAP. (2012). MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL. GUIAS ALIMENTARIAS PARA GUATEMALA. RECOMENDACIONES PARA UN ALIMENTACION SALUDABLE.

Ejercicio Profesional Supervisado
Nutrición, USAC 2018

Apéndice 6

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS Y FARMACIA

Escuela de Nutrición

Ejercicio Profesional Supervisado – EPS

Ciencias de Alimentos

The seal of the University of San Carlos of Guatemala is a circular emblem. It features a central shield with a figure holding a cross, surrounded by various symbols. The shield is set against a background of a globe and a landscape with mountains. The Latin motto "CETERAS ORBIS CONSPICUA CAROLINACADEMIA COACATEMALTENSIS INTER" is inscribed around the perimeter of the seal.

**Informe de Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura en el
Laboratorio Dietoterapéutico**

Elaborado por:

Luisa Elena Benito Zúñiga

200910787

Guatemala, diciembre de 2018

Objetivos

General

Supervisar las Buenas Prácticas de Manufactura en el Laboratorio Dieto terapéutico.

Específicos

Determinar el porcentaje de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en el Laboratorio Dieto terapéutico.

Aplicar las medidas de corrección necesarias para lograr el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura.

Resultados

Tabla 1

Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura en el Laboratorio Dieto terapéutico.

Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura	Laboratorio Dieto terapéutico
Horario	Miércoles: Tarde (14:00- 15:30hrs) Miércoles: Mañana (9:30- 11:00hrs)
Personal de la mañana / tarde	2 personas / 1 persona
Áreas de trabajo	Preparación de fórmulas Almacenamiento de fórmulas
Parámetros para evaluar	Elaboración de fórmulas dieto terapéuticas Almacenamiento de las fórmulas dieto terapéuticas preparadas Calentamiento de las fórmulas dieto terapéuticas preparadas

En la tabla 1 se observan los horarios, número de personas supervisadas, áreas de trabajo y parámetros a evaluar durante las supervisiones.

Tabla 2

Criterios para evaluar las Buenas Prácticas de Manufactura en el Laboratorio Dieto terapéutico.

Criterios de Evaluación	
No se cumple a totalidad	0
Se cumple a totalidad	2
No Aplica	NA

Fuente: Departamentos de Nutrición y Dietética, Hospital Pedro de Bethancourt

En la tabla 2 se muestran los criterios utilizados en la supervisión de las buenas prácticas de manufactura del laboratorio Dieto terapéutico.

Tabla 3

Evaluación de la implementación de las BPM en el Servicio de Alimentación y Laboratorio Dieto terapéutico

Puntaje máximo aplicable al establecimiento (PM)	Corresponde al máximo puntaje que se puede alcanzar y es equivalente al número total de parámetros de la lista de chequeo. 44 puntos
Puntaje obtenido (PO)	Puntaje alcanzado por el establecimiento una vez aplicada la lista de chequeo % de cumplimiento= PO/PM
Resultado de Fiscalización	El porcentaje de cumplimiento alcanzado debe ser igual o superior al 70% del puntaje máximo de ese establecimiento.

Fuente: Departamentos de Nutrición y Dietética, Hospital Pedro de Bethancourt

En la tabla 3 se muestran la evaluación de las BPM y los puntajes máximos aplicables en la institución.

Tabla 4

Resultados obtenidos en las Supervisiones de Buenas Prácticas de Manufactura en el Laboratorio Dieto terapéutico.

Mes	Laboratorio Dieto terapéutico			
	Puntaje obtenido	Puntaje Máximo	% de cumplimiento	No. de Supervisiones
Julio	40	44	91	4
Agosto	42	44	95	5
Septiembre	42	44	95	4
Octubre	42	44	95	5
Noviembre	42	44	95	4
Diciembre	42	44	95	4

En la tabla 4 se muestran los resultados obtenidos durante las supervisiones realizadas en el Laboratorio Dieto terapéutico en donde el porcentaje de cumplimiento es mayor al 70%.

Discusión

En el Laboratorio Dieto terapéutico se realizaron un total de 25 supervisiones durante los meses de julio a diciembre, pudiéndose observar en la tabla 4 los resultados obtenidos por cada mes; siendo julio el mes donde se obtuvo el menor porcentaje de cumplimiento obteniendo (91%) manteniéndose un 95% de cumplimiento en los demás meses. En base a los resultados obtenidos durante los meses de julio a diciembre en las supervisiones realizadas en el Laboratorio Dieto terapéutico se puede observar que el porcentaje de cumplimiento alcanzado es mayor 70%; pero se hace necesario tomar medidas de prevención contra que el porcentaje de cumplimientos a alcanzar sea menor al establecido.

Se puede obtener mejoras en cada una de las áreas supervisadas en el Laboratorio Dieto terapéutico, lo cual se puede realizar implementando una lista de control individual que permita registrar en cada área las actitudes observadas, velando por que se cumplan en la mayoría los aspectos evaluados. Monitorear que el personal se lave frecuentemente las manos, cumpla con las normas de higiene personal y mantengan las áreas de trabajo limpias y desinfectadas; verificando que el personal utilice mascarilla y guantes durante la elaboración de las fórmulas dieto terapéuticas.

Conclusiones

Las supervisiones constantes del personal del Laboratorio Dieto terapéutico permiten tener un mejor control de las fórmulas y evitar que exista contaminación de las fórmulas realizadas.

Es importante observar constantemente que el personal del laboratorio Dieto terapéutico utilice los instrumentos necesarios para la elaboración de las fórmulas dieto terapéuticas.

Recomendaciones

Seguir realizando las supervisiones de buenas prácticas de manufactura semanalmente.

Tomar acciones correctivas para mantener las buenas prácticas de manufactura en servicio de alimentación y laboratorio dieto terapéutico.

Apéndice 7

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia

Escuela de Nutrición



Elaborado por:

Luisa Elena Benito Zúñiga

EPS Nutrición

Guatemala, diciembre 2018

Introducción

El realizar supervisiones en los carros de distribución de los alimentos juega un papel básico dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura ya que de ello va a garantizar los alimentos lleguen a los pacientes en condiciones inocuas, ayudando a la conservación de los alimentos y a la recuperación de la salud de los pacientes que se encuentran internos en el Hospital.

Por ello es importante no solamente velar por que cumpla las necesidades del paciente si no que sea transportada en las mejores condiciones.

Se realizó dos veces por semana, y los criterios a evaluar fueron: no tiene restos de comida, se ve limpio, en buenas condiciones y se ha desinfectado, ello con el objetivo de que estuviera correctamente limpio para el siguiente tiempo de comida. Se realizó un total de 46 supervisiones en los meses de julio a diciembre

Objetivos

General

Supervisar la limpieza de los carros de dieta especial y dieta libre utilizados por el servicio de alimentación para la distribución de los alimentos en cada tiempo de comida en los servicios del Hospital Pedro de Bethancourt.

Específicos

Observar que los carros de distribución de alimentos de comida se encuentren limpios y desinfectados luego de ser utilizados en cada tiempo de comida.

Monitorear que los carros de distribución no presenten restos de comida ni plagas en su superficie.

Resultados

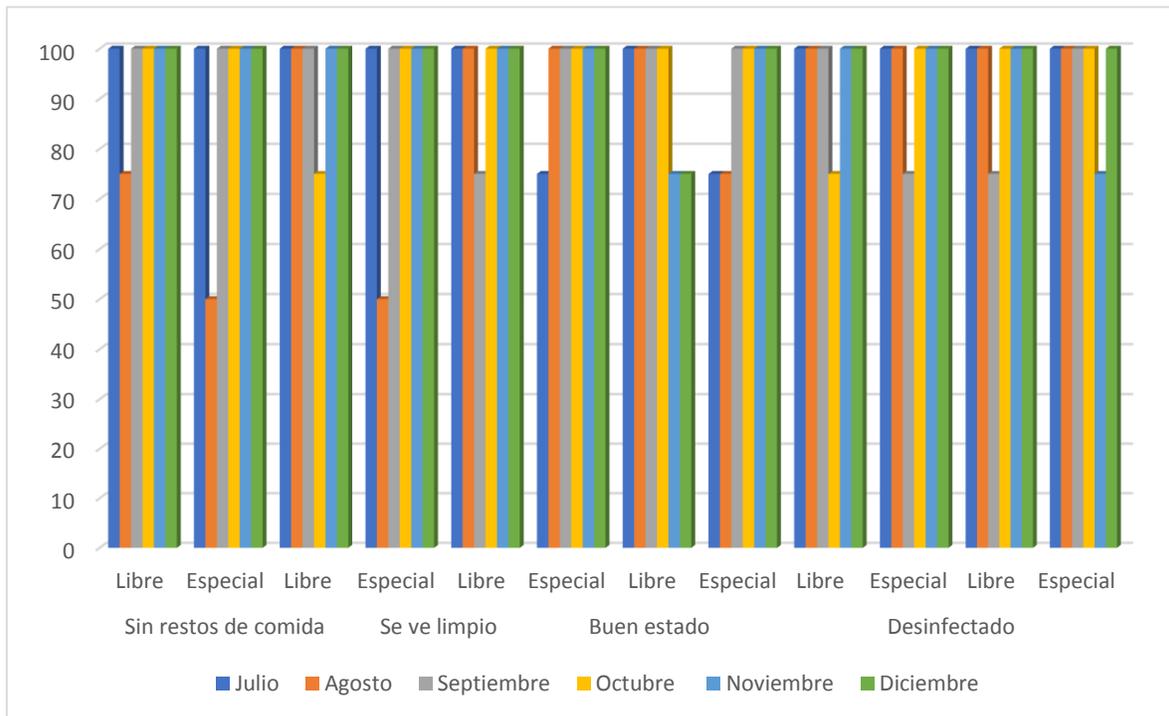


Figura 1 Porcentaje obtenido de los aspectos evaluados en la supervisión de los carros de dieta libre /dieta especial.

