

USAC

TRICENTENARIA

Universidad de San Carlos de Guatemala

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

INFORME FINAL DE PRÁCTICA DE EJERCICIO PROFESIONAL ESPECIALIZADO
COMO OPCIÓN DE GRADUACIÓN SERVICIO DE NUTRICIÓN

HOSPITAL NACIONAL DE ANTIGUA GUATEMALA, PEDRO DE BETHANCOURT

DURANTE EL PERÍODO COMPRENDIDO
DEL 01 DE JULIO AL 31 DE DICIEMBRE 2021



PRESENTADO POR

KATHERIN MARIA FERNANDA MORALES ORTIZ

201403147

ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE
NUTRICIÓN

GUATEMALA, ENERO DEL 2022

REF. EPS. NUT 2/2021

Índice

Introducción	1
Objetivos	2
Objetivo general	2
Objetivos específicos	2
Marco contextual.....	3
Marco operativo	4
Servicios	4
Monitoreo del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura del personal de Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico	4
Supervisión de limpieza de carros y cocinetas.	4
Monitoreo de crecimiento de hijos de madres donadoras domiciliarias de Banco de Leche Humana.....	4
Asistencia a procesos de pasteurización en el servicio de Banco de Leche Humana.	5
Recepción y despachos de leche materna en el servicio de Banco de Leche Humana.	5
Actividades contingentes.....	6
Investigación	8
Elaboración de investigación.....	8
Docencia.....	9
Capacitación al Servicio de Alimentación.....	9
Capacitación al Banco de Leche Humana y Servicio de Alimentación.	9
Sesiones educativas acerca del Método Madre Canguro.....	9
Sesiones educativas acerca de Lactancia Materna.	9
Actividades contingentes.....	10
Conclusiones	11
Aprendizaje profesional.....	11
Aprendizaje social	11
Aprendizaje ciudadano	11
Recomendaciones.....	12
Anexos.....	13
Anexo 1. Diagnóstico institucional.	13

Anexo 2. Plan de trabajo.....	34
Apéndices	47
Apéndice 1. Informe de Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico.	47
Apéndice 2. Informe de Supervisión de Limpieza y Desinfección de Carros de Alimentación y Cocinetas	58
Apéndice 3. Monitoreo de hijos de madres donadoras domiciliarias de leche materna.	65
Apéndice 4. Cantidad de procesos de pasteurización asistidos en el servicio de Banco de Leche Humana.....	66
Apéndice 5. Recepción y despacho de leche materna en el servicio de Banco de Leche Humana.....	66
Apéndice 6. Formato para realizar supervisión de plan educacional impartido por estudiantes de medicina (externos).....	67
Apéndice 7. Atención en el área de extracción de leche humana a madres donadoras.	68
Apéndice 8. Supervisión de la distribución de dietas en el desayuno y en el almuerzo.....	68
Apéndice 9. Apoyo en la reforma del Manual Técnico y Política Relativa a la lactancia materna.	69
Apéndice 10. Apoyo en el monitoreo comercial regulatorio de alimentos fortificados a cargo del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.	69
Apéndice 11. Propuesta de Manual de tipos de dietas para el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt, Antigua Guatemala.	70
Apéndice 12. Capacitaciones sobre el uso correcto de colores en las tablas de picar en el Servicio de Alimentación.	174
Apéndice 13. Capacitación acerca de la lactancia materna (composición) recalcando los pasos para la lactancia exitosa al personal del Banco de Leche Humana	175
Apéndice 14. Capacitación acerca de la lactancia materna (composición) recalcando los pasos para la lactancia exitosa al personal del Banco de Leche Humana	176
Apéndice 15. Sesión educativa individual a madres con bebés prematuros acerca del método madre canguro.	177
Apéndice 16. Sesiones educativas acerca de la lactancia materna a madres que donaron leche materna al servicio de Banco de Leche Humana.....	178
Apéndice 17. Capacitación acerca de las kilocalorías al personal del Banco de Leche Humana.	178

Introducción

El Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala desde el 2008 cuenta con el Banco de Leche Humana “Dr. Miguel Ángel Soto Galindo”. Este es un servicio parte del Departamento de Pediatría el cual, tiene como misión proporcionar oportunamente leche humana pasteurizada con calidad certificada a la población neonatal, priorizando a los prematuros y recién nacidos de bajo peso al nacer ingresados en el servicio de alto y mediano riesgo. El Hospital también cuenta con el Departamento de Nutrición y Dietética el cual tiene como misión, contribuir a la pronta recuperación del paciente interno y ambulatorio a través del tratamiento dietoterapéutico idóneo, asegurando de esta manera una nutrición adecuada. Además, provee alimentación al personal del hospital. Por lo tanto, el desarrollo del Ejercicio Profesional Especializado -EPE- de Servicios de Nutrición, permitió realizar actividades relacionadas con la administración de ambos servicios, la gestión de la calidad de los alimentos distribuidos a los pacientes que están ingresados en dicha institución y en la promoción de la lactancia materna.

En el siguiente documento se presentan las actividades realizadas durante la práctica en el Servicio de Alimentación y Banco de Leche Humana durante el periodo del 01 de julio al 31 de diciembre del año 2021.

Objetivos

Objetivo general

Demostrar el trabajo realizado en el Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala, durante el periodo del Ejercicio Profesional Especializado, 01 de julio al 31 diciembre de 2021.

Objetivos específicos

Presentar las actividades planificadas y emergentes realizadas en el Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala, durante el periodo del 01 de julio al 31 diciembre de 2021.

Evaluar el grado de cumplimiento de las metas planteadas en cada actividad realizada mediante los indicadores propuestos en el plan de trabajo durante el Ejercicio Profesional Especializado en el Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala.

Marco contextual

El Ejercicio Profesional Especializado –EPE- en Servicios de Nutrición se realiza con el fin de aplicar las habilidades, destrezas y conocimiento adquiridos a lo largo de la carrera universitaria, además se obtienen experiencias profesionales que permitirán ampliar el conocimiento profesional en nutrición.

Se realizó en el Banco de Leche Humana “Dr. Miguel Ángel Soto Galindo” y en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala. Esta práctica permite al estudiante realizar actividades para fortalecer los sistemas de gestión de calidad al momento de la elaboración, emplatado y distribución de los alimentos, como también, la promoción, protección y distribución de leche materna. Desde un comienzo, se identificaron los problemas y necesidades a priorizar por medio del diagnóstico institucional (Anexo 1), por lo tanto, se propusieron actividades por medio de un plan de trabajo (Anexo 2), para fortalecer y mejorar la calidad de los alimentos, procesos de producción, promoción de la lactancia materna.

Marco operativo

A continuación, se presentan los resultados obtenidos de las actividades planificadas como de las emergentes.

Servicios

Se describen las actividades correspondientes al eje de servicio.

Monitoreo del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura del personal de Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico. Se realizaron 24 monitoreos del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación y 27 monitoreos en el Laboratorio Dietoterapéutico durante los meses de julio a diciembre del 2021 (Apéndice 1). Según los hallazgos encontrados, se realizaron algunas acciones correctivas, tal como gestionar la documentación necesaria al servicio de mantenimiento para que efectuara el mantenimiento y limpieza a los congeladores y cámaras enfriadoras del servicio.

Supervisión de limpieza de carros y cocinetas. Se realizaron 23 supervisiones de limpieza de carros transportadores de comida y 48 supervisiones de buenas prácticas de manufactura a las cocinetas del Servicio de Alimentación durante los meses de julio a diciembre del 2021 (Apéndice 2). Se realizaron acciones de mejora como: restauración de dos carritos de distribución de alimentos, en donde se realizó la compra de la pintura y la colocación de letrero para mantener limpio el área de las cocinetas.

Monitoreo de crecimiento de hijos de madres donadoras domiciliarias de Banco de Leche Humana. Se realizaron cinco monitoreos de consultas nutricionales a hijos de madres donadoras domiciliarias del Banco de Leche Humana. Los monitoreos nutricionales se realizaron en Jocotenango, Antigua Guatemala, Pastores, San Bartolomé Becerra y Ciudad Vieja. Además del monitoreo nutricional, se apoyó en las siguientes actividades: recolección de leche materna,

educación alimentaria sobre beneficios de la lactancia materna, alimentación complementaria para bebés mayores de seis meses y consejería sobre la correcta extracción de leche materna de forma manual (Apéndice 3).

Asistencia a procesos de pasteurización en el servicio de Banco de Leche Humana.

Durante los meses de julio a septiembre del 2021, se asistieron a tres procesos de pasteurización en donde se realizaron procesos de titulación, análisis de crematocrito, pasteurización y liofilización a 20 frascos de cinco onzas de leche materna (Apéndice 4).

Recepción y despachos de leche materna en el servicio de Banco de Leche Humana.

Durante los meses de julio a septiembre del 2021, se realizaron 31 recepciones y despachos de leche materna para el servicio de recién nacidos (Apéndice 5), en donde se realizaron funciones como: verificación de la existencia de leche materna, cálculo de la cantidad de leche materna solicitada por la unidad de recién nacidos, solicitud de frascos y unidosis al laboratorio de pasteurización, registro de solicitudes y entrega de leche materna a la unidad de recién nacidos en los meses de julio a septiembre.

Evaluación de Metas. A continuación, se describe en la Tabla 1 el nivel de cumplimiento de las metas del eje de servicio propuestas en el plan de trabajo.

Tabla 1

Evaluación de metas en el eje de servicio. Ejercicio Profesional Especializado, julio a diciembre de 2021.

No.	Meta	Indicador alcanzado	Nivel de cumplimiento de la meta
1	Realización de 25 monitoreo del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura del personal en el Servicio de Alimentación durante los meses de julio a diciembre del 2021.	23 monitoreos 1 informe	92 % 100 %
	Realización de 25 monitoreo del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura del personal en el laboratorio Dietoterapéutico, durante los meses de julio a diciembre del 2021.	27 monitoreos 1 informe	108 % 100 %
2	Realización de 25 supervisiones de limpieza de carros del turno de la tarde durante los meses de julio a diciembre del 2021	23 supervisiones 1 informe	92 % 100 %
	Realización de 25 supervisiones de limpieza de cocinetas del turno de la tarde durante los meses de julio a diciembre del 2021	48 supervisiones 1 informe	192 % 100 %
3	Realización de 20 monitoreos de consultas nutricionales a hijos de madres donadoras del Banco de Leche Humana.	5 monitoreos	25 %
4	Al finalizar octubre del 2021 se debe de asistir a 2 procesos de pasteurización.	3 asistencias	150 %
5	Realización 20 recepciones y despachos de leche materna para el servicio de recién nacidos	31 recepciones y despachos	155 %

Análisis de metas. Se lograron cumplir las metas propuestas en cuatro actividades. La meta relacionada con las supervisiones de limpieza de cocinetas del Servicio de Alimentación, asistencia a proceso de pasteurización, la recepción y el despacho de leche materna fue sobrepasada, esto debido a que la meta planteada fue una cantidad menor en comparación a las solicitudes que se realizan en ese periodo de tiempo. El bajo cumplimiento de la meta planteada del monitoreo de consultas nutricionales a hijos de madres donadoras del BLH fue debido a que no se contaba con una balanza pediátrica durante el mes de julio.

Actividades contingentes. A continuación, se presentan las actividades que se llevaron a cabo durante el mes de julio a diciembre del 2021 en el Banco de Leche Humana “Dr. Miguel Ángel Soto Galindo” y en el Servicio de Alimentación.

Supervisión de plan educacional impartido por estudiantes de medicina (externos). Se realizó un formato de evaluación para supervisiones de plan educacional acerca de la lactancia materna impartido por estudiantes de medicina (externos) que rotan por el servicio, en donde se realizaron 14 supervisiones (Apéndice 6) de los cuales la mayoría obtuvieron buenas observaciones ya que dominaban el tema y trataban todos los puntos importantes acerca del tema.

Atención en el área de extracción de leche humana a madres donadoras. Se brindó atención a 37 madres donadoras provenientes de la clínica de tamizaje, en el cual se les brindó consejería sobre buenas prácticas para la extracción de leche humana. Dicha atención se brindó durante los meses de julio a septiembre de 2021 (Apéndice 7).

Supervisión de la distribución de dietas en el almuerzo. Se supervisó la distribución de cada tipo de dieta emplatada y distribuida en los diferentes servicios del Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala durante los meses de octubre a diciembre de 2021 siendo un total de 60 supervisiones (Apéndice 8).

Apoyo en la reforma del Manual Técnico y Política Relativa a la Lactancia Materna. Se apoyó en la reforma del documento “Manual Técnico y Política Relativa a la Lactancia Materna” del Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala, dicha reforma consistió en detallar la nueva junta directiva del comité de lactancia materna, agregar el flujograma del tratamiento a seguir de personas con VIH y se apoyó en la impresión del documento por solicitud de jefa inmediata del Servicio de Banco de Leche Humana (Apéndice 9).

Apoyo en el monitoreo comercial regulatorio de alimentos fortificados a cargo del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. Se apoyó en la recolección de alimentos fortificados (harina de trigo, harina de maíz, sal y azúcar) en puntos de venta, cada muestra debía de contener 400 gramos, para el mes de septiembre las muestras fueron de San José Pinula y en octubre en aldea San Felipe, Sacatepéquez (Apéndice 10).

Elaboración de requisiciones de bebidas, abarrotos, frutas y verduras. Se elaboraron 45 requisiciones de bebidas, abarrotos, frutas y verduras. Esta actividad se realizó junto con la nutricionista del Servicio de Alimentación durante los meses de noviembre y diciembre de 2021.

Investigación

Se describen las actividades correspondientes al eje de investigación.

Elaboración de investigación. Se elaboró la “*Propuesta de manual de tipos de dietas para el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt, Antigua Guatemala*” en donde se detalló cada una de las dietas que se sirven en dicho hospital indicando para que se utiliza cada una así como sus indicaciones y usos (Apéndice 11).

Evaluación de las metas. A continuación, se describe en la Tabla 2 el nivel de cumplimiento de las metas del eje de investigación propuestas en el plan de trabajo.

Tabla 2

Evaluación de metas en el eje de investigación. Ejercicio Profesional Especializado, julio a diciembre de 2021.

No.	Meta	Indicador alcanzado	Nivel de cumplimiento de la meta
1	Realización de una investigación durante los meses de julio a diciembre del 2021 en el Servicio de Alimentación	1 investigación entregada	100 %

Análisis de metas. Se logró alcanzar la meta propuesta con la presentación de una investigación realizada en el Servicio de Alimentación, por medio de la cual se elaboró un manual de las dietas elaboradas en el hospital. Este documento puede ser utilizado como material de apoyo para capacitaciones al personal y puede contribuir con brindar un mejor soporte nutricional a los pacientes del hospital para reducir la estancia en dicho centro asistencial.

Docencia

Se describen las actividades correspondientes al eje de docencia.

Capacitación al Servicio de Alimentación. Se realizaron dos capacitaciones sobre el uso correcto de colores en las tablas de picar en el Servicio de Alimentación durante el mes de julio del 2021, en donde se capacitaron a nueve miembros del personal (Apéndice 12).

Capacitación al Banco de Leche Humana y Servicio de Alimentación. Se realizaron dos capacitaciones sobre promoción de la lactancia materna dirigido al personal que realiza funciones en el Banco de Leche Humana y en el Servicio de Alimentación. Se capacitaron a 22 miembros del personal de Servicio de Alimentación y Banco de leche Humana (Apéndice 13 y 14).

Sesiones educativas acerca del Método Madre Canguro. Se brindaron cinco sesiones educativas individuales a madres con bebés prematuros acerca del método Madre Canguro durante los meses de julio a septiembre (Apéndice 15).

Sesiones educativas acerca de Lactancia Materna. Se realizaron 20 sesiones educativas individuales acerca de los beneficios de la lactancia materna a madres donadoras durante los meses de julio a septiembre (Apéndice 16).

Evaluación de las metas. A continuación, se describe en la Tabla 3 el nivel de cumplimiento de las metas del eje de docencia propuestas en el plan de trabajo.

Tabla 3

Evaluación de metas en el eje de docencia. Ejercicio Profesional Especializado, julio a diciembre de 2021.

No.	Meta	Indicador alcanzado	Nivel de cumplimiento de la meta
1	Realización de 2 capacitaciones sobre el uso correcto de colores en las tablas de picar en el Servicio de Alimentación durante los meses de julio a diciembre del 2021	2 capacitaciones 38 % del personal de Servicio de Alimentación	100 % 38 %
2	Realización de 2 capacitaciones al personal que realiza funciones en el Banco de Leche Humana y en el Servicio de Alimentación promoviendo la lactancia materna.	2 capacitaciones 65 % del personal de Banco de Leche Humana y Servicio de Alimentación	100 % 65 %
3	Realización de 10 sesiones educativas individuales a madres con bebés prematuros acerca del método madre canguro durante los meses de julio a septiembre.	5 sesiones educativas individuales	50 %
4	Realización de 20 sesiones educativas individuales acerca de los beneficios de la lactancia materna a madres donadoras durante los meses de julio a septiembre.	20 sesiones educativas individuales	100 %

Análisis de metas. Se logró alcanzar la meta en la mayoría de las actividades propuestas, con excepción del porcentaje del personal capacitado ya que solo se asignaron dos días para las actividades y algunos contaban con permiso de vacaciones o suspensión por enfermedad. En cuanto a la meta planteada en las sesiones educativas individuales a madres con bebés prematuros acerca del método madre canguro no se cumplió debido a que en dicho servicio hubo cuatro semanas que no permitieron el ingreso de las mamás por motivos de COVID-19.

Actividades contingentes. A continuación, se presentan las actividades que se llevaron a cabo durante los meses de julio a diciembre.

Capacitación acerca de las “kilocalorías” al personal del Banco de Leche Humana. Con el fin de aumentar los conocimientos del tema impartido, se realizó una capacitación a nueve miembros del personal de Banco de Leche Humana siendo seis del personal del servicio y tres estudiantes de medicina (Apéndice 17).

Conclusiones

A continuación, se presentan las reflexiones personales a partir de los aprendizajes obtenidos.

Aprendizaje profesional

Por medio de la realización del Ejercicio Profesional Especializado se comprendió la importancia de una gestión adecuada en los sistemas de calidad en todo el proceso de producción para proporcionar alimentos inocuos y seguros a los pacientes hospitalizados, así como la importancia de realizar constantes capacitaciones al personal, contribuir con la promoción de la lactancia materna y del adecuado monitoreo de crecimiento de los niños menores de 5 años.

Aprendizaje social

En el tiempo de la realización del EPE se comprende el compromiso de brindar alimentos de calidad que contribuyan con la recuperación del paciente. Así mismo ser parte de un equipo multidisciplinario para dar la mejor atención al paciente hospitalizado.

Aprendizaje ciudadano

Durante la práctica se logró visualizar la realidad que la población afronta con la atención de salud brindada en los hospitales, lo cual permitió tomar una mayor conciencia del compromiso de brindar un mejor servicio hacia el bienestar de la población y tener la visión de poder contribuir a mejorar el sistema de salud.

Recomendaciones

En esta sección, se presentan recomendaciones para la continuación del mejoramiento en la promoción y protección de la lactancia materna en el Banco de Leche Humana “Dr. Miguel Ángel Soto Galindo” y en la calidad de la producción de los alimentos en el Servicio de Alimentación.

Seguimiento con la verificación y registro de las Buenas Prácticas de Manufactura del Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico, mediante el formato que contiene el listado de chequeo que se encuentra en el Servicio de Alimentación.

Continuación con las supervisiones del plan educacional impartido por los estudiantes de medicina (externos) acerca de la lactancia materna en el servicio de Alojamiento conjunto, mediante el formato que contiene la listado de chequeo que se encuentra en el Banco de Leche Humana.

Continuación con las capacitaciones al personal del Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico para mantener y mejorar en los aspectos de Buenas Prácticas de Manufactura.

Continuación con las capacitaciones de diferentes temas acerca de la lactancia materna al personal del Servicio de Banco de Leche Humana “Dr. Miguel Ángel Soto Galindo” para que estén en constante actualización.

Realización de actividades programadas que permitan la promoción de los beneficios de la donación de Leche Humana a nivel institucional como regional, dirigida a las madres de familia.

Anexos

Anexo 1. Diagnóstico institucional.



UNIVERSIDAD SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA

Ejercicio Profesional Especializado – EPE-

**Diagnóstico Institucional del Servicio de Nutrición, Laboratorio Dietoterapéutico y
Banco de Leche Humana del Hospital Pedro de Betancourt**

Elaborado por:

Katherin Maria Fernanda Morales Ortiz

Guatemala, 30 de julio de 2021

Diagnóstico Institucional

La práctica a realizar como opción de graduación para la Escuela de Nutrición, la cual se lleva a cabo en el Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala en las áreas de Banco de Leche Humana –BLH-- y en el Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico, la cual se realizará durante los meses de julio a diciembre de 2021. Por lo que en la siguiente sección se describe la naturaleza de la organización, misión, visión y organización.

Misión y visión del Hospital Pedro de Bethancourt.

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

Visión. Brindar atención general especializada y subespecializada con enfoque multidisciplinario a pacientes de Sacatepéquez y otras aéreas de la República, que consultan los diferentes servicios que conforman el Hospital, con capacidad física instalada adecuada a la atención integral en salud con tecnología que responda a las necesidades de prevención diagnóstico y tratamiento, con un personal capacitado y calificado, constantemente motivado y satisfecho de la prestación de servicio que ofrece en todas las áreas, apoyados por la universidad a nivel nacional e internacional formando profesionales de las diferentes especialidades.

Misión y visión de Banco de Leche Humana del departamento de pediatría.

El servicio de Banco de Leche Humana “Dr. Miguel Ángel Soto Galindo” está ubicado en el segundo nivel del Hospital Pedro de Bethancourt, San Felipe de Jesús de La Antigua Guatemala, Departamento de Sacatepéquez.

Misión. Proporcionar oportunamente leche humana pasteurizada con calidad certificada a la población neonatal, priorizando a los prematuros y recién nacidos de bajo peso al nacer ingresados en el servicio de alto riesgo. Promover, proteger y apoyar la lactancia materna, contribuyendo a disminuir la mortalidad y morbilidad infantil y los inherentes a la alimentación artificial (Banco de Leche Humana, 2021).

Visión. Sumar esfuerzos para recolectar y distribuir leche humana con calidad certificada en cantidades acordes a las necesidades de la población neonatal y así reducir la mortalidad y morbilidad neonatal e Iberoamericana, siendo el centro de referencia de capacitaciones a nivel Nacional e Internacional (Banco de Leche Humana, 2021).

Misión y visión del departamento de Nutrición y Dietética.

El Departamento de Nutrición y Dietética se encuentra como un servicio de apoyo, en el cual se divide en dos secciones: el Laboratorio Dietoterapéutico, Servicio Alimentación, Consulta Externa e Interna de Adultos y pediatría donde, en dichas secciones se lleva a cabo la planificación, supervisión, coordinación y evaluación de todos los servicios del hospital (Departamento de Nutrición y Dietética, 2021).

Misión. Ser el departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Departamental Pedro de Bethancourt que contribuya a la pronta recuperación del paciente interno y ambulatorio a través del tratamiento dieto terapéutico idóneo, asegurando de esta manera una nutrición adecuada y proporcionando una nutrición óptima al personal del hospital a través de una alimentación balanceada (Departamento de Nutrición y Dietética, 2021).

Visión. Queremos ser el departamento de nutrición y dietética que asegura una nutrición óptima a los comensales que requieran de los servicios del hospital departamental Pedro de Bethancourt (Departamento de Nutrición y Dietética, 2021).

Descripción institucional

El Hospital Pedro de Bethancourt cuenta con una organización institucional como se observa en el Anexo 1, el cual permite observar los servicios que presta la institución. Dentro de los servicios con que cuenta dicha institución en el área de atención es el de Nutrición y Dietoterapia el cual está ubicado como un servicio de apoyo dentro de este departamento se ubicara la EPS ejecutando actividades, este departamento cuenta con organigrama (Anexo2).

