

USAC

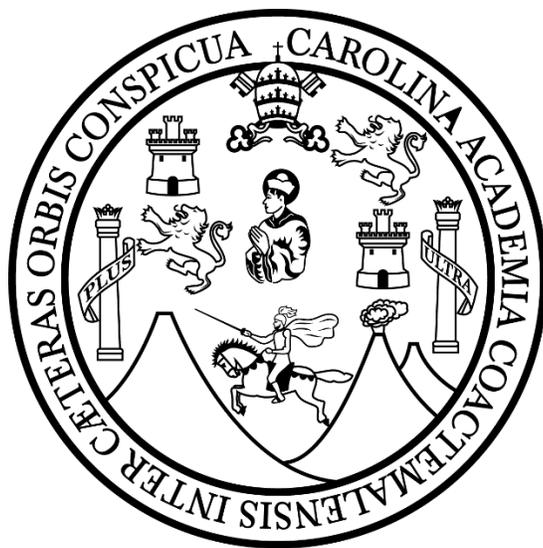
TRICENTENARIA

Universidad de San Carlos de Guatemala

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

INFORME FINAL DEL EPS
REALIZADO EN

HOSPITAL DE USPANTÁN
DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO
DEL 1 DE JULIO AL 31 DE DICIEMBRE 2019



PRESENTADO POR
YOLANDA ARACELY GARCÍA GONZÁLEZ
200910786
ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE
NUTRICIÓN

GUATEMALA, ENERO DEL 2020

REF.EPS.NUT2/2019

Tabla de Contenido

Introducción.....	1
Objetivos.....	2
General.....	2
Específicos	2
Marco Contextual	3
Marco Operativo.....	4
Eje de Servicio	4
Eje de investigación	12
Eje de docencia	12
Conclusiones.....	15
Recomendaciones	16
Anexos.....	17
Anexo 1. Diagnostico Institucional	17
Anexo 2. Plan de trabajo.....	26
Apéndices	32
Apéndice 1. Estadísticas Consulta Interna de adultos y pediatría julio a diciembre de 2019	32
Apéndice 2. Estadísticas consulta externa adultos.....	39
Apéndice 3. Ficha de monitoreo nutricional para pacientes pediátricos.	45
Apéndice 4. Plan de acción ISSALM	46
Apéndice 5. Planificación de curso de 20 horas de lactancia materna.....	48
Apéndice 6. Asesorías matutinas a madres lactantes.....	51
Apéndice 7. Sesión educativa a madres embarazadas	51
Apéndice 8. Agenda didáctica de sesión educativa sobre diabetes tipo 2.	52
Apéndice 9. Resultados de evaluación antropométrica de integrantes del club de diabéticos	53
Apéndice 10. Apoyo en taller de alimentación con el club de diabéticos	54
Apéndice 11. Solicitud de balanzas pediátricas	55
Apéndice 12. Carta de devolución de fórmulas F-75 y F-100.....	56
Apéndice 13. Solicitud de fórmulas F-75 y F-100.....	57
Apéndice 14. Apoyo en actividades realizadas por COMUSAN	58

Apéndice 15. Agenda de capacitación sobre identificación de casos de desnutrición aguda a la COMUSAN	59
Apéndice 16. Participación en Festival de Alimentación Escolar	60
Apéndice 17. Participación en Feria de Alimentación Saludable.....	60
Apéndice 18. Presentación de catorceava medición del hospital de Uspantán.....	61
Apéndice 19. Investigación Aceptabilidad de la dieta libre brindada a pacientes hospitalizados en el Hospital de Uspantán, Quiché, 2019	62
Apéndice 20. Capacitación a grupo de comadronas	84
Apéndice 21. Agenda de sesión educativa a grupo de comadronas	84
Apéndice 22. Capacitación sobre lactancia materna a personal clínico y no clínico	85
Agenda 23. Agenda de capacitación sobre lactancia materna	87
Apéndice 24. Agenda de sesión educativa sobre llenado de instrumentos para registro y notificación obligatoria de pacientes con desnutrición aguda y bajo peso al nacer.....	91

Introducción

Se realizó la práctica de Nutrición Clínica del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- en el hospital de Uspantán, Quiché, durante julio a diciembre 2019.

Al inicio de la práctica se elaboró un diagnóstico del hospital (anexo 1), donde se identificaron necesidades y problemas factibles de resolver. Con base en estos resultados, se elaboró un plan de trabajo (anexo 2).

Las actividades planificadas se desarrollaron de acuerdo a los ejes de: servicio, docencia e investigación, las cuales se realizaron en su mayoría y otras no se realizaron debido a que, surgieron actividades contingentes las cuales respondieron a necesidades emergentes dentro de la institución.

El eje de servicio, fue uno de los ejes con mayores actividades realizadas, en el cual se brindó atención nutricional a pacientes adultos y pediátricos de consulta interna y consulta externa. Se brindó apoyo en actividades de la Iniciativa de Servicios de Salud Amigos de la Lactancia Materna –ISSALM-, con las cuales el hospital de Uspantán, obtuvo la certificación como Hospital Amigo de la Lactancia Materna.

En el eje de docencia se realizaron actividades de capacitación sobre los temas de lactancia materna, desnutrición aguda y diabetes tipo 2.

En el eje de investigación, se desarrolló un estudio sobre la aceptabilidad de la dieta libre brindada a pacientes hospitalizados en el Hospital de Uspantán, con el objetivo de mejorar la alimentación brindada por el servicio de alimentación.

El propósito del presente documento es dar a conocer los resultados obtenidos de las actividades realizadas, así como, el alcance de las metas propuestas.

Objetivos

General

Informar los resultados obtenidos de las actividades realizadas durante el Ejercicio Profesional Supervisado de Nutrición Clínica, en el hospital de Uspantán, de julio a diciembre de 2019.

Específicos

Describir las actividades realizadas, planificadas y emergentes de acuerdo a los ejes de servicio, docencia e investigación en el hospital de Uspantán.

Evaluar el cumplimiento de las metas establecidas de acuerdo a los ejes de servicio, docencia e investigación en el hospital de Uspantán.

Evaluar el alcance de los resultados obtenidos de las actividades realizadas, planificadas y emergentes de acuerdo a los ejes de servicio, docencia e investigación en el hospital de Uspantán.

Marco Contextual

Es fundamental para la recuperación de un paciente, brindarle atención integral a través de un grupo de profesionales de la salud, en el cual, juega un papel importante el profesional del área de nutrición, quien es el encargado de brindar el soporte nutricional adecuado para preservar el estado nutricional o prevenir el riesgo nutricional de los pacientes, contribuyendo así a la pronta recuperación del mismo.

Durante la práctica de Nutrición Clínica del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-, se realizaron diferentes actividades para fortalecer al departamento de nutrición del hospital de Uspantán. Las actividades realizadas fueron planificadas con base en problemas o necesidades detectadas en el diagnóstico institucional (anexo 1). Estas actividades se planificaron para cada línea estratégica dentro de los ejes de servicio, docencia e investigación (anexo 2); así también, se realizaron actividades contingentes de acuerdo a las necesidades que se presentaron en la institución.

Los problemas y necesidades identificadas en la institución fueron , el incumplimiento de requisitos de la Iniciativa de Servicios de Salud Amigos de la Lactancia Materna -ISSALM-, la ausencia de instrumentos de registro propios del departamento de nutrición que brinde información sobre la intervención nutricional brindada a los pacientes pediátricos , poco apego al ciclo de menú por parte de las cocineras del servicio de alimentación, lugar inadecuado para la preparación de fórmulas enterales y sucedáneos de leche materna, poca disponibilidad de productos dietoterapéuticos para los pacientes y la falta de balanzas pediátricas en algunos servicios.

Las actividades realizadas fortalecieron al departamento de nutrición y al hospital de Uspantán, así también, la estudiante de EPS de nutrición obtuvo mayor experiencia en el área clínica.

Marco Operativo

Eje de Servicio

A continuación se detallan las actividades realizadas, tanto planificadas como contingentes, enfocadas en los ejes de servicio, docencia e investigación.

Atención nutricional a pacientes adultos del área de consulta interna del hospital de Uspantán. Se brindó atención nutricional a 20 pacientes adultos de consulta interna en el periodo de julio a diciembre de 2019.

En la tabla 1 se presenta el consolidado de pacientes adultos atendidos por nutrición en consulta interna, distribuidos según edad, sexo y estado nutricional.

Tabla 1

Consolidado de pacientes adultos atendidos en el área de consulta interna de julio a diciembre de 2019.

Edad	Sexo		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años	0	2	0	0	2	0	2	7
18-40	0	2	0	0	1	1	2	3
40-65	5	1	1	3	1	1	6	21
>65	4	6	0	2	7	1	10	24
total	9	11	1	5	11	3	20	55

Nota: M=Masculino, F=Femenino

En la tabla 1 se observa que, se atendió mayoritariamente a pacientes mayores de 65 años y con estado nutricional normal.

En el apéndice 1 se adjuntan las estadísticas mensuales de pacientes adultos atendidos en consulta interna, así como el motivo de consulta e intervención realizada.

Atención nutricional a pacientes pediátricos del área de consulta interna del hospital de Uspantán. Se brindó atención nutricional a 39 pacientes pediátricos de la consulta interna durante julio a diciembre de 2019.

En la tabla 2 se muestra el consolidado de pacientes pediátricos atendidos en el área de consulta interna.

Tabla 2

Consolidado de pacientes pediátricos atendidos en consulta interna de julio a diciembre de 2019.

Grupo de edad	Sexo		Estado Nutricional						Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
Bajo peso al nacer	11	3	0	0	0	0	0	0	14	57
> 1 mes	3	1	0	0	4	0	0	0	4	5
>1 mes < 6 meses	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
>6 meses < 1 año	2	0	0	0	0	0	2	0	2	20
1 a < 2 años	5	6	0	0	3	3	4	1	11	54
2 a 5 años	2	5	0	0	4	1	2	0	7	14
>5 años	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1
TOTAL	23	16	0	0	12	4	8	1	39	151

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

En la tabla 2 se observa que, mayoritariamente se atendió a pacientes con bajo peso al nacer y de uno a dos años de edad. Se atendieron a 9 pacientes con desnutrición aguda severa y 4 pacientes con desnutrición aguda moderada.

A los pacientes pediátricos se les brindó fórmulas especiales según sus patologías. En relación a pacientes pediátricos con desnutrición aguda severa se utilizaron fórmulas F-75 y F-100, en ocasiones fue necesario brindar fórmulas nodrizas. También se realizó el cálculo y preparación de alimentación parenteral para 6 neonatos.

En el apéndice 1 se observan las estadísticas mensuales de los pacientes pediátricos atendidos según la edad, sexo y motivo de consulta.

Atención nutricional a pacientes adultos referidos y/o que asisten a consulta externa. Se brindó atención nutricional a 69 pacientes adultos que asistieron a consulta externa de julio a diciembre de 2019.

En la tabla 3 se muestra el consolidado de pacientes adultos atendidos en consulta externa.

Tabla 3

Consolidado de pacientes adultos atendidos en consulta externa de julio a diciembre de 2019.

Edad	Sexo		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años	0	5	2	1	2	0	5	5
18-40	4	24	11	4	13	1	28	30
40-65	2	30	4	11	14	3	32	31
>65	0	4	0	1	3	0	4	4
Total	6	63	17	17	32	4	69	70

Nota: M=Masculino, F=Femenino

En la tabla 3 se observa que, mayoritariamente se atendió a pacientes femeninos entre 18 y 65 años de edad. Se observa que, 17 pacientes presentaron obesidad y 17 pacientes presentaron sobrepeso.

En el apéndice 2 se observan las estadísticas mensuales de los pacientes adultos atendidos en consulta externa, según la edad, sexo y motivo de consulta.

Atención nutricional a pacientes pediátricos referidos y/o que asisten a consulta externa. Se brindó atención nutricional a 33 pacientes pediátricos que asistieron a consulta externa de julio a diciembre de 2019.

En la tabla 4 se muestra el consolidado de pacientes pediátricos atendidos en consulta externa de julio a diciembre de 2019.

Tabla 4

Consolidado de pacientes pediátricos atendidos en consulta externa de julio a diciembre de 2019.

Grupo de edad	Sexo		Estado Nutricional						Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
Bajo peso al nacer	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1
> 1 mes	3	0	0	0	3	0	0	0	3	4
>1 mes < 6 meses	4	6	0	0	9	1	0	0	10	7

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

Grupo de edad	Sexo		Estado Nutricional						Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
>6 meses < 1 año	1	1	0	0	2	0	0	0	2	2
1 a < 2 años	2	4	0	0	6	0	0	0	6	6
2 a 5 años	0	2	0	0	2	0	0	0	2	2
>5 años	5	4	2	0	7	0	0	0	9	9
TOTAL	16	17	2	0	30	1	0	0	33	31

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

En la tabla 4 se observa que, mayoritariamente se atendió a pacientes mayores de 5 años y de uno a 2 años de edad. Además se observa que de los 33 pacientes atendidos 30 presentaron estado nutricional normal.

En el apéndice 2 se puede observar el motivo de consulta de los pacientes atendidos, así como las estadísticas mensuales.

Elaboración y socialización de ficha para el monitoreo nutricional de pacientes pediátricos. Se elaboró una ficha para el monitoreo nutricional y registro del aporte calórico de las fórmulas brindadas a los pacientes pediátricos, con el objetivo de facilitar la información al personal médico y de enfermería durante la ausencia de la estudiante del EPS de nutrición (apéndice 3). El instrumento fue revisado por la supervisora del EPS opción de graduación y se validó por medio de uso con los pacientes y médico residente de pediatría.

Elaboración de guía de recomendaciones para la preparación de dieta suave. Esta actividad no se realizó

Apoyo en las actividades planificadas para la obtención de la certificación del hospital de Uspantán como Amigo de la Lactancia Materna. Se elaboró un plan de acción para el cierre de brechas identificadas de acuerdo a los diez pasos para una lactancia materna exitosa, según la Iniciativa de Servicios de Salud Amigo de la Lactancia Materna – ISSALM- (apéndice 4). En base al plan de acción se llevaron a cabo las siguientes actividades: se elaboró una planificación detallada del curso de 20 horas de lactancia materna (apéndice 5), y se brindó consejería y asesoría de lunes a viernes durante la jornada matutina sobre lactancia materna a 719 madres en el servicio de maternidad, neonatología y pediatría (apéndice 6).

Se realizó el conteo diario de madres lactantes y se entregaron hojas de Ixbut a las cocineras del servicio de alimentación para la preparación y reparto de té de Ixbut a 657 madres lactantes.

En tres ocasiones se realizaron charlas sobre lactancia materna en la sala de espera a mujeres embarazadas que asistieron a control prenatal y pacientes que asistieron a consulta externa (apéndice 7).

Se entregaron copias de la política interna de lactancia materna del hospital de Uspantán, a los jefes de servicio de maternidad, encamamiento, emergencia, consulta externa y coordinación de diversidad cultural.

Apoyo en las reuniones realizadas por el club de diabéticos del hospital de Uspantán. Se brindó apoyo en las actividades realizadas por el club de diabéticos de julio a noviembre de 2019. Se realizó una sesión educativa sobre diabetes tipo 2 en la cual se benefició a 13 integrantes del club (apéndice 8).

Se realizó la evaluación antropométrica de 16 miembros del club y posterior a la evaluación se citó a cada paciente en diferentes fechas para asistir a consulta externa y realizarles una evaluación nutricional completa. En el apéndice 9 se puede observar el diagnóstico nutricional de los pacientes, en base al Índice de Masa Corporal –IMC-. También se realizó un taller de alimentación saludable para pacientes diabético, el cual beneficio a 16 miembros del club (apéndice 10).

Gestión de una mesa auxiliar con ruedas para apoyar la balanza pediátrica. Esta actividad no se realizó.

Evaluación de las metas. A continuación se presenta la evaluación de metas del eje de servicio.