En la Figura 1 se pueden observar los resultados obtenidos en las supervisiones realizadas en los meses de julio a diciembre, en los cuales se demuestra que no se pudo cumplir con el 100 % de los aspectos evaluados.

Discusión

La supervisión de la limpieza de los carros de distribución de los alimentos es importante debido a que es un aspecto evaluado por medio de las buenas prácticas de manufactura, con la finalidad de garantizar que los alimentos sean transportados bajo las mejores normas de higiene. Por ello se supervisó dos veces por semana durante los meses julio a diciembre realizando un total de 46 supervisiones haciendo uso de la herramienta de una lista de control la cual los criterios evaluados fueron no tienen restos de comida, se ve limpio, en buenas condiciones y desinfección.

En la figura 1 se puede observar que no se logró alcanzar al 100% de cada aspecto evaluado, debido a que la mayoría de las veces los carros de distribución se encontraban con restos de comida, sin limpiar y en mal estado.

En los meses de octubre y diciembre se puede observar el mayor cumplimiento de los criterios, siendo los criterios de se encontraban restos de comida y el estado en que se encontraban los carros los más bajos, debido a que con el uso diario de los carros se desgastan y deterioran por lo que es importante velar por el mantenimiento continuo, de igual forma supervisar el lavado y desinfección de estos.

Por lo que es necesario capacitar y hacer conciencia al personal del servicio de alimentación la importancia que tiene la limpieza diaria de los carros de distribución para evitar la contaminación de los alimentos a la hora de transportarlos, debido por alguna plaga como resultado de la acumulación de comida en su superficie.

Conclusiones

El mes en el cual se obtuvo un mayor cumplimiento de los criterios evaluados fue durante el mes de octubre.

El incumplimiento del 100% de los criterios evaluados es debido a la deficiente iniciativa del personal del servicio de alimentación, por lo que es necesario hacer conciencia en cada una de las integrantes del servicio.

Recomendaciones

Capacitar continuamente al personal y hacer conciencia de la importancia de la limpieza diaria de los carros de distribución para evitar la contaminación de los alimentos por plagas y perjudicar la salud del paciente.

Realizar supervisiones después de cada tiempo de comida para cerciorarse que los carros se encuentran limpios y desinfectados.

Apéndice 8

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS Y FARMACIA

Escuela de Nutrición

Ejercicio Profesional Supervisado – EPS

Ciencias de Alimentos

Conocimientos, actitudes y prácticas sobre tipos de dietas hospitalarias en personal médico del Hospital Pedro de Bethancourt.

Elaborado por:

Luisa Elena Benito Zúñiga 200910787

Revisado por:

Licda. Claudia Porres

Guatemala, septiembre de 2018

Resumen

Una adecuada nutrición se considera parte indispensable en la recuperación de los pacientes. El Servicio de Alimentación brinda diferentes dietas que se adaptan a distintas patologías lo cual permite cubrir las necesidades de cada paciente. El objetivo de la siguiente investigación es evaluar los Conocimientos, Actitudes y Prácticas sobre el tipo de dietas en el personal médico del Hospital Pedro de Bethancourt. Se seleccionó la muestra de 16 personas por medio de una fórmula estadística para poblaciones finitas, se les brindó un formulario con 25 preguntas que evalúan los conocimientos y actitudes a las que se les asignaron criterios de muy bueno, bueno, regular y bajo según la calificación obtenida; así como una guía de observación directa de las prácticas ; la mayoría del personal médico se ubicó dentro del criterio de bueno respecto a los conocimientos, y muy bueno en actitudes y en cuanto a las practicas observadas los aspectos evaluados son realizados eventualmente. Los resultados obtenidos por el personal médico sobre el tipo de dietas hospitalarias reflejan que no hay ninguna relación entre conocimientos- actitudes, conocimientos y prácticas; estos tres aspectos deben ser similares para brindar una mejor atención al paciente, es decir combinar los conocimientos con actitudes y prácticas.

Palabras clave: Dieta, conocimientos, actitudes, prácticas, médicos.

Introducción

La dietoterapia es la rama de la terapéutica en la que los alimentos y sus nutrientes se emplean con fines curativos. Es el régimen alimentario que se aplica a personas que padecen alguna enfermedad y tiene como finalidad ayudar a la curación de las afecciones y, a veces, puede constituir la base del tratamiento. (Flores, 2012)

El estado nutricional del individuo es un elemento esencial para el mantenimiento o recuperación de la salud. Es importante que los profesionales en salud reconozcan la importancia que tiene brindar una alimentación adecuada a las personas que presentan problemas de salud y requieren hospitalización. El Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt brinda diferentes dietas que se adaptan a distintas patologías lo cual permite cubrir las necesidades de cada paciente; para que estas sean distribuidas de una mejor manera.

Es de vital importancia que el personal médico de los diferentes servicios del hospital conozca cada una de estas para evitar ordenar equivocadamente las dietas en cada tiempo de comida y debe ser enfatizado como un componente clave en la atención del paciente, debido a que al solicitar de forma correcta las dietas y proporcionar una alimentación adecuada a los pacientes se contribuye a que se reestablezca su salud.

El principal motivo de selección del tema es determinar los conocimientos, actitudes y prácticas sobre el tipo dietas hospitalarias en el personal médico del hospital Pedro de Bethancourt debido a que se ha observado que al momento de elaborar la lista de dietas existen varios errores, lo cual dificulta la entrega de dietas a los pacientes.

Marco Teórico

Dietoterapia

Es la rama de la terapéutica médica en la que los alimentos y sus nutrientes se emplean con fines curativos en personas que padecen alguna enfermedad, las dietas inadecuadas indicadas en los hospitales pueden llegar a afectar la recuperación del paciente. Entre los principales aspectos que determinan dicho efecto adverso producido por esta terapia, se destacan la no uniformidad en las indicaciones de las dietas médicas en las salas de hospitalización y la falta de conocimientos actualizados en algunos profesionales de la atención secundaria de salud, quienes orientan un régimen de alimentación desacorde con las necesidades del afectado. (Flores, 2012)

Nutrición

Es un proceso bioquímico, por el cual el organismo utiliza los nutrientes transportados por los alimentos, con el objetivo de proveer energía al organismo y mantener procesos metabólicos.

Según la OMS la nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. La nutrición empieza desde el momento de la ingestión del alimento, digestión, absorción y su aprovechamiento en las células del organismo. (OMS, 2017)

La nutrición es un proceso involuntario e inconsciente, por el cual el organismo utiliza las sustancias contenidas en los alimentos, con el objetivo de obtener energía, construir y reparar las estructuras orgánicas y regular los procesos metabólicos. (Herrarte, 2013)

Nutrición Hospitalaria

La nutrición hospitalaria es un conjunto de técnicas y aplicaciones nutricionales que se brinda al paciente hospitalizado según la patología de base para lograr un adecuado tratamiento integral en conjunto con el médico. (Gil, 2010)

Cada hospital debe tener en funcionamiento personal de apoyo nutricional, que indique los elementos de la dietoterapia en función de la práctica clínica, el cual estaría formado por un equipo multidisciplinario e interactivo que posibilite el hecho de que el apoyo alimentario-nutricional y metabólico de los pacientes permita una orientación sistemática integrada. El funcionamiento adecuado de estos grupos debe influir de manera positiva en todo lo relacionado con la buena alimentación de ellos para lograr su rápida recuperación.

Departamento de Nutrición y Dietética

Es el encargado de planificar, dirigir, coordinar, supervisar y evaluar las necesidades e intervenciones relacionadas con la nutrición enfocadas a la pronta recuperación del paciente; siendo un servicio técnico de apoyo.

Los servicios que ofrece la Clínica de Atención Nutricional son de acuerdo al diagnóstico médico y patología a los pacientes con protocolos establecidos haciendo uso de formatos para realizar los cálculos correspondientes a nutrición y cubrir las necesidades del paciente según su patología por medio de la alimentación. (Hospital Pedro de Bethancourt, 2016)

Visión. Queremos ser el departamento de Nutrición y Dietética que asegura una nutrición óptima a los comensales que requieran de los servicios del Hospital Nacional Pedro de Bethancourt.