Otras de las áreas en la que la EPS ejecutara actividades es en el Banco de leche Humana el cual pertenece al departamento de pediatría, el cual está a cargo del fundador “Dr. Miguel Ángel Soto Galindo”

El banco de Leche Humana promueve, protege y apoya la lactancia materna. Recolecta, procesa, almacena y distribuye leche humana pasteurizada con calidad certificada al servicio de Recién Nacidos del Hospital Pedro de Bethancourt. Además brinda asesoría y consejería a todas las mujeres embarazadas y madres en periodo de lactancia materna. En el servicio se brinda atención de lunes a viernes de 7:00 a 15:00 horas y en la emergencia, la extracción y recepción de leche humana donada se puede utilizar todos los días de la semana durante las 24 horas (Banco de Leche Humana, 2021).

Personal Banco de Leche Humana del departamento de pediatría.

El banco de Leche Humana “Dr. Miguel Ángel Soto Galindo” lo integra un grupo multidisciplinario: 1 químicos biólogo, 1 enfermera profesional, 2 técnicos de laboratorio, 1 secretaria, 1 piloto y 1 conserje (Anexo 2). A partir de enero de 2021 se asignó un médico residente de primer año para realizar rotación por un mes, en febrero de 2021 se incorporaron un

interno para realizar rotación de dos semanas y tres externos para realizar rotación por una semana. En abril de 2021 se incorpora una EPS de la carrera de Nutrición para realizar una rotación de tres meses por el servicio. La licenciada de nutrición que estaba contratada en dicho servicio renuncio en el mes de Mayo de este año (Banco de Leche Humana, 2021).

Funciones generales del Banco de Leche Humana

- Procedimiento de pasteurización de leche humana.
- Cumplir con las normas internas del Banco de Leche Humana.
- Cumplir con los procedimientos y medidas de higiene y bioseguridad contenidas en el manual de buenas prácticas de manufactura del Banco Leche Humana.
- Fomentar la alimentación con lactancia materna dando información y consejería a madres así también invitándolas a ser madres donadoras del Banco de Leche Humana.
- Realizar la recolecta de la donación voluntaria de leche humana extraída de manera domiciliar así como dar plan educacional e indicarle a las madres de la importancia de dar lactancia materna y el poder donar leche humana al BLH.
- Llevar el registro de cuánta leche es recolectada a diario en Consulta Externa y Emergencia de Pediatría.
- Presentar la estadística mensual de las actividades y procedimientos realizados en el servicio del Banco de Leche Humana.
- Capacitación y brindar información sobre el BLH a los demás departamentos médicos.

(Banco de Leche Humana, 2021).

Manuales y/o documentos existentes en el Departamento de Nutrición y Dietética.

A continuación, se describe los documentos y registros que el servicio de Banco de Leche Humana posee para la verificación constante de la calidad e inocuidad de la leche materna, donde se evalúa las buenas prácticas de manufactura y procedimientos operativos estandarizados de sanidad.

- Manual Técnico del Banco de leche Humana
- La política de la Lactancia materna.
- Taller Nacional de Bancos de Leche Humana
- Método madre canguro, guía práctica.
- Funciones y procedimientos internos del personal asignado al Banco de Leche Humana.
- Manual Medela
- Manual educativo dirigido a madres para la extracción, manipulación y administración de leche materna a nivel domiciliario.
- Normativos sobre el manejo y transporte de la leche humana extraída en el centro de recolecta.

Personal del Departamento de Nutrición y Dietética

El Departamento de Nutrición y Dietética cuenta con el siguiente personal: 4 Nutricionistas, 2 secretarías, 1 ayudante de secretaria, 23 cocineras para el área de servicios de alimentación, 1 persona encargada del mantenimiento y 4 encargadas del laboratorio Dietoterapéutico (Anexo 3).

Funciones generales por sección

Sección de Dietoterapia. La sección de Dietoterapia es la encargada de la medición de la alimentación correspondiente a las necesidades metabólicas y/o digestivas causadas por distintas

patologías, lo que contribuye a la pronta recuperación de los pacientes, esta sección se divide en dos: Dietoterapia de Adultos y Dietoterapia de Pediatría.

Sección de Dietética. La sección de Dietética es la encargada de brindar una alimentación balanceada y adecuada, preparada bajo normas de higiene, adaptada a los hábitos alimentarios de los comensales, optimizando los recursos, contribuyendo a la pronta recuperación del paciente, la encargada y supervisora de esta sección es la Licenciada en Nutrición Nidia Meza número de teléfono: 4007-2351. En la sección de Dietética está integrada también por el laboratorio Dietoterapéutico, el cual tiene como fin la preparación de las fórmulas nutricionales calculadas de forma individual por las nutricionistas de cada servicio, repartiendo así dietas especiales y libres a niños menores de 3 años.

(Departamento de Nutrición y Dietética, 2021).

Manuales y/o documentos existentes en el Departamento de Nutrición y Dietética.

A continuación, se describe los documentos y registros que el Servicio de Alimentación posee para la verificación constante de la calidad e inocuidad de los alimentos, donde se evalúa las buenas prácticas de manufactura y procedimientos operativos estandarizados de sanidad.

- Manual de capacitación del Servicio de Alimentación.
- Guía para el manejo de previsión de plagas.
- Manual de control de agua y tuberías.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Manual de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento en el área de recepción y almacenamiento (POES).
- Registro de exámenes microbiológicos de superficies.
- Registro de lavado de manos.

- Registro de Limpieza de cocineta y carros de cocina.
- Registro de BPM del Servicio de Alimentación.
- Registro de BPM del Laboratorio Dietoterapéutico.
- Registro de limpieza de carros de alimentación.
- Registro de control de temperaturas.
- Registro del censo de entregas de dietas al día.

Además, de contar con dichos registros y manuales, el personal es capacitado sobre los siguientes temas:

Tabla 4

Manuales y registros de los servicios.

Servicio	Tema de capacitación	Frecuencia de capacitación
Banco de Leche Humana	Beneficios de la lactancia materna.	
Nutrición y Dietética	Buenas Prácticas de Manufactura Higiene de alimentos Tipos de dietas	2 veces al año

Nota: Datos obtenidos del Departamento de Nutrición, Dietética y Banco Leche Humana del Hospital Pedro de Bethancourt, 2021.

En la Tabla 4, se observa los manuales y registros de los servicios.

Planificación del menú

En la siguiente sección, se describe los horarios, tipos de dieta, distribución de porciones, formulas estandarizadas y su valor nutritivo que se le brinda a los pacientes del Hospital “Pedro De Bethancourt”

Horario de distribución de alimentos. El Servicio de Alimentación cuenta con dos horarios para la distribución de alimento.

Tabla 5

Horario de distribución de alimentos a los pacientes con dieta libre y especializada.

Tiempo de comida	Horario de dieta libre	Horario de dieta especializada
Desayuno	7:20	7:30
Almuerzo	11:30	11:50
Cena	16:30	16:45

Nota: Datos obtenidos del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Pedro de Bethancourt, 2021.

En la Tabla 5, se observa los horarios de distribución de alimentos de las dietas libres y especializadas.

Tipo de dietas y valor energético diario. El Servicio de Alimentación realiza la preparación de 13 tipos de dietas especiales 1 dieta libre. A continuación, se presenta el tipo de dieta y su valor energético:

Tabla 6

Dietas especiales que se distribuye del Servicio de Alimentación.

Tipos de dietas	Energía	Carbohidratos	Proteína	Lípidos
Dieta libre	1200	61.8	177.7	22.97
Dieta blanda	1444	61.8	230.93	30.36
Líquidos claros	540	12	147	
Líquidos claros diabético	20			
Líquidos completos	760	13	178	2
Hiperclórico	1655	93.6	217.7	31.2
Hiperproteica	1585	93.6	217.7	31.2
Hipoproteica	950			
Hiposódica	1310	63.26	157	30.26
Diabético	1225	63.26	182.37	27.47
Diabético hiposódica	1012	50	157	20.5
Papilla libre	603	16.80	118.27	7.46
Papilla blanda	554	9.33	126.19	2.01

Nota: Datos obtenidos del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Pedro de Bethancourt, 2021.

En la Tabla 6, se observa las dietas especiales que se distribuyen en los servicios.

Ciclo de Menú. El Servicio de Alimentación cuenta con cuatro ciclos de menú para dieta libre (anexo 4) y cuatro ciclos de menú para dietas especiales (Anexo 5), en las dietas especiales se agregan o se quitan algunos alimentos según el requerimiento de los pacientes, como también, se modifica la textura y cantidad de sal como de azúcar para las dietas que lo requieran (Tabla 6).

Fórmulas. El Laboratorio Dietoterapéutico cuenta con 2 tipos de fórmulas estandarizadas:

Incaparina con azúcar y sin azúcar.

Tabla 7

Valor nutritivo de fórmulas estandarizadas.

Fórmula	ml	Kcal	Proteína	Carbohidratos	Grasa
Incaparina con azúcar	100	47	1.6	8.9	0.4
	200	93	3.2	17.7	0.8
	240	112	3.84	21.04	9.96
	300	139	4.9	27.6	1.2
	400	185	6.5	36.5	1.6
	500	232	8.1	45.3	2
	600	273	9.7	55.2	2.4
	700	325	11.4	65.5	2.88
	800	371	13	72.9	3.2
	900	398	14.6	83.7	3.6
	1000	456	16	91.6	4
Incaparina sin azúcar	100	30	1.6	4.9	0.4
	200	59	3.2	9.7	0.8
	240	72	3.84	11.76	0.96
	300	89	4.9	14.6	1.2
	400	118	6.5	19.5	1.6
	500	148	8.1	24.3	2
	600	178	9.7	29.2	2.4
	700	207	11.4	35.5	2.88
	720	207	11.7	36.5	2.88
	800	237	13	38.9	3.2
	900	266	14.6	43.7	3.6
1000	296	16	48.6	4	

Nota: Datos obtenidos del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Pedro de Bethancourt, 2021.

En la Tabla 7, se obtienen las fórmulas estandarizadas con la que se cuenta en el área Dietoterapéutico.

Tipo, marca y características principales de productos dietoterapéuticos disponibles.

El Departamento de Nutrición y Dietética cuenta también, con fórmulas poliméricas, sucedáneos y fórmulas especiales, así como también fórmulas modulares.

Tabla 8

Fórmulas poliméricas nutricionales para niños y adultos disponibles en el Departamento de Nutrición y Dietética

Tipo	Marca	Características
Fórmulas poliméricas nutricionales para niños y adultos	Pediasure	Suplemento nutricional completo especializado para niños de 1 a 10 años
	Ensure	Nutrición completa y balanceada para personas que necesitan un suplemento nutricional enriquecido con nutrientes específicos
	Ensure advance	Suplemento alimenticio completo y equilibrado, diseñado para completar la alimentación de adultos mayores con malnutrición
	Enterex DBT	Bebida nutricional completa y balanceada, especialmente formulada para personas que requieren una toma controlada de azúcar

Nota: Datos obtenidos del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Pedro de Bethancourt, 2021.

Tabla 9

Sucedáneos y fórmulas especiales disponibles en el Departamento de Nutrición y Dietética.

Tipo	Marca	Características
Fórmula para prematuro	Motrilón prematuro	Fórmula para lactantes prematuros o bajo peso al nacer.
Sucedáneos de leche materna	Infacare	Fórmula infantil nutricional completa, elaborada a base de leche de vaca, sin sacarosa para lactantes de 0 a 6 meses
Fórmula infantil de seguimiento	Bebelac 2	Fórmulas para lactantes de 6 a 12 meses.
Fórmulas infantil antireflujo	NAN anti reflujo A. R.	Fórmula para lactantes de 6 a 12 meses
Fórmula sin lactosa	Nutrilon sin lactosa	Fórmula que tiene como base leche de vaca, pero sin lactosa para lactantes de 0 a 12 meses.
Fórmula a base de soya	Nursoy	Fórmula infantil para lactantes con alergia a la proteína de la leche de vaca
Fórmula Hipoalergénica	NAN H.A	Fórmula infantil para lactantes con alergia a la proteína de la leche de vaca.
Fórmulas específicas	AlitraQ	Fórmula específica semielemental normocalórica e hiperproteica enriquecida con glutamina y arginina para pacientes con alteraciones gastrointestinales.
	Enterex Hepatic	Fórmula especializada para pacientes con encefalopatía hepática.
	Glucerna	Fórmula diseñada para adultos con intolerancia a la glucosa, proporcionando una nutrición completa y balanceada a personas con diabetes.
	Nepro	Fórmula completa hipercalórica y normoproteica con hidratos de carbono de absorción lenta, especializado para paciente con daño renal.
	Protical	Alimento en polvo para uso nutricional específica, alto en proteína, calórica y bajo en sodio y carbohidratos. Para pacientes que requieren control de su ingesta y aporte de vitaminas y minerales específicos.
	Abintra	Suplemento nutricional especializado formulado específicamente para proporcionar a los pacientes, nutrientes que promuevan la cicatrización de heridas.

Nota: Datos obtenidos del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Pedro de Bethancourt, 2021.

Tabla 10

Fórmulas modulares disponibles en el Departamento de Nutrición y Dietética

Tipo	Marca	Característica
Fórmulas Modulares	Proteinex	Módulo de proteína diseñado para pacientes con un aumento del requerimiento proteico, a base de caseinato de calcio y proteína.
	Glutapack R	Suplemento para el manejo nutricional de trastornos gastrointestinales.
	Glutapack 10	Suplemento para pacientes con cáncer y otras personas que requieren una fuente de glutamina pura.

Nota: Datos obtenidos del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Pedro de Bethancourt, 2021.

Identificación de problemas y necesidades

A continuación, se presenta el listado de documentos, manuales, actividades que hagan falta en cada proceso dentro de los servicios para poder mejorar la gestión de calidad, como también, la entrevista realizada a la jefa inmediata sobre los desafíos, que debe de afrontar durante la realización del EPE y los problemas y necesidades que puede apoyar a solucionar.

La entrevista sobre los desafíos, y retos que debe afrontar el estudiante de EPE en el servicio tanto en el Banco de Leche Humana como en el Servicio de Alimentación, se le realizó a la Lic. Ingrid Lima y a la Lic. Nidia Meza, a lo cual las dos licenciadas concluyeron en que sería:

- Manejar la situación ante el personal del servicio demostrando respeto y empatía de manera profesional, para llevar a cabo las actividades del servicio de mejor manera.
- Capacitar al personal del servicio en temas relacionados con dicho servicio.

La licenciada Nidia Meza agregó los siguientes puntos a la pregunta:

- Visualizar a mayor escala la cantidad de pacientes que se deben de atender y poder producir lo adecuado para poder abastecer a todo el hospital manteniendo la calidad de los alimentos.
- Verificar los alimentos que están en el área de la bodega, que estén susceptibles a deterioración y poder distribuirlo lo más pronto posible para evitar la pérdida de grandes cantidades.

De la anterior información recolectada, se presenta un listado de documentos, actividades u otros hacen falta en cada proceso de la unidad de práctica y qué es necesario dentro de la gestión de calidad.

- Manual de dietas en el Servicio de Alimentación.
- Manual de bioseguridad.
- Capacitaciones al personal en temas relacionados con dicho servicio.
- Apoyo en actividades técnicas- administrativas.

Problemas y necesidades priorizadas

A continuación se presentan algunos problemas priorizados tanto del Banco de Leche como en el Servicio de Alimentación, los cuales serán de ayuda para la programación de las actividades a realizar de julio a diciembre 2021.

Servicios de alimentos

- Mantener el monitoreo constante de las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Capacitación continúa del tipo de dietas al personal del Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico.
- Realización de material educativo sobre el uso correcto de las tablas de picar en cuanto a los colores en el área de del Servicio de Alimentación.

Banco de Leche Humana

- Fomentar en las madres la importancia de la donación de leche materna.
- Brindar apoyo a madres que realizan el método mamá canguro.
- Capacitar al personal del Banco de Leche Humana de temas relacionados con LM.
- Registro de desinfección del equipo.
- Brindar seguimiento a consultas nutricionales a hijos de madres donadoras del BLH.
- Brindar apoyo al técnico durante el proceso de pasteurización cuando sea requerido.
- Brindar apoyo en la recepción y despacho de leche materna para el servicio de recién nacidos.

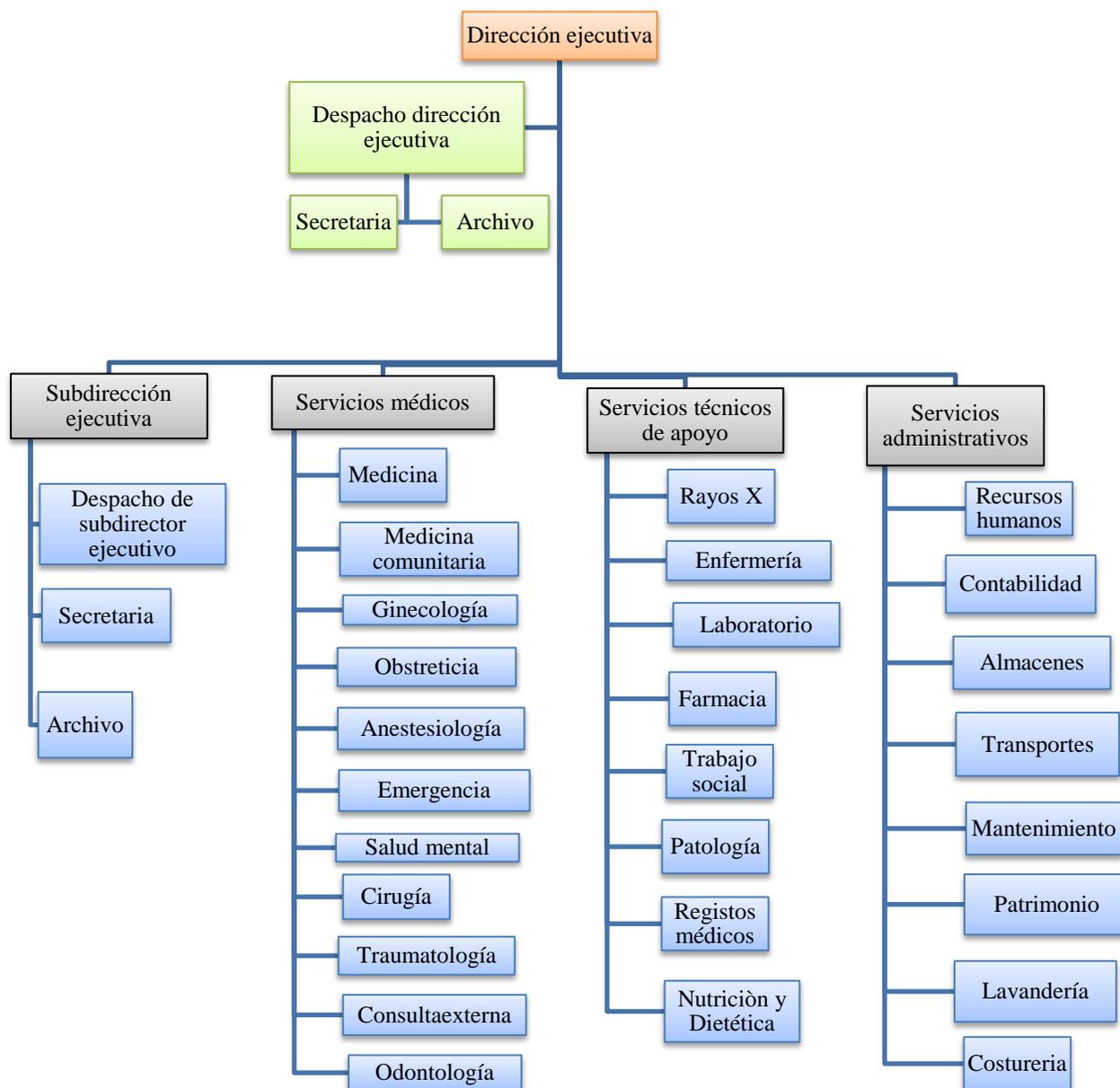
Referencia

Banco de Leche Humana.(2021).Información administrativa. Hospital Pedro de Bethancourt, Antigua Guatemala.

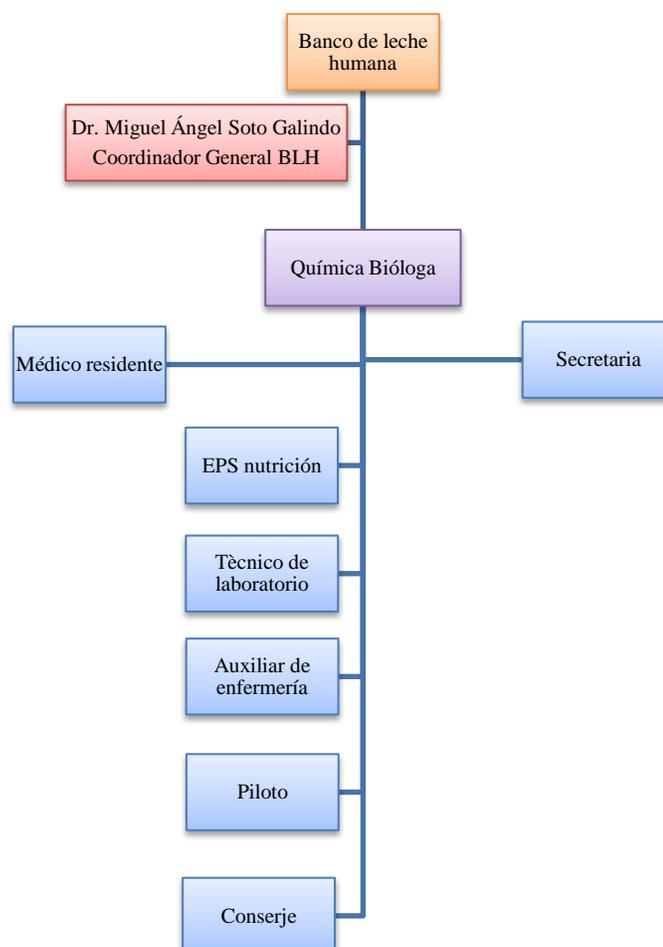
Departamento de Nutrición y Dietética.(2021). Información administrativa. Hospital Pedro de Bethancourt, Antigua Guatemala.

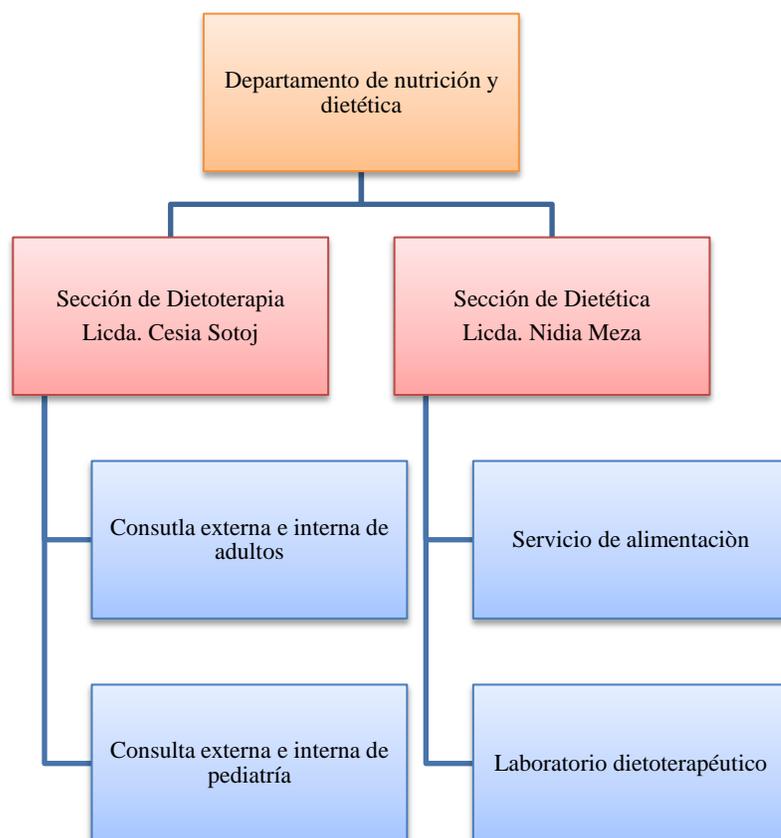
Anexos del diagnóstico institucional

Anexo 1 del diagnóstico institucional. Organigrama del Hospital Nacional “Pedro de Bethancourt”



Anexo 2 del diagnóstico institucional. Organigrama del Banco de Leche Humana, Hospital Pedro de Bethancourt.