Tabla 5

Evaluación de metas del eje de servicio

No.	Meta	Indicador alcanzado	Nivel de cumplimiento de la meta
1	Brindar atención nutricional a 30 pacientes adultos del área de consulta interna del Hospital de Uspantán durante el periodo del mes de julio al mes de diciembre del 2019.	20 pacientes atendidos / 30 pacientes esperados X 100	67 %
2	Brindar atención nutricional 50 pacientes adultos referidos y/o que asistan a consulta externa durante el periodo del mes de julio al mes de diciembre del 2019.	69 pacientes atendidos / 50 pacientes esperados X 100	138 %
3	Brindar atención nutricional a 50 niños del área de consulta interna del hospital de Uspantán durante el periodo del mes de julio al mes de diciembre del 2019.	39 pacientes atendidos / 50 pacientes esperados X 100	78%
4	Brindar atención nutricional a 35 niños referidos y/o que asisten a consulta externa durante el periodo del mes de julio al mes de diciembre del 2019.	33 pacientes atendidos / 35 pacientes esperados X 100	94 %
5	Elaborar y socializar una ficha de monitoreo nutricional para pacientes pediátricos.	1 ficha elaborada / 1 ficha planificada a elaborar X 100 1 ficha socializada / 1 ficha planificada a socializar x 100	100% 100%
6	Elaborar una guía de recomendaciones para la elaboración de dieta suave para pacientes pediátricos.	0 guías elaboradas/1 guía planificada a elaborar X 100	0%
7	Brindar apoyo en las actividades planificadas para la obtención de la certificación del hospital como Amigo de la Lactancia Materna.	2 actividades elaboradas/ 2 actividades planificadas X 100	100%
8	Brindar apoyo en las 5 reuniones realizadas por el club de diabéticos del Hospital de Uspantán.	3 reuniones apoyadas / 5 reuniones planificadas X 100	60%
9	Gestionar una mesa auxiliar con ruedas para apoyar la balanza pediátrica durante el proceso de toma de peso en niños menores de dos años.	0 gestiones realizadas/ 1 gestión planificada x 100	0%

Análisis de metas. De las nueve metas establecidas se logró el cumplimiento total de siete. La meta de elaborar una guía de recomendaciones para la elaboración de dieta suave para pacientes pediátricos no se cumplió, debido a que al servicio de alimentación si cuenta con un ciclo de menú para dieta suave.

La meta de realizar la gestión de una mesa auxiliar con ruedas para apoyar la balanza pediátrica no se realizó. Esto debido a que surgió la necesidad de gestionar balanzas pediátricas.

De las cinco reuniones realizadas del club de diabéticos, se brindó apoyo únicamente en tres reuniones. Esto debido a que, durante la primera reunión realizada aún no se tuvo acercamiento con la coordinadora del club de diabéticos y en la segunda reunión tampoco se brindó apoyo, debido a que se asistió a la primera reunión mensual del EPS de nutrición clínica.

Actividades contingentes. A continuación se detallan las actividades no planificadas.

Gestión de balanzas pediátricas para los servicios. Se gestionó la compra de 3 balanzas pediátricas para los servicios de emergencia, pediatría y consulta externa. Esto debido a que la balanza del servicio de emergencia presentó fallas, la cual también se utilizaba para otros servicios. La gestión se realizó con el jefe de enfermería y el gerente administrativo del hospital de Uspantán, la cual tuvo éxito, ya que, durante la segunda semana de diciembre fueron entregadas las balanzas a los jefes de los servicios mencionados (apéndice 11).

Gestión de fórmulas terapéuticas F-75 y F-100. Debido a una gran disponibilidad de fórmulas terapéuticas en el hospital con fecha de vencimiento muy cercano, se decidió donarlas a otras instituciones públicas con el objetivo de ser aprovechadas (apéndice 12). También se realizó la gestión de fórmulas F-75 y F-100 para el año 2020 en base a las estadísticas de pacientes con desnutrición aguda severa con complicaciones atendidos en el primer semestre 2019 (apéndice 13).

Gestión de insumos y preparación de alimentación parenteral. Se presentó la necesidad de realizar el cálculo y preparación de alimentación parenteral para neonatos en el servicio de cuidados intermedios. Se realizaron gestiones con el hospital regional de Quiché para los siguientes insumos: 3 frascos de aminoácidos, 4 botes de lípidos y 4 botes de dextrosa al

50%. Por solicitud del director del hospital, se preparó 19 formulaciones de alimentación parenteral para 6 pacientes neonatos, las cuales fueron preparadas en el servicio de cuidados intermedios con el apoyo de la enfermera encargada del área de nutrición del hospital de Uspantán.

Gestión de equipo e instrumentos para el servicio de alimentación. Se gestionó la compra de dos microondas, uno para el servicio de alimentación y uno para el lactario, con el objetivo de facilitar la preparación de las fórmulas solicitadas para los pacientes. Así también, la compra de una batidora y un procesador de alimentos para el servicio de alimentación. La gestión se realizó con el gerente administrativo del hospital de Uspantán, sin embargo, solo fueron entregados los dos microondas solicitados.

Participación en reuniones y actividades de la Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional (COMUSAN). En el segundo semestre del 2019 se participó en 5 reuniones convocadas por COMUSAN. Se trataron temas sobre alimentación escolar, desnutrición y Seguridad Alimentaria y Nutricional –SAN- (apéndice 14).

Por parte del coordinador de COMUSAN se solicitó una capacitación sobre la identificación de casos de desnutrición aguda, la cual se realizó y benefició a 13 miembros de la COMUSAN (apéndice 15). Se colaboró con la elaboración de un instrumento para el monitoreo de alimentación escolar y se participó como jurado calificador en el primer festival de alimentación escolar realizada en el municipio de Uspantán (apéndice 16), tomando en cuenta los aspectos del instrumento elaborado.

Se solicitó asesoría en la feria de alimentación saludable realizada por los alumnos de primero a tercero básico del Instituto Nacional de Educación Básica –INEB- Uspantán, en la cual también se participó como jurado calificador. También se brindó apoyo sobre los beneficios nutricionales de los alimentos utilizados, así como, buenas prácticas de higiene durante la preparación de los alimentos (apéndice 17).

Monitoreo de alimentos fortificados. Se recolectaron cuatro alimentos: harina de trigo, harina de maíz, sal y azúcar, de los municipios de Chicamán y Uspantán del departamento de Quiché. Se llenaron las hojas de control y se entregaron a la supervisora del EPS en dos de las reuniones realizadas mensualmente.

Apoyo en la elaboración y presentación de la catorceava medición de Nutrición Pediátrica Hospitalaria del hospital de Uspantán. Se brindó apoyo en el proceso de recolección y tabulación de datos de la evaluación de los estándares de Nutrición Pediátrica Hospitalaria. Los resultados de la catorceava medición fueron presentados el 29 de noviembre de 2019 junto a la enfermera encargada de nutrición y el director del hospital (apéndice 18).

Eje de investigación

En el apéndice 19 se presenta la investigación realizada en el hospital de Uspantán, durante el periodo de julio a diciembre de 2019, titulada “Evaluación de la aceptabilidad de la dieta libre servida a los pacientes hospitalizados en el hospital de Uspantán”.

Evaluación de las metas. En la tabla 6 se presenta la evaluación de metas del eje de investigación.

Tabla 6

Evaluación de metas del eje de investigación.

No.	Meta	Indicador alcanzado	Nivel de cumplimiento de la meta.
1	Desarrollar un tema de investigación que contribuya al Departamento de Nutrición del hospital de Uspantán.	1 investigación realizada / 1 investigación planificada X 100	100 %

Análisis de las metas. La investigación planificada fue realizada por completo, con la cual se brindó información al hospital de Uspantán sobre la satisfacción de los pacientes con la alimentación brindada. La calidad del servicio brindado, el sabor, la variedad, la cantidad y la temperatura de los alimentos servidos tuvieron una buena aceptabilidad, por lo que, se consideró continuar con el menú de dieta libre establecido actualmente.

Eje de docencia

Se realizaron actividades de docencia con el objetivo de fortalecer conocimientos sobre diversos temas de nutrición en el personal que labora en el hospital de Uspantán y pacientes del mismo.

Capacitación sobre alimentación en puérperas y madres lactantes a grupo de comadronas que laboran en el hospital de Uspantán. Se capacitó a 32 comadronas sobre alimentación en puérperas y madres lactantes (apéndice 20). La capacitación de este tema se realizó posterior a la capacitación del tema de lactancia materna (apéndice 21). Esto debido a que la mayoría de las comadronas no se pueden reunir constantemente.

Curso de lactancia materna a personal clínico y no clínico que labora en el hospital de Uspantán. Se realizó la capacitación a 80 personas del personal clínico y 115 personas del personal no clínico (apéndice 22) a través del curso de 20 horas de Lactancia Materna. El contenido del curso se planificó en base a las presentaciones enviadas por la supervisora de Nutrición Pediátrica Hospitalaria y el manual de UNICEF del participante del curso de 20 horas de lactancia materna para el personal de salud. El curso se impartió cuatro días por semana durante cuatro semanas, con una duración de 5 horas diarias. Se impartió el mismo tema cada semana, con el objetivo de facilitar la asistencia al personal del hospital (apéndice 23).

Evaluación de las metas. A continuación se presenta el nivel de cumplimiento de las metas del eje de docencia.

Tabla 7

Evaluación de metas del eje de docencia.

No.	Meta	Indicador alcanzado	Nivel de cumplimiento de la meta
1	Capacitar al grupo de comadronas que labora en el hospital de Uspantán sobre la alimentación en madres puérperas y lactantes.	32 comadronas capacitadas/ comadronas planificadas X 100	50 64 %
2	Capacitar al 100 % del personal que labora en el hospital de Uspantán sobre el tema de lactancia materna.	195 personas capacitadas/ 197 personas planificadas X 100	99%

Análisis de las metas. Se capacitó solo 64 % de comadronas, no todas las comadronas registradas participaron, debido a una actividad emergente que se presentó en una comunidad.

La meta de capacitar al 100 % del personal que labora en el hospital, sobre el tema de lactancia materna, se alcanzó en un 99 %. Esto fue posible, debido al apoyo del director del hospital, quien convocó al personal de carácter obligatorio a asistir a las capacitaciones. El apoyo de la enfermera encargada del área de nutrición y la anuencia del personal para asistir a las capacitaciones también fueron factores importantes para el alcance de esta meta.

Actividades contingentes. En el eje de docencia se realizaron actividades no planificadas las cuales se describen a continuación.

Capacitación al personal de enfermería sobre el llenado de notificación obligatoria y ficha epidemiológica. Se capacitó a 12 enfermeros jefes de servicios del hospital de Uspantán, sobre la forma correcta de realizar el llenado de la ficha epidemiológica y notificación de pacientes con desnutrición aguda, así como la notificación de niños con bajo peso al nacer. Esto debido a que, durante la ausencia de la estudiante del EPS de nutrición y enfermera encargada del área de nutrición, parte del personal no realiza adecuadamente el llenado de los instrumentos o en ocasiones no se realiza el llenado de los mismos (apéndice 24).

Conclusiones

Aprendizaje profesional

A través de la atención nutricional brindada a los pacientes, se fortaleció la capacidad de identificar niños con desnutrición aguda, así como la habilidad de realizar cálculos de las fórmulas brindadas para la recuperación nutricional de los pacientes.

Aprendizaje ciudadano

Se reconoció y se puso en práctica la comunicación entre profesionales para brindar una atención integral adecuada a los pacientes para su pronta recuperación.

Aprendizaje social

A través de la participación en las reuniones mensuales realizadas por la Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional -COMUSAN- se comprendió de mejor manera los problemas de alimentación y nutrición que afectan el estado nutricional de muchos pacientes.

Recomendaciones

Elaborar un instrumento para la verificación del cumplimiento de la política interna de lactancia materna. Asimismo continuar con las capacitaciones de lactancia materna al personal nuevo que labora en el hospital de Uspantán.

Formar un grupo de apoyo para embarazadas, en el que se realicen reuniones mensuales, con el fin de brindarles atención integral durante el embarazo.

Elaborar un instrumento de monitoreo del cumplimiento de la Política de Nutrición Pediátrica Hospitalaria para brindar una adecuada atención a los pacientes pediátricos.

Verificar el cumplimiento de las recetas de las formulas ordenadas para los pacientes a través de visitas constantes al servicio de alimentación.

Gestionar un espacio adecuado para la elaboración de alimentación parenteral así como la compra de los insumos necesarios para su preparación.

Anexos

Anexo 1. Diagnostico Institucional

Diagnóstico Institucional

Hospital de Uspantán, Quiché

Misión y Visión del hospital

Misión

Ejercer la rectoría del Sector Salud en el Tercer Nivel de Atención con participación social, proveyendo servicios de atención integral a la población, con calidad, calidez, equidad, enfoque de género y pertinencia cultural, mediante el funcionamiento de los servicios integrados hospitalarios, en la optimización de los recursos y la gestión por resultados, recuperación de la salud; en el área de influencia del Hospital de Uspantán.

Visión

Contribuir al acceso universal de la población a la salud, mejorando la atención en los servicios que brinda el Hospital de Uspantán, Quiché, proporcionando al usuario una mejor calidad de vida como individuo, familia y comunidad, dándole un enfoque intercultural.

Misión y Visión del Departamento de Nutrición

Misión

Ser una unidad que desarrolla todas las actividades de salud técnicas y administrativas relacionadas con el cuidado de la salud, participando, desarrollando y aplicando protocolos de atención nutricional y promoviendo programas de educación y prevención para alcanzar una vida saludable.

Visión

Ser un departamento eficiente, eficaz y transparente que desarrolle funciones técnico administrativas que apoyen la recuperación de la salud integral de los pacientes.

Información del Hospital y Departamento de Nutrición

Servicios brindados

Actualmente el Hospital de Uspantan cuenta con los servicios de: medicina general, medicina interna, cirugía general, traumatología, emergencias, ginecología y obstetricia, maternidad, pediatría, unidad de cuidados intermedios, laboratorio, rayos x, banco de sangre, odontología , psicología , trabajo social, clínica de violencia sexual, clínica de nutrición, Sala de Recuperación Nutricional y servicio de alimentación.

Cantidad de camas

Actualmente el Hospital de Uspantan cuenta con 80 camas según se detalla en la tabla 1 por cada servicio.

Tabla 1

Distribución de camas según servicios del Hospital de Uspantán.

Servicio	No. de camas por servicio
Emergencias	10
Unidad de rehidratación	7
Sala de recuperación nutricional	3
Maternidad	20
Sala de labor	5
Pediatría	10
Neonatología	4
Medicina de hombres	3
Medicina de mujeres	4
Cirugía de hombres	4
Cirugía de mujeres	4
Aislamiento	3
Sala de Recuperación Nutricional	3
Total	80

Fuente: datos obtenidos por observación

Pruebas de laboratorio que se realizan en el Hospital Nacional de Uspantan

En el Hospital de Uspantán se realizan las siguientes pruebas bioquímicas: química sanguínea, hematología completa, hematología especial, urología, coprología, serología, basiloscofia y perfil de hemostasia.

Suplementos Vitamínicos y minerales disponibles

Actualmente la farmacia del Hospital de Uspantan tiene a disposición los siguientes suplementos vitamínicos: vitaminas del complejo B, vitamina K, vitamina A, ácido fólico. También tiene a disposición los siguientes suplementos de minerales: sulfato ferroso y sulfato de zinc.

Tipos de dietas y fórmulas estandarizadas

Actualmente en el servicio de alimentación del Hospital de Uspantán se trabaja con un ciclo de menú de dieta libre de dos semanas. También se brindan dietas hiposódica, hipograsa, blanda y de diabético. En base a la textura se brinda dieta líquida, papilla, licuada y suave.

Las dietas son ordenadas por el médico de turno o la estudiante del EPS de Nutrición según la patología del paciente.

El departamento de nutrición cuenta con pocas fórmulas de soporte nutricional, las cuales se adecúan de acuerdo a la necesidad del paciente. Las fórmulas no se encuentran estandarizadas, ya que, las fórmulas varían según sea la disposición de las mismas en el hospital.