Misión. Ser el departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Departamental Pedro de Bethancourt que contribuye a la pronta recuperación del paciente interno y ambulatorio a través del tratamiento dietoterapéutico idóneo, asegurando de esta manera una nutrición adecuada y proporcionando una nutrición óptima al personal del hospital a través de una alimentación balanceada.

Servicio de Alimentación.

Cuando surgieron los hospitales, la alimentación de los pacientes quedaba en manos de la familia, pero, con el avance de los conocimientos científicos acerca del tratamiento de las enfermedades y de la importancia del saneamiento, se adquirió conciencia acerca del papel de la alimentación. La consecuencia lógica fue la

creación de servicios de alimentación en hospitales y clínicas para brindar atención integral al paciente. La alimentación hospitalaria ha evolucionado y actualmente se planifican y ofrecen dietas más variadas y nutritivas. En algunas de ellas hace falta todavía poner más atención al aspecto estético de la alimentación, para satisfacer no solo las necesidades nutricionales, sino los gustos y hábitos alimenticios de los usuarios. (Tejada, 2007)

Los primeros Servicios de Alimentación diferían de los actuales en cuanto a su tecnología, planta física, equipos y cuidados nutricionales e higiénico-sanitarios; pero, al igual que los de ahora, recibían, almacenaban, producían y servían comidas ajustadas a los gustos de sus usuarios. La industria de servicios de alimentación es una necesidad inherente al hombre, la alimentación hospitalaria ha evolucionado y actualmente se planifican y ofrecen las dietas más variadas y nutritivas. (Tejada, 2007)

El Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt es una organización administrativa y técnica cuyo objetivo es proveer alimentación nutritiva de manera permanente a un grupo determinado de personas; su fin es contribuir a la pronta recuperación del paciente, brindando apoyo nutricional. Entro de las funciones que se llevan a cabo en el Servicio de Alimentación se encuentran: selección preparación y distribución de alimentos, servicio de dietas especiales, educación nutricional y capacitación continua al personal. (Hospital Pedro de Bethancourt, 2016)

Un servicio de alimentación debe satisfacer las necesidades nutricionales, los deseos y hábitos alimentarios de los individuos o grupos, así como coadyuvar al tratamiento médico brindando una atención nutricional óptima. Los objetivos básicos que se deben cumplir dentro de un servicio de alimentación son: Satisfacer las necesidades y deseos de los pacientes, funcionar adecuadamente en cualquier ambiente socioeconómico ajustándose o adaptándose a las condiciones de los diferentes ambientes donde tiene que funcionar y adaptarse a las necesidades de los usuarios.

Dietética

Es la ciencia que armoniza los aspectos de la alimentación y nutrición para dar un equilibrio biológico, psicológico y social al individuo, es decir, mejora y modifica las dietas con fines terapéuticos.

La dieta es un conjunto de medidas dietéticas destinadas a restablecer o conservar la salud y a prevenir la aparición de otras enfermedades, la cual se desarrolla especialmente para un individuo o individuos que requieren necesidades especiales de alimentación, y que es indicada por un especialista; la dieta siempre se ha considerado como un sistema de alimentación para personas con algún tipo de enfermedad o dolencia. Actualmente, el concepto evolucionó, por lo que se debe tomar como un hábito alimenticio adecuado para lograr una salud óptima, es decir, en medida preventiva en cuanto al mantenimiento del organismo y preservar la salud. (Cuervo, 2013)

Una dieta es completa si aporta todos los nutrientes básicos que el individuo que la consume necesita para vivir, considerando como básicos aquellos que el organismo no puede sintetizar por sí mismo y se necesitan para todos los procesos vitales; una dieta es equilibrada cuando no presenta ni déficit ni exceso de ningún elemento, aportando el equilibrio necesario para no causar trastornos en el normal funcionamiento del organismo; la dieta adecuada es aquella que proporciona al individuo los elementos necesarios para realizar eficazmente todas las funciones propias de su edad y circunstancias; la dieta es suficiente cuando satisface las exigencias energéticas y de equilibrio del organismo; por tanto para que una dieta sea considerada ideal debe estar en función de dichos factores.

Dietas Hospitalarias.

Las 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. Pueden perseguir un efecto terapéutico o de mantenimiento; siendo un elemento esencial del proceso

de recuperación del enfermo, que parte de sus necesidades y restricciones, de ahí que su naturaleza sea esencialmente individualizada.

Hay pacientes que no necesitan un régimen dietético especial, debido a que no tienen déficits nutricionales ni su enfermedad demanda el control de determinados nutrientes mientras que otros presentan necesidades nutricionales específicas entonces se aplica una dieta terapéutica, que no es más que un plan de alimentación adaptado a las características del enfermo y que es parte importante de su tratamiento médico.

Tipo de Dietas

Una adecuada nutrición se considera parte indispensable en la recuperación de los pacientes. El seguimiento de una alimentación sana y equilibrada es fundamental para la consecución de un óptimo estado de salud. Estas dietas no son sólo el soporte nutricional de las personas hospitalizadas, son en muchos casos dietas terapéuticas que van a facilitar la recuperación de pacientes afectados por distintas patologías. (UNAM, 2014)

En los ámbitos en los que son más necesarios los regímenes alimentarios tales como hospitales o instituciones de personas con alguna deficiencia se suele hacer varios tipos de dietas clasificadas en dos grupos: dieta basal, la cual es una dieta ordinaria destinada a satisfacer las necesidades de alimentación de los pacientes cuyo estado no requiere una dieta terapéutica específica; y las dietas terapéuticas.

A continuación, se muestran las dietas que son formuladas específicamente para estos pacientes dentro del Servicio de Alimentación, así como el aporte en kilocalorías y macronutrientes de cada una de estas.

El servicio de dietas se encarga de distribuir los diferentes tipos de dieta en cada servicio, según el listado de solicitud de dietas, que es realizado con base a las órdenes médicas indicadas en el expediente del paciente y los instrumentos de dieta con instructivo elaborado por las nutricionistas a cargo; dicho listado es elaborado por el personal de enfermería siendo ellas las encargadas de velar por que las dietas sean entregadas adecuadamente al paciente al elaborar dicha herramienta

correctamente, utilizando el espacio asignado para cada tipo de dieta así como ordenándolas con el nombre correcto.

Dieta basal.

Se caracteriza por no poseer ningún tipo de restricción alimenticia, por lo que solo debe tratarse de una dieta equilibrada que se adecue a las características del paciente, es también conocida como dieta libre.

Tabla 1

Dieta Libre

Tipo de Dieta	Energía Kcal	Proteína gramos	Carbohidratos Gramos	Grasas Gramos
Libre	1041	30.5	177.7	22.9

Fuente: Datos tomados en el departamento de Nutrición y Dietética, 2017

Dietas Terapéuticas.

Son aquellas que se prescriben cuando el paciente presenta algún tipo de patología que requiere 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.

Dieta Líquida.

Está pensada para aquellos pacientes que fueron operados y están empezando a tolerar o antes del procedimiento, si se trata de operaciones intestinales; es una dieta de bajo aporte calórico. El propósito de la ingesta de un líquido claro es minimizar o evitar la sensación de náuseas, vómitos o diarrea; por lo general estas dietas se recomiendan por uno o dos días incluyendo después de este tiempo una dieta más sólida. Los líquidos completos pueden tomarse sólo después de que el paciente completa con éxito la fase de dieta líquidos claros; provee líquidos, energía, proteínas, lípidos y carbohidratos en alimentos de fácil digestión. Es utilizada en pacientes con problemas de deglución, masticación o problemas de inflamación en el sistema gastrointestinal.

Tabla 2

Líquidos Claros y Completos

Tipo de Dieta		Energía Kcal	Proteína gramos	Carbohidratos Gramos	Grasas Gramos
Líquidos	Claros	540	12	147	0
	Completos	760	13	178	2

Fuente: Datos tomados en el departamento de Nutrición y Dietética, 2017

Papilla.

Provee de una dieta completa y se basa en alimentos presentados en forma de puré, se utiliza en pacientes con problemas de masticación pero que, si pueden tragar, con problemas esofágicos que no toleran sólidos y que no tienen problemas digestivos; se puede adaptar según las necesidades de los pacientes.

Tabla 3

Diferentes clases de papilla servidas en el Servicio de Alimentación

Tipo de Dieta		Energía Kcal	Proteína gramos	Carbohidratos Gramos	Grasas Gramos
Papilla	Libre	1207	33.6	236.5	15.9
	Blanda	1108	18.6	252.4	4.03
	Diabético	1101	33.9	207.2	15.2
	Hiposódica	1140	27.6	242	8

Fuente: Datos tomados en el departamento de Nutrición y Dietética, 2017

Dieta blanda.