Anexo 3 del diagnóstico institucional. Organigrama del Banco de Leche Humana, Hospital**Pedro de Bethancourt.**

Anexo 4 del diagnóstico institucional. Ciclos de menú para dieta libre.

MENÚ 1 DE DIETA LIBRE						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO						
1/2 taza de cereal 1/2 taza de leche 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 franceses 1 pan dulce	1 cucharada de huevo revuelto con tomate y aceituna 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 unidad de panqueque con jalea o miel 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 cucharada de huevo revuelto con tomate, cebolla, jamón o salchicha 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 onza de queso fresco 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 huevo duro con salsa de tomate 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1/2 de plátano cocido 1 cucharada de crema 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada
ALMUERZO						
1 porción de pollo agudizado 1/2 taza de arroz 1/2 taza de ensalada en escabeche 2 tortillas 1 vaso de refresco	5 onzas de bistec a la italiana 1/2 taza de arroz 1/2 taza de ensalada de pepino, tomate y cebolla 2 tortillas 1 vaso de refresco	1 porción de pollo en amarillo 1/2 taza de arroz 1/2 taza de guiso tipo espagueti con salsa 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco	5 onzas de carne de res molida con verduras 1/2 taza de pasta tipo espagueti con salsa 1/2 taza de ensalada de pepino 2 tortillas 1 vaso de refresco	1 porción de pollo frito 1/2 taza de arroz 1/2 taza de puré de papa 1/2 taza de ensalada de pepino 2 tortillas 1 vaso de refresco	1/2 taza de frijol colorado con chorizo y/o chivita 1/2 taza de arroz 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco	1 porción de carne guisada 1/2 taza de arroz 1/2 taza de ensalada de remolacha 2 tortillas 1 vaso de refresco
CENA						
1 chuchito con carne 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1/2 de plátano frito 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 vaso de atol 1 cucharada de crema	1/2 taza de guisquil picado con queso 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 cucharada de crema	1 tamalito de chipilin 1 cucharada de crema 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1 tamalito de chipilin 1 cucharada de crema 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1 chuchito con carne 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1/2 taza de huevo revuelto con salchicha 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol

MENÚ 2 DE DIETA LIBRE						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO						
1/2 taza de cereal 1/2 taza de leche 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 franceses 1 pan dulce	1 cucharada de huevo revuelto con tomate y aceituna 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 unidad de panqueque con jalea o miel 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 cucharada de huevo revuelto con tomate, cebolla, jamón o salchicha 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 onza de queso fresco 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 huevo duro con salsa de tomate 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1/2 de plátano cocido 1 cucharada de crema 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada
ALMUERZO						
1 porción de pollo al vapor 1/2 taza de arroz 1/2 taza de ensalada en escabeche 2 tortillas 1 vaso de refresco	1/2 taza de arroz chino con carnes 1/2 taza de arroz 1/2 taza de ensalada en escabeche 2 tortillas 1 vaso de refresco	1 tortilla de carne 1 cucharada de salsa 1/2 taza de arroz 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco	1/2 taza de hielitas 1/2 taza de arroz 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco	1 porción de pollo rostizado 1/2 taza de pasta tipo espagueti con salsa 1/2 taza de ensalada de pepino 2 tortillas 1 vaso de refresco	1/2 taza de plátano tipo Chao men con carnes mías 1/2 taza de arroz 2 tortillas 1 vaso de refresco	1/2 taza de pepón de pollo con verduras 1/2 taza de flan 2 tortillas 1 vaso de refresco
CENA						
1/2 taza de arroz cocido con queso 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1 chuchito con carne 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1/2 taza de guisquil picado con queso 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1 chorizo con chirmol 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1 tamalito de chipilin y queso 1 cucharada de salsa 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1/2 de plátano frito 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol 1 cucharada de crema	1/2 taza de papas al vapor con hierbas 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol

MENÚ 3 DE DIETA LIBRE						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO						
1/2 taza de cereal 1/2 taza de leche 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 franceses 1 pan dulce	1 cucharada de huevo revuelto con tomate y aceituna 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 unidad de panqueque con jalea o miel 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 cucharada de huevo revuelto con tomate, cebolla, jamón o salchicha 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 onza de queso fresco 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 huevo duro con salsa de tomate 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1/2 de plátano cocido 1 cucharada de crema 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada
ALMUERZO						
1 porción de pollo embotadado 1/2 taza de arroz 1 porción de guisquil al vapor 2 tortillas 1 vaso de refresco	1/2 taza de frijol colorado con chorizo 1/2 taza de arroz 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco	1 porción de pollo en adobo 1/2 taza de arroz 1/2 taza de ensalada de pepino 2 tortillas 1 vaso de refresco	1 porción de pollo frito 1/2 taza de arroz 1/2 taza de pasta tipo espagueti con salsa 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco	1/2 taza de Chop suey 1/2 taza de arroz 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco	1 porción de pollo guisado 1/2 taza de arroz 1/2 taza de ensalada de remolacha 2 tortillas 1 vaso de refresco	1 porción de pollo frito con salsa 1/2 taza de arroz 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco
CENA						
1/2 taza de pasta tipo Chao men vegetariano 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1 tamalito de chipilin y queso 1 cucharada de salsa 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1/2 taza de guisquil picado con queso 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	2 salchichas 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1 chuchito con carne 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1/2 taza de arroz cocido con chipilin 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1/2 taza de pasta tipo espagueti con salsa 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol

MENÚ 4 DE DIETA LIBRE						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO						
1/2 taza de cereal 1/2 taza de leche 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 franceses 1 pan dulce	1 cucharada de huevo revuelto con tomate y aceituna 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 unidad de panqueque con jalea o miel 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 cucharada de huevo revuelto con tomate, cebolla, jamón o salchicha 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 onza de queso fresco 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1 huevo duro con salsa de tomate 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada	1/2 de plátano cocido 1 cucharada de crema 1/2 taza de frijol 1/2 taza de atol 1 o 2 panes franceses 1 pan dulce 1 porción de fruta de temporada
ALMUERZO						
1/2 taza de pasta tipo Chao men con carnes 1/2 taza de flan 2 tortillas 1 vaso de refresco	1 chile relleno 1/2 taza de arroz 1 cucharada de salsa de tomate 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco	1 porción de pepón de pollo con verduras 1/2 taza de arroz 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco	1/2 taza de piloncillo 1/2 taza de arroz 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco	1 porción de pollo en joco 1/2 taza de arroz 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco	4 onzas de carne de res en pulque con verduras 1/2 taza de arroz 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco	1 porción de pollo frito con salsa 1/2 taza de pasta tipo espagueti con mayonesa 1 porción de fruta de temporada 2 tortillas 1 vaso de refresco
CENA						
1/2 taza de arroz cocido con chipilin 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1/2 taza de pasta tipo espagueti con salsa 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1 chuchito con carne 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1/2 taza de guisquil picado con queso 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1/2 de plátano frito 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol 1 cucharada de crema	2 salchichas 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol	1/2 taza de arroz cocido con chipilin 1/2 taza de frijol 2 tortillas o pan 1 taza de atol

Anexo 2. Plan de trabajo.

UNIVERSIDAD SAN CARLOS DE GUATEMALA

FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA

Ejercicio Profesional Especializado – EPE-

**Plan de trabajo del Servicio de Nutrición, Laboratorio Dietoterapéutico y
Banco de Leche Humana del Hospital Pedro de Betancourt**

Elaborado por:

KatherinMaria Fernanda Morales Ortiz

Guatemala, Agosto de 2021

Introducción

El plan de trabajo es una herramienta que tiene como propósito conseguir metas determinadas. Es importante que las metas planteadas a alcanzar sean realistas, medibles y coherentes. Al mismo tiempo, se deben utilizar toda una serie de indicadores precisos y objetivos (los indicadores pueden estar relacionados con la eficiencia, la calidad de un servicio o la cuestión económica) y en todo plan de trabajo hay que introducir sistemas de evaluación que permitan valorar la ejecución del programa y reforzar su adecuada gestión (Mañez, 2018).

El siguiente plan de trabajo presenta las actividades a desarrollar durante el Ejercicio Profesional Especializado en el Servicio de Alimentación, Laboratorio Dietoterapéutico y en el Banco de Leche Humana del Hospital Pedro De Bethancourt, Antigua Guatemala, Sacatepéquez, de julio a diciembre del 2021.

Cada actividad planificada se encuentra dentro de los Ejes Programáticos de Servicio Docencia e Investigación con el fin de brindar apoyo en la solución de los problemas y necesidades priorizadas en el diagnóstico del hospital.

Matriz de vinculación con el diagnóstico

En la siguiente sección, se describe la matriz de vinculación con el diagnóstico donde se presentan los problemas o necesidades identificadas y actividades propuestas.

Eje	Problema/necesidad Identificada en el diagnóstico	Actividad propuestas	
		Por la institución	Por el estudiante
	Disminución de los riesgos de contaminación de la producción de alimentos en el Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala	Seguimiento de los registros y proponer actividades dinámicas para el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura.	Seguimiento de los registros que se utilizan para el monitoreo de las buenas prácticas de manufactura.
Servicio	Cumplir con la meta de litros recolectados por mes el cual es recolectar más de 80 litros, esto a beneficio de los pacientes ingresados en el servicio de cuidados intensivos de recién nacidos.	Seguimiento de las consultas nutricionales a hijos de madres donadoras del Banco de Leche Humana.	Seguimiento del monitoreo de las consultas nutricionales a hijos de madres donadoras del Banco de Leche Humana. Apoyar al técnico de laboratorio durante el proceso de pasteurización Apoyar en la recepción y despacho de leche materna para el servicio de cuidados intensivos de recién nacidos.

Eje	Problema/necesidad Identificada en el diagnóstico	Actividad propuestas	
		Por la institución	Por el estudiante
Docencia	Disminución de los riesgos de contaminación de la producción de alimentos en el Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala	Seguimiento de la capacitación constante al personal del servicio de alimentación.	Elaboración de material educativo sobre el uso de colores en las tablas de picar en el servicio de alimentación
	Capacitación al personal que realiza funciones en el Banco de Leche Humana y en el Servicio de Alimentación de temas de lactancia materna.	Seguimiento de la capacitación constante al personal del Banco de Leche Humana y en el servicio de alimentación.	Elaboración de capacitación y material educativo acerca de temas de lactancia materna al personal de salud.
	Cumplir con la meta de litros recolectados por mes el cual es recolectar más de 80 litros, esto a beneficio de los pacientes ingresados en el servicio de cuidados intensivos de recién nacidos.	Seguimiento de la capacitación constante al personal del Banco de Leche Humana.	Elaboración de capacitación y material educativo acerca de temas de lactancia materna al personal de salud. Elaboración de sesión educativa a madres con bebés prematuros acerca del método madre canguro.

Eje	Problema/necesidad Identificada en el diagnóstico	Actividad propuestas	
		Por la institución	Por el estudiante
Investigación	Falta de actualización de los tipos de dietas que se sirven en el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt.	Investigación acerca de un manual de los diferentes tipos de dietas	Realización de la investigación acerca de un manual de los diferentes tipos de dietas que se sirven en el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt.

Matriz

Eje de Servicio

Línea estratégica: Fortalecimiento de la producción de alimentos inocuos.

Metas	Indicadores	Construcción de indicadores	Actividades	Medios de verificación
Realización de 25 monitoreos del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura del personal en el Servicio de Alimentación y laboratorio Dietoterapéutico, durante los meses de julio a diciembre del 2021.	25 monitoreos del personal del Servicio de Alimentación y laboratorio Dietoterapéutico. 1 informe entregado sobre monitoreo.	Número de monitoreos (Número de monitoreos realizados/ Número de monitoreos planificados) 100 Número de informes elaborados.	Monitoreo del cumplimiento de las Buenas prácticas de Manufactura personal en el Servicio de Alimentación y laboratorio Dietoterapéutico.	Fotos -Registro en los formularios de supervisión de respectivos -Informes de supervisión por área

Línea estratégica: Fortalecimiento de sistemas de control de la calidad

Metas	Indicadores	Construcción de indicadores	Actividades	Medios de verificación
Realización de 25 supervisiones de limpieza de carros y cocinetas del turno de la tarde durante los meses de julio a diciembre del 2021	25 supervisiones al finalizar. 1 informe elaborado sobre la supervisión	(Supervisiones realizadas/ Supervisiones planificadas) x100 Número de informes elaborados de la supervisión	Seguimiento de la supervisión de limpieza de carros y cocinetas del Servicio de Alimentación.	Fotos -Registro en los formularios de supervisión de respectivos -Informes de supervisión por área

Línea estratégica: Apoyo en la sistematización de los procesos

Metas	Indicadores	Construcción de indicadores	Actividades	Medios de verificación
Realización de 20 monitoreos de consultas nutricionales a hijos de madres donadoras del Banco de Leche Humana.	20 monitoreos realizados. 1 informe entregado sobre monitoreo	Número de monitoreos. Número de monitoreos realizados/ Número de monitoreos planificados)*100 Número de informe entregado	Consultas nutricionales a hijos de madres donadoras del Banco de Leche Humana.	Fotos Registro Informe de la actividad

Metas	Indicadores	Construcción de indicadores	Actividades	Medios de verificación
Al finalizar octubre del 2021 se debe de asistir a 2 procesos de pasteurización.	2 asistencias	Número de asistencias. Número de asistencias realizadas/ Número de asistencias planificadas)*100	Apoyo en las actividades del proceso de pasteurización.	Fotos Registro

Metas	Indicadores	Construcción de indicadores	Actividades	Medios de verificación
Realización 20 recepciones y despachos de leche materna para el servicio de recién nacidos	20 recepciones y despachos de leche materna	Número de recepciones y despachos	Recepción y despacho de leche materna para el servicio de recién nacidos.	Fotos Registros en formato Excel del Banco de Leche Humana.

Eje de docencia

Línea estratégica: Fortalecimiento de la producción de alimentos inocuos

Metas	Indicadores	Construcción de indicadores	Actividades	Medios de verificación
Realización de 2 Capacitaciones sobre el uso correcto de colores en las tablas de picar en el Servicio de Alimentación durante los meses de julio a diciembre del 2021 al 100 % del personal de los 2 turnos del servicio.	2 capacitaciones % del personal capacitado	Números de capacitaciones realizados.	Capacitaciones sobre el uso de colores en las tablas de picar.	Fotos Agenda didáctica Listas de asistencia. Material educativo elaborado.
Al finalizar diciembre realizar la entrega de un material educativo sobre el uso correcto de las tablas de picar.	1 material educativo entregado	(Número del personal capacitado/ Número total del servicio) x 100.	Elaboración de material sobre el uso de colores en las tablas de picar	
		Número de material educativo elaborado y validado.		

Línea estratégica: Apoyo en la sistematización de los procesos

Metas	Indicadores	Construcción de indicadores	Actividades	Medios de verificación
Realización de 2 capacitaciones al personal que realiza funciones en el Banco de Leche Humana y en el Servicio de Alimentación promoviendo la lactancia materna, al 100 % del personal.	4 capacitaciones % de personal capacitado.	Números de capacitaciones realizadas.	Capacitaciones promoviendo la lactancia materna	Fotos Agenda didáctica Listas de asistencia. Material educativo elaborado.
Al finalizar diciembre realizar la entrega de un material educativo sobre la lactancia materna.	1 material educativo entregado.	(Número del personal capacitado/ Número total del servicio) x 100.	Elaboración de material promoviendo la lactancia materna.	
		Número de material educativo elaborado y validado.		

Metas	Indicadores	Construcción de indicadores	Actividades	Medios de verificación
Realización de 10 sesiones educativas individuales a madres con bebés prematuros acerca del método madre canguro durante los meses de julio a septiembre.	10 sesiones educativas 1 material educativo entregado	Números de sesiones educativas. (Número de sesiones realizadas/ Número de sesiones planificadas)*100 Número de material educativo elaborado y validado.	10 sesiones educativas individuales a madres con bebés prematuros acerca del método madre canguro. Elaboración de material sobre método mamá canguro.	Fotos Agenda didáctica
Al finalizar septiembre realizar la entrega de un material educativo sobre método mamá canguro.				

Metas	Indicadores	Construcción de indicadores	Actividades	Medios de verificación
Realización de 20 sesiones educativas individuales acerca de los beneficios de la lactancia materna a madres donadoras durante los meses de julio a septiembre.	20 sesiones educativas 1 material educativo entregado	Números de sesiones educativas. (Número de sesiones realizadas/ Número de sesiones planificadas)*100 Número de material educativo elaborado y validado.	20 sesiones educativas individuales acerca de los beneficios de la lactancia materna a madres donadoras Elaboración de material sobre los beneficios de la lactancia materna.	Fotos Agenda didáctica
Al finalizar septiembre realizar la entrega de un material educativo sobre los beneficios de la lactancia materna.				

Eje de investigación

Línea estratégica: Apoyo en la sistematización de los procesos.

Metas	Indicadores	Construcción de indicadores	Actividades	Medios de verificación
Realización de una investigación durante los meses de julio a diciembre del 2021 en el Servicio de Alimentación	1 investigación entregada	Número de investigaciones entregada	Realización de la investigación de la Manual del tipo de dietas para el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt".	Entrega de investigación.

Horario semanal

A continuación, se describe las actividades a realizar cada día de la semana durante los meses de julio a diciembre en los servicios de Nutrición, Laboratorio Dietoterapéutico y Banco de Leche Humana del Hospital Pedro de Betancourt.

Horario/día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7:00 - 8:00	Recepción y despacho de leche materna para el servicio de cuidados intensivos de recién nacidos / Apoyo en la recepción de madres donadoras de leche materna.	Recepción y despacho de leche materna para el servicio de cuidados intensivos de recién nacidos / Apoyo en la recepción de madres donadoras de leche materna.	Recepción y despacho de leche materna para el servicio de cuidados intensivos de recién nacidos / Apoyo en la recepción de madres donadoras de leche materna.	Recepción y despacho de leche materna para el servicio de cuidados intensivos de recién nacidos / Apoyo en la recepción de madres donadoras de leche materna.	Recepción y despacho de leche materna para el servicio de cuidados intensivos de recién nacidos / Apoyo en la recepción de madres donadoras de leche materna.
8:00 – 9:00	Asistencia a reunión de presentación de estadística de ingresos/egresos de pacientes evaluados durante el fin de semana por parte de los residentes de pediatría.				
9:00 – 10:00					
10:00 -11:00	Sesión educativa a madres con método madre canguro según asistencia en el servicio.	Apoyo en la recepción y plan educacional a madres donadoras de leche materna / Apoyo en procesos administrativos.	Apoyo en la recepción y plan educacional a madres donadoras de leche materna / Apoyo en procesos administrativos.	Recolección de donación de leche materna domiciliar.	Apoyo en la recepción y plan educacional a madres donadoras de leche materna / Apoyo en procesos administrativos.
11:00-12:00	Apoyo en la recepción de madres donadoras de leche materna				
12:00 – 13:00	Censo de dietas por servicio de alimentación.	Censo de dietas por servicio de alimentación / Evaluación de limpieza de cocinetas.	Censo de dietas por servicio de alimentación / Evaluación de BPM del servicio de alimentación.	Censo de dietas por servicio de alimentación / Evaluación de BPM del laboratorio Dietoterapéutico y Evaluación de limpieza de cocinetas.	Censo de dietas por servicio de alimentación / Evaluación de limpieza de carros de alimentación.
13:00- 14:00	Almuerzo				
14:00 -15:00	Realización de refacciones para los pacientes de COVID.	Realización de refacciones para los pacientes de COVID.	Realización de refacciones para los pacientes de COVID.	Realización de refacciones para los pacientes de COVID.	Realización de refacciones para los pacientes de COVID.

Referencia

Mañez, R. (2018). Cómo crear un Plan de Trabajo sencillo paso a paso. Recuperado de <https://www.marketingandweb.es/emprendedores-2/plan-de-trabajo/>.

Apéndices

Apéndice 1. Informe de Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico.



FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA

Escuela de Nutrición

Ejercicio Profesional Especializado – EPE-

Informe de Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico.

Elaborado por:

Katherin Maria Fernanda Morales Ortiz

Revisado por:

Licda. Claudia Porres

Supervisora de Ejercicio Profesional Especializado en Servicios de Alimentación,

Guatemala, Noviembre de 2021

Introducción

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los principios básicos y prácticas generales de higiene que se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos. Las BPM son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación (Figuroa, 2017) por lo que, la supervisión de las BPM en el Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico del Departamento de Nutrición y Dietética, tienen como fin evaluar y reforzar la inocuidad y la calidad en la producción de los alimentos brindados para el consumo de los pacientes ingresados en dicha institución.

Por lo tanto, al momento de realizar las supervisiones una vez por semana se evaluaron diferentes parámetros como: Limpieza del área de preparación y almacenamiento de insumos, distribución de alimentos e higiene del personal, se obtuvo un puntaje el cual representaba la correcta ejecución de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico.

Objetivos

Objetivo General

Contribuir con el control del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación de julio a diciembre del 2021.

Objetivos específicos

Evaluar una vez a la semana el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación y en el Laboratorio Dietoterapéutico, durante los meses de julio a diciembre.

Determinar el porcentaje de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en el Servicio de Alimentación y en el Laboratorio Dietoterapéutico, durante los meses de julio a diciembre.

Metodología

Para realizar la supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura del Servicio de alimentación se realizó por medio del listado de chequeo que se encuentra en el Servicio de Alimentación el cual cuenta con 22 aspectos los cuales evalúan la limpieza de área de preparación y almacenamiento de insumos, distribución de alimentos e higiene personal; donde cada uno tiene un puntaje de 2 sí se cumple a totalidad y 0 sí no se cumple, dicha supervisión se realizaba una vez a la semana durante los meses de julio a diciembre del 2021.

Para realizar la supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura del Laboratorio Dietoterapéutico se realizó por medio del listado de chequeo que se encuentra en el Servicio de Alimentación el cual cuenta con 26 aspectos los cuales evalúan elaboración de fórmulas dietoterapéuticas, almacenamiento de las fórmulas dietoterapéuticas preparadas y calentamiento o esterilizado de las fórmulas dietoterapéuticas almacenadas; donde cada uno tiene un puntaje de 2 sí se cumple a totalidad y 0 sí no se cumple, dicha supervisión se realizaba una vez a la semana durante los meses de julio a diciembre del 2021.

Resultados

A continuación, se presentan los resultados obtenidos de la supervisión de las buenas prácticas de manufactura del Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico.

Tabla 11

Porcentaje promedio de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación.

Mes	Número de supervisiones	Puntaje obtenido	Puntaje máximo	Porcentaje de cumplimiento de BPM en el Servicio de Alimentación
Julio	4	38	44	86 %
Agosto	4	40	44	91 %
Septiembre	4	42	44	95 %
Octubre	3	44	44	100 %
Noviembre	3	44	44	100 %
Diciembre	5	44	44	100 %

Fuente: Datos obtenidos en el Servicio de Alimentación del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Pedro de Bethancourt.

En la Tabla 11, se observa que hubo una mejora en cuanto al porcentaje de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación es durante los meses de julio a diciembre.

Tabla 12

Puntaje obtenido de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación.