En la tabla 2 se observan las fórmulas con las que se trabajan generalmente, sin embargo, actualmente no están disponibles todas, debido a que algunas se compran en el momento de necesitarlas.

Tipo y marca de productos dietoterapeúticos disponibles

En la tabla 2 se describe el tipo y la marca de los productos dietoterapeúticos disponibles en el Hospital de Uspantán.

Tabla 2

Productos dietoterapeúticos disponibles en el Hospital Nacional de Uspantán

Fórmula	Marca	Características
Fórmulas especiales	Ensure	Suplemento alimenticio completo para personas que requieren apoyo nutricional con los beneficios adicionales de los prebióticos. Contiene una mezcla de grasas cardioprotectoras con ácidos grasos omega 6 y omega 3, adicionado con antioxidantes y dos fibras prebióticas FOS e inulina.
	Glucerna	Fórmula especializada completa y equilibrada, diseñada especialmente para personas con diabetes, que ayuda al controlar el nivel de azúcar en sangre.
Polimérica	Incaparina	Mezcla vegetal que contiene un cereal como fuente calórica y una leguminosa como fuente proteica, para brindar un adecuado balance de aminoácidos esenciales y proteína de alto valor biológico.
Fórmulas de Recuperación Nutrición	F-75	Tratamiento terapéutico para casos de desnutrición aguda severa con complicaciones médicas y/o sin apetito, conocida como fórmula de inicio, con densidad calórica de 75 kcal por cada 100 ml de leche reconstituida.
	F-100	Tratamiento terapéutico para casos de desnutrición aguda severa con complicaciones médicas y/o sin apetito, diseñado para la rehabilitación nutricional de personas con desnutrición aguda severa.
Fórmulas para Lactantes	Infacare	Fórmula para niños de 0 a 3 años con los nutrientes necesarios para su óptimo crecimiento, con aporte de fuentes naturales de grasa como aceites vegetales de soya, coco y girasol. Contiene DHA (ácido docosahexaenoico) y no contiene sacarosa.
Módulos	Proteinex	Concentrado proteico de alto valor biológico para pacientes que requieran una suplementación adicional de proteínas de alto valor biológico. Aporta aminoácidos esenciales, bajo contenido de sodio y libre de gluten. Permite ser mezclado con alimentos líquidos o semisólidos, calientes o fríos sin alterar su sabor.
	Aceite	Sustancia que contiene ácidos grasos.
	Azúcar	Compuesto que contiene sacarosa fortificada con vitamina A.

Institución de referencia para Sala de Recuperación Nutricional

La Sala de Recuperación Nutricional del Hospital de Uspantan se encuentra ubicada en la avenida cementerio 1-12 zona 2, municipio de San Miguel Uspantán departamento de Quiché, en el área de encamamiento. Cuenta con 4 camas y algunos juguetes para entretener a los pacientes que ingresan. Este se encuentra a cargo del siguiente personal profesional especializado: médico de turno, EPS de Nutrición, enfermos profesionales y auxiliares de enfermería. Se brinda atención a los pacientes según sus necesidades y se aplica el protocolo para el tratamiento a nivel hospitalario de la desnutrición aguda severa y sus complicaciones. El número de teléfono es el 70518148.

Árbol de Problemas

Efectos

Residuos de alimentos en los platos de los pacientes.

Aporte inadecuado de nutrientes a los pacientes.

Contaminación de fórmulas durante su preparación.

Desconocimiento de algunas prácticas para una lactancia exitosa por parte del personal clínico y no clínico.

Bajo nivel de conocimientos sobre la diferencia entre los tipos de dietas por parte del personal del servicio de alimentación, enfermeros y médicos.

Riesgo del estado nutricional de los pacientes internos en el hospital de Uspantán.

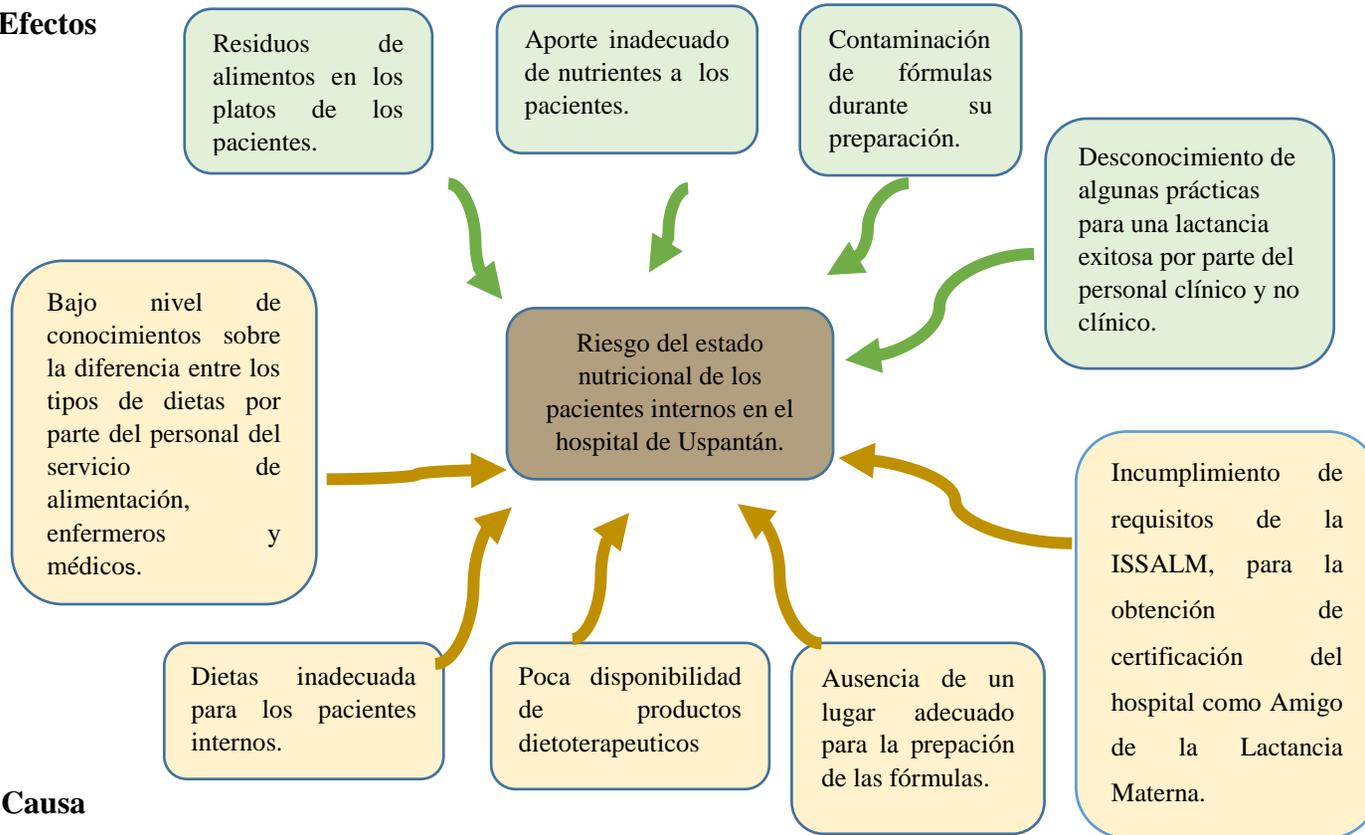
Incumplimiento de requisitos de la ISSALM, para la obtención de certificación del hospital como Amigo de la Lactancia Materna.

Dietas inadecuadas para los pacientes internos.

Poca disponibilidad de productos dietoterapéuticos

Ausencia de un lugar adecuado para la preparación de las fórmulas.

Causa



Entrevista realizada al Director del Hospital de Uspantán

Dr. Salvador Solares Florián

Desafíos que debe afrontar el estudiante en EPS

El mayor desafío para la estudiante de EPS, es brindar una intervención nutricional adecuada a los pacientes ingresados a la Sala de Recuperación Nutricional , así como el adaptarse a la cultura de los pacientes para brindar planes de alimentación contextualizados al municipio de San Miguel Uspantán y municipios aledaños.

Problemas y necesidades que puede apoyar en solucionar el estudiante en EPS

Capacitar sobre el tema de lactancia materna a la mayor parte del personal que labora en el hospital de Uspantán, así como, brindar apoyo al comité de lactancia materna durante las actividades realizadas y procesos llevados a cabo para obtener la certificación del hospital como Amigo de la Lactancia Materna. Capacitar al personal del servicio de alimentación para la elaboración de menús más aceptados por los pacientes, así como, el cumplimiento de dietas establecidas por las estudiantes de EPS de nutrición.

Problemas Priorizados Unificados

En acuerdo con el jefe inmediato, la encargada del servicio de alimentación, la enfermera profesional encargada de nutrición y la EPS saliente, se identificaron los siguientes problemas en el servicio de nutrición:

- Incumplimiento de requisitos para la obtención de la certificación del hospital de Uspantán como Amigo de la de la Lactancia Materna.
- No existe un protocolo de protocolo hospitalario para la atención nutricional de pacientes de consulta externa y consulta interna.
- El departamento de nutrición no cuenta un instrumento propio para brindar información sobre la intervención nutricional brindada a los pacientes pediátricos.
- Bajo nivel de conocimientos sobre la diferencia entre los tipos de dietas, por parte del personal que se involucra en la alimentación de los pacientes.
- Poco apego al ciclo de menú por parte de las cocineras del servicio de alimentación.

- Menús inadecuados para pacientes con patologías especiales.
- El hospital no cuenta con un lugar adecuado para la preparación de fórmulas, ya que, actualmente se utiliza la cocineta para prepararlas, misma que se utiliza como comedor para el personal de enfermería.
- Poca disponibilidad de productos dietoterapéuticos para brindar un aporte adecuado de nutrientes a los pacientes.

Anexo 2. Plan de trabajo

Introducción

Un plan de trabajo es un documento básico para planificar, organizar y controlar el trabajo que se pretende llevar a cabo durante un tiempo determinado dentro de una institución.

El siguiente plan de trabajo toma como base el diagnóstico institucional previamente elaborado, en el cual se describen, tanto las fortalezas, como las debilidades en el área de nutrición del hospital de Uspantán, por lo que las actividades planificadas se realizarán con el objetivo de contribuir a la solución de los problemas encontrados en el hospital de Uspantán.

El plan de trabajo se desarrolló de acuerdo a los ejes de: servicio, docencia e investigación, en el cual se establecen actividades para darle continuidad a otras, realizadas por la estudiante del EPS saliente, asimismo se planifican actividades nuevas que contribuyan a las necesidades según lo requiera la institución.

A continuación, se presenta el plan de trabajo a llevar a cabo durante el periodo del mes de julio al mes de diciembre del año 2019 en el hospital de Uspantán.

Plan de trabajo

Durante la Realización del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-, se realizarán diferentes actividades dentro de los ejes de, servicio, docencia e investigación; con el propósito de contribuir a la mejora del servicio que presta el departamento de nutrición a los pacientes del hospital de Uspantán.

Matriz de vinculación con el diagnóstico

Eje	Problema / necesidad identificada en el diagnóstico	Actividad propuesta	
		Por la institución	Por estudiante
Servicio	Facilitar a los médicos de turno la información del tratamiento nutricional que se brindan a los pacientes pediátricos.	Nada	Diseño y elaboración de ficha de monitoreo nutricional para pacientes pediátricos.
	Pacientes pediátricos internos en el hospital de Uspantán, reciben dieta suave preparada con alimentos irritantes.	Nada	Elaboración de guía de recomendaciones para la elaboración de dieta suave para pacientes pediátricos.
Docencia	Creencias erróneas por parte de las comadronas sobre la alimentación que se les brindan a las madres lactantes y puérperas en el hospital de Uspantán.	Nada	Sesión educativa sobre alimentación en madres lactantes y puérperas a grupo de comadronas que laboran en el hospital de Uspantán.
	Desconocimientos de algunas prácticas sobre la lactancia materna por parte del personal que labora en el hospital.	Nada	Capacitación sobre el tema de lactancia materna a personal que labora en el hospital.
Investigación	Autoridades del hospital refieren que los menús establecidos actualmente, no están contextualizados a la región y que algunos menús del almuerzo no son adecuados para los pacientes.	Actualización de dieta libre servida en el hospital.	Evaluación de la aceptabilidad de la dieta libre servida a los pacientes internos en el hospital de Uspantán.

Línea estrategia atención nutricional integral a pacientes

A continuación, se describen las actividades a realizar durante el mes de julio al mes de diciembre del 2019.

Eje de servicio

Objetivo: Brindar atención nutricional a pacientes adultos y pediátricos de consulta interna y externa del hospital de Uspantán, tomando como base los protocolos adecuados de atención nutricional y las políticas de Nutrición Pediátrica Hospitalaria.

Meta	Indicador	Actividad
Brindar atención nutricional a 30 pacientes adultos del área de consulta interna del hospital de Uspantán durante el periodo del mes de julio al mes de diciembre del 2019.	Porcentaje de pacientes adultos atendidos en consulta interna.	Atención nutricional a pacientes adultos del área de consulta interna del hospital de Uspantán.
Brindar atención nutricional a 50 pacientes adultos referidos y/o que asisten a consulta externa durante el periodo del mes de julio al mes de diciembre del 2019.	Porcentaje de pacientes adultos atendidos en consulta externa.	Atención nutricional a pacientes adultos referidos y/o que asisten a consulta externa.
Elaborar y socializar una ficha de monitoreo nutricional para pacientes pediátricos.	Numero de instrumentos diseñados. Numero de instrumentos socializados.	Elaboración y socialización de ficha para el monitoreo nutricional de pacientes pediátricos.
Elaborar una guía de recomendaciones para la elaboración de dieta suave para pacientes pediátricos.	Numero de guías realizadas	Elaboración de guía de recomendaciones para la elaboración de dieta suave

Línea estratégica apoyo a la Política Pediátrica Hospitalaria

Metas	Indicadores	Actividades
Brindar atención nutricional a 50 niños del área de consulta interna del hospital de Uspantán durante el periodo del mes de julio al mes de diciembre del 2019.	Porcentaje de pacientes pediátricos atendidos en consulta interna.	Atención nutricional a pacientes pediátricos del área de consulta interna del hospital de Uspantán
Brindar atención nutricional a 35 niños referidos y/o que asisten a consulta externa durante el periodo del mes de julio al mes de diciembre del 2019.	Porcentaje de pacientes pediátricos atendidos en consulta externa.	Atención nutricional a pacientes pediátricos referidos y/o que asisten a consulta externa.
Brindar apoyo en las actividades planificadas para la obtención de la certificación del hospital como Amigo de la Lactancia Materna.	Número de Actividades apoyadas.	Apoyo en las actividades planificadas para la obtención de la certificación del hospital como Amigo de la Lactancia Materna.

Línea estratégica gestión de Insumos

Meta	Indicador	Actividad
Gestionar una mesa auxiliar con ruedas para apoyar la balanza pediátrica durante el proceso de toma de peso en niños menores de dos años.	Número de gestiones realizadas.	Gestión de una mesa auxiliar con ruedas para apoyar la balanza pediátrica.

Eje de docencia

A continuación, se describen las actividades a realizar durante período del mes de julio al mes de diciembre del 2019.

Objetivo. Fortalecer los conocimientos sobre temas de nutrición, en el personal de salud que interviene en la recuperación de los pacientes, así como, personal del servicio de alimentación del hospital de Uspantán.

Meta	Indicador	Actividad
Brindar apoyo en las 5 reuniones realizadas por el club de diabéticos del hospital de Uspantán durante los meses de julio a noviembre del 2019.	Numero de reuniones apoyadas.	Sesión educativa sobre el tema de Diabetes Mellitus tipo 2. Evaluación nutricional de los pacientes que asisten al club de diabéticos.
Informar al grupo de comadronas del hospital de Uspantán sobre la alimentación en madres puérperas y lactantes.	Numero de comadronas asistentes a la sesión educativa.	Sesión educativa sobre alimentación en madres puérperas y lactantes a grupo de comadronas que laboran en el hospital de Uspantán.
Capacitar al 100 % del personal que labora en el hospital de Uspantán sobre el tema de lactancia materna.	Porcentaje de personas capacitadas.	Curso de lactancia materna a personal clínico y no clínico que labora en el hospital de Uspantán.