Es recomendada después de un período de ayunas por enfermedad grave o cirugías, tras cualquier patología leve del aparato digestivo; su objetivo es que sea fácil de digerir y que no estimule la secreción gástrica. Se caracteriza principalmente por no contener irritantes, picantes o condimentos en exceso y ser moderada en grasa. Se deben emplear formas sencillas de preparación de los alimentos evitando que sean fritos o muy salados; por lo que siendo una dieta completa le da al aparato

digestivo el mínimo trabajo posible ayudando así a su pronta recuperación. (CMED, 2017)

Tabla 4

Dieta Blanda

Tipo de Dieta	Energía Kcal	Proteína gramos	Carbohidratos Gramos	Grasas Gramos
Blanda	1400	61.87	230.93	30

Fuente: Datos tomados en el departamento de Nutrición y Dietética, 2017

Dieta Hiposódica.

Consiste en la restricción del consumo de sodio diaria en las preparaciones sin ser modificadas; está indicada para personas que padecen de hipertensión, insuficiencia cardíaca o problemas renales. De acuerdo a la restricción de sodio la dieta hiposódica se clasifica en: Dieta hiposódica leve 900-2100mg, dieta hiposódica moderada 500-900mg y dieta hiposódica severa <500mg.

Tipo de Dieta	Energía Kcal	Proteína gramos	Carbohidratos Gramos	Grasas Gramos
CONTROLADA EN MINERALES				
Hiposódica	1310	40	157	30.36

Fuente: Datos tomados en el departamento de Nutrición y Dietética, 2017

Dieta Hiperprotéica.

Dieta alta en proteínas, se emplea en pacientes hipercatabólicos o con pérdida masiva de proteínas por orina. Debido a que las proteínas son nutrientes esenciales para el organismo su consumo ayuda a construir los tejidos del cuerpo como músculos, piel, huesos; además ayuda a reparar los tejidos del cuerpo. (Villamil, 2010).

Tabla 6

Dieta controlada en proteínas, Hiperprotéica

Tipo de Dieta	Energía Kcal	Proteína gramos	Carbohidratos gramos	Grasas Gramos
Controlada en Proteína Hiperprotéica	1510	93.6	217.7	31.2

Fuente: Datos tomados en el departamento de Nutrición y Dietética, 2017

Dieta Hipoprotéica

Reducción de la ingesta proteica, indicada de forma especial en la insuficiencia renal crónica para mejora los síntomas urémicos, reducir la producción de residuos procedentes del metabolismo de proteínas como la urea, ácido úrico y enlentecer el ritmo de la progresión de la nefropatía. La cantidad de proteína permitida va a depender del grado en el que se encuentre la enfermedad.

Tabla 7

Dieta controlada en proteínas, hipoprotéica

Tipo de Dieta	Energía Kcal	Proteína gramos	Carbohidratos gramos	Grasas Gramos
Controlada en Proteína Hipoprotéica	1205	52.87	217.7	31.2

Fuente: Datos tomados en el departamento de Nutrición y Dietética, 2017

Dieta Diabético.

Modificada en carbohidratos no se adiciona azúcar en las preparaciones, se limitan los carbohidratos complejos y se ofrecen alimentos altos en fibra; se base en el control de la ingesta de calorías, proteínas e hidratos de carbono.

Tabla 8

Dieta controlada en carbohidratos, diabético

Tipo de Dieta	Energía Kcal	Proteína gramos	Carbohidratos gramos	Grasas Gramos
Controlada en Carbohidratos	1204	63.2	182	27.4

Fuente: Datos tomados en el departamento de Nutrición y Dietética, 2017

Dieta Diabético-Hiposódica.

Indicada en pacientes que necesitan disminuir el consumo de sal y controlar la ingesta de calorías, así como de hidratos de carbono. Es utilizada en pacientes que presentan niveles de azúcar elevados y en aquellos que tienen problemas con la presión arterial.

Tabla 9

Dieta controlada en carbohidratos y minerales, diabético-hiposódica

Tipo de Dieta	Energía Kcal	Proteína Gramos	Carbohidratos Gramos	Grasas Gramos
CONTROLADA EN CARBOHIDRATOS Y MINERALES				
Controlada en Carbohidratos Diabético Hiposódica	1200	50	157	20.5

Fuente: Datos tomados en el departamento de Nutrición y Dietética, 2017

El Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala, tiene como objetivo la recuperación de la salud del paciente por medio de una alimentación adecuada a sus requerimientos y necesidades nutricionales, lo cual, hasta la fecha ha sido un reto, ya que de acuerdo a los observado, se puede decir que no se cumple a cabalidad la distribución de las dietas indicadas para los pacientes, debido a que en su mayoría estas no se encuentran anotadas o actualizadas correctamente en las órdenes médicas proporcionadas en cada servicio; por lo cual es de importancia evaluar los conocimientos, actitudes y prácticas sobre el tipo de dietas hospitalarias en el personal médico del Hospital Pedro de Bethancourt.

Hospital

Es una instalación sanitaria donde se atiende a los enfermos para proporcionar el diagnóstico y tratamiento que necesitan. Existen diferentes tipos de hospitales, según el tipo de enfermedades que atienden. (Pérez, 2012)

Según la OMS un hospital es parte integrante de una organización médica y social cuya misión consiste en proporcionar a la población una asistencia médico completa, tanto curativa como preventiva, y cuyos servicios externos irradian hasta el ámbito familiar.

El estudio se realizará en el Hospital Pedro de Bethancourt, ubicado en la aldea San Felipe de Jesús ubicado a un kilómetro de la Antigua Guatemala. El hospital Pedro de Bethancourt es una institución pública que junto con los hospitales de Chimaltenango y Escuintla integran la región de hospitales de la región V de la Salud de Guatemala.

El Hospital Pedro de Bethancourt de la Antigua Guatemala fue catalogado como un hospital departamental en el año 2010, con el manejo de 176-186 camas aumentado a 202 en enero del 2011 por la demanda de atención. Tiene como prioridad brindar atención general especializada y sub-especializada, teniendo un enfoque multidisciplinario, a pacientes de Sacatepéquez y otras áreas del país, que consulten los diferentes servicios que conforman el hospital, con capacidad física adecuada a la atención integral de la salud, con tecnología necesaria para atender las necesidades de los pacientes en los distintos niveles de atención: prevención, diagnóstico y tratamiento, al contar con un personal capacitado y calificado

Entre las potencialidades que ha desarrollado se sabe que es un hospital escuela con pre-grado y pos-grado universitario de Medicina Interna, Traumatología, Gineco-Obstetricia y Pediatría, egresando 4 especialistas de Medicina Interna en el año 2010, esperando a partir en el año 2011 una producción de 20 especialistas cada año, quedando pendiente de iniciar su programa de posgrado en Cirugía y Anestesia, En otras disciplinas el hospital cuenta con estudiantes de la Licenciatura en Psicología de 5to y 6to año, estudiantes de las carreras de Química Biológica y

Nutrición, Técnicos de Laboratorio, Técnicos de RX, Químico Farmacéutico, Enfermería Profesional y Auxiliares de Enfermería, Secretarías, Peritos Contadores, Bachilleres en Computación y Fisioterapeutas.

Conocimientos actitudes y prácticas –CAP-

Es el método seleccionado para recolectar los datos acerca de los conocimientos, actitudes y prácticas sobre el tipo de dietas en el personal de enfermería.

Encuestas CAP. Una encuesta CAP es un método de registro o recopilación (preguntas predefinidas y formateadas en cuestionarios estandarizados que da acceso a información tanto cualitativa como cuantitativa de la población, de manera individual o por grupos). Las preguntas CAP tienden hacer visibles y localizables en ciertos rasgos características en los saberes actitudes, conocimientos y prácticas.

Definición por sus siglas encuesta de Conocimientos, Actitudes y Prácticas. Las encuestas CAP están diseñadas para recopilar o recolectar información sobre Conocimientos, Actitudes y Prácticas de algún tema asignado a investigar.

La encuesta CAP, busca determinar el conocimiento, actitudes, y prácticas de una población sobre un aspecto y/o problema específico. Se basa en un cuestionario utilizado en una muestra representativa de la población estudiada.

Conocimientos. Hechos, o datos de información adquiridos por una persona a través de la experiencia o la educación, la comprensión teórica o práctica de un asunto u objeto de la realidad.

Actitudes. La actitud es la forma de actuar de una persona, el comportamiento que emplea un individuo. La actitud es un gesto exterior manifiesto que indica su preferencia y entrega de alguna actividad observable, es una predisposición a actuar, el comportamiento es manifiesto; no son en sí mismas repuestas sino estados de disposición a responder; es el predicado de un comportamiento futuro, por eso los esfuerzos deben estar destinados a inculcar o modificar actitudes

Prácticas. La práctica es la aplicación de conocimientos adquiridos.

El objetivo de emplear el formulario de CAP es definir el cambio que se espera que el público objetivo experimente o practique respecto a su problema. Dicho cambio puede expresarse a nivel de prácticas, incremento de conocimientos o en el desarrollo de actitudes favorables al cambio, como resultado de la estrategia de comunicación. (Cap, 2015)

Antecedentes

A continuación, se exponen algunos estudios similares.