Parámetros	Aspectos	Porcentaje de cumplimiento					
		Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Limpieza del área de preparación	Los pisos y paredes se encuentran limpios	0	0	100	100	100	100
	Las superficies de trabajo y los equipos que están en contacto directo con los alimentos se encuentran limpios.	100	100	100	100	100	100
	Se retira la basura y se limpia frecuentemente.	100	100	100	100	100	100
	Los depósitos de basura están limpios y ordenados.	100	100	100	100	100	100
	La cámara fría y refrigeradora se encuentra limpia y ordenada.	0	0	0	100	100	100
	En la refrigeradora los alimentos crudos se encuentran separados del suelo y protegidos contra la contaminación.	100	100	100	100	100	100
	En el refrigerador los alimentos restantes se encuentran tapados.	100	100	100	100	100	100
	El área de bodega se encuentra limpia y ordenada.	100	100	100	100	100	100
	Los insumos se encuentran almacenados adecuadamente, separados del suelo y protegidos contra la contaminación	100	100	100	100	100	100
	Los productos alimenticios se encuentran según la FC.	100	100	100	100	100	100
	Las sustancias peligrosas se almacenan protegidas y rotuladas.	100	100	100	100	100	100
Distribución de alimentos	Los utensilios para transportar los alimentos se encuentran limpios.	100	100	100	100	100	100
	Las encargadas de distribución de alimentos utilizan guantes, redecilla y uniforme limpio.	100	100	100	100	100	100
	Existe una eliminación inmediata de alimentos alterados y sobrantes.	100	100	100	100	100	100
	Se entrega de forma amable las dietas a los pacientes correctos.	100	100	100	100	100	100
Higiene personal	El personal utiliza el uniforme correctamente (redecilla, gabacha y zapatos cerrados)	100	100	100	100	100	100
	El personal no utiliza accesorios fuera del uniforme establecido.	100	100	100	100	100	100
	El personal utiliza uñas cortas, limpias y sin barniz.	100	100	100	100	100	100
	El personal no utiliza maquillaje.	100	100	100	100	100	100
	El personal utiliza vendas por alguna herida expuesta.	100	100	100	100	100	100
	En presencia de enfermedades respiratorias utiliza mascarilla.	100	100	100	100	100	100
	Se lavan las manos adecuadamente y con frecuencia.	0	100	100	100	100	100

En la Tabla 12, se observa que hubo una mejora en cuanto al porcentaje de cumplimiento de cada aspecto evaluado de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación durante los meses de julio a diciembre.

Tabla 13

Porcentaje de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Laboratorio Dietoterapéutico.

Mes	Número de supervisiones	Puntaje obtenido	Puntaje máximo	Porcentaje de cumplimiento de BPM en el Servicio de Alimentación
Julio	5	52	52	100%
Agosto	4	52	52	100%
Septiembre	5	52	52	100%
Octubre	4	52	52	100 %
Noviembre	4	52	52	100 %
Diciembre	5	52	52	100 %

Fuente: Datos obtenidos en el Servicio de Alimentación del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Pedro de Bethancourt.

En la Tabla 13, se observa el de cumplimientos del 100 % de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Laboratorio Dietoterapéutico se mantuvo en los meses de julio a diciembre.

Tabla 14

Puntaje obtenido de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación.

Parámetros	Aspectos	Porcentaje de cumplimiento					
		Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Elaboración de fórmulas dietoterapéuticas	Se cubren la cabeza con redecilla, utilizan guantes y mascarilla al realizar la fórmula.	100	100	100	100	100	100
	Se limpian y se desinfectan la superficie sobre la cual se va a preparar el alimento.	100	100	100	100	100	100
	Se lavan las manos con agua y jabón y se secan con un paño limpio o de un solo uso.	100	100	100	100	100	100
	Se hierva un volumen suficiente de agua limpia (agua embotellada debe hervirse).	100	100	100	100	100	100
	El agua debe enfriarse hasta 70°C y se vierte la cantidad adecuada en una taza o biberón limpio y esterilizado.	100	100	100	100	100	100
	Si se prepara un lote en un recipiente grande, está limpio y estéril, no tiene más de un litro de capacidad, está fabricado con un material compatible con los alimentos y soporta líquidos calientes.	100	100	100	100	100	100
	Se añade al agua la cantidad exacta de fórmula como indican las instrucciones de la etiqueta para cada paciente.	100	100	100	100	100	100
	Se agita o mueve la fórmula con una cuchara o un utensilio estéril hasta que está perfectamente mezclado.	100	100	100	100	100	100
	Se esterilizan las fórmulas, antes de ser distribuidas.	100	100	100	100	100	100
Almacenamiento de las fórmulas dietoterapéuticas preparadas	Se introducen previamente enfriadas dentro del recipiente cubierto con una tapadera en un refrigerador de uso exclusivo.	100	100	100	100	100	100
	Se etiquetan las fórmulas almacenadas en el frigorífico con la fecha y hora de elaboración.	100	100	100	100	100	100
	El almacenamiento de la fórmula en el frigorífico no excedió las 24 horas.	100	100	100	100	100	100
	La temperatura del frigorífico no excede los 5°C.	100	100	100	100	100	100
Calentamiento o esterilizado de las fórmulas dietoterapéuticas almacenadas	Las fórmulas se almacenan en el frigorífico en cantidades no mayores a un litro.	100	100	100	100	100	100
	Solo se extraerán las fórmulas del frigorífico inmediatamente antes de utilizarlas.	100	100	100	100	100	100
	Se recalientan durante un máximo de 15 min. A baño maría o con esterilizador.	100	100	100	100	100	100
	Se comprobará la temperatura del alimento antes de comenzar a alimentar al bebé.	100	100	100	100	100	100

Aspectos		Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Calentamiento o esterilizado de las fórmulas dietoterapéuticas almacenadas	Se desechará toda toma recalentada que no se haya consumido en 2 horas.	100	100	100	100	100	100
	Los carros y utensilios para transportar las fórmulas se encuentran limpios.	100	100	100	100	100	100
	Las encargadas de la distribución de fórmulas, utilizan guantes, reddecilla y uniforme limpio.	100	100	100	100	100	100
	Se trasportarán y utilizarán de inmediato después de la esterilización.	100	100	100	100	100	100
	Se administrarán en las primeras 2 horas.	100	100	100	100	100	100
	Las fórmulas que no se consuman en las dos horas después de su preparación se descartan.	100	100	100	100	100	100
	El alimento destinado a la administración por sonda continua o en bolos se esteriliza antes de ser entregada.	100	100	100	100	100	100
	El número de fórmulas elaboradas cumplen con el número de fórmulas solicitadas.	100	100	100	100	100	100
Se entrega de forma amable las fórmulas a los pacientes correctos.	100	100	100	100	100	100	

En la Tabla 14, se observa el de cumplimientos del 100 % de cada aspecto evaluado de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Laboratorio Dietoterapéutico durante los meses de julio a diciembre.

Conclusiones

Se contribuyó con el control del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación durante los meses de julio a diciembre del 2021.

Se evaluó el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura del Servicio de Alimentación y en el Laboratorio Dietoterapéutico una vez a la semana durante los meses de julio a diciembre 2021.

Se determinó que en los meses de julio a diciembre se llegó a más del 90 % de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en el Servicio de Alimentación y en el Laboratorio Dietoterapéutico con las acciones de mejora llevadas a cabo.

Referencia

Figueroa, L.(2017). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para productos acuícolas y pesqueros. Recuperado de <https://www.oirsa.org/contenido/biblioteca/-Manual%20de%20buenas%20pr%C3%A1cticas%20de%20manufactura%20en%20productos%20acu%C3%ADcolas%20y%20pesqueros%20-%20OIRSA.pdf>.

Anexos informe de Supervisión de Buenas Prácticas de Manufactura en el Servicio de Alimentación y Laboratorio Dietoterapéutico.

Anexo 1. Acciones de mejora en el Servicio de Alimentación.



Apéndice 2. Informe de Supervisión de Limpieza y Desinfección de Carros de Alimentación y Cocinetas



FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA

Escuela de Nutrición



Ejercicio Profesional Especializado – EPE-

Informe de Supervisión de Limpieza y Desinfección de Carros de Alimentación y Cocinetas

Elaborado por:

Katherin Maria Fernanda Morales Ortiz

Revisado por:

Licda. Claudia Porres

Supervisora de Ejercicio Profesional Especializado en Servicios de Alimentación,

Guatemala, noviembre de 2021

Objetivos

Objetivo General

Contribuir con el control del cumplimiento de la limpieza y desinfección de carros y cocinetas en el Servicio de Alimentación de julio a diciembre del 2021.

Objetivos específicos

Evaluar una vez por semana la limpieza y desinfección de los carros de alimentación y dos veces por semana la limpieza y desinfección de cocinetas del Servicio de Alimentación de julio a diciembre del 2021.

Metodología

Para llevar a cabo la supervisión de limpieza y desinfección de los carros de alimentación y cocinetas del Servicio de Alimentación se realizó por medio del listado de chequeo que se encuentra en el Servicio de Alimentación el cual cuenta con diferentes parámetros, para la supervisión de las cocinetas: si se encuentra residuos de comida, limpieza y bandejas desinfección correcta, entre otras, realizando así la evaluación dos veces a la semana (martes y jueves) en un horario de 12:00 a 1:00 pm; y para los carros de alimentación : si se encuentra residuos de comida, si se encuentran en buen estado, así como la limpieza y desinfección correcta, realizando así la evaluación una vez a la semana (viernes) en un horario de 12:00 a 1:00 pm.

Resultados

A continuación, se presentan los resultados obtenidos de la supervisión de limpieza y desinfección de los carros de alimentación y cocinetas.

Tabla 15

Número de controles y observaciones realizadas en la supervisión de limpieza de carros de alimentación de julio a diciembre del 2021.

Mes	Número de controles	Observaciones
Julio	4	
Agosto	4	Se encontró en mal estado (pintura) 2 carritos de alimentación.
Septiembre	3	
Octubre	5	Los carritos de alimentación fueron pintados.
Noviembre	4	
Diciembre	3	
Total	23	

En la Tabla 15, se observa los resultados obtenidos de la supervisión de carros de alimentación donde se observa que se realizaron acciones de mejora en cuanto a la restauración de pintura de 2 carritos de alimentación.

Tabla 16

Porcentaje de cumplimiento de cada aspecto evaluado en la supervisión de los carros de alimentación.

Parámetros	Porcentaje de cumplimiento					
	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
El carro no tiene restos de comida	100	100	100	100	100	100
El carro está limpio	100	100	100	100	100	100
El carro se encuentra en buen estado	0	0	100	100	100	100
El carro se ha desinfectado correctamente.	100	100	100	100	100	100

En la Tabla 16, se observa los resultados por cada aspecto evaluado obtenidos de la supervisión de carros de alimentación siendo el aspecto de buen estado el que durante los meses de julio y agosto no cumplían con el 100 % por lo que se realizaron acciones de mejora.

Tabla 17

Número de controles y observaciones de la supervisión de limpieza de cocinetas de julio a diciembre del 2021.

Mes	Número de controles	Observaciones
Julio	8	
Agosto	8	
Septiembre	8	Se observó en el área de lavado restos de comida.
Octubre	8	
Noviembre	8	
Diciembre	8	
Total	48	

Nota: Las bandejas sucias y basura encontrada durante los meses de julio a diciembre fue por motivos del uso de la cocineta por personal de otro servicio.

En la Tabla 17, se observa los resultados obtenidos de la supervisión de cocinetas del segundo y tercer nivel donde se encontró restos de comida en el área de lavado.

Tabla 18

Porcentaje de cumplimiento de aspecto evaluado en la supervisión de limpieza de cocinetas de julio a diciembre del 2021.

Parámetros	Porcentaje de cumplimiento					
	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Las bandejas fueron desinfectadas	100	100	100	100	100	100
Las tazas y vasos fueron desinfectados.	100	100	100	100	100	100
El área de lavado se encuentra libre de plagas.	100	100	100	100	100	100
El área de lavado está limpia	0	0	0	0	0	0
Los platos hondos se miran limpios.	100	100	100	100	100	100
Las tinas de tazas están limpias.	100	100	100	100	100	100
No se encontró las bandejas, tazas o platos sucios.	100	100	100	100	100	100

En la Tabla 18, se observa los resultados obtenidos por cada aspecto evaluado de la supervisión de cocinetas del segundo y tercer nivel, en donde de los 7 aspectos evaluados solo uno no cumplió con el 100 % siendo el aspecto de si “el área de lavado está limpia”.

Conclusiones

Se contribuyó con el control del cumplimiento de limpieza y desinfección de carritos de alimentación y cocinetas en el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt, en donde se encontró que el único aspecto que no cumplían era “el carro se encuentra en buen estado” durante los meses de julio y agosto. Mediante las acciones de mejora, se logró cumplir con el 100 % en todos los aspectos en los siguientes meses.

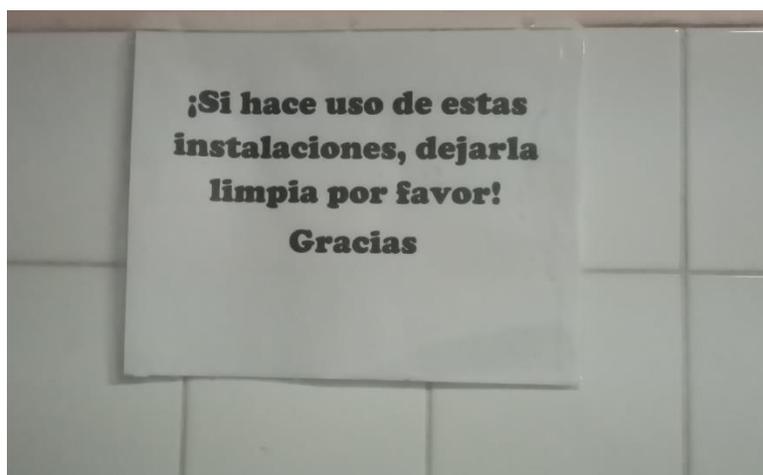
En cuanto a la evaluación de limpieza y desinfección de cocinetas del Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt, el único aspecto que no se cumplió es “el área de lavado está limpia”.

Anexos del Informe de Supervisión de Limpieza y Desinfección de Carros de Alimentación y Cocinetas

Anexo 1. Carritos de alimentación en mal estado.



Anexo 2. Letrero de “dejar limpio las cocinetas”.



Apéndice 3. Monitoreo de hijos de madres donadoras domiciliarias de leche materna.

Para el monitoreo nutricional se utilizó el índice peso para la talla.

Tabla 19

Monitoreo nutricional de los hijos de madres donadoras domiciliarias de leche materna de julio a septiembre de 2021.

Nombre	Fecha de Nacimiento	Fecha de visita	Peso (kg)	Talla (cms)	Diagnóstico del estado nutricional
Natali Ortiz	2/4/2021	16/09/2021	5.7	57	Peso normal para la talla
Bayron Franco	21/1/2021	22/09/2021	7	64	Peso normal para la talla
Hector Velásquez	3/6/2021	22/09/2021	5	57	Peso normal para la talla
Cesar Humberto	19/10/2020	29/09/2021	13.5	80	Obesidad
Nataly Méndez	6/08/2021	1/09/2021	2.6	42	Peso bajo para la talla
		22/09/2021	2.6	45	Peso bajo para la talla
		29/09/2021	2.5	47	Peso bajo para la talla

En la Tabla 19, se observa el monitoreo nutricional de los hijos de madres donadoras de leche materna domiciliarias que se llevó a cabo en el departamento de Sacatepéquez, la toma de peso y talla de niños menores de 5 años, en donde se evaluaron a cinco niños de los cuales tres con P/T normal, uno con obesidad y una niña con peso bajo para la talla, la cual fue prematura de 35 semanas; estos datos no son confiables debido que no se contaba con una pesa pediátrica y un infantómetro acorde a la necesidad.

Apéndice 4. Cantidad de procesos de pasteurización asistidos en el servicio de Banco de Leche Humana.

Tabla 20

Cantidad de procesos de pasteurización y acciones realizadas en el servicio de Banco de Leche Humana de julio a septiembre de 2021.

Mes	Número de participaciones	Acciones realizadas dentro del proceso
Julio	2 visitas	Precalentamiento de la leche humana, análisis de acidez Dornic, de crematocrito (de las muestras a pasteurizar) y pasteurización de 20 frascos de 5 onzas cada uno.
Agosto	1 visita	
Total	3 visitas	

En la Tabla 20, se observa tres asistencias a procesos de pasteurización y las acciones realizadas en el servicio de Banco de Leche Humana durante los meses de julio y agosto del 2021.

Apéndice 5. Recepción y despacho de leche materna en el servicio de Banco de Leche Humana.

Tabla 21

Número de Recepciones y despachos de leche materna en el servicio de Banco de Leche Humana de julio a septiembre de 2021.

Mes	Número de despachos	Actividad Realizadas
Julio	20 Despachos	Verificación de la existencia de leche materna, cálculo de frascos y unidosis solicitadas por la unidad de recién nacidos, solicitud de frascos y unidosis al laboratorio de pasteurización, registro de solicitudes y entrega de leche materna a la unidad de recién nacidos en los meses de abril y mayo.
Agosto	9 Despachos	
Septiembre	2 Despachos	
Total	31 Despachos	

En la Tabla 21, se observa que fueron 31 despachos de leche materna para los servicios de recién nacidos de alto y mediano riesgo en el servicio de Banco de Leche Humana donde se realizaron diferentes actividades durante los meses de julio a septiembre del 2021.

Apéndice 6. Formato para realizar supervisión de plan educacional impartido por estudiantes de medicina (externos).



BANCO DE LECHE HUMANA
"DR. MIGUEL ANGEL SOTO GALINDO"



Supervisión de plan educacional acerca de la lactancia materna a las madres ingresadas en el servicio de maternidad impartido por externos de medicina.

No.	Criterios a evaluar	Cumple	Impartido por	Observaciones
1	Beneficios de la lactancia materna para el bebé.			
2	Beneficios de la lactancia materna para la mamá.			
3	Alimentación adecuada para la mamá para una buena producción de leche materna.			
4	Importancia de la higiene personal tanto de la mamá como la del bebé			
5	Posición adecuada para dar de mamar			
6	Signos de buen agarre o mal agarre			
7	Invitación a donar Leche Materna al Banco de Leche Materna "Dr. Miguel Ángel Soto Galindo"			

Supervisado por: _____ Mes: _____

Observaciones: _____

Tabla 22

Porcentaje de cumplimiento de cada criterio evaluado en la supervisión de plan educacional acerca de lactancia materna impartido por estudiantes de medicina (externos) de agosto a octubre.

Criterio evaluado	Porcentaje de cumplimiento
Beneficios de la lactancia materna para el bebé.	92
Beneficios de la lactancia materna para la mamá.	86
Alimentación adecuada para la mamá para una buena producción de leche materna.	71
Importancia de la higiene personal tanto de la mamá como la del bebé.	86
Posición adecuada para dar de mamar.	86
Signos de buen o mal agarre.	86
Invitación a donar leche materna al Banco de Leche Humana del "Dr. Miguel Ángel Soto Galindo".	86

En la Tabla 22, se observa el porcentaje de cumplimiento por criterio evaluado en la supervisión de plan educacional acerca de lactancia materna a las madres ingresadas en el servicio de maternidad impartido por estudiantes de medicina (externos) en donde el criterio evaluado con menos porcentaje de cumplimiento fue acerca de la "alimentación adecuada para

la mamá para una buena producción de leche materna” y el criterio con mayor porcentaje de cumplimiento fue acerca de los *“beneficios de la lactancia materna para el bebé”*.

Apéndice 7. Atención en el área de extracción de leche humana a madres donadoras.

Tabla 23

Número de atenciones brindadas en el área de extracción de leche humana de julio- septiembre 2021.

Mes	Número de atenciones
Julio	16 Atenciones
Agosto	10 Atenciones
Septiembre	11 Atenciones
Total	37 Atenciones

En la Tabla 23, se observa el número de atenciones brindadas en el área de extracción de leche humana de julio a septiembre siendo un total de 37, dicha atención fue brindada a madres provenientes de la clínica de tamizaje y alojamiento conjunto.

Apéndice 8. Supervisión de la distribución de dietas en el desayuno y en el almuerzo.



Apéndice 11. Propuesta de Manual de tipos de dietas para el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt, Antigua Guatemala.



FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA

Escuela de Nutrición

Ejercicio Profesional Especializado – EPE-



PROPUESTA DE MANUAL DE TIPOS DE DIETAS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL PEDRO DE BETHANCOURT, ANTIGUA GUATEMALA.

HOSPITAL PEDRO DE BETHANCOURT -ANTIGUA GUATEMALA

Elaborado por:

Katherin Maria Fernanda Morales Ortiz

Revisado por:

Licda. Claudia Porres

Supervisora de Ejercicio Profesional Especializado en Servicios de Alimentación,

Guatemala, noviembre de 2021

Índice

Resumen	72
Introducción	73
Antecedentes	74
Definiciones.....	74
Trabajos previos	78
Justificación.....	80
Objetivos	81
Objetivo general	81
Objetivos Específicos	81
Materiales y Métodos	82
Universo.....	82
Diseño de la investigación.....	82
Descripción de variables.....	82
Materiales	83
Metodología	84
Resultados	86
Discusión de resultados	97
Conclusiones	99
Recomendaciones.....	100
Referencias	101
Apéndices del informe de investigación	105

Resumen

Se elaboró una propuesta de un Manual de Dietas para el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt. El principal propósito fue contribuir con la adecuada alimentación servida a los pacientes por medio de la elaboración del manual. Dicho documento se realizó mediante los siguientes pasos: Se identificó cada tipo de dietas servidas en el Servicio de Alimentación, en donde, se recolectó la información de las características de cada tipo de dieta, se evaluó la calidad de las dietas mediante una comparación con documentos técnicos y se diseñó el manual. Por último, se realizó una validación técnica con cuatro nutricionistas expertas en el tema y validación operativa con cinco miembros del personal del Servicio de Alimentación. Se realizaron los cambios que se solicitaron en cada validación. En la evaluación de cada tipo de dieta se determinó que de las 23 dietas evaluadas, 12 no cumplen con incluir ciertos grupos de alimentos y 20 dietas presentan sugerencias de inclusión de alimentos. En cuanto a las validaciones del Manual de Dietas se hicieron correcciones en los aspectos de aceptabilidad del contenido y comprensión del lenguaje.

Palabras claves: Servicio de Alimentación, Dietas, Manual de Dietas.

Introducción

La alimentación en todo tipo de colectividades es un reto para los profesionales de la salud que tienen la responsabilidad de diseñar, planificar, programar y controlar la elaboración de dietas. Una dieta es un plan de alimentación que tiene como objetivo cubrir las necesidades nutricionales de cada persona evitando el riesgo de malnutrición por ingestas y/o comportamientos alimentarios inadecuados (Garriga y Ruiz, 2018).

Los manuales de dietas son instrumentos multidisciplinarios de comunicación, que tienen como beneficios, facilitar la información necesaria al personal operativo para prescribir correctamente el tratamiento dietético, dar un seguimiento adecuado del plan nutricional previsto e informar al servicio de cocina sobre las previsiones y elaboración ajustada de cada plato diario (Garriga y Ruiz, 2018). Surgen con el objetivo de asegurar la calidad nutricional de las diferentes dietas hospitalarias que se prestan en los hospitales (Rabat, 2017).

El presente trabajo tuvo como finalidad realizar un manual de los tipos de dietas para el Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala ya que en el Servicio de Alimentación de dicho hospital no existe tal documento, constituyendo de este modo, una herramienta de apoyo que facilite garantizar que la atención alimentaria nutricional cumpla su objetivo que es proveer al paciente un aporte de nutrientes adecuado. Este Manual de Dietas se elaboró a partir de los menús existentes hasta ahora en el hospital, teniendo en cuenta los fundamentos básicos de la dietética, las características y costumbres de la zona, así como la facilidad de la obtención de los alimentos para su procesamiento y adecuada utilización.

Antecedentes

Definiciones

A continuación, se presentan definiciones importantes y estudios previos para la comprensión del trabajo de investigación.