Eje de investigación

A continuación, se describen las actividades a realizar durante el período del mes de julio al mes de diciembre del año 2019.

Objetivo: fortalecer la atención nutricional que se brinda a los pacientes del hospital de Uspantan.

Meta	Indicador	Actividad
Desarrollar un tema de investigación que contribuya al Departamento de Nutrición del hospital de Uspantán.	Número de investigaciones realizadas.	Desarrollo de una investigación.

Apéndices

Apéndice 1. Estadísticas Consulta Interna de adultos y pediatría julio a diciembre de 2019

Tabla 8

Consulta interna adultos mes de julio 2019

Edad	Sexo		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años							0	
18-40							0	
40-65	1			1			1	1
>65		1			1		1	1
Total	1	1	0	1	1	0	2	2

Nota: M=Masculino, F=Femenino

Tabla 9

Consulta interna adultos mes de agosto 2019

Edad	Sexo		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años							0	
18-40							0	
40-65							0	
>65		4		1	3		4	10
Total	0	4	0	1	3	0	4	10

Nota: M=Masculino, F=Femenino

Tabla 10

Consulta interna adultos mes de septiembre 2019

Edad	Género		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años		1			1		1	3
18-40		1			1		1	2
40-65	1	1		1		1	2	15
>65	1	1			2		2	6
Total	2	4	0	1	4	1	6	26

Nota: M=Masculino, F=Femenino

Tabla 11

Consulta interna adultos mes de octubre 2019

Edad	Sexo		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años		1			1		1	4
18-40							0	0
40-65	1		1				1	2
>65	2			1		1	2	4
Total	3	1	1	1	1	1	4	10

Nota: M=Masculino, F=Femenino

Tabla 12

Consulta interna adultos mes noviembre 2019

Edad	Sexo		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años							0	
18-40		1				1	1	1
40-65	2			1	1		2	3
>65							0	
total	2	1	0	1	1	1	3	4

Nota: M=Masculino, F=Femenino

Tabla 13

Consulta interna adultos mes de diciembre 2019

Edad	Sexo		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años							0	
18-40							0	
40-65	1						0	
>65	1				1		1	3
total	1	0	0	0	1	0	1	3

Nota: M=Masculino, F=Femenino

Tabla 14

Motivos de consulta de pacientes adultos atendidos de julio a diciembre 2019

Patología Motivo de consulta	Meses						Total
	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Diabetes Mellitus 2	2	2					4
Neumonía		1					1
ICC		1		1			2
Bajo peso			2	1			3
Desnutrición			1		1		2
Diabetes gestacional			1				1
Hepatocarcinoma			1				1
Control de embarazo			1	1			2
Insuficiencia renal				1	1		2
Intoxicación					1		1
Cáncer gástrico						1	1
Total	2	4	6	4	3	1	20

Nota: ICC=Insuficiencia Cardíaca Crónica

Tabla 15

Servicios de consulta interna de pacientes adultos atendidos de julio a diciembre 2019

Nombre del servicio	Meses						Total
	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Medicina de hombres	2	2		2	3	1	10
Medicina de mujeres			2				2
Cirugía de hombres			1	1			2
Cirugía de mujeres		2					2
Maternidad			2	1			3
Aislamiento			1				1
Total	2	4	6	4	3	1	20

Tabla 16

Tipo de intervenciones brindadas a pacientes adultos atendidos en consulta interna de julio a diciembre 2019

Tipo de dieta	Meses						Total
	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Oral	1	3	4	2	2	1	13
Nasogástrica	1						1
Dieta		1	2	2	1		6
Total	2	4	6	4	3	1	20

Tabla 17

Consulta interna pediatría mes de julio 2019

Grupo de Edad	Género		Estado Nutricional						Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
Bajo Peso al Nacer	1	1							2	17
> 1 mes									0	
>1 mes < 6 meses									0	
>6 meses < 1 año									0	
1 a < 2 años		2					2		2	13
2 a 5 años									0	
>5 años									0	
Total	1	3	0	0	0	0	2	0	4	30

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

Tabla 18

Consulta interna pediatría mes de agosto 2019

Grupo de Edad	Género		Estado Nutricional						Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
Bajo Peso al Nacer	4								4	18
> 1 mes	2				2				2	2
>1 mes < 6 meses									0	
>6 meses < 1 año									0	
1 a < 2 años	1	1			1				1	2
2 a 5 años		1				1			1	2
>5 años									0	
Total	7	2	0	0	3	1	0	1	9	29

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

Tabla 19

Consulta interna pediatría mes de septiembre 2019

Grupo de Edad	Género		Estado Nutricional						Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
Bajo Peso al Nacer									0	
> 1 mes									0	
>1 mes < 6 meses									0	
>6 meses < 1 año									0	
1 a < 2 años	1	1			1	1			2	17
2 a 5 años	1	2			2		1		3	3
>5 años									0	
Total	2	3	0	0	3	1	1	0	5	20

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

Tabla 20

Consulta interna pediatría mes de octubre 2019

Grupo de Edad	Género		Estado Nutricional						Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
Bajo Peso al Nacer	1	1							2	2
> 1 mes	1				1				1	1
>1 mes < 6 meses									0	
>6 meses < 1 año	2						2		2	20
1 a < 2 años	2	1				2	1		3	11
2 a 5 años	1						1		1	5
>5 años									0	
Total	7	2	0	0	1	2	4	0	9	39

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

Tabla 21

Consulta interna pediatría mes de noviembre 2019

Grupo de Edad	Género		Estado Nutricional						Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
Bajo Peso al Nacer										
> 1 mes									0	
>1 mes < 6 meses									0	
>6 meses < 1 año									0	
1 a < 2 años	1	1			1		1		2	6
2 a 5 años		1			1				1	2
>5 años		1			1				1	1
Total	1	3	0	0	3	0	1	0	4	9

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

Tabla 22

Consulta interna pediatría mes de diciembre 2019

Grupo de Edad	Género		Estado Nutricional						Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
Bajo Peso al Nacer	5	1							6	20
> 1 mes		1			1				1	2
>1 mes < 6 meses									0	
>6 meses < 1 año									0	
1 a < 2 años									0	
2 a 5 años		1			1				1	2
>5 años									0	
Total	5	3	0	0	2	0	0	0	8	24

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

Tabla 23

Motivo de consulta interna de pediatría de julio a diciembre 2019

Patología Motivo de Consulta	Meses						Total
	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Bajo Peso Al Nacer	1	3		2		6	12
Muy Bajo Peso al Nacer	1						1
Desnutrición Aguda Severa	1	1	1	4	1		8
Desnutrición Aguda Moderada		1	1	2			4
Sepsis Neonatal		1					1
Hemorragia Gastrointestinal	1					1	3
Anemia		1			1		2
Neumonía		1	3		1		5
Quemadura		1					1
Síndrome Nefrítico						1	1
Cirugía					1		1
Madre de RN indispueta para amamantar				1			1
Total	4	9	5	9	4	8	39

RN= Recién Nacido

Tabla 24

Servicios de consulta interna de pacientes pediátricos de julio a diciembre 2019

Nombre del Servicio	Meses						Total
	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Medicina Pediátrica		5	4		4	2	15
Sala de Recuperación Nutricional	2	1	1	4			8
Cuidados Intermedios	1	2					3
Neonatos	1	1		3		4	9
Emergencia				2		2	4
Total	4	9	5	9	4	8	39

Tabla 25

Intervención brindada a pacientes pediátricos en consulta interna de julio a diciembre 2019

Tipo de Dieta	Meses						Total
	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Oral	2	5	5	7	4	4	27
Orogástrica	2			2		1	5
Parenteral		4				2	6
Dieta						1	1
Total	4	9	5	9	4	8	39

Apéndice 2. Estadísticas consulta externa adultos

Tabla 26

Consulta externa adultos mes de Julio 2019

Edad	Sexo		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años		4	1	1	2		4	4
18-40	1	4	2	1	2		5	5
40-65		7	2	4		1	7	6
>65								
Total	1	15					16	15

Nota: M=Masculino, F=Femenino

Tabla 27

Consulta externa adultos mes de agosto 2019

Edad	Sexo		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años							0	
18-40	1	5	1	1	4		6	7
40-65		1				1	1	1
>65							0	
Total	1	6	1	1	4	1	7	8

Nota: M=Masculino, F=Femenino

Tabla 28

Consulta externa adultos mes de septiembre 2019

Edad	Sexo		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años							0	
18-40		5	3	1	2		5	6
40-65	1	12	1	6	5	1	13	13
>65		2		1	1		2	2
Total	1	19	4	8	8	1	20	21

Nota: M=Masculino, F=Femenino

Tabla 29

Consulta externa adultos mes de octubre 2019

Edad	Sexo		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años							0	
18-40	2	2	3		1		4	4
40-65	1	5			6		6	6
>65		1			1		1	1
Total	3	8	3	0	8	0	11	11

Nota: M=Masculino, F=Femenino

Tabla 30

Consulta externa adultos mes de noviembre 2019

Edad	Sexo		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años							0	
18-40		6	1	1	3	1	6	6
40-65		4	1	1	2		4	4
>65							0	
Total	0	10	2	2	5	1	10	10

Nota: M=Masculino, F=Femenino

Tabla 31

Consulta externa adultos mes de diciembre 2019

Edad	Género		Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Obesidad	Sobrepeso	Normal	Desnutrición		
< 18 años		1	1				1	1
18-40		2	1		1		2	2
40-65		1			1		1	1
>65		1			1		1	1
Total	0	5	2	0	3	0	5	5

Nota: M=Masculino, F=Femenino

Tabla 32

Motivo de consulta de pacientes adultos atendidos en consulta externa julio a diciembre 2019

Patología Motivo de Consulta	Meses						Total
	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Diabetes Mellitus 2	1		13	5	3	2	24
Sobrepeso	4	1	1		1		
Obesidad	4	1	2	2	1	2	12
Desnutrición	1	1	1		1		4
Control De Peso	3	4	1	2	4	1	15
Hipertensión	1						1
Hipertrigliceridemia	1		1	1			3
Estreñimiento	1						1
Gastritis			1				1
Hipercolesterolemia				1			1
Total	16	7	20	11	10	5	69

Tabla 33

Tipo de intervenciones brindadas a pacientes adultos atendidos en consulta externa 2019

Tipo de Dieta	Meses						Total
	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Diabética	1		13	5	3	2	24
Normal	3	4	1	2	4	1	15
Hipocalórica	8	2	3	2	2	2	19
Hiper calórica	1	1	1		1		4
Especial	3		2	2			7
Total	16	7	20	11	10	5	69

Tabla 34

Consulta externa pediatría mes de Julio 2019

Grupo de Edad	Sexo		Estado Nutricional						Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
Bajo Peso al Nacer										
> 1 mes	1				1				1	1
>1 mes < 6 meses										
>6 meses < 1 año		1			1				1	1
1 a < 2 años	1				1				1	1
2 a 5 años										
>5 años										
Total	2	1	0	0	3	0	0	0	3	3

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

Tabla 35

Consulta externa pediatría mes de agosto 2019

Grupo de Edad	Sexo		Estado Nutricional						Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
Bajo Peso al Nacer									0	
> 1 mes									0	
>1 mes < 6 meses	1				1				1	
>6 meses < 1 año									0	
1 a < 2 años		1			1				1	1
2 a 5 años									0	
>5 años		1			1				1	1
Total	1	2	0	0	3	0	0	0	3	2

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

Tabla 36

Consulta externa pediatría mes de septiembre 2019

Grupo de Edad	Sexo							Total	No. Re-consultas	
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo			Kwashiorkor
Bajo Peso al Nacer	1				1			1	1	
> 1 mes	1				1			1	2	
>1 mes < 6 meses	1	2			3			3	2	
>6 meses < 1 año								0		
1 a < 2 años	1	2			3			3	3	
2 a 5 años		2			2			2	2	
>5 años	2	1	1		2			3	3	
Total	6	7	1	0	12	0	0	0	13	13

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

Tabla 37

Consulta externa pediatría mes de octubre 2019

Grupo de Edad	Sexo				Estado Nutricional				Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
Bajo Peso al Nacer									0	
> 1 mes	1				1				1	1
>1 mes < 6 meses	1	2			3				3	3
>6 meses < 1 año									0	
1 a < 2 años		1			1				1	1
2 a 5 años									0	
>5 años	1	1	1		1				2	2
Total	3	4	1	0	6	0	0	0	7	7

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

Tabla 38

Consulta externa pediatría mes de noviembre 2019

Grupo de edad	Sexo		Estado Nutricional						Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
Bajo peso al nacer									0	
> 1 mes									0	
>1 mes < 6 meses	1	1			2				2	1
>6 meses < 1 año	1				1				1	1
1 a < 2 años									0	
2 a 5 años									0	
>5 años	1	1			2				2	2
Total	3	2	0	0	5	0	0	0	5	4

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

Tabla 39

Consulta externa pediatría mes de diciembre 2019

Grupo de edad	Sexo		Estado Nutricional						Total	No. Re-consultas
	M	F	Ob	Sp	NI	DAM	DAS			
							Marasmo	Kwashiorkor		
Bajo Peso al Nacer									0	
> 1 mes									0	
>1 mes < 6 meses		1				1			1	1
>6 meses < 1 año									0	
1 a < 2 años									0	
2 a 5 años									0	
>5 años	1				1				1	1
Total	1	1	0	0	1	1	0	0	2	2

Nota: M=Masculino, F=Femenino, Ob=Obesidad, Sp=Sobrepeso, NI=Normal, DAM=Desnutrición Aguda Moderada, DAS=Desnutrición Aguda Severa

Tabla 40

Motivo de consulta pediatría consulta externa de julio a diciembre 2019

Patología Motivo De Consulta	Meses						Total
	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Control De Peso	3	3	13	7	5	1	32
Desnutrición						1	1
Total	3	3	13	7	5	2	33

Tabla 41

Intervención brindada a pacientes pediátricos atendidos en consulta externa de julio a diciembre 2019

Tipo De Dieta	Meses						Total
	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Lactancia Materna	1	1	4	4	2	1	13
Fórmula	1	1	5	2	1	1	11
Dieta	1	1	4	1	2		9
Total	3	3	13	7	5	2	33

Apéndice 3. Ficha de monitoreo nutricional para pacientes pediátricos.