Conocimientos, actitudes y prácticas sobre nutrición Clínica en los médicos Residentes de los postgrados de Pediatría y Medicina Interna del Hospital General San Juan de Dios. Guatemala.

El objetivo de realizar este estudio fue evaluar el grado de conocimiento, actitudes y prácticas sobre nutrición Clínica a nivel hospitalario, de los médicos residentes de los programas de postgrado de Pediatría y Medicina interna del Hospital General San Juan de Dios. Fue un estudio descriptivo transversal mixto. Se utilizó un instrumento el cual fue realizado en base al TEST de terapia nutricional total, propiedad de la federación Latinoamericana de Terapia Nutricional. Nutrición Clínica y Metabolismo. (Felanpe, 2013). De acuerdo con los resultados obtenidos, se puede concluir que todos los médicos residentes tienen el mismo nivel de conocimiento no importando la especialidad ni el nivel de residencia. La mayoría de los médicos residentes obtuvieron una actitud positiva hacia nutrición clínica, pero se puede concluir que los médicos residentes del postgrado de pediatría tuvieron una mejor actitud en comparación con los médicos residentes del postgrado de medicina interna. En los dos departamentos se observó que la actitud positiva iba declinando conforme avanzaban los años de residencia. Según lo observado en los dos postgrados, las prácticas son deficientes en su mayoría en el departamento de medicina interna, únicamente se realizan interconsultas y controles necesarios en situaciones especiales, como paciente crítico o en desnutrición, habiendo una comunicación inadecuada con el departamento de nutrición. (Herrarte, 2013)

Actitud y conocimientos de los médicos residentes de medicina interna de la Pontificia Universidad Javeriana en el hospital universitario San Ignacio frente a los temas de nutrición en la práctica clínica,

El objetivo general de este estudio fue identificar la actitud y conocimientos que presentan los médicos residentes de medicina interna de la Pontificia Universidad Javeriana, frente a los temas de nutrición clínica, en el Hospital

Universitario San Ignacio. La recolección de la información se logró utilizando una encuesta conformada por 35 preguntas sobre actitud, manejo de algunos de los conocimientos básicos y recomendaciones nutricionales para el manejo de patologías específicas. La encuesta fue contestada por 40 médicos. Los resultados muestran que 97,5% de los médicos está totalmente de acuerdo en que la formación en el área de nutrición es útil. Con el grado de complejidad de las preguntas sobre temas nutricionales, los resultados indican que los médicos no tienen un buen manejo de estos. Se pudo concluir que un 45% de los encuestados no tiene el conocimiento ni el manejo de herramientas para identificar al paciente con riesgo de malnutrición. El manejo de recomendaciones nutricionales sobre patologías como DM tipo 2 y el EPOC, los conocimientos son limitados, evidenciando que la intervención del nutricionista dietista es válida y necesaria para el tratamiento de estas y otras patologías. (Guerrero, 2010)

Conocimientos, Actitudes Y Prácticas Nutricionales En Diabéticos Tipo 2 que Integran Los Clubes De Diabéticos Urbanos, Cuenca, 2015.

El objetivo de este estudio se encaminó en estimar la frecuencia de conocimientos, actitudes y prácticas sobre nutrición en pacientes diabéticos tipo 2 pertenecientes a los Clubes del área urbana, del Ministerio de salud pública de la ciudad de Cuenca, durante el 2015. Se realizó un estudio descriptivo, en una muestra probabilística calculada con un universo finito de 682 pacientes; el tamaño de la muestra fue de 245; se calculó en base al 95% de confianza, actitudes buenas del 50% y 5% de error diferencia. Los datos de conocimientos, actitudes y prácticas se obtuvieron por entrevista directa; para la tabulación y análisis de los datos se utilizó el software SPSS, versión 2015. Dentro de los resultados, la edad fluctuó entre 40-85 años, la mediana, 67 años. El 72,25% fueron mujeres, el 56,32%, casados, y el 65,31%, tenían instrucción básica. El nivel de conocimientos buenos en nutrición fue del 12,65%, regulares, el 61,23% y malos, el 26,12%. Actitudes buenas, el 10,20%, regulares, el 64,90% y malas, el 24,90%. El 15,51%, tuvo buenas prácticas, regulares, el 58,78%, y malas, el 25,71%. (Medina, 2016)

Justificación

El servicio de nutrición en hospitales es muy importante, enfocándose en mantener un estado nutricional adecuado y prevenir el riesgo nutricional de los pacientes hospitalizados. Su importancia radica principalmente en la capacidad para brindar a cada uno de los pacientes una dieta que se adecúa tanto a su estado de salud y a sus necesidades nutricionales específicas, durante el período de internación, debido a los intensos tratamientos y procedimientos terapéuticos, los pacientes pueden llegar a sufrir ciertas complicaciones en cuanto a su nutrición. Por eso ante esta situación es importante identificar a tiempo el estado nutricional del paciente y aplicar una terapia nutricional efectiva que permita restablecer su estado de salud.

Al momento de alimentar a un paciente se puede escoger entre dos tipos de dieta las cuales pueden ser proporcionadas al paciente, siendo esta la basal y terapéutica, las cuales debe ser elegida según la patología del paciente con el único fin de brindar aquella que cumpla con los requerimientos necesarios del paciente. Estas dietas no son sólo el soporte nutricional de los pacientes hospitalizados, son en muchos casos dietas terapéuticas que van a facilitar la recuperación de pacientes afectados por distintas patologías. En todo hospital se dispone de un cuaderno de dietas, el cual es el protocolo dietético donde figuran todas y cada una de las dietas orales disponibles el cual es utilizado para elaborar día a día el listado de dietas por servicio dentro del Hospital Pedro de Bethancourt.

Para cumplir con su tarea de administrar la dieta de los pacientes, el servicio de nutrición en hospitales debe trabajar de manera interdisciplinaria con los profesionales médicos a fin de revisar la condición nutricional particular de cada paciente; evaluar sus necesidades y requerimientos energéticos; desarrollar la estrategia nutricional; monitorear la terapia nutricional y adaptar la dieta de acuerdo a la evolución del paciente.

Actualmente en Guatemala, ya existen estudios que demuestren los conocimientos, actitudes y prácticas sobre el tipo de dietas hospitalarias en el personal médico, por lo cual surge el interés de llevar a cabo dicha investigación,

en el hospital Pedro de Bethancourt con la finalidad de reducir los errores al momento de elaborar el listado de dietas, brindando así una dieta adecuada a las necesidades del paciente contribuyendo con el tratamiento integral del paciente hospitalizado.

Objetivos

General

Evaluar los Conocimientos, Actitudes y Prácticas sobre el tipo de dietas en el personal médico de los diferentes servicios del Hospital Pedro de Bethancourt.

Específicos

Determinar el nivel de conocimientos teóricos básicos sobre el tipo de dietas en el personal médico jefes de los diferentes servicios del Hospital Pedro de Bethancourt.

Determinar las actitudes que toma el personal médico sobre el tipo de dietas que se distribuyen por el servicio de alimentación en el Hospital Pedro de Bethancourt.

Identificar las prácticas relacionadas con el tipo de dietas en el personal médico del Hospital Pedro de Bethancourt.

Materiales y Métodos

Población

Personal médico de los diferentes servicios del Hospital Pedro de Bethancourt.

Muestra

La muestra estuvo comprendida por el 100% (n=16) de los médicos internos de los servicios del hospital Pedro de Bethancourt.

Tipo de Estudio

El diseño de estudio es de tipo descriptivo transversal.

Recursos

Humano. Los recursos humanos serán la estudiante en su Ejercicio Profesional Supervisado EPS de la carrera de Nutrición, la asesora de EPS y participantes del personal médico.

Institución. Hospital Pedro de Bethancourt.

Equipo. Computadora, impresora.

Materiales. Hojas, lapiceros, fotocopias, engrapadora.

Metodología

En esta sección se describen los métodos a utilizar para la recolección y análisis de datos

Elaboración del formulario. El instrumento de recolección de datos utilizado fue una encuesta CAP, en base al estudio realizado anteriormente a personal de enfermería sobre conocimientos actitudes y prácticas de los tipos de dietas hospitalarias en el hospital Pedro de Bethancourt, se modificó el cuestionario acorde al personal médico, considerando que son los encargados de designar el tipo de dieta para cada paciente. El instrumento que se utilizó en el estudio tiene como objetivo recolectar datos sobre los conocimientos teóricos y actitudes sobre los tipos de dietas hospitalarias. El instrumento elaborado se validó durante el mes de

octubre por un grupo de diez médicos residentes de los diferentes servicios del Hospital Pedro de Bethancourt. Para ello primero se solicitó la colaboración con los médicos residentes explicando el motivo por el cual se necesitaba realizar dicha investigación seguidamente se les presento el formulario, así como la guía de “observación directa de prácticas” impresas el cual leyeron detenidamente por un tiempo de quince minutos aproximadamente; dichos instrumentos también se le presentaron a la jefa del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Pedro de Bethancourt.