Manual técnico. Estos manuales explican minuciosamente como deben realizarse tareas particulares. Complementan al manual de procedimientos con indicaciones técnicas y detalladas sobre cada actividad (Vivanco, 2017).

Manual Procedimientos. Es un instrumento administrativo que describen en forma sistemática, tanto las acciones como las operaciones que deben seguirse para el adecuado funcionamiento del servicio. Además, con los manuales puede hacerse un seguimiento adecuado y secuencial de las actividades ya establecidas en orden lógico y en un tiempo definido. Las ventajas de contar con manuales de procedimientos, son de proporcionar apoyo a las diferentes actividades que realizan de manera cotidiana y también permite que se haga un seguimiento secuencial de las tareas, además, es muy útil porque es un instrumento de comunicación efectivo porque detalla de manera específica los pasos a seguir en el cumplimiento de las funciones asignadas. Contar con un Manual de Procedimientos es necesaria para la implementación de un Sistema de Control Interno, pues este manual es uno de los elementos más eficaces para la toma de decisiones en la administración, ya que facilitan el aprendizaje al personal respecto a sus funciones, permiten la orientación precisa que requiere la acción humana en las unidades administrativas y en el ámbito operativo o de ejecución de una manera clara y sencilla, de esta manera, permita lograr las tareas que se le han asignado y también mejorar y orientar los esfuerzos de un empleado (Ramos, 2018).

Manual de dietas hospitalarias. Es el conjunto de dietas disponibles en un centro hospitalario. Debe ser un documento en constante revisión y actualización para poder adecuarse así a las modificaciones producidas en el propio centro sanitario (Garriga y Ruiz, 2018).

Dieta. Mezcla de alimentos sólidos y líquidos que un individuo o grupo consume. Su composición depende de la disponibilidad de los alimentos, su costo, los hábitos alimentarios y el valor cultural de los alimentos (Fondo de Naciones Unidas para Alimentación y Ganadería-FAO-, 2020).

Dieta hospitalaria. 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 (Flores, 2020).

Dieta normal. 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 (Rodríguez, Mejivar y Espinoza, 2014).

Dieta terapéutica. Es aquella que analiza las modificaciones que debe sufrir la alimentación tanto cualitativa como cuantitativamente, atendiendo las necesidades del individuo cuando este sufre una patología determinada, tanto si es aguda como crónica. Los alimentos se emplean como remedios para modificar sustancialmente un síndrome fisiopatológico o se utilizan para la curación de una enfermedad y la recuperación del organismo enfermo (Juárez, 2021).

Dietas de líquidos claros. Proveen líquidos, electrolitos y energía en forma de alimentos de fácil digestión, y proporciona un mínimo de residuo intestinal, los líquidos (Álvarez, 2019).

Dieta de líquidos completos. Provee líquidos, energía, proteínas, lípidos e hidratos de carbono en alimentos de fácil digestión, proporcionando un mínimo de residuo intestinal, se

utiliza en periodos de transición entre alimentación de líquidos claros y la dieta blanda (Álvarez, 2019).

Dieta de puré. Provee una alimentación completa en macronutrientes y micronutrientes, está basada en alimentos con una preparación en puré en diferentes consistencias, se utiliza en pacientes con dificultad para masticar pero que si pueden tragar, pacientes con esofagitis, ancianos y bebés (Álvarez, 2019).

Dieta mecánicamente suave. Provee una alimentación completa en macronutrientes y micronutrientes en alimentos sólidos de consistencia suave, se utiliza en pacientes con cirugía de cabeza, cuello, con problemas dentales, de masticación, o deglución que no requiere de dietas en puré o finamente picado (Álvarez, 2019).

Dieta blanda. Provee una alimentación normal y completa en macronutrientes y micronutrientes, incluye alimentos preparados con muy poca grasa o aceite, sin especias y condimentos, se deben limitar o evitar alimentos irritantes como chile, café, refresco y evita también alimentos que inflamen el colon como col, coliflor, calabaza, brócoli, etc., se utilizan en procesos inflamatorios del aparato gastrointestinal como gastritis, colitis, úlceras (Álvarez, 2019).

Dieta hipercalórica. Esta dieta se caracteriza porque su contenido energético es más alto en kilocalorías en relación al gasto energético total recomendado, para una persona en cuanto a su peso ideal, son dietas que tienen >40 kcal /kg/día (Rodríguez, Hodelin, González y Flores, 2012).

Dieta hipocalórica. La dieta hipoenergética o hipocalórica es aquella a la que se le realiza una reducción energética del requerimiento basal del individuo, de 500 a 1000 kilocalorías diarias y por lo tanto, también en los porcentajes de macronutrientes (Rodríguez, Hodelin, González y Flores, 2012).

Dieta hiperproteica. El objetivo de esta dieta es lograr un balance positivo de nitrógeno en pacientes catabólicos o con pérdida de proteínas por orina o pérdida de masa muscular. Es

importante vigilar la función renal, si dan este tipo de dietas. En que alimentos se encuentran las proteínas: De origen animal (alto valor biológico) (Velásquez, 2021).

Dieta hipoproteica. El objetivo de esta dieta es lograr un balance positivo o en equilibrio. La cantidad dependerá de la función de algunos órganos en el cuerpo, por ejemplo, se indica para pacientes con insuficiencia renal crónica pre diálisis o en pacientes con encefalopatías hepáticas severas (Velásquez, 2021).

Dieta alta en carbohidratos. Se caracteriza por presentar un mayor porcentaje de calorías provenientes de carbohidratos en relación a la distribución de macronutrientes de una dieta normal. Asegura el uso de las proteínas en la regeneración de tejidos, utilizando carbohidratos simples y complejos, restableciendo las reservas de glicógeno en el hígado (Rodríguez, Mejivar y Espinoza, 2014).

Dieta baja en carbohidratos. Se caracteriza por disminuir el porcentaje de carbohidratos por lo que se incrementan los porcentajes de proteínas y grasas en relación a la distribución de macronutrientes en una dieta normal. Los propósitos son disminuir la producción excesiva de CO₂, triglicéridos en la sangre y retardar el vaciamiento gástrico (Rodríguez, Mejivar y Espinoza, 2014).

Dietas Hiposódica. El objetivo es controlar los niveles de tensión arterial, ofreciendo alimentos con bajo aporte de sodio. Este tipo de dieta está indicada en pacientes con Hipertensión Arterial, pacientes con Enfermedad Renal Crónica, pacientes con Enfermedad Renal Aguda, Pacientes con insuficiencia cardiaca congestiva, Pacientes con Cirrosis Hepática, pacientes con restricción hídrica (Cárdenas, 2017).

Trabajos previos

A continuación, se presentan trabajos que se han realizado en años anteriores relacionados con manuales de dietas en el ámbito hospitalario.

En el año 2014 Rodríguez, Menjivar y Espinoza realizaron un documento al cual lo titularon como “Lineamientos técnicos para la prescripción de dietas en hospitales de la RIISS” en donde indican que la ausencia de una normativa hospitalaria que establezca y estandarice tanto la denominación genérica de las diferentes dietas, sus características, así como de los criterios que deben de tomarse en consideración antes de establecer el tipo de dieta a prescribir, ha permitido que cada hospital desarrolle sus propios procedimientos y lineamientos, en algunos casos con el apoyo de profesionales de la nutrición pero en muchos otros hospitales que no cuentan con este recurso no existen ni siquiera lineamientos internos. Actualmente los hospitales nacionales utilizan diversidad de lineamientos no oficiales especialmente para la prescripción de dietas utilizando las diferentes tendencias internacionales las cuales desafortunadamente no siempre son las más adecuadas para la población. El personal multidisciplinario del hospital debe garantizar que la alimentación de los pacientes durante su estancia sea agradable, nutricionalmente adecuada y sobretodo brindar una atención humanizada, siendo esta una de las vías de mayor estímulo y contacto con el paciente. Este documento contempla la información necesaria para orientar al equipo de salud responsable de la prescripción de dietas para su cumplimiento. Entre los lineamientos que recomiendan para la prescripción de las dietas hospitalarias es que el personal médico debe tomar en cuenta los siguientes criterios: Caracterización de la población, demonización genérica de la dieta y valoración médico nutricional individualizada.

En el año 2017 Acaro, realizó un manual técnico: Manual de Dietas para uso de Hospital “Dos de Mayo” en donde refiere el manejo integral del paciente hospitalizado e incluye el tratamiento nutricional que se enfoca en el manejo de dietas terapéuticas basadas en la patología y en el

componente educativo dirigido al paciente y su familia por lo que el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional “Dos de Mayo”, tomando en cuenta la importancia del manejo nutricional consideró que dentro del plan de actividades esta realizar la actualización del manual de dietas Hospitalaria como guía de las prescripciones dietéticas de la institución con la finalidad de trabajar en forma integral para la pronta recuperación del paciente. Refiere la definición de cada tipo de dieta, el objetivo del tratamiento, indicaciones, valor nutricional, alimentos permitidos y alimentos no permitidos.

En el año 2018, Garriga y Ruiz realizaron un estudio cualitativo descriptivo, en donde detallaron que en los últimos años está dándose mucha relevancia a la gastronomía dentro del campo de la dietética. La alimentación en todo tipo de colectividades es un reto para los profesionales de la salud que tienen la responsabilidad de diseñar, planificar, programar y controlar la elaboración de dietas. Existen muchos factores relacionados con la ingesta que deben tenerse en cuenta a la hora de diseñar la actuación del servicio de dietética o alimentación: recursos hospitalarios, organizativos, geográficos, culturales, etc., sin olvidar los factores nutricionales y gastronómicos; un equilibrio que logra finalmente que el acto de comer se realice de manera espontánea y satisfactoria. El estudio tuvo como objetivo revisar los factores implicados en la dietética hospitalaria integrando el factor gastronómico. En donde concluyeron que la comida hospitalaria, más que ninguna otra, requiere de la colaboración de nutrición y dietética con cocina y alimentación, ya que deben ir encaminadas hacia un mismo fin: la correcta alimentación de los pacientes ingresados y de la manera culinaria más agradable posible. En los centros hospitalarios, la armonía entre cocineros, dietistas-nutricionistas y profesionales sanitarios es un reto que repercute directamente en el beneficio del paciente.

Justificación

La misión del departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Departamental Pedro de Bethancourt es contribuir a la pronta recuperación del paciente interno y ambulatorio a través del tratamiento dieto terapéutico idóneo, asegurando de esta manera una nutrición adecuada y proporcionando una nutrición óptima al personal del hospital a través de una alimentación balanceada y como visión asegurar una nutrición óptima a los comensales que requieran de los servicios del hospital (Departamento de Nutrición y Dietética, 2021) por lo que la alimentación juega un papel muy importante en la recuperación del paciente. Por lo que se ve la necesidad que se realice un Manual de Dietas el cual sea funcional para cada tipo de enfermedad y que esté a disposición del personal operativo para su respectiva consulta y poder así suministrar a cada caso concreto el tipo de alimento acorde a su necesidad.

Las ventajas de contar con este tipo de manual es que explican minuciosamente de una manera clara y sencilla para el personal operativo, de esta manera, permita lograr las tareas que se le han asignado adecuadamente; proporcionando el significado de cada dieta y que alimentos están permitidos y cuáles no, siendo de apoyo para las diferentes actividades que realizan de manera cotidiana en el servicio además de ser un instrumento de comunicación efectivo porque detalla cada aspecto puntualmente, lo cual es de un beneficio invaluable para los que están involucrados en el procesamiento y distribución, pero mejor aún para quienes va dirigido.

Objetivos

En esta sección se presentan los objetivos de la investigación.

Objetivo general

Diseñar un manual de los tipos de dietas para el Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala.

Objetivos Específicos

Identificar los nombres y características de las dietas servidas en el Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala.

Evaluar las dietas brindadas en el Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala por medio de una revisión bibliográfica técnica.

Validar técnicamente el manual de los tipos de dietas para el Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala.

Materiales y Métodos

A continuación, se presenta el procedimiento realizado en la investigación.

Universo

Población y muestra. 100% de dietas servidas en el Servicio de Alimentación del Hospital “Pedro de Bethancourt”. Antigua Guatemala, Sacatepéquez.

Diseño de la investigación

La siguiente investigación es de tipo descriptivo transversal.

Descripción de variables

A continuación, se describe las variables que se utilizaron en la investigación.

Tabla 23

Descripción conceptual y operacional de las variables para la validación técnica.

Variable	Definición conceptual	Definición operacional
Presentación del manual	Se evaluó aspectos como: Color, tamaño de la letra y presentación atractiva del manual.	Se evaluaron en las preguntas 1,2, 3 y 4 del cuestionario técnico y 1, 2 y 3 del cuestionario para personal operativo. Para definir el manual con presentación aceptable las respuestas positivas debieron ser más del 51 %.
Aplicabilidad del contenido	Este aspecto evaluó si el contenido presentado a la población era realmente aplicable.	Se evaluaron en la pregunta 5 del cuestionario de validación técnica. Para definir el manual como aplicable las respuestas positivas debieron ser más del 51 %.
Comprensión del lenguaje	Este aspecto evaluó si cada palabra utilizada y forma de redacción es comprensible para la población objetivo.	Se evaluaron en las preguntas 6 y 7 del cuestionario de validación técnica y en las pregunta 4-7 de la validación para personal operativo. Para definir el lenguaje como comprensible las respuestas positivas debieron ser más del 51 %.
Aceptabilidad del manual.	Este aspecto evaluó si el contenido presentado a la población es culturalmente aceptable.	Se evaluaron en las pregunta 8 del cuestionario de validación técnica. Para definir el manual como aceptable las respuestas positivas debieron ser más del 51 %.

Fuente: Elaboración propia.

Materiales

A continuación, se indican los materiales, equipo y recursos humanos e instituciones involucrados en la presente investigación.

Recursos humanos. Un estudiante en periodo de Ejercicio Profesional Especializado –EPE- en Servicios de Alimentación, una asesora de investigación (supervisora de la práctica) y 4 nutricionistas del hospital Pedro de Bethancourt.

Recursos físicos. Hospital Pedro de Bethancourt ubicado en Antigua Guatemala, Sacatepéquez.

Equipo. Computadora portátil marca Compac CQ45, impresora CANON g1010 y encuadernadora manual.

Recursos tecnológicos. Se utilizó la plataforma Canva para el diseño del manual, Google Forms para la validación técnica del Manual de Dietas para el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt ubicado en Antigua Guatemala, programa Excel para la tabulación de los datos y Word para la redacción del análisis de los datos obtenidos.

Instrumento de recolección de datos para la validación. Se utilizaron 2 instrumentos para la recolección de la información: un instrumento para la recolección de información de expertos y un instrumento de recolección de información para la validación de personal operativo. En el Anexo 1 y 2 se encuentra el cuestionario de validación técnica y de personal operativo respectivamente.

Metodología

A continuación, se presenta la metodología que se siguió en la investigación dirigido al Personal que labora en el Servicio de Alimentación del Hospital “Pedro de Bethancourt” Antigua Guatemala, Sacatepéquez.

Identificación de las dietas servidas. Se identificaron los nombres y las características de las dietas servidas en el Servicio de Alimentación del Hospital “Pedro de Bethancourt” por medio de observación directa y entrevista al personal, los cuales se registraron en una tabla (Apéndice 1).

Evaluación de las dietas servidas. Se evaluó la calidad de las dietas servidas en el Hospital “Pedro de Bethancourt” por medio de una comparación con los alimentos permitidos por tipo de dieta y por grupos de alimentos, hallada en documentos técnicos (“MedlinePlus”, “Fundación española del corazón, Instituto Nacional de la Diabetes y las Enfermedades Digestivas y Renales”, “Asociación Americana de la Diabetes”, “Asociación de urología” y “Manual técnico para la atención nutricional a nivel hospitalario”), indicando si cumplían, no cumplían o si parcialmente cumplían. El formulario de recolección de datos se encuentra en el Apéndice 2.

Diseño del manual. Se realizó un manual técnico, para el diseño de dicho manual, se utilizó la plataforma Canva la cual es una herramienta con una amplia cantidad de diseños.

Validación técnica. El número de expertas para la validación del manual fueron de cuatro del Servicio de Alimentación. El instrumento a registrar y presentar en este documento es un cuestionario de nueve preguntas (Apéndice 3). El manual fue revisado por el 100 % de las nutricionistas del hospital (cuatro nutricionistas) y dos expertas en la materia ajenas al hospital.

Validación operativa. El número de personal operativo para la validación del manual fueron cinco del Servicio de Alimentación, validaron únicamente formato de presentación y comprensión

del contenido. El instrumento a registrar y presentar en este documento fue un cuestionario de siete preguntas (Apéndice 4).

Se realizaron los cambios que indicaron las expertas participantes, por lo que la jefa inmediata del servicio aprobó dicho manual para realizar la validación operativa. Se tabularon los resultados obtenidos del formulario de Google Forms, se analizaron las respuestas brindadas por los participantes tabulando las mismas en programa Excel, en donde se analizaron los porcentajes para cada uno de los aspectos evaluados. Con base a los resultados obtenidos en las validaciones se realizaron los cambios sugeridos por los participantes para cada una de las variables analizadas de diseño o redacción del manual. Se redactó un informe final del proyecto de investigación, el cual se envió a la supervisora vía correo electrónico para su revisión.

Tabulación y análisis de resultados. Al evaluar las dietas servidas con los documentos revisados, cuando se encontraron discrepancias se agregaron sugerencias de cambios al pie de la dieta respectiva. En cuando a las validaciones del material se tabularon los resultados obtenidos del formulario de Google Forms, se analizaron las respuestas brindadas por los participantes y las gráficas generadas por medio del formulario. Se realizaron cambios en el Manual de Dietas cuándo se obtuvieron respuestas negativas (“Muy en desacuerdo” y “En desacuerdo”) para el mismo criterio de evaluación del manual.

Socialización de los resultados de la investigación. El Manual de Dietas se presentó con la licenciada a cargo del Servicio de Alimentación, así como con los empleados de dicho servicio.

Resultados

A continuación, se presentan los resultados obtenidos en la investigación de “*Propuesta de manual de tipos de dietas para el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt, Antigua Guatemala*”.

Tabla 24

Características de las dietas servidas en el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt.

Nombre de la dieta	Características
Dieta líquidos claros	En todos los tiempos de comida solo se da té y gelatina saborizada.
Dieta líquidos claros de diabéticos.	En todos los tiempos de comida solo se da té y gelatina sin sabor.
Dieta líquidos completos	En el desayuno y cena se les deja gelatina y atol con azúcar; en el almuerzo se le deja solamente gelatina y refresco con azúcar.
Dieta líquidos completos de diabético	En el desayuno y cena se les deja gelatina y atol sin azúcar; en el almuerzo se le deja solamente gelatina y refresco sin azúcar.
Papilla	Preparación: Cocida tipo puré, solo utilizan sal para condimentar. Desayuno y cena: se les sirve gelatina de sabor, frijol colado, papilla de plátano en el desayuno y de güicoy en la cena; atol con azúcar (según rol de atoles). Almuerzo: Puré de pollo o carne, de güicoy y gelatina; refresco según menú con azúcar.
Papilla blanda	Preparación: Cocida tipo puré, solo utilizan sal para condimentar. Desayuno y cena: se les sirve gelatina de sabor, nestum y papilla de plátano en el desayuno y de güicoy en la cena; atol con azúcar (según rol de atoles). Almuerzo: Puré de pollo o carne, de güicoy y gelatina de sabor; refresco según menú con azúcar.
Papilla hiposódica	Preparación: Cocida tipo puré, no se utilizan condimentos para sazonar. Desayuno y cena: se les sirve gelatina de sabor, nestum y papilla de plátano en el desayuno y de güicoy en la cena; atol con azúcar (según rol de atoles). Almuerzo: Puré de pollo o carne, de güicoy y gelatina de sabor; refresco según menú con azúcar.
Papilla diabética	Preparación: Cocida tipo puré, solo utilizan sal para condimentar. Desayuno y cena: se les sirve gelatina, frijol colado, papilla de plátano en el desayuno y de güicoy en la cena; atol sin azúcar (según rol de atoles). Almuerzo: Puré de pollo o carne, de güicoy y gelatina sin azúcar; refresco según menú sin azúcar.
Papilla blanda diabética	Preparación: Cocida tipo puré, solo utilizan sal para condimentar. Desayuno y cena: se les sirve gelatina, nestum y papilla de plátano en el desayuno y de güicoy en la cena ; atol sin azúcar (según rol de atoles). Almuerzo: Puré de pollo o carne, de güicoy y gelatina sin azúcar; refresco según menú sin azúcar.
Papilla diabética hiposódica	Preparación: Cocida tipo puré, no se utilizan condimentos para sazonar. Desayuno y cena: se les sirve gelatina, nestum y papilla de plátano en el desayuno y de güicoy en la cena; atol sin azúcar (según rol de atoles). Almuerzo: Puré de pollo o carne, de güicoy y gelatina sin azúcar; refresco según menú sin azúcar.
Papilla diabética	Preparación: Cocida tipo puré, no se utilizan condimentos para sazonar.

Nombre de la dieta	Características
hiposódica blanda	Desayuno y cena: se les sirve gelatina sin sabor, nestum y papilla de plátano en el desayuno y de güicoy en la cena; atol sin azúcar (según rol de atoles). Almuerzo: Puré de pollo o carne, de vegetales güicoy y gelatina sin azúcar; refresco según menú sin azúcar.
Dieta blanda	Preparación: Cocido- entero, solo utiliza sal para condimentar y especias según menú del día. Desayuno y cena: (1)Plátano cocido, gelatina de sabor, queso fresco, (1)huevo en cualquier preparación utilizando poco aceite, (1)fruta, atol con azúcar, francés (2) y pan dulce (1). Almuerzo: Carne o pollo cocido según menú del día, fruta, verdura cocida, cereales (según menú del día), tortilla (2) y refresco con azúcar.
Dieta hipercalórica	Preparación: Cocido- entero, solo utiliza sal para condimentar y especias según menú del día. Desayuno y cena: (2) Plátano cocido, gelatina de sabor, queso fresco, (2) huevo en cualquier preparación utilizando poco aceite, fruta, atol con azúcar, francés (2) y pan dulce (1). Almuerzo: Carne o pollo cocido según menú del día, fruta, verdura cocida, cereales (según menú del día), tortilla (2) y refresco con azúcar.
Dieta hipocalórica	Preparación: Cocido- entero, solo utiliza sal para condimentar y especias según menú del día. Desayuno y cena: (1) Plátano cocido, gelatina de sabor, queso fresco, (1) huevo en cualquier preparación utilizando poco aceite, fruta, atol con azúcar, francés (2) y pan dulce (1). Almuerzo: Carne o pollo cocido según menú del día, fruta, verdura cocida, cereales (según menú del día), tortilla (2) y refresco con azúcar.
Dieta hiperproteica	Preparación: Cocido- entero, solo utiliza sal para condimentar y especias según menú del día. Desayuno y cena: (2) Plátano cocido, gelatina de sabor, queso fresco, (2) huevo en cualquier preparación utilizando poco aceite, fruta, atol con azúcar, francés (2) y pan dulce (1). Almuerzo: (2 piezas) Carne o pollo cocido según menú del día, fruta, verdura cocida, cereales (según menú del día), tortilla (2) y refresco con azúcar.
Dieta hipoproteica	Preparación: Cocido- entero, solo utiliza sal para condimentar y especias según menú del día. Desayuno y cena: (1) Plátano cocido, gelatina de sabor, queso fresco, (1) huevo en cualquier preparación utilizando poco aceite, fruta, atol con azúcar, francés (2) y pan dulce (1). Almuerzo: (1 pieza) Carne o pollo cocido según menú del día, fruta, verdura cocida, cereales (según menú del día), tortilla (2) y refresco con azúcar.
Dieta diabética	Preparación: Cocido- entero, solo utiliza sal para condimentar y especias según menú del día. Desayuno y cena: (1) Plátano cocido, frijoles, queso fresco, (1) huevo en cualquier preparación utilizando poco aceite, fruta, atol o té sin azúcar y francés (2). Almuerzo: (1 pieza) Carne o pollo cocido según menú del día, fruta, verdura cocida, cereales (según menú del día), tortilla (2) y refresco sin azúcar.
Dieta diabética blanda	Preparación: Cocido- entero, solo utiliza sal para condimentar y especias según menú del día. Desayuno y cena: (1) Plátano cocido, gelatina sin sabor, queso fresco, (1) huevo en cualquier preparación utilizando poco aceite, fruta, atol o té sin azúcar y francés (2). Almuerzo: (1 pieza) Carne o pollo cocido según menú del día, fruta, verdura cocida, cereales (según menú del día), tortilla (2) y refresco sin azúcar.
Dieta diabética hiposódica	Preparación: Cocido- entero, no se utiliza ningún condimento. Desayuno y cena: (1) Plátano cocido, gelatina sin sabor, (1) huevo en cualquier

Nombre de la dieta	Características
	preparación utilizando poco aceite, fruta, atol o té sin azúcar y francés (2). Almuerzo: (1 pieza) Carne o pollo cocido según menú del día, fruta, verdura cocida, cereales (según menú del día), tortilla (2) y refresco sin azúcar.
Dieta diabética hiposódica blanda	Preparación: Cocido- entero, no se utiliza ningún condimento. Desayuno y cena: (1) Plátano cocido, gelatina sin sabor, (1) huevo en cualquier preparación utilizando poco aceite, fruta, atol o té sin azúcar y francés (2). Almuerzo: (1 pieza) Carne o pollo cocido según menú del día, fruta, verdura cocida, cereales (según menú del día), tortilla (2) y refresco sin azúcar.
Dieta Hiposódica	Preparación: Cocido- entero, no se utiliza ningún condimento. Desayuno y cena: (1) Plátano cocido, gelatina de sabor, (1) huevo en cualquier preparación utilizando poco aceite, fruta, atol con azúcar, francés (2) y pan dulce (1). Almuerzo: (1 pieza) Carne o pollo cocido según menú del día, fruta, verdura cocida, cereales (según menú del día), tortilla (2) y refresco sin azúcar
Dieta hiposódica blanda.	Preparación: Cocido- entero, no se utiliza ningún condimento. Desayuno y cena: (1) Plátano cocido, gelatina de sabor, (1) huevo en cualquier preparación utilizando poco aceite, fruta, atol con azúcar, francés (2) y pan dulce (1). Almuerzo: (1 pieza) Carne o pollo cocido según menú del día, fruta, verdura cocida, cereales (según menú del día), tortilla (2) y refresco sin azúcar
Dieta libre	Preparación: Cocido o frito, se utilizan condimentos y sazónadores según menú del día. En todos los tiempos de comida incluyen todos los grupos de alimentos según el menú del día.