Hospital de Uspantán, Quiché

Departamento de Nutrición y Dietoterapia

MONITOREO NUTRICIONAL PEDIATRÍA

Nombre: _____ Servicio: _____

No. cama: _____ sexo: _____ registro: _____

Fecha							
Edad (años, meses)							
Talla (cm)							
Peso (kg)							
P/T(L)							
Diagnóstico Nutricional							
Gramos de ganancia de peso al día							
Tipo de dieta							
Consumo de dieta por %							
Tipo de fórmula (ingredientes)							
Kcal totales							
Kcal/kg							
Gramos de proteína/kg							
Volumen total de fórmula (cc)							
Volumen por toma (cc)							
Número de tomas al día							
Consumo de fórmula en cc							
Horario de las tomas							
Tolerancia (sí/no) diarrea, vómitos, distensión							

Apéndice 4. Plan de acción para el cierre de brechas ISSALM

**PLAN DE ACCIÓN
INICIATIVA SERVICIOS DE SALUD AMIGO DE LA LACTANCIA MATERNA**

Pasos lactancia materna	Brecha identificada	Intervención	Observación
Paso 1 Disponer de una copia escrita de las normas nacionales relativas a la lactancia natural y sistemáticamente ponerlas en conocimiento de todo el personal de atención en salud.	No todos los servicios cuentan con la política interna de lactancia materna en físico.	Entregar 1 copia de la política interna de lactancia materna a todos los servicios. Durante las capacitaciones hacer revisión de: - Política interna de lactancia materna. - Ley de comercialización de sucedáneos de la leche materna. - Ley de Maternidad Saludable.	
Paso 2 Capacitar a todo el personal de salud para que esté en condiciones de poner en práctica esas normas.	No todo el personal que labora en el hospital se encuentra capacitado sobre el tema de lactancia materna.	Enviar convocatoria a todos los jefes de servicios para recibir el curso de 20 horas de lactancia materna. Capacitar a todo el personal clínico y no clínico que labora en el hospital, a través del curso de “20 Horas de Lactancia Materna” Brindar el curso de lactancia materna durante un mes, impartiendo el mismo tema los cinco días de la semana para facilitar la asistencia de todo el personal.	
Paso 3 Informar a todas las embarazadas de los beneficios que ofrece la lactancia natural y la forma de ponerla en práctica.	-----	Continuar con la consejería de lactancia materna durante el control prenatal. Continuar con las charlas de lactancia materna por parte de la estudiante del EPS de nutrición en el servicio de maternidad u otro servicio donde se ubiquen las madres. Conformar un club de embarazadas para ser capacitadas sobre lactancia materna una vez al mes.	
Paso 4 Ayudar a la madres a iniciar la lactancia durante la primera media hora después del parto y aprovechar las propiedades anti- bacteriales, antivirales y nutricionales del calostro.	-----	Comadronas y todo personal involucrado en la atención del parto deberá verificar el cumplimiento del apego inmediato.	
Paso 5 Mostrar a las madres como se debe dar de mamar y como mantener la lactancia, incluso si han de separarse de sus hijos o hijas.	En los servicios de maternidad no existen afiches demostrativos sobre la técnica adecuada de extracción de leche.	Continuar con las charlas matutinas por parte de la estudiante del EPS de nutrición, así como, la entrega diaria del té de Ixbut. Continuar con el apoyo sobre la técnica de extracción de leche a todas las madres. Realizar afiches demostrativos sobre la técnica adecuada de extracción de leche, para cada servicio.	

Pasos lactancia materna	Brecha identificada	Intervención	Observación
Paso 6 No dar a la o el neonato más que leche materna, ni ningún otro alimento o bebida, a no ser que esté medicamente indicado.	Ausencia de banco de leche materna.	Disposición de vasitos limpios y/o estériles de diferentes tamaños para la recolección de leche materna. Las fórmulas utilizadas en caso de ameritarlas, no deben estar a la vista. Todo el personal deberá revisar su área y espacio de trabajo de no poseer material publicitario de sucedáneos de leche materna. Iniciar procesos para la creación de banco de leche en el hospital de Uspantán.	
Paso 7 Facilitar el alojamiento conjunto de las madres y sus hijos y/o hijas durante las 24 horas del día.	Ausencia de afiches demostrativos sobre alojamiento conjunto.	Realizar afiches ilustrativos sobre alojamiento conjunto, para los servicios de maternidad y atención de partos. (madre con hijo durante la noche y el día)	
Paso 8 Fomentar la lactancia natural sin horario cada vez que la niña o niño dé señales de quererse alimentar, tanto de día como de noche.	-----	El personal debe ser anuente al ingreso de las madres para no suspender la lactancia materna, en caso de que su bebé se encuentre internado.	
Paso 9 No dar biberones, chupones o pepes a los niños o niñas alimentados al pecho.	Se observó que durante las visitas algunos familiares ingresan fórmulas y biberones.	El personal deberá revisar durante las visitas que los familiares no ingresen biberones, pepes ni fórmulas, a menos que sea por indicaciones médicas. En caso de encontrar biberones, deberá explicar a la madre las desventajas del uso del mismo y pedir que retire el biberón. (Este proceso se debe realizar con mucho respeto hacia las personas)	
Paso 10 Fomentar el establecimiento de grupos de apoyo a la lactancia natural y procurar que las madres se pongan en contacto con ellos a su salida del hospital, con atención al grupo materno infantil.	-----	Continuar en comunicación constante con el personal del área comunitaria encargados del programa de salud reproductiva quienes realizan las siguientes actividades: - Detectan y controlan los embarazos hasta la resolución del parto. - Brindan seguimiento a las madres puérperas durante los primeros 40 días. - Monitorean a madres en el puerperio tardío desde los 40 días hasta los 4 meses. - Brindan seguimiento y control de peso y talla del niño.	

Apéndice 5. Planificación de curso de 20 horas de lactancia materna

PLANIFICACIÓN DE CURSO DE 20 HORAS DE LACTANCIA MATERNA

OBJETIVO: Dotar al personal de conocimientos, las habilidades y destrezas necesarias para transformar al hospital de Uspantán en Hospital Amigo de la Lactancia Materna, a través de la implementación de los Diez Pasos para una Lactancia Exitosa.

Actividad	Objetivo	Contenido	Recursos	Fecha
<p>SESIÓN 1</p> <p>Conocimientos previos sobre el tema.</p> <p>Realización del Pre test del curso.</p>	<p>Al finalizar la sesión educativa los participantes serán capaces de :</p> <p>Conocer el objetivo de la Estrategia Mundial para la Alimentación del Lactante y Niño pequeño de la OMS/UNICEF.</p>	<p>Estrategia Mundial para la Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño.</p> <p>Iniciativa de Servicios de Salud Amigos de la Lactancia Materna – ISSALM-.</p>	<p>Cañonera</p> <p>Hojas en blanco.</p> <p>Lapiceros</p> <p>Hojas de registro de asistencia.</p> <p>Hojas de evaluación de conocimientos previos.</p>	<p>Semana 13 de agosto al viernes 16 agosto del 2019.</p>
<p>SESIÓN 2</p> <p>Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir.</p>	<p>Al finalizar la sesión educativa los participantes habrán fortalecido sus habilidades de comunicación con los pacientes.</p>	<p>Utilización de comunicación no verbal</p> <p>Demostraciones de comprensión de sentimientos.</p> <p>Demostraciones de habilidades para construir confianza y apoyo.</p>	<p>Cañonera</p> <p>Hojas en blanco.</p> <p>Lapiceros</p> <p>Hojas de registro de asistencia.</p>	<p>Semana 13 de agosto al viernes 16 agosto del 2019.</p>
<p>SESIÓN 3</p> <p>Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir.</p>	<p>Al finalizar la sesión educativa, los participantes tendrán la capacidad de brindar consejería sobre lactancia materna durante el control prenatal.</p>	<p>Promoviendo la lactancia materna durante el embarazo.</p> <p>Lactancia materna, VIH y AFASS.</p>	<p>Cañonera</p> <p>Hojas en blanco.</p> <p>Lapiceros</p> <p>Hojas de registro de asistencia.</p>	<p>Semana 13 de agosto al viernes 16 agosto del 2019.</p>
<p>SESIÓN 4</p> <p>Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir.</p>	<p>Al finalizar la sesión educativa, los participantes serán capaces de proteger, promover y apoyar la lactancia materna.</p>	<p>Protegiendo la Lactancia Materna.</p>	<p>Cañonera</p> <p>Hojas en blanco.</p> <p>Lapiceros</p> <p>Hojas de registro de asistencia.</p>	<p>Semana 13 de agosto al viernes 16 agosto del 2019.</p>

Actividad	Objetivo	Contenido	Recursos	Fecha
<p>SESIÓN 5</p> <p>Revisión de tareas del día anterior. (repaso de las sesiones anteriores)</p> <p>Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir.</p>	Al finalizar la sesión educativa, los participantes identificaran las prácticas que impiden el inicio precoz de la lactancia materna.	Prácticas de Atención del Parto y Lactancia.	Cañonera Hojas en blanco. Lapiceros Hojas de registro de asistencia.	Lunes 19 de agosto, 2019 al viernes 23 de agosto, 2019.
<p>SESIÓN 6</p> <p>Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir.</p>	Al finalizar la sesión educativa, los participantes serán capaces de explicar cómo llega la leche desde el pecho al niño, durante las consejerías haciendo uso de los pechos demostrativos.	¿Cómo llega la leche desde el pecho al bebé?	Cañonera Pecho demostrativo. Hojas en blanco. Lapiceros Hojas de registro de asistencia.	Lunes 19 de agosto, 2019 al viernes 23 de agosto, 2019.
<p>SESIÓN 7</p> <p>Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir.</p>	Al finalizar la sesión educativa, los participantes serán capaces de apoyar a las madres durante la lactancia mostrándoles la forma correcta posiciones adecuadas y buen agarre para una lactancia exitosa.	Ayudando a amamantar.	Cañonera Hojas en blanco. Lapiceros Hojas de registro de asistencia.	Lunes 19 de agosto, 2019 al viernes 23 agosto, 2019.
<p>SESIÓN 8</p> <p>Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir.</p>	Al finalizar la sesión educativa, los participantes serán capaces de identificar las barreras que impiden el alojamiento conjunto y las soluciones posibles.	Prácticas que favorecen la lactancia.	Cañonera Hojas en blanco. Lapiceros Hojas de registro de asistencia.	Lunes 19 de agosto, 2019 al viernes 23 agosto, 2019.
<p>SESIÓN 9</p> <p>Revisión de tareas del día anterior y resolución de dudas. (aprendizaje de 10 pasos para una lactancia materna exitosa)</p> <p>Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir.</p>	Al finalizar la sesión educativa, los participantes tendrán la capacidad de explicar a las madres lactantes y/o embarazadas las causas y razones de bajas producciones de leche.	Producción de Leche.	Cañonera Hojas en blanco. Lapiceros Hojas de registro de asistencia. Pecho materno	Lunes 26 de agosto, 2019 al viernes 30 agosto, 2019.
			Tarjetas de palabras claves para el aprendizaje de los 10 pasos para una lactancia materna exitosa.	
<p>SESIÓN 10</p>	Al finalizar la sesión educativa, los participantes tendrán la capacidad de identificar las patologías en las cuales	Situaciones especiales en el recién nacido.	Cañonera Hojas en blanco. Lapiceros	Lunes 26 de agosto, 2019 al viernes 30 agosto, 2019.

Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir.	está permitido el uso de algún sucedáneo de leche materna.		Hojas de registro de asistencia.	
SESIÓN 11 Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir.	Al finalizar la sesión educativa, los participantes tendrán la capacidad de mostrar a las madres lactantes y/o embarazadas como amamantar y como mantener la lactancia cuando ha de separarse de su niño/a	Él bebe no puede mamar.	Cañonera Hojas en blanco. Lapiceros Hojas de registro de asistencia.	Lunes 26 de agosto, 2019 al viernes 30 agosto, 2019.
SESIÓN 12 Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir.	Al finalizar la sesión educativa, los participantes tendrán la capacidad de informar a las sobre las soluciones en caso de presentar afecciones en el pecho y pezón.	Preocupaciones del pecho y del pezón	Cañonera Hojas en blanco. Lapiceros Hojas de registro de asistencia.	Lunes 26 de agosto, 2019 al viernes 30 agosto, 2019.
SESIÓN 13 Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir.	Al finalizar la sesión educativa, los participantes tendrán la capacidad poner en práctica el manejo del amamantamiento cuando la madre este enferma.	Preocupaciones de Salud Materna.	Cañonera Hojas en blanco. Lapiceros Hojas de registro de asistencia.	Lunes 26 de agosto, 2019 al viernes 30 agosto, 2019.
SESIÓN 14 Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir.	Al finalizar la sesión educativa, los participantes tendrán la capacidad de preparar a las madres para el alta brindando toda la información necesaria para que las madres tengan una lactancia materna exitosa	Apoyo continuo para las madres.	Cañonera Hojas en blanco. Lapiceros Hojas de registro de asistencia.	Lunes 9 de septiembre, 2019 al viernes 13 de septiembre, 2019.
SESIÓN 15 Preguntas al azar de conocimientos previos sobre el tema a impartir. Realización del Pos test del curso.	Al finalizar la sesión educativa, los participantes estarán informados sobre el procedimiento para la implementación de la ISSALM.	Convirtiendo el Servicio de Salud en Amigo de la Lactancia Materna	Cañonera Hojas en blanco. Lapiceros Hojas de registro de asistencia. Hojas de evaluación de conocimientos finales.	Lunes 9 de septiembre, 2019 al viernes 13 de septiembre, 2019.
La práctica clínica se evaluará al azar durante horario normal de trabajo.				

Apéndice 6. Asesorías matutinas a madres lactantes



Apéndice 7. Sesión educativa a madres embarazadas



Apéndice 8. Agenda didáctica de sesión educativa sobre diabetes tipo 2

Tema a brindar: Diabetes Tipo 2			
Nombre de Facilitadora: Yolanda García		Beneficiarios: miembros del club de diabéticos	
Fecha de la sesión: 5 de Septiembre de 2019		Tiempo aproximado: 45 minutos	
Objetivos de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
Identificar las prácticas que ayudan a controlar la enfermedad.	<ul style="list-style-type: none"> - Definición de diabetes tipo 2 - Síntomas de la diabetes. - Consecuencias de la diabetes. - Hábitos saludables durante la diabetes. - Alimentación en pacientes diabéticos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de figuras para identificar alimentos saludables. - Uso de olla guatemalteca para alimentación en paciente diabético. - Intercambio de experiencias con la enfermedad. 	<p>Preguntas al azar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Cuáles son las consecuencias de una diabetes mal controlada? 2. ¿Qué prácticas ayudan al control de la enfermedad?

Apéndice 9. Resultados de evaluación antropométrica de integrantes del club de diabéticos

No.	Nombre	Edad (años)	Peso (kg)	Talla (m)	IMC (kg/m ²)	Diagnóstico nutricional
1	Gerónima Hernández	57	62.7	1.45	29.8	Sobrepeso
2	Sandra Hernández	50	60.6	1.47	28	Sobrepeso
3	Fidelina Fernández	36	73.9	1.61	28.5	Sobrepeso
4	Marina García	51	58.4	1.48	26.7	Sobrepeso
5	Juana Román	55	90.2	1.60	35.2	Obesidad II
6	Pedro Leonel Sic	52	47.3	1.71	16.2	Bajo peso
7	Adelina Alvarado	75	46.3	1.48	21.1	Normal
8	Esperanza Botón	56	67.5	1.52	29.2	Sobrepeso
9	Magda Lili Meneses	64	60.6	1.54	25.6	Normal
10	Fidelina de los Santos	40	45.4	1.50	20.2	Normal
11	Juana Xiroy García	54	55.8	1.52	24	Normal
12	Marcelina Herrera	68	52	1.47	24	Normal
13	Dominga Martínez	67	61.5	1.51	26.97	Sobrepeso
14	Cenaida Rodríguez	43	53	1.41	26.7	Sobrepeso
15	María Vásquez	63	51.7	1.38	27.1	Sobrepeso
16	Alicia Alvarado	60	56.1	1.55	23.3	Normal

Apéndice 10. Apoyo en taller de alimentación con el club de diabéticos



Apéndice 11. Solicitud de balanzas pediátricas

SOLICITUD DE PEDIDO

Código Unidad Ejecutora: 288 Correlativo Sección de Compras UE: ENF-88-2019

Nombre Unidad Ejecutora: HOSPITAL DE USPANTAN

Nombre Unidad/Depto./Sección solicitante: Departamento de Nutrición

Fecha de la solicitud: 08/11/2019 Teléfono/ext. 79518148

No.	Cantidad Solicitada	Cantidad Autorizada	Codigo de Insumo	Unidad de Medida	Descripción del bien o servicio solicitado	USO EXCLUSIVO			
						Financiero	Compras		
						Renglón afectado	Valor estimado en Quetzales	Incluido en PAAC	Está en contrato abierto
1	3		47735	Unidad	Báscula pediátrica: Calibrador: Automático; Capacidad: 44 Libra(s); Tipo: Digital;	323	Q2.400.00		
TOTAL							Q2.400.00		

Justificación/Observaciones: Equipo necesario para el fortalecimiento del monitoreo de peso de los paciente pediátricos en el servicio de Emergencia y Encamamiento.