Selección de la muestra. Se seleccionó a jefes de los departamentos y jefes de los diferentes servicios, debido a que son los encargados de indicar el tipo de dieta correspondiente a cada paciente registrado en la orden médica.

Los servicios incluidos dentro del estudio son: Medicina de hombres, Medicina de mujeres, Cirugía de hombres, Cirugía de mujeres, Trauma de hombres, Trauma de mujeres, Ginecología general, Obstetricia general, Pediatría general, Traumatología Pediátrica, Unidad de Cuidados Intensivos Adultos y Emergencia general.

Recolección de datos. Se administró un formulario que contiene preguntas que evalúan conocimientos, actitudes, así como una guía de “observación directa de prácticas” en la muestra seleccionada del personal médico del Hospital Pedro de Bethancourt. El instrumento que se utilizó en el estudio tuvo como objetivo recolectar datos y evaluar los conocimientos teóricos básicos y actitudes sobre el tipo de dietas hospitalarias; conteniendo un total de 20 preguntas de selección múltiple y 5 de respuesta directa; 21 evalúan conocimientos y 4 evalúan las actitudes del personal. El formulario elaborado se administró al personal de médico jefes de los diferentes servicios y médicos encargados de cada uno de los servicios del hospital Pedro de Bethancourt quienes fueron localizados en su área de trabajo para responderlo, actividad que se realizó en un tiempo de quince días hábiles.

El indicador que se utilizó para evaluar las variables es asignado en base a un punteo en donde cada respuesta correcta equivale a 1 punto dando una sumatoria

máxima de 21 puntos en conocimientos y 4 puntos en actitudes, interpretándose de la siguiente forma el punteo obtenido:

Tabla 10

Interpretación de resultados obtenidos en base a los conocimientos y actitudes evaluadas.

Interpretación	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Conocimientos	19-21	16-18	13-15	≤12
Actitudes	4	3	2	1

Fuente: Elaboración propia.

El instrumento que se utilizó para evaluar las prácticas sobre el tipo de dietas hospitalarias es un cuadro que registra por medio de la observación directa las prácticas que realiza el personal de médico el cual engloba cinco aspectos básicos, el cual se aplicó al personal que se encuentra únicamente en los servicios de medicina de hombres – mujeres, cirugía hombres-mujeres, traumatología de hombres y de mujeres, pediatría y ginecología y obstetricia para lo cual se observó durante un período de tres días hábiles.

Análisis de datos. Los datos obtenidos de los cuestionarios suministrados a médicos jefes de los diferentes servicios se tabularán en Microsoft Excel, para realizar el proceso de ordenamiento y tabulación de datos. Para realizar el análisis estadístico se utilizará como método estadístico el de tendencia central, el cual resume en un solo valor a un conjunto de valores, en este caso los conocimientos, actitudes y prácticas sobre el tipo de dietas en el personal médico representando así un centro en torno al cual se encuentra ubicado el conjunto de datos. Para ello se hará uso de la media, mediana y moda.

Resultados

A continuación, se presentan los resultados obtenidos en la determinación de los conocimientos, actitudes y prácticas sobre el tipo de dietas hospitalarias en el personal médico del Hospital Pedro de Bethancourt.

Tabla 11

Porcentaje de la evaluación según calificación obtenida en conocimientos sobre el tipo de dietas hospitalarias en el personal médico.

Calificación obtenida	Médicos Evaluados	Porcentaje
Muy bueno	4	25
Bueno	8	50
Regular	4	25
Bajo	0	0
Total	16	100

Fuente; Elaboración Propia

En la tabla 11 se puede observar los resultados obtenidos según criterios utilizados en donde el 25% del personal tiene conocimientos regulares sobre los tipos de dietas y un 25% tiene conocimientos muy buenos.

Tabla 12

Porcentaje de la evaluación según calificación obtenida en actitudes sobre el tipo de dietas hospitalarias en el personal médico.

Calificación obtenida	Médicos Evaluados	Porcentaje
Muy bueno	14	88
Bueno	1	6
Regular	1	6
Bajo	0	0
Total	16	100

Fuente; Elaboración Propia

En la tabla 2 se puede observar los resultados obtenidos según criterios utilizados en donde el 88% del personal tiene muy buena actitud y un 6% una actitud regular.

Tabla 13

Porcentaje de conocimientos sobre el tipo de dieta hospitalaria en el personal de médico

Conocimiento evaluado	%
Conoce los tipos de dietas servidas	69
Clasificación del tipo de dieta servida	81
Clasificación de dieta terapéutica	63
Dieta sin ningún tipo de restricción	94
La dieta libre	100
Dieta para pacientes que empiezan a tolerar	81
Dieta prescrita para pacientes que requieren mayor cantidad de calorías o nutrientes	75
Dieta indicada después de tolerar líquidos claros	69
Tiempo recomendado de administración de líquidos claros para lograr cambio a dieta	88
Dieta completa para pacientes con problema de masticación o deglución	81
Tipo de papilla	94
Dieta fácil de digerir, sin irritantes y moderada en grasa	69
Dieta con restricción en el consumo de sodio	94
Paciente con problema de hipertensión y masticación	47
Dieta rica en proteínas	94
Dieta restringida en proteínas	100
Dieta controlada en carbohidratos	100
Para paciente diabético como solicitaría la dieta	100
Dieta para paciente diabético e hipertenso	100
Ha recibido capacitación sobre el tipo de dietas hospitalarias	13

Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 13 se puede observar los porcentajes mínimos y máximos alcanzados en conocimientos en donde el 13% del personal no ha recibido algún curso sobre el tipo de dietas hospitalarias mientras que el 100% tiene conocimientos sobre la dieta libre, hipoprotéica, para paciente diabético e hipertenso.

Tabla 14

Porcentaje de actitudes sobre el tipo de dieta hospitalaria en el personal médico.

Actitudes evaluadas	%
Considera que es importante recibir capacitaciones sobre tipos de dietas hospitalarias	94
Considera importante la nutrición para la salud del paciente	100
Considera usted importante la participación de la nutricionista en el tratamiento nutricional adaptado a la patología de su paciente	100
Estaría interesado en aprender sobre el tipo de dietas hospitalarias para mejor desempeño de su carrera profesional	100

Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 14 se puede observar los porcentajes mínimos y máximos alcanzados en actitudes en donde el 94% del personal considera importante recibir capacitaciones sobre tipos de dietas hospitalarias, mientras que el 100% considera importante la nutrición para la salud del paciente.

Tabla 15

Medidas de tendencia central sobre la calificación de conocimientos y actitudes sobre el tipo de dietas hospitalarias en el personal de médico.

Medidas de tendencia Central	Conocimientos	Interpretación	Actitudes	Interpretación
Media	16.9 ± 1.73	Bueno	3.9 ± 0.25	Bueno
Mediana	17	Bueno	4	Muy bueno
Moda	17	Bueno	4	Muy bueno

Fuente. Datos obtenidos en los diferentes servicios del Hospital Pedro de Bethancourt.

En la tabla 15 se observa que la media, mediana y moda en la calificación de conocimientos fue de 16.9, 17, 17 con una desviación de ± 1.73 con respecto a la media, mientras que en actitudes los resultados obtenidos son de 3.9, 4, 4 con una desviación estándar de 0.25 con respecto a la media.

Tabla 16

Frecuencia de las prácticas observadas en la prescripción de dietas según servicio del Hospital Antigua Guatemala, 2018.

Prácticas	Actualiza diariamente en la orden médica la dieta del paciente	Ordena un tipo de dieta adecuada al paciente	Solicita un tipo de dieta existente en el servicio	Ordena dieta a todos los pacientes del servicio	Ordena cuando el paciente no debe de recibir dieta	Total		
						AV	S	N
Medicina de Hombres	AV	S	AV	S	S	2	3	0
Medicina de Mujeres	S	S	S	AV	S	1	4	0
Cirugía de Hombres	AV	AV	S	S	AV	3	2	0
Cirugía de Mujeres	AV	S	S	AV	AV	3	2	0
Traumatología de Hombres	AV	AV	S	S	AV	3	2	0
Traumatología de Mujeres	AV	S	S	S	AV	2	3	0
Ginecología	AV	S	S	AV	S	2	3	0
Obstetricia	AV	S	S	AV	S	2	3	0

*Siempre=S, Algunas veces= AV, Nunca=

Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 16 se observa que las prácticas evaluadas fueron mejores en el médico del servicio de medicina de mujeres y la práctica más realizada fue “solicitar un tipo de dieta existente en el servicio”.

Discusión

Se esperaba que el 100% de los médicos de la muestra obtuvieran una puntuación de “muy bueno” a “bueno” en relación a conocimientos sobre las dietas hospitalarias, pero un 25% de la muestra, presentó conocimientos regulares. Este hallazgo es similar al estudio realizado en el Hospital General San Juan de Dios; sobre conocimientos, actitudes y prácticas sobre nutrición clínica, de los veinticuatro médicos residentes evaluados de primer año de residencia del postgrado de medicina interna, tres médicos residentes obtuvieron conocimientos regulares con un rango de (13-10 puntos) lo que equivale a un 12 % de la muestra evaluada (Herrarte, A. 2013).