En la Tabla 24, se muestra que son 23 dietas elaboradas en el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt, en donde se observa que en las dietas de líquidos claros y completos no existe una variedad de alimentos según el tiempo de comida.

Tabla 25

Evaluación del nivel de cumplimiento de las características de las dietas servidas en el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt.

Tipo de dieta	Grupo de Alimentos	Alimentos permitidos según bibliografía revisada	Evaluación	Observaciones/Sugerencia
Líquidos Claros	Leche y derivados	Ninguno	Cumple	Incluir caldos claros sin grasa o consomés, colados o desgrasados y cualquier líquido que sea traslúcido (transparente).
	Carnes	Caldos claros o consomé.	No cumple	
	Vegetales	Caldos claros o consomé.	No cumple	
	Frutas	Refresco de frutas sin pulpa (traslúcido).	No cumple	
	Cereales	Atoles de maicena o avena, colados y diluidos.	Cumple	
	Grasa	Ninguno	Cumple	
	Misceláneos	Té, gelatina (saborizada sin frutas ni condimentos).	Cumple	
Líquidos claros de diabético	Leche y derivados	Ninguno	Cumple	Incluir caldos claros sin grasa y consomés colados o desgrasados y cualquier líquido que sea traslucido (transparente). La gelatina y el té son sin azúcar.
	Carnes	Caldos claros o consomé.	No cumple	
	Vegetales	Caldos claros o consomé.	No cumple	
	Frutas	Refresco de frutas sin pulpa (traslúcido) y sin azúcar.	No cumple	
	Cereales	Atoles de maicena o avena, colados y diluidos.	Cumple	
	Grasa	Ninguno	Cumple	
	Misceláneos	Té, gelatina (saborizada sin frutas ni condimentos).	Cumple	
Líquidos completos	Leche y derivados	Leche o bebida de soya, yogurt sin trozos de fruta.	Parcialmente cumple	Incluir caldos claros, sopas coladas de carne de res o pollo, sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales y de frutas.
	Carnes	Caldo de sopa (caldo, consomé y sopas cremosas coladas, pero sin sólidos).	No cumple	
	Vegetales	Caldo de sopa (caldo, consomé y sopas cremosas coladas, pero sin sólidos).	No cumple	
	Frutas	Jugos o helados.	No cumple	
	Cereales	Cocidos en forma de atol (líquido).	Cumple	
	Grasa	Mantequilla, margarina o aceite.	No cumple	
	Misceláneos	Té y gelatinas saborizadas.	Cumple	
Líquidos completos de diabético	Leche y derivados	Leche o bebida de soya, yogurt sin trozos de fruta.	Parcialmente cumple	Incluir caldos claros, sopas coladas de carne de res o pollo. Sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales. La gelatina, el jugo de frutas y el té sin azúcar.
	Carnes	Caldo de sopa (caldo, consomé y sopas cremosas coladas, pero sin sólidos).	No cumple	
	Vegetales	Caldo de sopa (caldo, consomé y sopas cremosas coladas, pero sin sólidos).	No cumple	
	Frutas	Jugos o helados sin azúcar.	Cumple	
	Cereales	Cocidos en forma de atol (líquido).	Cumple	
	Grasa	Mantequilla, margarina o	No cumple	

Tipo de dieta	Grupo de Alimentos	Alimentos permitidos según bibliografía revisada	Evaluación	Observaciones/Sugerencia
		aceite.		
Papilla	Misceláneos	Té y gelatinas sin azúcar.	Cumple	Incluir huevo cocido en papilla y sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales utilizando especias o hierbas.
	Leche y derivados	Todos	Cumple	
	Carnes	Huevo tipo puré, carne de res y de pollo molida o licuada.	Cumple	
	Vegetales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Cumple	
	Frutas	Licuadas o en puré crudas o cocidas.	Cumple	
	Cereales	Frijoles y arroz tipo puré.	Cumple	
	Grasa	Margarina, crema y aceite vegetal.	Cumple	
	Misceláneos	Azúcar, miel, jarabes, salsas, sal, especias y gelatina saborizada.	Cumple	
Papilla blanda	Leche y derivados	Todos	Cumple	Incluir huevo cocido en papilla y sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales utilizando especias o hierbas. Incluir cereales integrales. Las salsas o recados se hacen sin sal.
	Carnes	Huevo tipo puré, carne de res y de pollo molida o licuada.	Cumple	
	Vegetales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Cumple	
	Frutas	Licuadas o en puré crudas o cocidas.	Cumple	
	Cereales	Los cocidos, refinados y enriquecidos tipo puré.	Cumple	
	Grasa	Margarina, mantequilla, crema, aceite vegetal, aguacate, salsa de crema y aderezos (en poca cantidad).	Cumple	
	Misceláneos	Azúcar, miel, jarabes, jaleas, salsas, sal, especias suaves y gelatina saborizada.	Cumple	
Papilla Hiposódica	Leche y derivados	Todos	Cumple	Incluir huevo cocido en papilla y sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales utilizando especias o hierbas.
	Carnes	Huevo tipo puré, carne de res y de pollo molida o licuada.	Cumple	
	Vegetales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Cumple	
	Frutas	Licuadas o en puré crudas o cocidas.	Cumple	
	Cereales	Enriquecidos y cocidos. Preparados sin sal.	Cumple	
	Grasa	Margarina y aceite vegetal.	Cumple	
	Misceláneos	Té, miel, azúcar y gelatina saborizada.	Cumple	
Papilla de diabético	Leche y derivados	Todos	Cumple	Incluir huevo cocido en papilla y sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales utilizando especias o hierbas. Incluir cereales integrales.
	Carnes	Huevo tipo puré, carne de res y de pollo molida o licuada	Cumple	
	Vegetales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Cumple	
	Frutas	En puré crudas o cocidas.	Cumple	
	Cereales	Enriquecidos, integrales y cocidos. Bajos en contenido de almidón.	No cumple	

Tipo de dieta	Grupo de Alimentos	Alimentos permitidos según bibliografía revisada	Evaluación	Observaciones/Sugerencia
	Grasa	Margarina y aceite vegetal.	Cumple	
	Misceláneos	Té y gelatina sin azúcar. Sal y especias suaves.	Cumple	
Papilla de diabético blanda	Leche y derivados	Todos	Cumple	Incluir huevo cocido en papilla y sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales utilizando especias o hierbas. Incluir cereales integrales.
	Carnes	Huevo tipo puré, carne de res y de pollo molida o licuada.	Cumple	
	Vegetales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Cumple	
	Frutas	Licuadas o en puré crudas o cocidas.	Cumple	
	Cereales	Enriquecidos, integrales y cocidos. Preparados sin sal y bajos en contenido de almidón.	No cumple	
	Grasa	Aceite vegetal (en poca cantidad).	Cumple	
	Misceláneos	Té y gelatina sin azúcar. Sal y especias suaves.	Cumple	
Papilla de diabético hiposódica	Leche y derivados	Todos	Cumple	Incluir huevo cocido en papilla y sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales utilizando especias o hierbas. Incluir cereales integrales.
	Carnes	Huevo tipo puré, carne de res y de pollo molida o licuada.	Cumple	
	Vegetales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Cumple	
	Frutas	Licuadas o en puré crudas o cocidas.	Cumple	
	Cereales	Enriquecidos, integrales y cocidos. Preparados sin sal y bajos en contenido de almidón.	No cumple	
	Grasa	Margarina y aceite vegetal.	Cumple	
	Misceláneos	Té y gelatina sin azúcar. Hierbas aromáticas y especias.	Cumple	
Papilla de diabético hiposódica blanda	Leche y derivados	Todos	Cumple	Incluir huevo cocido en papilla y sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales utilizando especias o hierbas. Incluir cereales integrales.
	Carnes	Huevo tipo puré, carne de res y de pollo molida o licuada.	Cumple	
	Vegetales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Cumple	
	Frutas	Licuadas o en puré crudas o cocidas.	Cumple	
	Cereales	Enriquecidos, integrales y cocidos. Preparados sin sal y bajos en contenido de almidón.	No cumple	
	Grasa	Aceite vegetal (en poca cantidad).	Cumple	
	Misceláneos	Té y gelatina sin azúcar. Hierbas aromáticas y especias.	Cumple	
Blanda	Leche y derivados	Leche y otros productos lácteos, solo bajos en grasa o sin grasa.	Parcialmente cumple	Incluir productos lácteos bajos en grasa.
	Carnes	Suaves de res, aves, huevos duros o tibios.	Cumple	
	Vegetales	Vegetales cocidos.	Cumple	
	Frutas	Crudas y cocidas en trocitos o puré, jugos.	Cumple	
	Cereales	Los cocidos, refinados y enriquecidos.	Cumple	

Tipo de dieta	Grupo de Alimentos	Alimentos permitidos según bibliografía revisada	Evaluación	Observaciones/Sugerencia
	Grasa	Aceite vegetal (en poca cantidad).	Cumple	
	Misceláneos	Té, azúcar, miel, gelatina, sal, hierbas y especias suaves.	Cumple	
Hipocalórica	Leche y derivados	Queso fresco y requesón.	Cumple	
	Carnes	Pollo, res (sin las partes grasas) y huevo.	Cumple	
	Vegetales	Todos los vegetales frescos.	Cumple	
	Frutas	Todas las frutas frescas.	Cumple	
	Cereales	Todos	Cumple	
	Grasa	Aceite vegetal	Cumple	
	Misceláneos	Té, pimienta, ajo y sal.	Cumple	
Hipercalórica	Leche y derivados	Leche entera y todo tipo de queso.	Cumple	Incluir embutidos como jamón y salchichas de pavo.
	Carnes	Pollo, res, cerdo y huevo.	Cumple	
	Vegetales	Todos los vegetales frescos.	Cumple	
	Frutas	Todas las frutas frescas.	Cumple	
	Cereales	Todos.	Cumple	
	Grasa	Margarina, mantequilla, crema y aceite vegetal.	Cumple	
	Misceláneos	Azúcar, miel, té, pimienta, ajo y sal.	Cumple	
Hiperproteica	Leche y derivados	Todas las preparaciones a base de leche, quesos y yogurt.	Cumple	Incluir embutidos como jamón y salchichas de pavo.
	Carnes	Huevos, carnes y derivados.	Cumple	
	Vegetales	Todos los vegetales frescos.	Cumple	
	Frutas	Todas las frutas frescas.	Cumple	
	Cereales	Arroz, avena, tortilla, y pan francés, pan dulce, papa y frijol.	Cumple	
	Grasa	Margarina, mantequilla, crema y aceite vegetal.	Cumple	
	Misceláneos	Azúcar, miel, té, café, pimienta, ajo y sal.	Cumple	
Hipoproteica	Leche y derivados	Leche entera, todo tipo de quesos.	Cumple	
	Carnes	Huevos, carnes y derivados.	Cumple	
	Vegetales	Todos frescos y cocidos.	Cumple	
	Frutas	Todas las frutas frescas.	Cumple	
	Cereales	Todos los que contengan poca proteína, arroz, papa, plátano, maíz, pastas, avena y pan dulce y frijol.	Cumple	
	Grasa	Aceite vegetal y crema.	Cumple	
	Misceláneos	Azúcar, miel, té y condimentos con moderación.	Cumple	
Diabético	Leche y derivados	Leche y productos lácteos, solo bajos en grasa o sin grasa.	Parcialmente cumple	Incluir productos lácteos bajos en grasa y utilizar cereales integrales. La gelatina, el atol y el té es sin azúcar.
	Carnes	Huevos, pollo y carnes magras (retirando la grasa visible antes de su cocción).	Cumple	
	Vegetales	Frescos, cocidos y bajos en contenido de almidón.	Cumple	

Tipo de dieta	Grupo de Alimentos	Alimentos permitidos según bibliografía revisada	Evaluación	Observaciones/Sugerencia
	Frutas	Frutas altas en fibra y bajas en azúcar: peras, manzanas, naranjas y mandarinas.	Cumple	.
	Cereales	Enriquecidos, integrales y cocidos. Bajos en contenido de almidón.	No cumple	
	Grasa	Aceite vegetal	Cumple	
	Misceláneos	Gelatina, refrescos o bebidas sin azúcar.	Cumple	
Diabético blanda	Leche y derivados	Leche y productos lácteos, solo bajos en grasa o sin grasa.	Parcialmente cumple	Incluir productos lácteos bajos en grasa y utilizar cereales integrales. La gelatina, el juego de frutas y el té es sin azúcar.
	Carnes	Huevos, pollo y carnes magras (retirando la grasa visible antes de su cocción).	Cumple	
	Vegetales	Frescos, cocidos y bajos en contenido de almidón.	Cumple	
	Frutas	Frutas altas en fibra y bajas en azúcar: peras, manzanas, naranjas y mandarinas.	Cumple	
	Cereales	Enriquecidos, integrales y cocidos. Bajos en contenido de almidón.	No cumple	
	Grasa	Aceite vegetal (en poca cantidad).	Cumple	
	Misceláneos	Gelatina, refrescos o bebidas sin azúcar.	Cumple	
Diabético hiposódica	Leche y derivados	Leche y productos lácteos, solo bajos en grasa o sin grasa.	Parcialmente cumple	Incluir productos lácteos bajos en grasa y utilizar cereales integrales. La gelatina, el fresco y el té es sin azúcar. Las salsas o recados se hacen sin sal.
	Carnes	Huevos, pollo y carnes magras (retirando la grasa visible antes de su cocción).	Cumple	
	Vegetales	Frescos y cocidos con bajo contenido de sodio y bajos en contenido de almidón.	Cumple	
	Frutas	Frutas altas en fibra y bajas en azúcar: peras, manzanas, naranjas y mandarinas.	Cumple	
	Cereales	Enriquecidos, integrales y cocidos. Preparados sin sal y bajos en contenido de almidón.	No cumple	
	Grasa	Aceite vegetal.	Cumple	
	Misceláneos	Gelatina, refrescos o bebidas sin azúcar. Hierbas aromáticas, especias en moderación.	Cumple	
Diabético hiposódica blanda	Leche y derivados	Leche y productos lácteos, solo bajos en grasa o sin grasa.	Parcialmente cumple.	Incluir productos lácteos bajos en grasa y utilizar cereales integrales. La gelatina, el fresco y el té es sin azúcar. Las salsas o recados se hacen sin sal.
	Carnes	Huevos, pollo y carnes magras (retirando la grasa visible antes de su cocción).	Cumple	
	Vegetales	Frescos y cocidos con bajo contenido de sodio y bajos en contenido de almidón.	Cumple	
	Frutas	Frutas altas en fibra y bajas en	Cumple	

Tipo de dieta	Grupo de Alimentos	Alimentos permitidos según bibliografía revisada	Evaluación	Observaciones/Sugerencia
		azúcar: peras, manzanas, naranjas y mandarinas.		
	Cereales	Enriquecidos, integrales y cocidos. Preparados sin sal y bajos en contenido de almidón.	No cumple	
	Grasa	Aceite vegetal (en poca cantidad).	Cumple	
	Misceláneos	Gelatina, refrescos o bebidas sin azúcar. Hierbas aromáticas y especias.	Cumple	
Hiposódica	Leche y derivados	Leche y productos lácteos, solo bajos en grasa o sin grasa.	Parcialmente cumple.	Incluir productos lácteos bajos en grasa.
	Carnes	Res, pollo y huevo.	Cumple	Las salsas o recados se hacen sin sal.
	Vegetales	Frescos y cocidos con bajo contenido de sodio.	Cumple	
	Frutas	Todas las frutas frescas.	Cumple	
	Cereales	Enriquecidos y cocidos, preparados sin sal.	Cumple	
	Grasa	Aceite vegetal.	Cumple	
	Misceláneos	Té, miel y azúcar. Hierbas aromáticas y especias.	Cumple	
Hiposódica blanda	Leche y derivados	Leche y productos lácteos, solo bajos en grasa o sin grasa.	Parcialmente cumple.	Incluir productos lácteos bajos en grasa.
	Carnes	Res, pollo y huevo.	Cumple	Las salsas o recados se hacen sin sal.
	Vegetales	Frescos y cocidos con bajo contenido de sodio.	Cumple	
	Frutas	Todas las frutas frescas.	Cumple	
	Cereales	Enriquecidos y cocidos, preparados sin sal.	Cumple	
	Grasa	Aceite vegetal (en poca cantidad).	Cumple	
	Misceláneos	Té, miel y azúcar. Hierbas aromáticas y especias.	Cumple	
Libre	Leche y derivados	Todos	Cumple	
	Carnes	Todos	Cumple	
	Vegetales	Todos	Cumple	
	Frutas	Todos	Cumple	
	Cereales	Todos	Cumple	
	Grasa	Todos	Cumple	
	Misceláneos	Todos	Cumple	

En la Tabla 25, se observa que, de las 23 dietas evaluadas, 12 no cumplen con incluir ciertos grupos de alimentos y 20 presentan sugerencias de inclusión de alimentos.

Tabla 26

Validación técnica del Manual de Dietas para el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt.

Parámetros	Aspectos	Porcentaje				
		Muy de acuerdo	De acuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	En desacuerdo	Muy en desacuerdo
Presentación del manual	1. La presentación del tema es atractiva.	50	33.30	16.70	0	0
	2. Los colores utilizados son atractivos.	50	50	0	0	0
	3. El tamaño de la letra es adecuada.	17	50	17	16	0
	4. El manual presenta toda la información necesaria acerca de los tipos de dietas.	33	17	50	0	0
Aplicabilidad del contenido	5. Las acciones que solicita realizar el manual son entendibles.	17	17	33	33	0
Comprensión del lenguaje	6. Las palabras utilizadas en dicho manual son fáciles de entender	0	50	16.70	33.30	0
	7. El lenguaje utilizado es adecuado para la población	17	0	67	16	0
Aceptabilidad del manual	8. El contenido del manual presenta secuencia lógica.	33	50	0	17	0

En la Tabla 26, se observa los resultados de la validación técnica del Manual de Dietas para el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt en donde solo las preguntas “*La presentación del tema es atractiva*”, “*Los colores utilizados son atractivos*” y “*El manual presenta la información necesaria acerca de los tipos de dietas*” no presentan porcentajes en aspectos negativos.

Tabla 27

Validación realizada por personal operativo del Manual de Dietas para el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt.

Parámetros	Aspectos	Porcentaje				
		Muy de acuerdo	De acuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	En desacuerdo	Muy en desacuerdo
Presentación del manual	1.Los colores del manual son atractivos	40	60	0	0	0
	2.Las figuras son atractivas	60	20	20	0	0
	3.El tamaño de la letra es adecuada	100	0	0	0	0
Comprensión del lenguaje	4.Las palabras utilizadas en dicho manual son fáciles de entender	100	0	0	0	0
	5.El contenido del manual presenta un adecuado orden	100	0	0	0	0
	6. Considera que el Manual indica ciertas acciones que no se pueden llevar a cabo.	0	0	0	0	100

En la Tabla 27, se observa los resultados de la validación operativa del Manual de Dietas para el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt en donde las preguntas “*Los colores del manual son atractivos*” y “*Las figuras son atractivas*” fueron las únicas que no obtuvieron el 100 % de aceptabilidad por parte de los participantes.

Discusión de resultados

La alimentación hospitalaria está soportada en un amplio conocimiento nutricional y clínico basado en la evidencia científica, acerca del proceso de cuidado nutricional del paciente, convirtiéndose en parte fundamental del tratamiento de la enfermedad. Uno de los objetivos de esta terapéutica es disminuir las estancias hospitalarias y por consiguiente el costo de las mismas, minimizando el compromiso del estado nutricional (Bejarano, Cortés y Pinzón, 2016). Por lo que es importante identificar las características de cada tipo de dieta (Tabla 24) y realizar una evaluación del cumplimiento de cada una (Tabla 25), para cumplir dicho cometido.

En la evaluación de las dietas se determinó que de las 23 dietas servidas, 12 no cumplen con incluir ciertos grupos de alimentos (Tabla 25) y 20 presentan sugerencias de inclusión de alimentos para darle mayor variedad a la dieta, lo que conlleva a los beneficios de esta característica. Las dietas que no cumplen con incluir ciertos grupos de alimentos en general, son las dietas líquidas y las diabéticas de cualquier tipo.

Con relación al cumplimiento de las dietas líquidas, se observó que el principal factor de no incluir los grupos de alimentos sugeridos, se debe a no sobrecargar de trabajo al personal del servicio, ya que si se cuenta con los suministros necesarios para la elaboración y distribución de ese tipo de dieta. Cabe mencionar que dentro de las limitantes para el cumplimiento de las dietas de diabético es que no se cuenta con la disponibilidad de alimentos necesarios, porque se deben utilizar alimentos integrales y bajos en grasa, como es el caso de los cereales y los lácteos, ya que los alimentos ricos en harinas integrales y las legumbres elevan la glucemia de forma más lenta (Murillo, 2015). Para asegurar la nutrición óptima de los pacientes se debe cumplir con cada uno de los criterios de cada dieta.

Con la información recolectada se elaboró la propuesta del Manual de Dietas para el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt, a dicho manual se le realizó una validación técnica y operativa, en donde se realizaron cambios en cuanto a aceptabilidad del contenido y comprensión del lenguaje, en cada tipo de dieta. Para obtener un material adecuado, de calidad y de fácil implementación para la población objetivo.