Solicitante:
 Yolanda Aracely García González
 Nombre completo Servidor Público


 Firma

EPS Nutrición
 Cargo

Autorización:
 Julio Otiko Godínez Hernández
 Nombre Jefe Unidad solicitante Planta Central/Gerente Administrativo Financiero UE


 Firma y Sello

Gerente Administrativo Financiero
 Cargo

PARA USO EXCLUSIVO SECCIÓN FINANCIERA / SECCIÓN DE COMPRAS

Modalidad de compra

COMPRA DIRECTA COTIZACIÓN FONDO ROTATIVO
 CONTRATO ABIERTO LICITACIÓN ACREDITAMIENTO CTA.

Modalidad de pago

Código Programático								
PROG.	SUBP.	PROY.	ACT.	OBRA	REGLÓN	UB. GEO	FTE. FIN.	MONTO TOTAL

Disponibilidad de Presupuesto: Si No

Ada Griselda Tello Orrego
 Nombre, firma y sello Encargado (a) de Presupuesto

Alvaro Adán Rodríguez García
 Nombre, firma y sello Encargado (a) de Compras

Fecha: _____

Aprobación:
 Dr. Salvador Solares Florán
 Nombre Jefe Departamento Administrativo Planta Central/Director U.E.


 Firma y Sello

Director Ejecutivo
 Cargo



FOR-CD-01 Versión 01-2015

Apéndice 12. Carta de devolución de fórmulas F-75 y F-100



HOSPITAL DE USPANTAN

Guatemala, 31 de julio de 2019

Dr. Francisco Chew
Unidad de Promoción y Desarrollo de Hospitales
Viceministro de Hospitales
Presente

Deseando éxitos en sus labores cotidianas, en pro de la salud y nutrición de la población infantil de Guatemala.

El motivo de la presente es para hacer de su conocimiento que la Sala de Recuperación Nutricional del Hospital de Usulután, tiene a su disposición latas de F-75 próximas a vencerse en el mes de septiembre del 2019, se procede a devolver estas unidades, para que otra institución haga uso inmediato y evitar su pérdida, ya que este producto es de vital importancia para la recuperación nutricional de los pacientes según el "Protocolo para el tratamiento a nivel hospitalario de la desnutrición aguda severa con complicaciones", así también se estarán enviando latas de F-75 y F-100 con fecha de vencimiento marzo 2020, debido a que aproximadamente hace dos semana se abrió un Centro de Recuperación Nutricional (CRN) en el municipio de Chicamán, el cual queda aproximadamente a 15 kilómetros de distancia, por lo que se unificaron criterios de manera interna con diferentes disciplinas, llegando a un consenso que los casos de desnutrición aguda severa sin complicaciones serán atendidos en el CRN de Chicamán, por lo que dichas fórmulas serán necesarias en menor cantidad en el Hospital de Usulután.

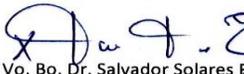
Para ello, solicito su apoyo con la redistribución de las siguientes fórmulas a otra institución que le sea necesaria.

Producto	Fecha de vencimiento	Unidad	Recibido *
F-75	Marzo 2020	8 latas de 400 g.	4 Latas
F-100	Septiembre 2019	13 latas de 400 g.	13 Latas
F-100	Marzo 2020	5 latas de 400 g.	2 Latas
Total		26 latas de 400 g.	

Agradeciendo de antemano su apoyo, nos suscribimos como sus atentos servidores.


Yolanda Aracely García González
EPS-Nutrición
Hospital de Usulután


Micaela Maldonado
Enfermera Profesional
Hospital de Usulután


Vo. Bo. Dr. Salvador Solares Borián
Director Hospital de Usulután

Avenida centenario 1-12 zona 2 Usulután Quiché
Teléfono: 79518176 · 79518088 · 79518148 ue269@msp.gov.gt

* Se devuelven 3 latas de F100 y 4 de F75 para su uso en el hospital para el tratamiento de los niños desnutridos agudos severos que ingresaran → trasladados al hospital de La Tinto; para ello se deberá trasladar a través de documentos oficiales.


Fco. Chew



Apéndice 13. Solicitud de fórmulas F-75 y F-100



HOSPITAL DE USPANTAN

Guatemala, 30 de julio de 2019

Dr. Francisco Chew
Unidad de Promoción y Desarrollo de Hospitales
Viceministro de Hospitales
Presente

Deseándoles el mayor de los éxitos en cada una de sus labores diarias, respetuosamente, me dirijo a ustedes con el objetivo de solicitarles contemplen al Hospital Nacional de Usulután para la obtención de fórmulas F-75 y F-100 para niños y niñas con Desnutrición Aguda Severa para el año 2020.

Dicha solicitud la realizamos anticipadamente para asegurar la disponibilidad de dicho insumo, pues conocemos la importancia del mismo en el tratamiento de niños y niñas con desnutrición aguda severa, además de formar parte del protocolo de tratamiento creado por el MSPAS.

Producto	Unidad
F75	10 latas de 400 g.
F100	10 latas de 400 g.
Total	20 Unidades

De antemano agradezco su fina atención, quedando a espera de su respuesta, esperando que ésta sea positiva.

Sin más que agregar, me suscribo

Atentamente,


Yolanda Aracely García González
EPS-Nutrición
Hospital Nacional de Usulután




Micaela Maldonado
Enfermera Profesional
Hospital Nacional de Usulután


Vo. Bo. Dr. Salvador Solares Florián
Director Hospital Nacional de Usulután

Avenida centenario 1
Teléfono: 79518176 · 79518088 · 79518148 ue269@msp.as.gob.gt

Apéndice 14. Apoyo en actividades realizadas por COMUSAN



Apéndice 15. Agenda de capacitación sobre identificación de casos de desnutrición aguda a la COMUSAN

Tema a brindar: Desnutrición Aguda			
Nombre de Facilitadora: Yolanda García		Beneficiarios: Miembros de la Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional.	
Fecha de la sesión: 15 de Octubre de 2019		Tiempo aproximado: 45 minutos	
Objetivos de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
Reconocer los signos clínicos de la desnutrición aguda severa en niños menores de 5 años, para dar un diagnóstico certero. Registrar adecuadamente los indicadores antropométricos en las tablas de crecimiento.	<ul style="list-style-type: none"> - Definición de desnutrición. - Tipos de desnutrición. - Interpretación de los indicadores de crecimiento. - Registro adecuado de peso y talla/longitud en las curvas de crecimiento OMS para niños menores de 5 años. - Clasificación de la desnutrición según medidas antropométricas. - Clasificación de la desnutrición aguda según signos clínicos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Intercambio de experiencias durante la identificación de casos de desnutrición. 	Identificación de desnutrición según signos clínicos a través de fotografías.

Apéndice 16. Participación en Festival de Alimentación Escolar



Apéndice 17. Participación en Feria de Alimentación Saludable



Apéndice 18. Presentación de catorceava medición del hospital de Uspantán



Apéndice 19. Investigación Aceptabilidad de la dieta libre brindada a pacientes hospitalizados en el Hospital de Uspantán, Quiché, 2019

UNIVERSIDAD SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO-EPS-

Informe final de Investigación

Aceptabilidad de la dieta libre brindada a pacientes hospitalizados en el Hospital de Uspantán, Quiché, 2019.

Elaborado por:

Yolanda García 200910786

Revisado y aprobado por:

Claudia Porres

Guatemala, Enero del 2019

Resumen

Se realizó un estudio descriptivo sobre la aceptabilidad de la dieta libre brindada a los pacientes adultos de consulta interna del hospital de Uspantán, con el objetivo de mejorar la alimentación brindada. Se elaboró y validó un instrumento para la recolección de los datos en el cual se evaluaron los siguientes aspectos: el sabor de la comida, la variedad de la comida, la calidad del servicio brindado, la cantidad de comida y la temperatura de los alimentos servidos. Los aspectos evaluados se aplicaron a los tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y cena. La muestra fueron 87 pacientes de sexo masculino y femenino mayores de 18 años.

Según los resultados obtenidos, el nivel de aceptabilidad de la dieta libre es buena, ya que, al 90% de los pacientes les gustó la comida, al 92% le gustó la variedad de la comida y estuvo de acuerdo con la calidad del servicio brindado, el 95% estuvo satisfecha con la cantidad de comida servida y el 96 % refirió que la temperatura de los alimentos era adecuada.

Se concluyó que de acuerdo a la buena aceptabilidad de la alimentación brindada, se debe continuar con el ciclo de menú de dieta libre establecido por estudiante de nutrición en EPS durante el año 2017.

Introducción

La dieta hospitalaria es un factor fundamental que influye en la recuperación de los pacientes y en la prevención de enfermedades. Pero una dieta perfectamente diseñada no es válida si a quien va dirigida no se la come (Velasco, 2014).

Cuando una persona se encuentra hospitalizada, en ocasiones, espera el momento de la comida como un evento especial del día. Pero ese momento dejará de ser especial si la comida no responde a sus expectativas o costumbres, no le gustan los platos que componen el menú o no está condimentado a su gusto (Herrera, 2016).

Un plato cocinado será aceptado cuando resulte apetecible, es decir, cuando ofrezca una calidad sensorial u organoléptica adecuada. Color, olor, sabor y textura son atributos del plato cocinado que estimulan los sentidos del consumidor y le predisponen hacia su aceptación o su rechazo. Normalmente, la aceptación de un plato cocinado se basa en un juicio que elaboramos con la información que nos suministran los sentidos (Herrera, 2016).

La satisfacción del paciente es de gran importancia para su pronta recuperación, por lo que, se evaluó la aceptabilidad de los menús actuales de la dieta libre servida a los pacientes internos en el hospital de Uspantán, con el objetivo de mejorar la alimentación brindada.

Marco Teórico

Dieta equilibrada

Es un régimen de alimentación que aporta alimentos variados en cantidades adaptadas a los requerimientos y condiciones personales. Llevar una alimentación equilibrada no implica ingerir poca o mucha comida, ya que, es tan importante la cantidad, como la calidad de la misma. La variación del consumo de alimentos es recomendable para la recuperación progresiva de la salud del paciente, sin descartar la importancia de presentar preparaciones con altos niveles sensoriales utilizando la riqueza de los distintos sabores, olores y aromas (Badillo et al., 2015).

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, de mantenimiento o preventivo, estas dietas, son un elemento esencial del proceso de recuperación de un paciente, que parte de sus necesidades y restricciones, de ahí que su naturaleza sea esencialmente individualizada (Universidad internacional de Valencia, 2018).

Algunos enfermos no necesitan un régimen dietético especial, debido a que no tiene déficits nutricionales, ni su enfermedad demanda el control de determinados nutrientes. En esos casos se aplica la dieta basal o normal (libre), las cuales deben tomar en cuenta los gustos del paciente, pero también la necesidad de mantener un estado de nutrición óptimo (Universidad internacional de Valencia, 2018).

Se puede definir la dieta, como la combinación de alimentos que una persona consume diariamente. Esta tiene como objetivo aportar suficientes nutrientes y energía para el mantenimiento de la salud de un individuo. La dieta debe cumplir una serie de requisitos generales para ser equilibrada: debe aportar suficiente energía, ser completa, adecuada para el objetivo que pretende la dieta, cubrir las necesidades nutricionales de cada individuo y tener en cuenta los hábitos alimenticios de los pacientes, pero además deberá tener en cuenta otros factores, como por ejemplo: La estación del año y la localización geográfica, así como, los recursos disponibles para su elaboración (Herrera, 2016)

Dieta normal. Conocida también como corriente, regular, libre o casera, es balanceada en macro y micronutrientes, aporta las calorías que el organismo necesita para el crecimiento, desarrollo adecuado, reparación y conservación tisular, así como para mejorar el funcionamiento normal de los órganos. Se utiliza en personas que no ameritan cambios en su nutrición, sirve de base para algunas dietas terapéuticas y su valor nutricional en general proporciona de 1,800 a 2,300 Kcal. Diarias. La distribución de macro nutrientes es: carbohidratos 55-60%, proteínas 10- 15% y grasa 25 - 30%. El médico la debe indicar como: dieta normal o corriente (Mendoza, 2014).

La dieta normal también es conocida como dieta basal, la cual constituye el menú básico hospitalario. Debe acercarse lo más posible a una alimentación sana y equilibrada, aportando los nutrientes energéticos (carbohidratos, lípidos), plásticos (proteínas) y reguladores (vitaminas y minerales), en proporciones adecuadas para cubrir los requerimientos del paciente. Además, los menús se diseñarán teniendo en cuenta otros factores además de los nutritivos, como el área geográfica (costumbres gastronómicas, clima), características de la población ingresada y disponibilidad de materias primas. También llamada dieta normal, dieta cero o dieta libre, está orientada a un adulto sano con un nivel de actividad muy ligero, típico del paciente hospitalizado (Herrera, 2016).

Los requerimientos de energía y nutrientes no son iguales para todos los pacientes, pero puede ser una dieta media adecuada para este grupo de población. Está diseñada para sujetos que no requieren ninguna modificación dietética y para reducir el riesgo de desarrollar enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición. Va destinada a todas aquellas personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética.

En una dieta normal y equilibrada, el objetivo nutricional es cubrir los requerimientos de energía y nutrientes del paciente hospitalizado. Debe cubrir las necesidades nutricionales y debe adecuarse a los diferentes grupos de edad del colectivo, teniendo en cuenta que el paciente ingresado está en reposo y, por lo tanto, las necesidades energéticas están disminuidas, aunque a menudo deben incrementarse debido a causas diversas condicionadas por la propia enfermedad. La dieta basal es la que mayor peso específico tiene en los hospitales, ya que, casi la mitad del total de dietas distribuidas en un hospital de tamaño

medio en España es de este tipo, aunque en hospitales generales de gran tamaño supone entre un 30-40% del total de pacientes ingresados (Herrera, 2016).

Cuanto más se parezca la dieta hospitalaria de una persona al patrón alimentario al que está acostumbrado, mayor será la probabilidad de éxito para que el individuo siga las pautas nutricionales propuestas. En la dieta basal se debe contemplar la modificación de algunos platos del menú en función de la estación del año (Herrera, 2016).

Actualmente el hospital de Uspantán cuenta con un ciclo de menú de dos semanas, conformado por 42 platillos, basado en una dieta de 1,825 kilocalorías.

Aceptabilidad de dietas

La aceptabilidad de dietas, se refiere a la expresión de gusto o disgusto, cuando se pregunta acerca de un alimento o muestra preparada y consumida, por tal motivo es importante que el consumidor valore las cualidades de un alimento, presentación, composición, pureza, tratamiento y conservación que hacen del alimento apetecible al consumidor. Por tanto, la aceptabilidad intrínseca de un alimento es la consecuencia de la reacción del consumidor, es indispensable indicar cuan aceptables el alimento, lo que refiere a: calidad nutritiva, calidad organoléptica, calidad económica y proceso al que ha sido sometido el alimento. Estos están determinados por: color, olor, aroma, sabor, textura.

La aceptabilidad se puede evaluar en escalas que se presentan en una ficha junto con el nombre de la preparación a evaluar, la fecha y algunas veces el sexo, edad o lugar de origen del consumidor, ya que, esto servirá posteriormente cuando se realice tabulación de datos.

Se han utilizado diversos métodos para medir la aceptabilidad y preferencias alimentarias, sin embargo, debido a que casi siempre las personas son muy cuidadosas al expresar sus gustos por los alimentos y a que lo expresado no siempre se transforma en acción en una situación real, las respuestas obtenidas no son un indicador exacto del comportamiento del individuo (López, 2013). Entre algunas escalas que se utilizan para evaluar la aceptabilidad se encuentran, las escalas hedónicas, y pueden ser las siguientes: Me gusta, Ni me gusta ni me disgusta, Me disgusta, Bueno, Regular, Malo.