En relación a las capacitaciones recibidas, es importante mencionar que solo el 13% de la muestra encuestada refirió haber recibido capacitación sobre los diferentes tipos de dietas hospitalarias, por lo que se puede observar en los resultados que no tienen clara la diferencia entre dieta blanda y papilla. Esto puede generar una mala intervención para los pacientes.

Se evaluaron las actitudes que tiene el personal médico con respecto al tipo de dietas; comprobando que un 100% de la población encuestada considera importante la nutrición para la salud del paciente, mientras que un 94% del personal médico considera importante recibir capacitaciones acerca de los tipos de dietas hospitalarias para mejorar el tratamiento integral del paciente. Los hallazgos de este estudio coinciden con la investigación denominada “Actitud y conocimiento de los médicos residentes de medicina interna frente a los temas de nutrición en la práctica clínica” realizado en el Hospital Universitario San Ignacio de Colombia. (Guerrereo, I. 2010). Ellos encontraron que los médicos participantes en el estudio la mayoría tuvieron conocimientos y actitudes buenas frente a los temas de nutrición en la práctica clínica, al igual que en el estudio realizado, presentaron una actitud positiva sobre recibir capacitaciones sobre nutrición con la finalidad de establecer

un tratamiento adecuado a las diferentes patologías que presenten los pacientes hospitalizados.

Por medio de la observación directa de las prácticas del personal médico se pudo analizar a partir de los cinco aspectos evaluados que estos son realizados eventualmente o esporádicamente, por lo cual no corresponde la práctica diaria con los conocimientos y actitudes evaluados. En los resultados obtenidos por el personal médico sobre el tipo de dietas hospitalarias se puede observar que hay poca congruencia entre conocimientos y actitudes, teniendo en cuenta que los conocimientos son una parte fundamental para brindar una mejor atención al paciente es decir combinar los conocimientos con actitudes y prácticas.

En comparación con otros estudios se encontró en esta investigación que una de las debilidades era haber tenido una muestra pequeña de médicos encuestados a diferencia de los estudios consultados. Otra debilidad del estudio fue el tiempo de observación directa de las prácticas, ya que se realizó durante tres días por cada médico. Por último, se considera que se debe completar los criterios evaluados en el personal médico.

Conclusiones

La mayoría de la muestra evaluada (50%) obtuvieron conocimientos buenos sobre el tipo de dietas hospitalarias, seguido de un 25% que obtuvieron conocimientos muy buenos.

La mayoría del personal médico (88%) tiene una actitud favorable sobre el tipo de dietas hospitalarias, obtenidos en la clasificación de “muy bueno”.

Según lo evaluado en el personal médico se puede afirmar que la mayoría de las prácticas evaluadas son realizadas eventualmente, a pesar de que presentan una muy buena actitud, se observó que no corresponde con la práctica ni con los conocimientos.

Recomendaciones

Reforzar por medio de talleres los conocimientos en el personal médico sobre el tipo de dietas hospitalarias y así lograr contribuir con una mejor atención al paciente brindándole una dieta adecuada a sus necesidades y requerimiento.

Es importante promover la actualización de dietas de los pacientes para beneficio de la atención brindada al paciente.

Se sugiere que los resultados de esta investigación sean expuestos ante el mayor número de médicos participantes y no participantes de la encuesta con el objetivo de incentivarlos a lograr un mejor y sólido manejo de las temáticas nutricionales como también favorecer la coordinación del trabajo médico – nutricionista, para garantizar mejores tratamientos a los pacientes.

- c. Ninguna de las anteriores
8. Dieta que puede tomarse solo después de que el paciente tolera los líquidos claros.
 - a. Libre
 - b. Blanda
 - c. Líquidos Completos
 9. Tiempo en el cual es recomendada la administración de los líquidos claros para lograr realizar el cambio de dieta.
 - a. Uno o dos días
 - b. Según tolerancia del paciente
 - c. Ambas son correctas
 10. Provee de una dieta completa indicada en pacientes con problemas de masticación o deglución.
 - a. Blanda
 - b. Papilla
 - c. A y d son correctas
 - d. Libre
 11. Tipos de papilla que conoce
 - a. Papilla blanda
 - b. Papilla de diabético
 - c. Papilla libre
 - d. Todas son correctas
 12. Dieta fácil de digerir, no contiene irritantes y es moderada en grasa.
 - a. Libre
 - b. Libre-blanda
 - c. Blanda
 - d. Suave o papilla
 13. Dieta con restricción en el consumo de sodio indicada en pacientes con problemas de hipertensión, insuficiencia cardiaca o insuficiencia renal.
 - a. Hiposódica
 - b. Papilla Hiposódica
 - c. Blanda
 - d. A y b son correctas
 14. ¿Para un paciente con problemas de hipertensión con problemas de masticación o deglución como solicitaría la dieta?
 - a. Libre hiposódica
 - b. Blanda hiposódica
 - c. Hiposódica
 - d. Papilla Hiposódica
 - e. B y d son correctas

15. Dieta rica en proteínas
 - a. Hipoprotéica
 - b. Hiperprotéica
 - c. Blanda

16. Dieta cuyo fin es restringir el consumo de proteínas
 - a. Blanda
 - b. Hipoprotéica
 - c. Hiperprotéica
 - d. Banda Hipoprotéica
 - e. B y d son correctas

17. Dieta controlada en carbohidratos
 - a. Diabético
 - b. Papilla de Diabético
 - c. Blanda de Diabético
 - d. Hiposódica
 - e. Todas excepto d

18. Para un paciente diabético como solicitar la dieta
 - a. Dieta libre de diabético
 - b. Dieta de diabético
 - c. A y b son correctas

19. Dieta solicitada para pacientes diabéticos o hipertensos
 - a. Diabético
 - b. Blanda
 - c. Diabético-hiposódica
 - d. Hiposódica

20. ¿Con que frecuencia actualiza en la orden médica el tipo de dieta de cada paciente?
 - a) A cada 2 días
 - b) Diariamente
 - c) Una vez por semana

21. Ha recibido capacitación sobre el tipo de dietas hospitalarias

SI

NO

Actitudes

22. Considera que es importante recibir capacitaciones sobre tipos de dietas hospitalarias

SI NO

23. Considera importante la nutrición para la salud del paciente

SI NO

24. Considera usted importante la participación de la nutricionista en el tratamiento nutricional adaptado a la patología de su paciente

SI NO

25. Estaría interesado en aprender sobre el tipo de dietas hospitalarias para mejor desempeño de su carrera profesional

SI NO

Anexo 2

Guía de Observación Directa –Práctica-

Hospital Pedro de Bethancourt
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Servicio de Alimentación y Nutrición
 Guía de Observación Directa

Servicio_____

Fecha de la Observación_____

Prácticas	Siempre	Algunas Veces	Nunca
Actualiza diariamente en la orden médica la dieta del paciente			
Ordena un tipo de dieta adecuada al paciente			
Solicita un tipo de dieta existente en el servicio			
Ordena dieta a todos los pacientes del servicio			
Ordena cuando el paciente no debe de recibir dieta			

Referencias

- Centro Médico de Enfermedades Digestivas CMED. (2017) Dietas Terapéuticas. Madrid, España. Encontrado en http://www.cmed.es/actualidad/de-que-estacompuesta-la-dieta-blanda_148.html . Revisado 03/03/17
- Conocimientos, actitudes y prácticas CAP (2015) Pasos para llevar a cabo el CAP. Encontrado en http://www.actaf.co.cu/index.php?option=com_mtree&task=att_download&link_id=352&cf_id=24 . Revisado 04/03/17
- Cuervo, M. (2013). Alimentación Hospitalaria, dietas hospitalarias . Obtenido de Díaz de Santos, Madrid: https://books.google.com.gt/books?id=9SIBAQAQAQBAJ&printsec=frontcover&dq=dietas&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwjmzrSj9_TSAhXHWSYKHZEmAsEQ6wEIGTAA#v=onepage&q=dietas&f=false
- Flores, F., González, M., Hodelin, M. & Rodriguez, O. (2012). Dietas en las Instituciones Hospitalarias. Hospital Clínicoquirúrgico Docente "Dr. Joaquín Castillo Duany", Santiago de Cuba, Cuba. Encontrado en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1029-30192012001000015 . Revisado 27/02/17
- Galindo, J., Constanza, I., Montaña, D. y Mueses M. (2015). Conocimientos, actitudes y prácticas frente a la alimentación de personas con VIH/SIDA y su relación con síndrome metabólico, Cali-Colombia. Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia. Encontrado en: <http://www.scielo.org.co/pdf/penh/v17n1/v17n1a3.pdf>
- Gil, A. (2010). Tratado de Nutrición. Obtenido de https://books.google.com.gt/books?id=R3xHftuSHp4C&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Guerrereo, I. (2010). Actitud y conocimientos de los médicos residentes de medicina interna de la Pontificia Universidad Javeriana en el hospital universitario

San Ignacio frente a los temas de nutrición en la práctica clínica. Bogotá.
 Encontrado en:
<http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/ciencias/tesis565.pdf>

Herrarte, A. (2013). Conocimiento, actitudes y prácticas sobre nutrición clínica en los médicos Residentes de los postgrados de Pediatría y Medicina Interna del Hospital General San Juan de Dios. Guatemala. Universidad Rafael Landívar, Guatemala. Encontrado en:
<http://biblio3.url.edu.gt/Tesario/2013/09/15/Herrarte-Ana.pdf>

Hernández, D. (2011). Conocimientos, actitudes y prácticas de autocuidado de los pacientes diabéticos de 40 a 60 años que asisten a la consulta externa del hospital nacional de Amatitlán. Guatemala. Encontrado en
http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/05/05_0079_E.pdf

Hospital Nacional Pedro de Bethancurt (2016). Encontrado en:
www.activweb.es/hospital-nacional-psjb/ revisado 11/3/17.