Entre la limitante de la investigación en cuanto a la evaluación de las dietas, se encuentra que solo se evaluó por grupos de alimentos; no se evaluó en cuanto al cumplimiento de las características cuantitativas y cualitativas. Se resalta que el manual propuesto se le incluyó mayor cantidad de componentes para que fuera más completo en cuanto la información de cada tipo de dieta. Los componentes extras fueron: el propósito y usos de cada una, así como, una tabla comparativa que indica los alimentos permitidos y no permitidos.

Según la Organización Mundial de la Salud, la aplicación de una dieta adecuada desarrolla el efecto preventivo, terapéutico y educativo del paciente y contribuye a su bienestar social y físico (Fatjó, 2017). Por lo que contar con un Manual de Dietas en el Servicio de Alimentación es importante para poder elaborar y servir dietas adecuadamente. Siguiendo los criterios a cumplir según lo establecido en dicho manual. Para que se tenga el suministro necesario, es importante efectuar a la brevedad posible las solicitudes a donde corresponda; cumpliendo con los sugeridos en cada tipo de dieta. La propuesta de Manual fue aprobada por la jefa del Departamento de Nutrición y Dietética.

Conclusiones

Se diseñó una propuesta de Manual de Dietas para el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala.

Se identificaron los nombres y características de los 23 tipos de dietas que se preparan y sirven en el Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala a los pacientes según la patología que presenten.

Se evaluó la calidad de cada tipo de dieta servida en el Servicio de Alimentación del Hospital Pedro de Bethancourt y se obtuvo que 12 dietas no cumplen con incluir ciertos grupos de alimentos y 20 presentan sugerencias de inclusión de alimentos para darle variedad a la dieta.

Se validó el manual de los tipos de dietas elaborado en cuanto a los criterios de “presentación del manual”, “aplicabilidad del contenido”, “comprensión del lenguaje” y “aceptabilidad del manual”, en la validación técnica y en la validación operativa los criterios de “presentación del manual” y “comprensión del lenguaje”.

Recomendaciones

Utilizar este manual para realizar capacitaciones al personal operativo y administrativo sobre la importancia de realizar correctamente las dietas y el impacto que tienen en los pacientes.

Ampliar la evaluación de las características de las dietas servidas y elaboradas en el Servicio de Alimentación.

Referencias

Acaro, J.(2017). Documento técnico: Manual de Dietas. Recuperado de http://nuevaweb.hdosdemayo.gob.pe/instrumentos_de_gestion/normas_emitidas/r_dir/2018/02_febrero/RD_013_2018_DOCTEC.pdf.

Álvarez, N.(2019). Manual de prácticas, dietética. Recuperado de http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/107953/secme-39906_1.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Asociación Americana de la Diabetes. (2020). *Todo sobre el conteo de los carbohidratos*. Recuperado de https://professional.diabetes.org/sites/professional.diabetes.org/files/media/Todo_sobre_el_conteo_de_los_carbohidratos.pdf

Bejarano, J., Cortés, A. y Pinzón, O.(2016). Alimentación hospitalaria como un criterio para la acreditación en salud. *Revista Scielo*, 18 (1), 77-93. Recuperado de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082016000100077

Cárdenas, S. (2017). Manual de dietas, subred integrada de servicios de salud sur E.S.E. Recuperado de <https://www.subredsur.gov.co/sites/default/files/planeacion/EA-HOS-MA-01%20V1%20MANUAL%20DE%20DIETAS.pdf>

Departamento de Nutrición y Dietética.(2021). Información administrativa. Hospital Pedro de Bethancourt, Antigua Guatemala.

Fatjó, F.(2017). La importancia de la comida en los hospitales. Recuperado de <https://www.ub.edu/mastercalidadasistencial/2017/02/10/la-importancia-la-comida-los-hospitales/>

Flores, E. (2020). Las dietas hospitalarias. *Revista Médica*, 3(5), 546. Recuperado de <https://revistamedica.com/dietas-hospitalarias/>

Fondo de Naciones Unidas para Alimentación y Ganadería-FAO-(2020).Glosario de términos. Recuperado de <file:///F:/EPP%20Servicios/Documentos%20de%20investigaci%C3%B3n/Glosario%20de%20terminos.pdf>.

Fundación española del corazón. (2020). *Dieta para la diabetes - hiperglucemia e hipoglucemia*. Recuperado de <https://fundaciondelcorazon.com/nutricion/dieta/1252-dieta-para-la-diabetes.html>

Garriga, M. y Ruiz, A.(2018). Dietética hospitalaria y gastronomía saludable. *Nutrición hospitalaria*, 35(4):140-145. Recuperado de [file:///C:/Users/patricia/Downloads/MA-02140-01%20\(5\).pdf](file:///C:/Users/patricia/Downloads/MA-02140-01%20(5).pdf)

Instituto Nacional de la Diabetes y las Enfermedades Digestivas y Renales.(2016). *Nutrición, alimentación y actividad física si se tiene diabetes*. Recuperado de <https://www.niddk.nih.gov/health-information/informacion-de-la-salud/diabetes/informacion-general/nutricion-alimentación-actividad-fisica>.

Jones, P. (2013). *Dieta líquida completa*. Recuperado de <https://www.wnyurology.com/content.aspx?chunkiid=895330>

Juárez, S. (2021). *Dieta- Dietoterapia*. Recuperado de <https://www.hospitalaustral.edu.ar/medicaciones-tratamientos/dieta-dietoterapia/>

- MedlinePlus.(2019).*Dieta blanda.* Recuperado de <https://medlineplus.gov/spanish/ency/patientinstructions/000068.htm>
- MedlinePlus.(2020). *Dieta de líquidos claros.* Recuperado de <https://medlineplus.gov/spanish/ency/patientinstructions/000205.htm>
- MedlinePlus.(2020). *Dieta líquida completa.* Recuperado de <https://medlineplus.gov/spanish/ency/patientinstructions/000206.htm>.
- MedlinePlus.(2021).*Dieta y diabetes, Nutrición para personas con diabetes.* Recuperado de <https://medlineplus.gov/spanish/diabeticdiet.html>
- Murillo, S. (2015). *La alimentación en la diabetes.* Recuperado de <https://www.fundaciondiabetes.org/general/articulo/127/la-alimentación-en-la-diabetes-tipo-2>.
- Rabat, J. (2017). ¿Está actualizado el código de dietas en los hospitales?. *Nutrición Clínica en Medicina*, 11 (1): 9-25. Recuperado de <http://www.aulamedica.es/nutriciónclínicamedicina/pdf/5047.pdf>.
- Ramos, W. (2018). La importancia del manual de funciones y procedimientos en la estructura de las empresas. Recuperado de <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/handle/123456789/24281>.
- Rodríguez, Menjivar y Espinoza. (2014). Lineamientos técnicos para la prescripción de dietas en hospitales de la RIISS. Recuperado de http://asp.salud.gob.sv/regulacion/pdf/lineamientos/Lineamientos_tecnicos_para_la_prescripcion_de_dietas_hospitalarias_RIISS.pdf

Rodríguez, O., Hodelin, M., González, M. y Flores, F. (2012). Dietas en las instituciones hospitalarias. MEDISAN, 16(10): 1600. Recuperado de <https://www.medigraphic.com/pdfs/medisan/mds-2012/mds1210o.pdf>

Velásquez, R. (2021). Dietas modificadas en proteína. Recuperado de <https://saluddigestiva.com/dietas-modificadas-en-proteina/>

Vivanco, M. (2017). Los manuales de procedimientos como herramientas de control interno de una organización. Universidad y Sociedad, 9(2),247-252. Recuperado de <http://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus>.

Apéndices del informe de investigación

A continuación, se presentan los instrumentos de recolección de información.

Apéndice 1 de la investigación.

Instrumento de recolección de datos de las dietas servidas en el Servicio de Alimentación del Hospital “Pedro de Bethancourt”.

Instrucciones: Llene la información solicitada en cada una de las casillas.

Nombre de la dieta	Características
Dieta líquidos claros	
Dieta líquidos claros de diabéticos.	
Dieta líquidos completos	
Dieta líquidos completos de diabético	
Papilla	
Papilla blanda	
Papilla hiposódica	
Papilla diabética	
Papilla blanda diabética	
Papilla diabética hiposódica	
Papilla diabética hiposódica blanda	
Dieta blanda	
Dieta hipercalórica	
Dieta hipocalórica	
Dieta hiperproteica	
Dieta hipoproteica	
Dieta diabética	
Dieta diabética blanda	
Dieta diabética hiposódica	
Dieta diabética hiposódica blanda	
Dieta Hiposódica	
Dieta hiposódica blanda.	
Dieta libre	

Apéndice 2 de la investigación

Instrumento de recolección de datos para la evaluación de las dietas servidas en el Servicio de Alimentación del Hospital “Pedro de Bethancourt”.

Tipo de dieta	Grupo de Alimentos	Alimentos permitidos según bibliografía revisada	Evaluación	Observaciones/Sugerencia
Líquidos Claros	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Líquidos claros de diabético	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Líquidos completos	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Líquidos completos de diabético	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Papilla	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Papilla blanda	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Papilla Hiposódica	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			

Tipo de dieta	Grupo de Alimentos	Alimentos permitidos según bibliografía revisada	Evaluación	Observaciones/Sugerencia
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Papilla de diabético	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Papilla de diabético blanda	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Papilla de diabético hiposódica	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Papilla de diabético Hiposódica blanda	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Blanda	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Hipocalórica	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Hipercalórica	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			

Tipo de dieta	Grupo de Alimentos	Alimentos permitidos según bibliografía revisada	Evaluación	Observaciones/Sugerencia
Hiperteica	Misceláneos			
	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
Hipoproteica	Misceláneos			
	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
Diabético	Misceláneos			
	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
Diabético blanda	Misceláneos			
	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
Diabético hiposódica	Misceláneos			
	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
Diabético hiposódica blanda	Misceláneos			
	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
Hiposódica	Misceláneos			
	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
Hiposódica	Leche y derivados			

Tipo de dieta	Grupo de Alimentos	Alimentos permitidos según bibliografía revisada	Evaluación	Observaciones/Sugerencia
blanda	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			
Libre	Leche y derivados			
	Carnes			
	Vegetales			
	Frutas			
	Cereales			
	Grasa			
	Misceláneos			

Apéndice 3 de la investigación.

Instrumento de validación técnica.



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia
Escuela de Nutrición



Ejercicio Profesional Especializado – EPE-

Instrumento de validación técnica.

Nombre:

Instrucciones: Marque la respuesta que considere más adecuada para cada afirmación.

Presentación del manual

1. La presentación del tema es atractiva.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

2. Los colores utilizados son atractivos.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

3. El tamaño de la letra es adecuada.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

4. El manual presenta toda la información necesaria acerca de los tipos de dietas.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

Aplicabilidad del contenido

5. Las acciones que solicita realizar el manual son entendibles.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

Comprensión del lenguaje

6. Las palabras utilizadas en dicho manual son fáciles de entender.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

7. El lenguaje utilizado es adecuado a la población.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

Aceptabilidad del manual

8. El contenido del Manual presenta secuencia lógica.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

Observaciones adicionales.

Apéndice 4 de la investigación.

Instrumento de validación para personal operativo.



Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia

Escuela de Nutrición

Ejercicio Profesional Especializado – EPE-

Guía de validación para personal operativo

Instrucciones: Marque la respuesta que considere más adecuada para cada afirmación.

Presentación del manual

1. Los colores del manual son atractivos.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

2. Las figuras son atractivas.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

3. El tamaño de la letra es adecuada.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

Comprensión del lenguaje

4. Las palabras utilizadas en dicho manual son fáciles de entender.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

Indique que palabras no son entendibles si su respuesta anterior fue “muy en desacuerdo o en “desacuerdo”

5. El contenido del Manual presenta un adecuado orden.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

6. Considera que el Manual indica ciertas acciones que no se pueden llevar a cabo.

Muy en
desacuerdo

En desacuerdo

Ni de acuerdo ni
en desacuerdo

De acuerdo

Muy de acuerdo

Si su respuesta es positiva, indique que acciones son: _____

Observaciones adicionales *obligatorio

Apéndice 5 de la investigación.

Manual de Dietas final





Elaborado por

Katherin Maria Fernanda Morales Ortiz
Estudiante de Nutrición
Universidad San Carlos de Guatemala

Asesorado por

Licenciada Nidia Edith Meza de Guevara
Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética
Licenciada Claudia Porres
Supervisora de EPE de Servicio de Alimentación



PRESENTACIÓN

El Hospital Pedro de Bethancourt, forma parte del Área de Salud del Departamento de Sacatepéquez del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social-MSPAS- ubicado en la Aldea de San Felipe de Jesús. Esta unidad cuenta con el Servicio de Alimentación el cual provee de este servicio a los pacientes internados: es de apoyo en la recuperación de la salud, con normas y procedimientos bien definidos que facilitan su función de planificar, elaborar y distribuir alimentos a los pacientes. Por lo que se ve la necesidad que se realice un manual de dietas el cual sea funcional para cada tipo de enfermedad y que este a disposición del personal operativo para su respectiva consulta y poder así suministrar a cada caso concreto el tipo de alimento acorde a su necesidad.

Las ventajas de contar con este tipo de manual es que explica de una manera clara y sencilla al personal operativo: el significado de cada dieta y que alimentos están permitidos y cuales no, siendo de apoyo para las diferentes actividades que se realizan de manera cotidiana en el servicio además de ser un instrumento de comunicación efectivo porque detalla cada aspecto puntualmente, lo cual es de beneficio para los que están involucrados en el procesamiento y distribución de alimentos.



OBJETIVOS

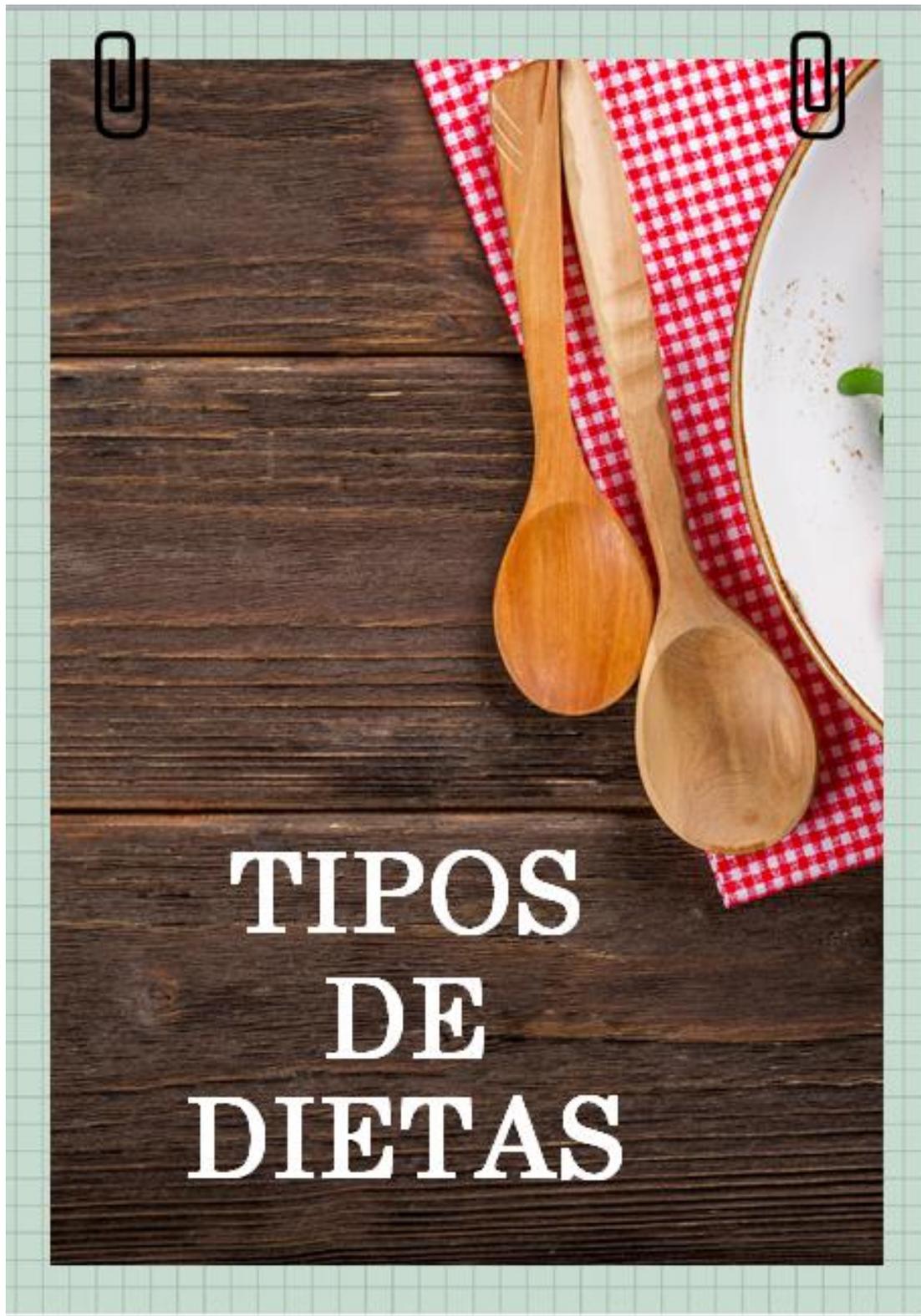
General

Identificar los nombres y características de las dietas servidas en el Hospital Pedro de Bethancourt de Antigua Guatemala.

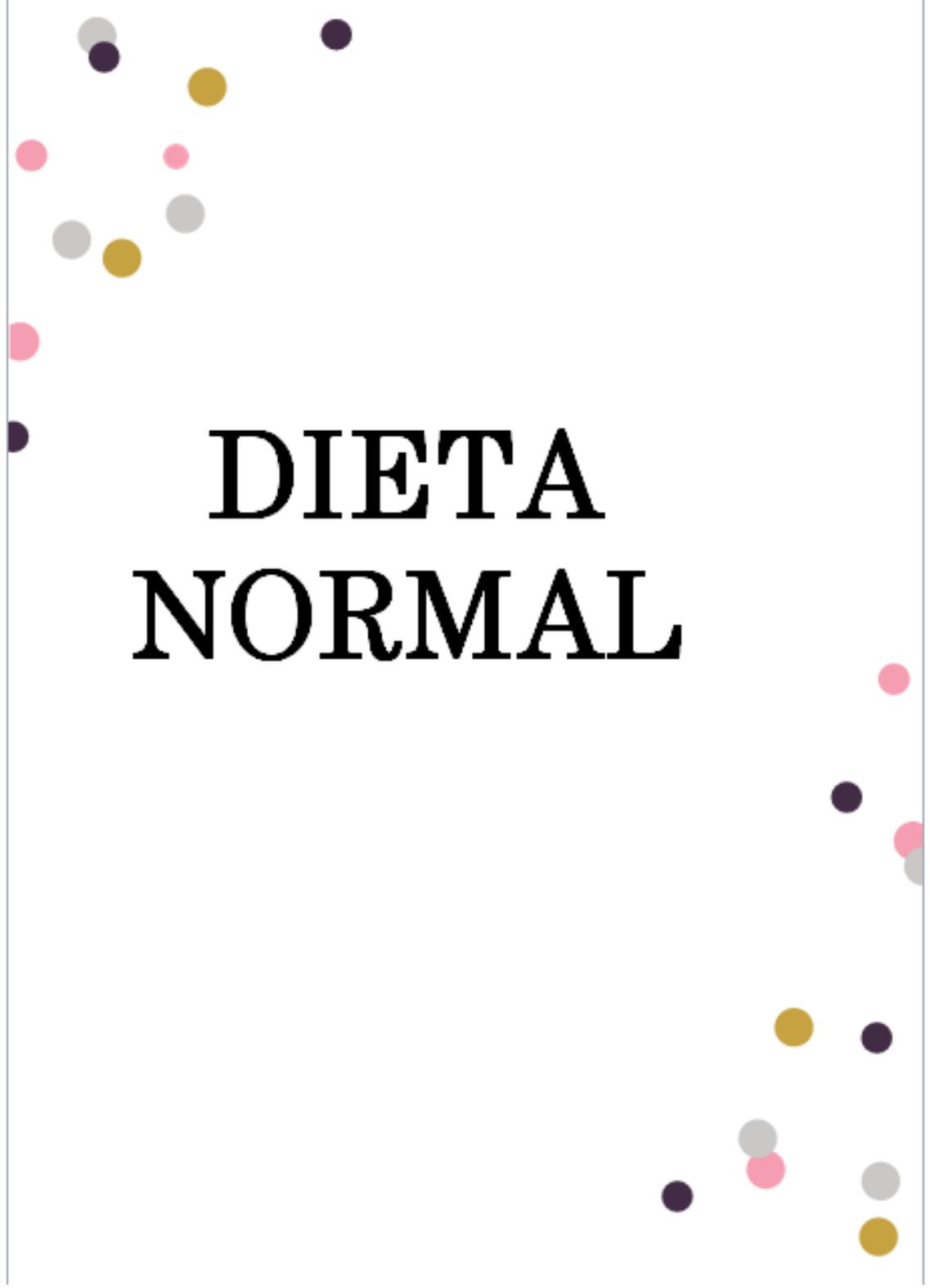
Específicos

Detallar los alimentos permitidos y no permitidos por cada tipo de dieta, tomando en cuenta al paciente a quien va dirigido la dieta.

Sugerir la implementación de acciones de mejora en el suministro de nutrientes en las dietas ya establecidas.



TIPOS DE DIETAS



DIETA NORMAL



DIETA NORMAL (LIBRE)

Este tipo de dieta se suministra a los pacientes que no tienen complicaciones en el tracto digestivo y que no necesitan requerimientos dietéticos especiales (Cárdenas et al., 2015).

Propósito

- Mantener un estado nutricional óptimo, es decir, un estado de equilibrio entre el ingreso de nutrientes y sus requerimientos, asegurando el estado de salud del paciente.
- Aportar los suficientes nutrientes energéticos necesarios para los procesos metabólicos.
- Suministrar nutrientes con función de crecimiento y reparación de tejidos.

Usos

- Se usa en personas que no requieren cambios en su nutrición, sirve de base para algunas dietas terapéuticas (dietas especiales).



DIETAS TERAPÉUTICAS





DIETAS
MODIFICADAS
EN
CONSISTENCIA



DIETA DE LÍQUIDOS CLAROS

Proporciona alimentos y líquidos que son claros (que se puede ver a través de ellos) a temperatura ambiente (Cárdenas et al., 2015). Es una dieta nutricionalmente inadecuada por su bajo aporte calórico, se indica por períodos cortos (24-48 horas), es de fácil digestión, no dejan residuos sin digerir en el intestino. Por lo general es repetitiva, por lo que debe evaluarse continuamente la aceptación del paciente (Culver, 2018).

Propósito

- Recuperación de una irritación o infección del estómago o del intestino.
- Estimular la función gastrointestinal que quedó suspendida por intervención quirúrgica o enfermedad.

Usos

- En condiciones agudas gastrointestinales obstructivas e inflamatorias.
- En estados agudos que cursen con elevación extrema de temperatura corporal (fiebre), episodios de náusea, vómitos o diarrea.
- Se utiliza como etapa inicial en la transición de la alimentación intravenosa a la dieta líquida completa o a la dieta sólida después de una intervención quirúrgica, así como en pruebas que requieran reducción de materia fecal (heces).

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Ninguno	Todos
Carnes	Ninguno	Todos
Vegetales	Ninguno	Todos
Frutas	Ninguno	Todos
Cereales	Ninguno	Todos
Grasa	Ninguno	Todos
Misceláneos	Té, gelatina (regular o saborizada sin frutas ni condimentos).	Todos lo demás.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de carnes se pueden incluir caldos claros sin grasa y consomé colados y desgrasados.
- ✓ En el grupo de vegetales se pueden incluir jugo de tomate colado (traslúcido).
- ✓ En el grupo de frutas se pueden incluir jugo de frutas sin pulpa ni trozos (traslúcido).
- ✓ En el grupo de cereales se puede dar atoles de maicena o avena colados y diluidos.
- ✓ En el grupo de misceláneos se pueden incluir helados de hielo de diferentes sabores (traslúcido).