Antecedentes

En un estudio denominado “Determinación del valor nutritivo y aceptación de las dietas servidas a los pacientes que ingresan al hospital nacional Dr. Moisés Villagrán Mazariegos, del Departamento de San Marcos Guatemala” se determinó el valor nutritivo calórico y la aportación de macro y micronutrientes de las dietas servidas a los comensales. Se realizó haciendo uso del método de peso directo, una vez se obtuvieron los pesos de cada alimento por porción se realizó el cálculo nutricional de cada uno de ellos tomando como referencia la Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica del año 2007, además se evaluó la aceptabilidad de las dietas servidas en los pacientes del Hospital Nacional “Dr. Moisés Mazariegos” del Departamento de San Marcos. Se determinó la aceptabilidad de las Dietas servidas a los pacientes internos, de los cuales, 55 personas evaluadas en el Hospital el 45 % (n=25) correspondieron al sexo masculino, mientras que el sexo femenino representó un 55 % (n=30); el 91 % (n=50) respondieron que la alimentación que sirven en el hospital es variada, mientras que el 9% (n=5) respondieron que la dieta hospitalaria no es variada, el 95 % (n=52) de los pacientes encuestados contestaron que si es adecuada la temperatura de los alimentos servidos, mientras que el 5% (n=3) contestó que la temperatura de los alimentos no es adecuada, el 45 % (n=25) respondió que el tiempo de comida que le gusta al paciente es el almuerzo, mientras que el 4% (n=2) respondió que la cena es la que en menor porcentaje les gusta, el 55% (n=30) de los pacientes encuestados respondieron que el sabor de la comida es bueno, mientras que el 7% (n=4) refirieron que es mala, el 53 % (n=29) de la población encuestada respondieron que el olor de la comida es regular, mientras que el 11 % (n=6) respondieron que el olor de la comida no era el esperado. Se concluye que el 53 % (n=29) de la población encuestada respondieron que el olor de la comida es regular, mientras que el 11 % (n=6) respondieron que el olor de la comida no era el esperado. Se observó una buena aceptabilidad de las dietas servidas por los pacientes internos en el hospital Nacional de San Marcos. (López, 2013).

En otro estudio el objetivo fue analizar el grado de aceptación de los menús ofrecidos por el servicio de alimentación del Hospital Universitaria de Sant Joan de Reus, a través de la estimación de los residuos en la cocina del hospital, en el cual se evaluaron un total de 160 bandejas consumidas, escogidas al azar que pertenecían a dieta estándar, dietas especiales,

incluyendo dietas túrmix. Se realizó la estimación en la cocina del hospital, a través de 2 dietistas. Se utilizó una escala visual, donde se puntuó 0: plato lleno, 1: residuo superior o igual al 75%, 2: residuo superior o igual al 50%, 3: residuo superior o igual al 25% y 4: plato vacío. Se analizaron un total de 68 bandejas conteniendo una dieta estándar, 34 bandejas conteniendo dietas especiales y 41 bandejas con dietas túrmix. Se analizó el residuo de un total de 36 platos diferentes de la dieta estándar. La puntuación media de aceptación fue de $3,01 \pm 1,30$ en el caso de los primeros platos, $3,24 \pm 1,11$ en los segundos y $3,53 \pm 0,96$ en los postres. En cuanto a las dietas especiales se analizaron un total de 27 platos diferentes. La puntuación media de aceptación fue de $2,87 \pm 1,38$ en el caso de los primeros platos, $3,02 \pm 1,27$ en los segundos y $3,49 \pm 1,22$ en los postres. Los primeros platos de la dieta túrmix fueron los peor puntuados de entre todos los platos servidos, aunque la puntuación media general fue buena, de $2,76 \pm 1,51$. En el estudio realizado se observó en general una buena aceptación de los menús servidos en el hospital (Alvadalejo, Guillén, Salas y Torrentó, 2004).

Objetivos

General

Mejorar la alimentación brindada a los pacientes del hospital de Uspantán por medio de la evaluación de su aceptabilidad durante el período de septiembre a diciembre del año 2019.

Específicos

Evaluar el nivel de aceptabilidad de los menús servidos a pacientes con dieta libre a través de la aplicación de una encuesta de satisfacción en el hospital de Uspantán.

Diseñar una propuesta adecuada a los resultados obtenidos de la evaluación de la alimentación brindada a los pacientes del hospital de Uspantán.

Justificación

La atención nutricional del paciente hospitalizado no solo requiere de una adecuada prescripción dietética, sino que, la alimentación prescrita también sea saludable, nutritiva, atractiva, deliciosa, segura, contextualizada y aceptada por los pacientes del hospital.

Los menús disponibles dentro del hospital deben tener mayor aceptabilidad por los pacientes, ya que, desde el momento en que se observan restos de alimentos dejados por los pacientes existe la posibilidad de que el paciente no presente apetito o que el menú no sea muy aceptado por la cultura, lo cual pone en riesgo su estado nutricional, debido a que no reciben los requerimientos nutricionales establecidos. (Arim, Feijó, Lima, Reis y Teda, 2017).

Actualmente en el hospital de Uspantán no existe información sobre la aceptabilidad de la dieta libre en los pacientes internos. Se ha observado que algunos pacientes no consumen en su totalidad los menús de dieta libre y parte del personal de enfermería refiere que algunos pacientes realizan comentarios negativos sobre ciertos menús del almuerzo.

Debido a esto, cocineras y encargada del servicio de alimentación refieren que han realizado cambios en el ciclo de menú, sustituyendo alimentos que se consideran de mayor aceptabilidad por los pacientes, según los alimentos de mayor consumo en el municipio. Los cambios realizados en dichos menús también se deben a la ausencia de frutas o vegetales según la temporada, uso de alimentos próximos a vencerse o la poca disponibilidad de algún alimento en el municipio.

Materiales y Métodos

Universo

Pacientes de consulta interna del hospital de Uspantán.

Muestra

Se determinó la muestra por medio del muestreo aleatorio simple mediante la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N \cdot Z_{\alpha}^2 \cdot p \cdot q}{e^2 \cdot (N-1) + Z_{\alpha}^2 \cdot p \cdot q} = 86.46 ; \text{ Tamaño de la muestra} = 87$$

Donde:

n = tamaño de la muestra

N = 94

Z'' = 95% = 1.96

e = 3%

p = 50%

q = 50%

El tamaño de la muestra fue de 87 pacientes adultos de ambos sexos internados en el área de encamamiento del hospital de Uspantán.

Tipo de estudio

Es un estudio descriptivo de corte transversal.

Metodología

Selección y determinación de la muestra. El servicio de alimentación no contabiliza mensualmente las dietas servidas, únicamente archiva las hojas de solicitud de alimentación sin registrarlas en una base de datos. Debido a esto, a través de las hojas de solicitud de alimentación se contabilizó las dietas servidas durante el mes de octubre y en base a este número se determinó la muestra por medio de muestreo aleatorio simple.

Criterios de inclusión. Para la toma de muestra se tomaron en cuenta los siguientes criterios.

Pacientes hospitalizados con un mínimo de 24 horas de estancia.

Pacientes que reciben dieta libre.

Pacientes adultos de ambos sexos.

Criterios de exclusión. Para la toma muestra no se tomó en cuenta a pacientes que presentaron los siguientes criterios.

Pacientes que no acepten participar en el estudio.

Pacientes que no reciban los 3 tiempos de comida del menú diario.

Elaboración de instrumento de recolección de datos. Se elaboró una boleta de recolección de datos para determinar la aceptabilidad de los menús de dieta libre brindados actualmente en el hospital de Uspantán. La encuesta consta de tres bloques, cada bloque corresponde a un tiempo de comida: desayuno, almuerzo y cena, incluyendo cinco aspectos a evaluar, el gusto por la comida en general, la variedad de la comida, calidad del servicio brindado, la cantidad de comida y la temperatura de los alimentos servidos. El instrumento contó con tres opciones de expresiones faciales para las respuestas y un espacio para observaciones en cada aspecto y tiempo de comida. La encuesta se validó por uso con los pacientes adultos de consulta interna del hospital de Uspantán (anexo 1).

Recolección de datos. De lunes a domingo, durante el desayuno, almuerzo y cena, se pasaron los instrumentos en forma de entrevista a los 87 pacientes. Se les mostró las expresiones faciales en el instrumento e indicaron las respuestas de acuerdo a su criterio respecto al menú evaluado.

Los días en los que no se pudo asistir para la recolección de los datos, se solicitó la colaboración de algunos enfermeros a quienes se les sensibilizó y se capacitó sobre el proceso de recolección de los datos para asegurar la calidad y confiabilidad de los datos recolectados.

Tabulación y análisis de datos

Los datos obtenidos se organizaron y tabularon en el programa Excel de Microsoft Office 2013. La evaluación de los resultados se realizó mediante distribución de frecuencias y porcentajes. Los datos obtenidos se analizaron e interpretaron de la siguiente manera: buena aceptabilidad de 80-100 %, regular aceptabilidad de 60 - < 80% y mala aceptabilidad < 60 %.

Consideraciones éticas de la investigación

A través de un consentimiento informado se solicitó el apoyo a los pacientes para participar en el estudio, respetando la decisión de los pacientes de no participar. Los pacientes que no sabían leer se les leyó el consentimiento informado, se les informó y se les explicó el objetivo del estudio (ver anexo 2).

Resultados

De acuerdo al estudio realizado sobre la aceptabilidad de la dieta libre que incluyó los aspectos tales como: sabor de la comida, la variedad de la comida, la calidad del servicio brindado, la cantidad de comida y la temperatura de los alimentos, se obtuvieron los siguientes resultados:

Tabla 1

Porcentaje de los aspectos evaluados por los pacientes de consulta interna en el desayuno, almuerzo y cena. Hospital de Uspantán, 2019.

Aspectos	Sabor de la comida	Variedad de la comida	Calidad del servicio	Cantidad de la comida	Temperatura de los alimentos
Desayuno					
Le gustó	97%	97%	92%	97%	95%
No le gustó, ni le disgustó	1%	3%	7%	1%	2.5%
No le gustó	2%	0%	1%	0%	2.5%
Total	100%	100%	100%	100%	100%
Almuerzo					
Le gustó	79%	85%	89%	89%	92%
No le gustó, ni le disgustó	13%	9%	8%	5%	6%
No le gustó	8%	6%	3%	6%	2%
Total	100%	100%	100%	100%	100%
Cena					
Le gustó	94%	95%	94%	99%	100%
No le gustó, ni le disgustó	5%	5%	5%	0%	0%
No le gustó	1%	0%	1%	1%	0%
Total	100%	100%	100%	100%	100%

En la tabla 1 se observan los resultados de los aspectos evaluados en el desayuno, almuerzo y cena.

Respecto al desayuno se observa que, al 97% de los pacientes le gustó el sabor, la variedad y la cantidad de comida servida, al 92 % le gustó la calidad del servicio brindado y el 95% refirió que la temperatura de los alimentos era adecuada.

Respecto al almuerzo, al 79 % de los pacientes evaluados le gustó el sabor de la comida, al 85% le gustó la variedad de la comida, el 89% estuvo de acuerdo con el servicio brindado y la cantidad de comida servida, y el 92 % refirió que la temperatura de los alimentos era adecuada.

Respecto a la cena se observa que, al 94 % de los pacientes evaluados le gustó el sabor de la comida y estuvo de acuerdo con la calidad del servicio brindado, al 95% le gustó la variedad de la comida, el 99% estuvo de acuerdo con la cantidad de comida servida y el 100 % refirió que la temperatura de los alimentos era adecuada.

Tabla 2

Promedio porcentual del nivel de aceptabilidad de la dieta libre servida en el hospital de Uspantán.

Aspectos	Sabor de la comida	Variedad de la comida	Calidad del servicio	Cantidad de la comida	Temperatura de los alimentos
Le gustó	90%	92%	92%	95%	96 %
No le gustó, ni le disgustó	6.3%	5.7%	6.7%	2%	2.5%
No le gustó	3.6%	2%	1.7%	2.3%	1.5%
Total	100%	100%	100%	99%	100%

En la tabla 2 se observa que, al 90% de los pacientes les gustó la comida, al 92% le gustó la variedad de la comida y estuvo de acuerdo con la calidad del servicio brindado, el 95% estuvo satisfecho con la cantidad de comida servida y el 96 % refirió que la temperatura de los alimentos era adecuada.

Discusión de resultados

En general, la dieta libre tuvo una buena aceptabilidad. El almuerzo es el tiempo de comida con menor aceptabilidad y el desayuno es el tiempo de comida con mayor aceptabilidad según se observa en la tabla 1.

En relación a la evaluación del sabor de los alimentos servidos según se observa en la tabla 2, la mayoría de pacientes (90 %) respondieron que el sabor de los alimentos servidos era bueno, mientras que al 6.3% no le gustó, ni le disgustó y al 3.6 % no le agradó el sabor. Esto pudo deberse a la rotación del personal, en el que cada sazón de cada dieta fue diferente, también pudo ser debido a la presencia de sabores indeseables para algunos pacientes.

En relación a la variedad de la alimentación servida, el 92 % respondió que la alimentación es variada, al 5.7% no le gustó, ni le disgustó y en menor porcentaje, el 2.3 % de los pacientes respondieron que la alimentación no es variada. El alto porcentaje de aceptación por la variedad de los alimentos pudo deberse a que, se utilizan alimentos regionales que forman parte de la cultura del municipio de Uspantán.

Respecto al servicio brindado, el 92% respondió satisfactoriamente, el 6.7% refirió que no le gustó, ni le disgustó, mientras que un mínimo de 1.7 % expresó insatisfacción por el servicio. Esto debido a que, según refirieron algunos pacientes, algunas cocineras solo entraban a los servicios sin saludar y les deslizaban los platos de comida en las mesa, otros pacientes expresaron que cuando no presentaban apetito y dejaban restos de alimentos o simplemente no los consumían, algunas cocineras los amenazaban con no llevarles alimentación en el próximo tiempo de comida.

En relación a la evaluación de la cantidad de alimentos servidos, el 95 % de pacientes respondió que era adecuada, al 2 % no le gustó, ni le disgustó, sin embargo el 2.3 % respondió que no era adecuado. Esto debido a que algunos pacientes refirieron que dos tortillas no eran suficientes y que además no se brindaba refacción, por lo que varios pacientes quedaban con hambre.

En relación a la temperatura, el 96 % de los pacientes respondieron que la temperatura de los alimentos era adecuada, al 2.5 % no le gustó, ni le disgustó, mientras que el 1.5 % refirió

que la temperatura no era adecuada. Este pequeño porcentaje de pacientes insatisfechos, posiblemente fueron pacientes que recibieron de ultimo la alimentación.

Los resultados obtenidos en este estudio, son similares a otros estudios realizados. Como ejemplo se puede mencionar el estudio realizado en el hospital nacional Dr. Moisés Villagrán Mazariegos, del departamento de San Marcos Guatemala, denominado “Determinación del valor nutritivo y aceptación de las dietas servidas a los pacientes internos (López, 2013). El nivel de aceptabilidad del sabor, variedad, cantidad, calidad de servicio y temperatura son similares en ambos estudios, ya que ambos presentaron una aceptabilidad mayor al 90 %.

En otro estudio realizado por el autor Guillen et al. (2004), se realizó el análisis del grado de aceptación de los menús ofrecidos por el servicio de alimentación en el Hospital Universal de Sant Joan de Reus, realizó la estimación mediante una escala visual de los residuos tomados de las bandejas, por puntuación de 0 al 4, donde la menor puntuación indicó bandeja llena y la mayor indicó el completo consumo del menú. Los resultados fueron óptimos para las dietas estándar, lo cual reflejó un grado de aceptación elevado para los hospitalizados de Tarragona, España.

En otro estudio realizado por el tesista Vega (2017), denominado “Aceptabilidad y consumo del almuerzo de dietas completas por pacientes adultos en un hospital nacional, Lima 2016”, indica que, la aceptabilidad del almuerzo de las dietas completas obtuvo un nivel regular, a través del promedio final de las características que presentaron. Comparado con este estudio, según se observa en la tabla 1, el almuerzo también presentó aceptabilidad regular con el 79% de acuerdo a los rangos de aceptabilidad establecidos.