Medina Apolo, M. G., & Ramón Brito, S. M. (2016). Conocimientos, actitudes y prácticas nutricionales en diabéticos tipo 2 que integran los clubes de Diabéticos Urbanos, Cuenca, 2015 Recuperado a partir de
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/25037>

OMS. (2017). Organización Mundial de la Salud . Obtenido de Nutrición:
<http://www.who.int/topics/nutrition/es/>

Pérez, J. y. (2012). Hospital. Obtenido de <http://definicion.de/hospital/> Tejada, B. D. (2007). Administración de Servicios de Alimentación. Obtenido de <https://books.google.com.gt/books?id=GxTF74WTNAYC&printsec=frontcov&dq=que+es+un+servicio+de+alimentaci%C3%B3n&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwi89tWr0OvSAhXBivQKHWDtAZ0Q6AEIGjAA#v=onepage&q=que%20es%20un%20servicio%20de%20alimentaci%C3%B3n&f=false>

UNAM. (2014). Tipo de Dietas . Obtenido de <http://www.fundacionunam.org.mx/salud/tipos-de-dietas/>

Villamil, R. (2010). Caracterización de las dietas terapéuticas ofrecidas en hospitales y clínicas Universitarias de Bogotá. Pontificia Universidad Javeriana, Carrera de Nutrición y Dietética, Bogotá. Encontrado en: <http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/ciencias/tesis517.pdf> Revisado 04/03/17

Villarreal Cantillo, E. (2007). Seguridad de los pacientes. Un compromiso de todos para un cuidado de calidad. *Salud Uninorte*, 23(1), 112-119. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/html/817/81723111/>

Apéndice 9

Consejería a las madres en el área de Extracción del Banco de Leche Humana



Consejería a madres en área de extracción del Banco de Leche Humana Dr. Miguel Ángel Soto Galindo.

Apéndice 10

Agenda Didáctica Mezclas Vegetales

Tema a brindar: Mezclas Vegetales	
Nombre de la facilitadora: Luisa Elena Benito Zúñiga	Beneficiarios: Madres donadoras de leche del Banco de Leche Humana "Dr. Miguel Ángel Soto Galindo"
Fecha de la sesión: julio a septiembre de 2018.	Tiempo aproximado: 15 minutos

Objetivo de Aprendizaje	Contenido	Actividades	Evaluación de la sesión
Identificar a base de que alimentos se realizan las mezclas vegetales.	¿Qué son las mezclas vegetales? ¿Qué alimentos se pueden unificar para obtener una?	<p>Bienvenida</p> <p>Se realizan las preguntas rompe hielo</p> <p>Se iniciará la sesión con la pregunta ¿Qué son mezclas vegetales?</p> <p>Contenido del tema</p>	<p>Se realizará una serie de preguntas al inicio y final de la sesión</p> <p>¿Que son las mezclas vegetales?</p> <p>¿Qué alimentos se pueden utilizar para preparar una mezcla vegetal?</p> <p>¿Qué mezclas vegetales han realizado en sus hogares?</p>

Apéndice 11

Agenda Didáctica Consejería madres donadoras

Tema a brindar: Lactancia Materna	
Nombre de la facilitadora: Luisa Elena Benito Zúñiga	Beneficiarios: Madres donadoras de leche del Banco de Leche Humana “Dr. Miguel Ángel Soto Galindo”
Fecha de la sesión: julio a septiembre de 2018.	Tiempo aproximado: 15 minutos

Objetivo de Aprendizaje	Contenido	Actividades	Evaluación de la sesión
<p>Después de cada consejería las madres donadoras.</p> <p>1. Conozcan la importancia de brindar Lactancia Materna exclusiva a sus hijos.</p> <p>2. Conozcan los beneficios de la leche materna.</p> <p>3. Practiquen la posición, succión y agarre correcto para dar de mamar.</p>	<p>¿Qué es la Lactancia Materna?</p> <p>Composición de la Leche Materna.</p> <p>Beneficios de la Lactancia Materna para la madre y el niño</p> <p>Posición, succión y agarre correcto para brindar lactancia materna.</p>	<p>Actividad de bienvenida.</p> <p>Realizar preguntas sobre el tema a impartir para corroborar que tanto conocen las madres acerca del tema y así conocer que aspectos necesitan reforzarse.</p> <p>Brindar contenido</p> <p>Resolución de dudas.</p>	<p>Después de la sesión las madres donadoras mencionen</p> <p>-La importancia de la Lactancia Materna</p> <p>- Los beneficios de la Lactancia Materna</p> <p>- Realicen la posición correcta para dar de mamar a sus hijos.</p>

Apéndice 12

Agenda Didáctica Técnicas de Extracción de Leche Humana

Tema a brindar: Técnicas de Extracción de Leche Humana	
Nombre de la facilitadora: Luisa Elena Benito Zúñiga	Beneficiarios: Madres donadoras de leche del Banco de Leche Humana "Dr. Miguel Ángel Soto Galindo"
Fecha de la sesión: julio a septiembre de 2018.	Tiempo aproximado: 15 minutos

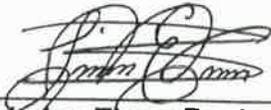
Objetivo de Aprendizaje	Contenido	Actividades	Evaluación de la sesión
Después de la consejería las madres donadoras	Técnicas de extracción de leche	Actividad de bienvenida	Después de la sesión las madres indiquen
1. Practiquen los pasos para una correcta técnica de extracción de leche humana.	Extracción manual	Realizar preguntas sobre el tema a impartir para corroborar que tanto conocen las madres acerca del tema y así conocer que aspectos necesitan reforzarse.	- Los cuidados que deben tener al momento de extraer la leche
2. Conozcan el tipo de envase en el cual pueden almacenar la leche humana	Extractor de leche manual	- Brindar el contenido	- Tipo de frascos a utilizar para almacenar la leche humana
3. Conozcan la forma correcta de almacenar los envases con leche humana.	Extractor de leche eléctrico	- Resolución de dudas	- Practiquen la técnica de extracción manual.
4. Conozcan la técnica para calentar la leche.	Tipos de envase que se utilizan para almacenar la leche extraída.		
	Como calentar la leche humana		
	Forma correcta de almacenar la leche humana		

Apéndice 13

Agenda Didáctica Olla Alimentaria

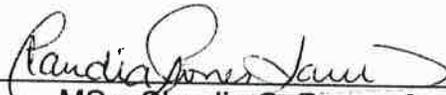
Tema a brindar: Olla Alimentaria	
Nombre de la facilitadora: Luisa Elena Benito Zúñiga	Beneficiarios: Madres donadoras de leche del Banco de Leche Humana "Dr. Miguel Ángel Soto Galindo"
Fecha de la sesión: : julio a septiembre de 2018.	Tiempo aproximado: 10- 20 minutos

Objetivo de Aprendizaje	Contenido	Actividades	Evaluación de la sesión
<p>Después de la consejería las madres donadoras</p> <p>1. Conozcan que es la olla alimentaria.</p> <p>2. Identifiquen los grupos de alimentos que forman la olla alimentaria.</p> <p>3. Conozcan sobre la alimentación durante el período de la lactancia materna</p>	<p>Olla Alimentaria</p> <p>- Grupos de alimentos.</p> <p>- Recomendaciones para llevar una alimentación saludable.</p> <p>- Alimentación durante la lactancia materna.</p>	<p>Actividad de bienvenida</p> <p>Realizar preguntas sobre el tema a impartir.</p> <p>Impartir la información</p>	<p>Después de la sesión se realizará una serie de preguntas orales:</p> <p>¿Qué es la olla alimentaria?</p> <p>Grupos que conforman la olla alimentaria.</p> <p>Principales recomendaciones para llevar una alimentación saludable.</p>

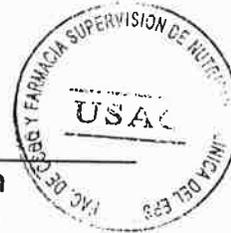


Br. Luisa Elena Benito Zúñiga
Estudiante EPS Nutrición

Asesorado y aprobado por:



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



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