Durante la evaluación se identificaron variables que influyeron en la aceptabilidad, difícil comprensión debido a la barrera lingüística, el apetito, dificultad auditiva en algunos adultos mayores, el estado anímico y el agradecimiento de algunos pacientes que respondieron satisfactoriamente a la alimentación obtenida, pues refirieron que, “estaban agradecidos porque al menos en el hospital se les brindaba alimentación”.

Según se observa en la tabla 2, la temperatura fue el aspecto de mayor aceptabilidad, mientras que el sabor tuvo un menor porcentaje de aceptabilidad. Comparado con un estudio realizado en Dinamarca. Los pacientes informaron de cambios de preferencias relativas a la

calidad sensorial de los alimentos debido a su enfermedad y/o tratamientos, que cambiaban proporcionalmente según la severidad de los síntomas que afectan a su percepción sensorial y capacidad de comer, como la pérdida de apetito, sabor y percepción de olores alterados, dificultad para tragar y capacidad de masticación, náuseas y vómitos, boca seca, disfunción gastrointestinal y fatiga (Herrera, 2016).

En la Tesis doctoral de Herrera (2016), se encontró una variación en las reacciones de los pacientes a la percepción sensorial a los alimentos y la capacidad de comer. Los pacientes a menudo tenían altas demandas de calidad sensorial de los alimentos para poderlos comer, pero esto no se traducían necesariamente con una insatisfacción con su comida. Un grupo de pacientes refirieron que no había nada malo con la comida servida sino que, eran ellos los que no estaban normales.

Conclusiones

La calidad del servicio brindado, el sabor, la variedad, la cantidad y la temperatura de los alimentos servidos en la dieta libre en el hospital de Uspantán tuvieron una buena aceptabilidad.

El desayuno y la cena tuvieron un mayor nivel de aceptabilidad que el almuerzo.

De acuerdo a la buena aceptabilidad de la alimentación brindada a los pacientes internos en el hospital de Uspantán, se consideró continuar con el menú de dieta libre establecido actualmente.

Recomendaciones

Realizar con frecuencia la evaluación de la dieta servida y con ello mejorar la calidad del servicio brindado a los pacientes.

Capacitar al personal de manera continua del proceso, así como la utilización del equipo y utensilios para elaborar y distribuir porciones estandarizadas.

Elaborar un manual de procedimientos donde se indique la distribución de insumos, preparación y distribución de dietas para mantener control sobre las cantidades y tipo de ingredientes a utilizar, cantidades de dietas a servir, así como también porciones.

Realizar el estudio tomando en cuenta los distintos grupos y familias de alimentos que conforman la base de los platos servidos en el hospital.

Referencias bibliográficas

Arim R., Feijó D., Lima E., Reis D., Teda M., Factores que dificultan la alimentación por vía oral del anciano hospitalizado. *Enfermería Global*, 16(4), pp. 429-440. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/3658/365852824016.pdf>

Badillo P., Cárdenas V., Cevallos C., Estevéz R., Salazar J, (2015). *Gastronomía Hospitalaria*. Recuperado de: <http://cimogsys.esPOCH.edu.ec/direccion-publicaciones/public/docs/books/2019-09-17-215544-gastronom%C3%ADa%20hospitalaria-comprimido.pdf>

Guillén N., Torrentó M, Alvadalejo R. y Salas J. (2004). *Evaluación de la aceptación de los menús servidos en el Hospital*. Universitari de Sant Joan de Reus. Revista Unidad de Nutrición y Dietética. 19 (5).

Herrera M. (2016). *Grado de satisfacción de los pacientes hospitalizados con las dietas basales y terapéuticas en centros sanitarios públicos*. Universidad Complutense de Madrid. Recuperado de: <https://eprints.ucm.es/38891/1/T37701.pdf>

López D. (2013). *Determinación de valor nutritivo y aceptación de las dietas servidas a los pacientes que ingresan al hospital nacional Dr. Moisés Villagrán Mazariegos, del departamento de San Marcos Guatemala*. Universidad Rafael Landívar. Recuperado de: <http://biblio3.url.edu.gt/Tesario/2013/09/15/Lopez-Dany.pdf>

Universidad Internacional de Valencia (2018). *Dietas hospitalarias, definición y tipos fundamentales*. Recuperado de: <https://www.universidadviu.com/dietas-hospitalarias/>

Vega P (2017). *Aceptabilidad y consumo del almuerzo de dietas completas por pacientes adultos en un hospital nacional, Lima 2016*. Universidad Nacional Mayores de San Marcos. Recuperado de: http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/cybertesis/7286/Vega_sp.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Velasco C., García P., (2014). *Tecnología de alimentos y evolución en los alimentos de textura modificada; del triturado o el deshidratado a los productos actuales*. Revista Nutrición Hospitalaria. 29 (3).

Anexos

Anexo 1. Instrumentos de prueba de aceptabilidad de dieta libre

EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE LA DIETA LIBRE SERVIDA EN EL HOSPITAL DE USPANTÁN

Fecha: _____ Servicio: _____ No. de cama: _____ No. de registro: _____
 Nombre: _____ Edad: _____ Dieta prescrita: _____
 Entrevistador: _____

Marque con una X la carita que representa los siguientes aspectos respecto a la comida que recibe en el hospital:

Tiempo de comida: **desayuno** código de menú: _____

Aspecto	Me gustó 	Ni me gustó , ni me disgustó 	No me gustó 	Observaciòn
El sabor de la comida :				
La variedad de la comida:				
La calidad del servicio brindado:				
La cantidad de comida:				
La temperatura de los alimentos:				

Tiempo de comida: **almuerzo** código de menú: _____

Aspecto	Me gustó 	Ni me gustó , ni me disgustó 	No me gustó 	Observaciòn
El sabor de la comida :				
La variedad de la comida:				
La calidad del servicio brindado:				
La cantidad de comida:				
La temperatura de los alimentos:				

Tiempo de comida: **cena** código de menú: _____

Aspecto	Me gustó 	Ni me gustó , ni me disgustó 	No me gustó 	Observaciòn
El sabor de la comida :				
La variedad de la comida:				
La calidad del servicio brindado:				
La cantidad de comida:				
La temperatura de los alimentos:				

Anexo 2. Consentimiento informado de la investigación

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia
Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-

Consentimiento Informado

Buen día, mi nombre es Yolanda Aracely García González, soy estudiante de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Como parte del proceso de graduación para obtener el título de Licenciatura en Nutrición, estoy realizando la presente investigación, la cual se titula " Aceptabilidad de la dieta libre brindada a pacientes hospitalizados en el Hospital de Uspantán". Con esta investigación se espera mejorar la alimentación brindada a los pacientes que se encuentran internos en el hospital de Uspantán.

Esta investigación no tiene ningún riesgo para usted, ya que, únicamente se le realizará una entrevista respecto a la alimentación recibida en el hospital. La participación en esta investigación es totalmente voluntaria, usted puede elegir participar o no; también puede retirarse en cualquier momento, sin que esto le afecte de algún modo.

Yo _____ he leído o escuchado toda la información que se me ha brindado, he tenido la oportunidad de preguntar sobre la investigación y se me ha contestado satisfactoriamente, por lo que estoy de acuerdo en participar.

Firma o huella del participante _____

Fecha _____

Apéndice 20. Sesión educativa a grupo de comadronas



Apéndice 21. Agenda de capacitación de grupo de comadronas

Tema a brindar: Capacitación sobre alimentación en púerperas y madres lactantes a grupo de comadronas que laboran en el hospital de Uspantán.

Nombre de Facilitadora: Yolanda García

Beneficiarios: comadronas

Fecha de la sesión: 26 de noviembre de 2019

Tiempo aproximado: 30 minutos

Objetivos de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
Reconocer los alimentos, bebidas y sustancias no permitidas durante el embarazo, parto y puerperio.	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentación durante el embarazo, parto y puerperio. - Mitos sobre alimentación en madres lactantes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Intercambio de experiencias. 	Resolución de dudas.

Apéndice 22. Capacitación sobre lactancia materna a personal clínico y no clínico



Agenda 23. Agenda de capacitación sobre lactancia materna

Tema a brindar: Lactancia Materna (Curso de 20 horas), Semana 1			
Nombre de Facilitadora: Yolanda García		Beneficiarios: Personal Clínico	
Fecha de la sesión: 13, 14, 15 y 16 de agosto de 2019		Tiempo aproximado: 300 minutos	
Objetivos de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
Mencionar habilidades que ayuden a construir confianza en las madres, para que la lactancia sea exitosa.	<ul style="list-style-type: none"> - Sesión 1: IHAN: Una parte de la Estrategia Mundial. - Sesión 2: Habilidades de Comunicación. - Sesión 3: Promoción de la lactancia durante el embarazo. - Sesión 4: Protegiendo la lactancia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba Diagnóstica sobre el tema de lactancia materna. - Exposición oral con presentaciones en power point. - Intercambio de experiencias sobre el tema. 	<p>preguntas al personal al azar sobre los siguientes temas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Qué habilidades ayudan a construir confianza en una madre que está lactando? 2. ¿Cuál es la importancia del contacto piel a piel entre la madre y el recién nacido? 3. ¿Qué prácticas ayudan a que la lactancia sea exitosa?

Tema a brindar: Lactancia Materna (Curso de 20 horas), Semana 2

Nombre de Facilitadora: Yolanda García Beneficiarios: Personal Clínico

Fecha de la sesión: 19, 20,21,22,23 de agosto de 2019
Tiempo aproximado: 300 minutos

Objetivos de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
<p>Identificar tres intervenciones médicas durante el trabajo parto, que evitan una lactancia exitosa.</p> <p>Enumerar 3 signos de buen agarre durante la lactancia.</p> <p>Enumerar 2 signos de succión efectiva y succión no efectiva en el bebé.</p>	<p>- Sesión 5: Prácticas de atención del parto y la Lactancia-</p> <p>- Sesión 6: Cómo llega la leche del pecho al bebé.</p> <p>- Sesión 7: Ayudando a amamantar, paso 4 y 5.</p> <p>- Sesión 8: Prácticas que favorecen la lactancia, pasos 6, 7,8 y 9.</p>	<p>- Repaso de los 10 pasos para una lactancia materna exitosa con tarjetas de frases cortas.</p> <p>- Exposición oral con presentaciones en power point.</p> <p>- Intercambio de experiencias sobre el tema.</p>	<p>preguntas al personal al azar:</p> <p>1. ¿Qué intervenciones durante el trabajo de parto impiden una lactancia exitosa?</p> <p>2. ¿Cuáles son los signos de buen agarre y mal agarre?</p> <p>3. ¿Cuáles son los signos de succión efectiva y no efectiva?</p> <p>4. ¿Cuáles son los signos de hambre en el recién nacido?</p>

Tema a brindar: Lactancia Materna (Curso de 20 horas), Semana 3			
Nombre de Facilitadora: Yolanda García		Beneficiarios: Personal Clínico	
Fecha de la sesión: 26, 27, 28, 29, 30 de agosto de 2019		Tiempo aproximado: 300 minutos	
Objetivos de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
<p>Nombrar dos consecuencias de utilizar sucedáneos de leche materna en recién nacidos.</p> <p>Identificar dos componentes necesarios para lograr una producción de leche adecuada.</p> <p>Demostrar la técnica correcta para la extracción de leche materna.</p>	<p>- Sesión 9: Producción de leche.</p> <p>- Sesión 10: Situaciones especiales en el recién nacido.</p> <p>- Sesión 11: El bebé no puede amamantar paso 5.</p> <p>- Sesión 12: Preocupaciones del Pecho y Pezón</p> <p>- Sesión 13: Preocupaciones de salud materna.</p>	<p>- Exposición oral con presentaciones en power point.</p> <p>- Demostración de extracción manual de leche materna.</p> <p>- Intercambio de experiencias sobre el tema.</p>	<p>preguntas al personal al azar:</p> <p>1. ¿Cómo se mantienen una buena producción de leche?</p> <p>2. ¿En qué situaciones se permite el uso de sucedáneos de leche en recién nacidos?</p> <p>3. ¿Cuándo hacer extracción de leche materna?</p>

Tema a brindar: Lactancia Materna (Curso de 20 horas), Semana 4			
Nombre de Facilitadora: Yolanda García		Beneficiarios: Personal Clínico	
Fecha de la sesión: 26, 27, 2, 29, 30 de Agosto de 2019		Tiempo aproximado: 300 minutos	
Objetivos de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
Enlistar los 10 pasos para una lactancia materna exitosa. Demostrar la técnica apropiada para colocar al bebé al pecho.	<ul style="list-style-type: none"> - Sesión 14: Apoyo continuo para las madres - Paso 10 - Sesión 15: Convirtiendo al Servicio de Salud en Amigo de la Lactancia Materna - Práctica clínica 1: Observar y ayudar al amamantamiento - Práctica clínica 2: Hablando con la embarazada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Exposición oral con presentaciones en power point. - Intercambio de experiencias sobre el tema. - Práctica clínica 1 y 2 en el área de encamamiento - Pos test del curso. 	<p>preguntas al personal al azar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿En qué situaciones necesita más apoyo una madre para lactar? 2. ¿Cuáles son los 10 pasos para una lactancia materna exitosa?

Tema a brindar: Lactancia Materna (Curso de 8 horas)

Nombre de Facilitadora: Yolanda García Beneficiarios: Personal no clínico

Fecha de la sesión: Tiempo aproximado: 480 minutos

6 y 7 de noviembre de 2019

Objetivos de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
<p>Mencionar los beneficios de la lactancia materna para el recién nacido y la madre.</p> <p>Nombrar las consecuencias de utilizar sucedáneos de leche materna en recién nacidos.</p> <p>Enumerar dos formas de saber si el bebé esta succionando adecuadamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Efectos en los niños de las malas prácticas de alimentación en las familias, comunidades y servicios de salud - 10 Pasos para una lactancia materna exitosa. - Promoción de la lactancia durante el embarazo. - Importancia y beneficios de la lactancia materna. - Apoyando la lactancia continuada por 2 años o más. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba Diagnóstica sobre el tema de lactancia materna. - Exposición oral con presentaciones en power point. - Intercambio de experiencias sobre el tema. 	<p>preguntas al personal al azar sobre los siguientes temas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Qué habilidades ayudan a construir confianza en una madre que está lactando? 2. ¿Cuáles son los beneficios de la leche materna en la madre y el bebé? 3. ¿Qué prácticas ayudan a que la lactancia sea exitosa?

Apéndice 24. Agenda de sesión educativa sobre llenado de instrumentos para registro y notificación de pacientes con desnutrición aguda y bajo peso al nacer.

Tema a brindar: Llenado de instrumentos para el registro y notificación de pacientes con desnutrición aguda severa y niños con bajo peso al nacer del hospital de Uspantán.

Nombre de Facilitadora: Yolanda García Beneficiarios: Enfermeros jefes de servicios

Fecha de la sesión: 31 de Octubre de 2019 Tiempo aproximado: 120 minutos

Objetivos de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
<p>Enumerar los pasos para el llenado de las fichas de notificación de niños con desnutrición aguda y con bajo peso al nacer.</p> <p>Identificar las casillas que se deben llenar en la ficha de vigilancia epidemiológica para paciente con desnutrición aguda.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Llenado de ficha de vigilancia epidemiológica para paciente con desnutrición aguda. - Llenado de hoja de referencia para paciente con desnutrición aguda. - Llenado de hoja de referencia para paciente recién nacido con bajo peso al nacer. 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrega de copia de instrumentos para el llenado por parte de los enfermeros. 	<p>Resolución de dudas.</p> <p>Intercambio de experiencias.</p>



Br. Yolanda Aracely García González
Estudiante EPS Nutrición
Asesorado y aprobado por:



MSc. Claudia G. Porres Sam
Supervisora de Prácticas de
Nutrición Clínica del
Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-



Lidia Tania Reyes
Directora de Escuela de Nutrición
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia
USAC