DIETA DE LÍQUIDOS CLAROS DE DIABÉTICO

Proporciona alimentos y líquidos que son claros (que se puede ver a través de ellos) a temperatura ambiente (Cárdenas et al., 2015). Es una dieta nutricionalmente inadecuada por su bajo aporte calórico, se indica por períodos cortos (24-48 horas), es de fácil digestión, no dejan residuos sin digerir en el intestino. Por lo general es repetitiva, por lo que debe evaluarse continuamente la aceptación del paciente (Culver, 2018). Modificada en carbohidratos (azúcar).

Propósito

- Recuperación de una irritación o infección del estómago o del intestino.
- Estimular la función gastrointestinal que quedó suspendida por intervención quirúrgica o enfermedad.
- Prescrita en pacientes con hiperglucemias (niveles altos de azúcar en la sangre).

Usos

- En condiciones agudas gastrointestinales obstructivas e inflamatorias.
- En estados agudos que cursen con elevación extrema de temperatura corporal (fiebre), episodios de náusea, vómitos o diarrea.
- Se utiliza como etapa inicial en la transición de la alimentación intravenosa a la dieta líquida completa o a la dieta sólida después de una intervención quirúrgica, así como en pruebas que requieran reducción de materia fecal (heces).
- Paciente diabético o que presente hiperglucemias.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Ninguno	Todos
Carnes	Ninguno	Todos
Vegetales	Ninguno	Todos
Frutas	Ninguno	Todos
Cereales	Ninguno	Todos
Grasa	Ninguno	Todos
Misceláneos	Té, gelatina (no saborizada sin frutas ni condimentos).	Todos lo demás.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de carnes se pueden incluir caldos claros sin grasa y consomé colados y desgrasados.
- ✓ En el grupo de vegetales se pueden incluir jugo de tomate colado (traslúcido).
- ✓ En el grupo de frutas se pueden incluir jugo de frutas sin pulpa ni trozos (traslúcido) sin azúcar.
- ✓ En el grupo de cereales se puede dar atoles de maicena o avena colados y diluidos sin azúcar.
- ✓ En el grupo de misceláneos se pueden incluir helados de hielo de diferentes sabores (traslúcido) sin azúcar.



DIETA LÍQUIDOS COMPLETOS

Proporciona alimentos en estado líquido o semilíquidos a temperatura ambiente; se utiliza alimentos sólidos modificando su consistencia (Cárdenas et al., 2015).

Es la dieta intermedia entre los líquidos claros y dieta blanda, es de fácil digestión, contiene poco residuo y ningún condimento. Esta dieta bien planificada, es nutricionalmente adecuada. Incluye alimentos con pequeñas cantidades de fibra (Culver, 2018).

Propósito

- Mantener la nutrición por vía oral (boca) a paciente incapaces de masticar, deglutir o digerir alimentos sólidos.

Usos

- Se prescribe a continuación de la dieta de líquidos claros.
- Alteración o patología que afecten el esófago, laringe.
- Para ayudar en la preparación para una prueba o procedimiento médico.
- En condiciones inflamatorias e infecciosas agudas del tracto gastrointestinal.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Leche entera	Todos
Carnes	Ninguno	Todos
Vegetales	Ninguno	Todos
Frutas	Ninguno	
Cereales	Cocidos en forma de atol (liquido).	Todo lo demás.
Grasa	Ninguno	Todos
Misceláneos	Té de hierbas y gelatinas saborizadas.	Todos lo demás.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de carnes se pueden incluir caldos claros, sopas coladas de carne de res y de pollo.
- ✓ En el grupo de vegetales se pueden incluir sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales.
- ✓ En el grupo de frutas se pueden incluir jugo de frutas.
- ✓ En el grupo de misceláneos se pueden incluir helados de diferentes sabores, flan, azúcar, miel y sal.

DIETA LÍQUIDOS COMPLETOS DE DIABÉTICO

Proporciona alimentos en estado líquido o semilíquidos a temperatura ambiente; se utiliza alimentos sólidos modificando su consistencia (Cárdenas et al., 2015).

Es la dieta intermedia entre los líquidos claros y dieta blanda, es de fácil digestión, contiene poco residuo y ningún condimento. Esta dieta bien planificada, es nutricionalmente adecuada. Incluye alimentos con pequeñas cantidades de fibra (Culver, 2018). Modificada en carbohidratos (azúcar).

Propósito

- Mantener la nutrición por vía oral (boca) a paciente incapaces de masticar, deglutir o digerir alimentos sólidos.
- Prescrita en pacientes con hiperglucemias (niveles altos de azúcar en la sangre).

Usos

- Se prescribe a continuación de la dieta de líquidos claros.
- Alteración o patología que afecten el esófago, laringe.
- Para ayudar en la preparación para una prueba o procedimiento médico.
- En condiciones inflamatorias e infecciosas agudas del tracto gastrointestinal.
- Paciente diabético o que presente hiperglucemias.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Leche entera.	Todos
Carnes	Ninguno	Todos
Vegetales	Ninguno	Todos
Frutas	Ninguno	
Cereales	Cocidos en forma de atol (liquido).	Todo lo demás.
Grasa	Ninguno	Todos
Misceláneos	Té de hierbas y gelatinas sin sabor.	Todos lo demás.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de carnes se pueden incluir caldos claros, sopas coladas de carne de res y de pollo.
- ✓ En el grupo de vegetales se pueden incluir sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales.
- ✓ En el grupo de frutas se pueden incluir jugo de frutas sin azúcar.
- ✓ En el grupo de misceláneos se pueden incluir helados de diferentes sabores sin azúcar.



DIETA MECÁNICAMENTE SUAVE (PAPILLA)

Los alimentos se usan molidos, licuados o en puré. Es normal en fibra, no se restringen los condimentos. La consistencia debe ser en estado líquido, viscoso y espeso (Culver, 2018).

Propósito

- Proporcionar alimentos con elevado contenido de agua que resulten fáciles de masticar.

Usos

- En situaciones postoperatorias de laringe, esófago y mandíbula.
- Todas aquellas condiciones que afecten la masticación (problemas dentales) y deglución o su estado mental.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Todos	Ninguno
Carnes	Carne de res y de pollo molida o licuada.	Carnes duras con tejido conectivo
Vegetales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Los crudos
Frutas	Licuadas o en puré crudas o cocidas.	Enteras con cáscara y semilla.
Cereales	Frijoles y arroz tipo puré.	Integrales y frituras (platános).
Grasa	Margarina, crema y aceite vegetal.	Alimentos con alto contenido de grasas
Misceláneos	Azúcar, miel, jarabes, salsas, sal, especias y gelatina saborizada.	Todas las demás.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos lácteos.
- ✓ En el grupo de carnes se pueden incluir huevo cocido en papilla.
- ✓ En el grupo de vegetales se pueden incluir sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales.
- ✓ En el grupo de misceláneos se pueden incluir helados de diferentes sabores y flan con azúcar.



DIETA MECÁNICAMENTE SUAVE (PAPILLA) BLANDA

Los alimentos se usan molidos, licuados o en puré. El contenido de fibra es moderadamente bajo, se recomienda que no tenga irritantes y que sea baja en grasa. La consistencia debe ser en estado líquido, viscoso y espeso (Culver, 2018).

Propósito

- Proporcionar alimentos con elevado contenido de agua que resulten fáciles de masticar.

Usos

- En situaciones postoperatorias de laringe, esófago y mandíbula.
- Todas aquellas condiciones que afecten la masticación (problemas dentales) y deglución o su estado mental.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Todos	Ninguno
Carnes	Carne de res y de pollo molida o licuada.	Carnes duras con tejido conectivo.
Vegetales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Los crudos y de sabores fuerte formadores de gases (tales como el brócoli, el repollo, la coliflor, el pepino, los pimientos verdes), ricos en fibra y crudos.
Frutas	Licuadas o en puré crudas o cocidas.	Enteras con cáscara y semilla.
Cereales	Arroz tipo puré.	Integrales
Grasa	Aceite vegetal (en poca cantidad).	Margarina, mantequilla y crema. Alimentos con alto contenido de grasas
Misceláneos	Azúcar, miel, jarabes, jaleas, salsas, sal, especias suaves y gelatina saborizada.	Todas las demás.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos lácteos.
- ✓ En el grupo de carnes se pueden incluir huevo cocido en puré.
- ✓ En el grupo de vegetales se pueden incluir sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales.
- ✓ En el grupo de misceláneos se pueden incluir helados de diferentes sabores y flan con azúcar.



DIETA MECÁNICAMENTE SUAVE (PAPILLA) HIPOSÓDICA

Los alimentos se usan molidos, licuados o en puré. Es normal en fibra, tiene una restricción del contenido de sal en los alimentos que lo conforman, se recomienda que no tenga irritantes y que sea baja en grasa. La consistencia debe ser en estado líquido, viscoso y espeso (Culver, 2018).

Propósito

- Proporcionar alimentos con elevado contenido de agua que resulten fáciles de masticar.
- Prescrita en pacientes con edema (hinchazón) e hipertensión.

Usos

- En situaciones postoperatorias de laringe, esófago y mandíbula.
- Todas aquellas condiciones que afecten la masticación (problemas dentales) y deglución o su estado mental.
- Hipertensión arterial, problemas o enfermedades del corazón, riñón e hígado.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Todos	Ninguno
Carnes	Carne de res y de pollo molida o licuada.	Carnes duras con tejido conectivo
Vegetales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Los crudos
Frutas	Licuadas o en puré crudas o cocidas.	Enteras con cáscara y semilla.
Cereales	Arroz tipo puré.	Cereales con alto contenido grasa y preparados con sal.
Grasa	Margarina y aceite vegetal.	Alimentos con alto contenido de grasas
Misceláneos	Té, miel, azúcar y gelatina saborizada.	Todas las demás.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos lácteos.
- ✓ En el grupo de carnes se pueden incluir huevo cocido en puré.
- ✓ En el grupo de vegetales se pueden incluir sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales utilizando especias o hierbas.
- ✓ En el grupo de cereales incluir integrales.



DIETA MECÁNICAMENTE SUAVE (PAPILLA) DE DIABÉTICO

Los alimentos se usan molidos, licuados o en puré. Es alta en fibra, no se restringen los condimentos. La consistencia debe ser en estado líquido, viscoso y espeso (Culver, 2018). Modificada en carbohidratos (azúcar).

Propósito

- Proporcionar alimentos con elevado contenido de agua que resulten fáciles de masticar.
- Prescrita en pacientes con hiperglucemias (niveles altos de azúcar en la sangre).

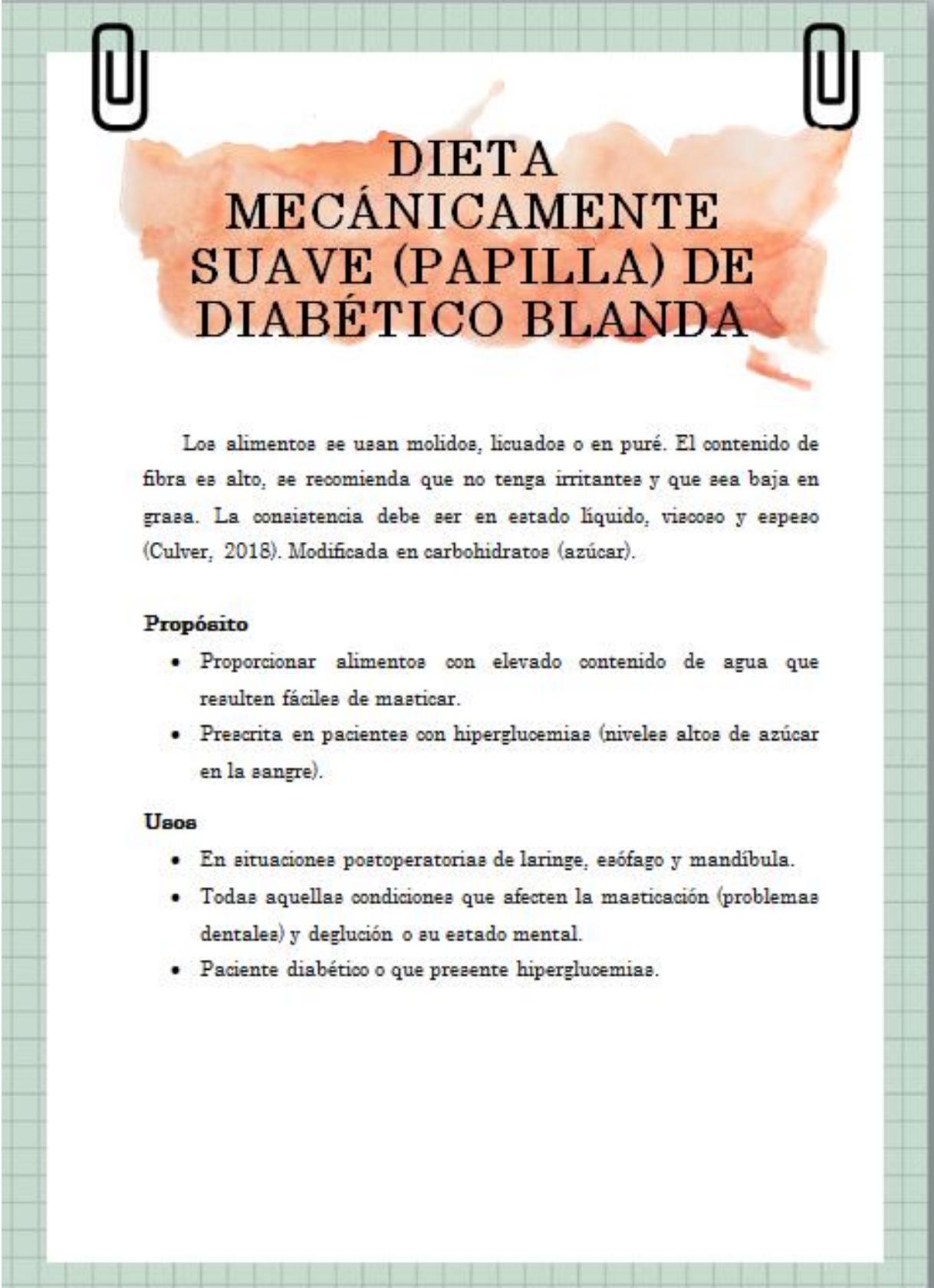
Usos

- En situaciones postoperatorias de laringe, esófago y mandíbula.
- Todas aquellas condiciones que afecten la masticación (problemas dentales) y deglución o su estado mental.
- Paciente diabético o que presente hiperglucemias.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Todos	Ninguno
Carnes	Carne de res y de pollo molida o licuada.	Carnes duras con tejido conectivo
Vegetales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Los crudos
Frutas	Licuadas o en puré crudas o cocidas.	Enteras con cáscara y semilla.
Cereales	Frijoles y arroz tipo puré.	Cereales con alto contenido grasa.
Grasa	Margarina y aceite vegetal.	Alimentos con alto contenido de grasas
Misceláneos	Té y gelatina sin azúcar. Sal y especias suaves	Todas las demás.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos lácteos.
- ✓ En el grupo de carnes se pueden incluir huevo cocido en puré.
- ✓ En el grupo de vegetales se pueden incluir sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales.
- ✓ En el grupo de cereales incluir integrales.



DIETA MECÁNICAMENTE SUAVE (PAPILLA) DE DIABÉTICO BLANDA

Los alimentos se usan molidos, licuados o en puré. El contenido de fibra es alto, se recomienda que no tenga irritantes y que sea baja en grasa. La consistencia debe ser en estado líquido, viscoso y espeso (Culver, 2018). Modificada en carbohidratos (azúcar).

Propósito

- Proporcionar alimentos con elevado contenido de agua que resulten fáciles de masticar.
- Prescrita en pacientes con hiperglucemias (niveles altos de azúcar en la sangre).

Usos

- En situaciones postoperatorias de laringe, esófago y mandíbula.
- Todas aquellas condiciones que afecten la masticación (problemas dentales) y deglución o su estado mental.
- Paciente diabético o que presente hiperglucemias.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Todos	Ninguno
Carnes	Carne de res y de pollo molida o licuada.	Carnes duras con tejido conectivo
Veretales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Los crudos.
Frutas	Licuadas o en puré crudas o cocidas.	Enteras con cáscara y semilla.
Cereales	Arroz tipo puré, papa, plátano.	Cereales con alto contenido grasa
Grasa	Aceite vegetal (en poca cantidad)	Alimentos con alto contenido de grasas, margarina, mantequilla y crema.
Misceláneos	Té y gelatina sin azúcar. Sal y especias suaves	Todas las demás.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos lácteos.
- ✓ En el grupo de carnes se pueden incluir huevo cocido en puré.
- ✓ En el grupo de vegetales se pueden incluir sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales.
- ✓ En el grupo de cereales incluir integrales.

DIETA MECÁNICAMENTE SUAVE (PAPILLA) DE DIABÉTICO HIPOSÓDICA

Los alimentos se usan molidos, licuados o en puré. Es alta en fibra, tiene restricción del contenido de sal en los alimentos que lo conforman, se recomienda que no tenga irritantes y que sea baja en grasa. La consistencia debe ser en estado líquido, viscoso y espeso (Culver, 2018). Dieta modificada en carbohidratos (azúcar).

Propósito

- Proporcionar alimentos con elevado contenido de agua que resulten fáciles de masticar.
- Prescrita en pacientes con edema (hinchazón), hipertensión y con hiperglucemias (niveles altos de azúcar en la sangre).

Usos

- En situaciones postoperatorias de laringe, esófago y mandíbula.
- Todas aquellas condiciones que afecten la masticación (problemas dentales) y deglución o su estado mental.
- En pacientes con hipertensión arterial, problemas o enfermedades del corazón, riñón e hígado y en paciente diabético o que presente hiperglucemias.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Todos	Ninguno
Carnes	Carne de res y de pollo molida o licuada.	Carnes duras con tejido conectivo.
Vegetales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Los crudos.
Frutas	Licuadas o en puré crudas o cocidas.	Enteras con cáscara y semilla.
Cereales	Arroz tipo puré, papa, plátano.	Cereales con alto contenido grasa.
Grasa	Margarina y aceite vegetal.	Alimentos con alto contenido de grasas.
Misceláneos	Té y gelatina sin azúcar.	Todas las demás.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos lácteos.
- ✓ En el grupo de carnes se pueden incluir huevo cocido en puré.
- ✓ En el grupo de vegetales se pueden incluir sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales utilizando especias o hierbas.
- ✓ En el grupo de cereales incluir integrales.

DIETA MECÁNICAMENTE SUAVE (PAPILLA) DE DIABÉTICO HIPOSÓDICA BLANDA

Los alimentos se usan molidos, licuados o en puré. El contenido de fibra es alto, tiene una restricción del contenido de sal en los alimentos que lo conforman y se recomienda que no tenga irritantes y que sea baja en grasa. La consistencia debe ser en estado líquido, viscoso y espeso (Culver, 2018). Dieta modificada en carbohidratos (azúcar).

Propósito

- Proporcionar alimentos con elevado contenido de agua que resulten fáciles de masticar.
- Prescrita en pacientes con edema (hinchazón), hipertensión y con hiperglucemias (niveles altos de azúcar en la sangre).

Usos

- En situaciones postoperatorias de laringe, esófago y mandíbula.
- Todas aquellas condiciones que afecten la masticación (problemas dentales) y deglución o su estado mental.
- En pacientes con hipertensión arterial, problemas o enfermedades del corazón, riñón e hígado y en paciente diabético o que presente hiperglucemias.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Todos	Ninguno
Carnes	Carne de res y de pollo molida o licuada.	Carnes duras con tejido conectivo
Vegetales	Cocidos, licuados, triturados o en purés.	Los crudos
Frutas	Licuadas o en puré crudas o cocidas.	Enteras con cáscara y semilla.
Cereales	Arroz tipo puré, papa, plátano.	Cereales con alto contenido grasa
Grasa	Aceite vegetal (en poca cantidad)	Alimentos con alto contenido de grasas, margarina, mantequilla y crema.
Misceláneos	Té y gelatina sin azúcar.	Todas las demás.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos lácteos.
- ✓ En el grupo de carnes se pueden incluir huevo cocido en puré.
- ✓ En el grupo de vegetales se pueden incluir sopas de verduras machacadas o jugo de vegetales utilizando especias o hierbas.
- ✓ En el grupo de cereales incluir integrales.



DIETA BLANDA

Se utiliza de forma tradicional entre la dieta líquida y la dieta normal, con pocos condimentos y el contenido de fibra es moderadamente bajo. Su composición es similar a la dieta normal (dieta libre) e incluye alimentos de consistencia blandas, suaves y tiernas para su fácil masticación. Se recomienda que no tenga irritantes y que sea baja en grasa. Se ofrecen comidas en pequeñas porciones hasta que se establezca la tolerancia del paciente al alimento sólido (Rodríguez, Menjivar y Espinoza, 2014).

Propósito

- Proporcionar alimentos de fácil digestión.

Usos

- Como paso intermedio en regímenes post operatorio.
- Enfermedades gastrointestinales: Síndrome de intestino irritable, colitis, gastritis, úlceras gástricas, como paso intermedio en el manejo de las diarreas.
- En personas adultas mayores (que cuenten con piezas dentales).

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Quesos suaves sin grasa (Requesón).	Quesos de sabores fuertes.
Carnes	Suaves de res, aves, huevos duros o tibios.	Carnes de tejido conectivo duro y muy sazonado, así como fritos.
Vegetales	Vegetales cocidos.	De sabor fuerte formadores de gases.
Frutas	Crudas y cocidas en trocitos o puré, jugos.	Frutas secas, con cáscara o semillas y coco.
Cereales	Cocidos, refinados y enriquecidos.	Integrales, tostados o fritos duros.
Grasa	Aceite vegetal (en poca cantidad).	Margarina, mantequilla, crema.
Misceláneos	Té, azúcar, miel, gelatina, sal, hierbas y especias suaves.	Condimentos en exceso como pimienta y chile. Mermelada.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos bajos en grasa.



**DIETAS
MODIFICADAS EN
CALORÍAS**



DIETA HIPOCALÓRICA

La dieta hipoenergética o hipocalórica es aquella a la que se le realiza una reducción del contenido de energía y macronutrientes (carbohidratos, grasas y proteínas) diarios (Alvaradejo, 2019).

No se prohíbe productos ricos en grasa y azúcares, pero se consume en la cantidad mínima necesaria, con la finalidad de lograr la reducción del peso corporal sin efecto que exista un aumento de peso (Cárdenas et al., 2015).

Propósito

- Mantenimiento de peso de saludable en pacientes.

Usos

- Prescrita en pacientes con acumulación excesiva de grasa corporal.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Queso fresco y requesón.	Todo lo demás.
Carnes	Pollo, res (sin las partes grasas) y huevo.	Parte grasa de la carne y la piel, embutidos (chorizo, longaniza).
Vegetales	Todos los vegetales frescos.	Ninguna.
Frutas	Todas las frutas frescas.	En almíbar y jugos de frutas
Cereales	Frijol, arroz y fideos.	Industrializadas en polvo, en forma de harina, los que contengan azúcar y preparados en frituras.
Grasa	Aceite vegetal	Margarinas, mantequilla y crema.
Misceláneos	Té, pimienta, ajo y sal(mínimo).	Azúcar y miel. Gaseosas. Salsas, curtidos y especias fuertes.



DIETA HIPERCALÓRICA

Esta dieta se caracteriza porque su contenido energético es más alto de lo recomendado en una persona en cuanto a su peso ideal (Alvaradejo, 2019).

Propósito

- Cubrir con las recomendaciones de energía en pacientes que cursan por episodios de estrés elevado (pérdida de peso).

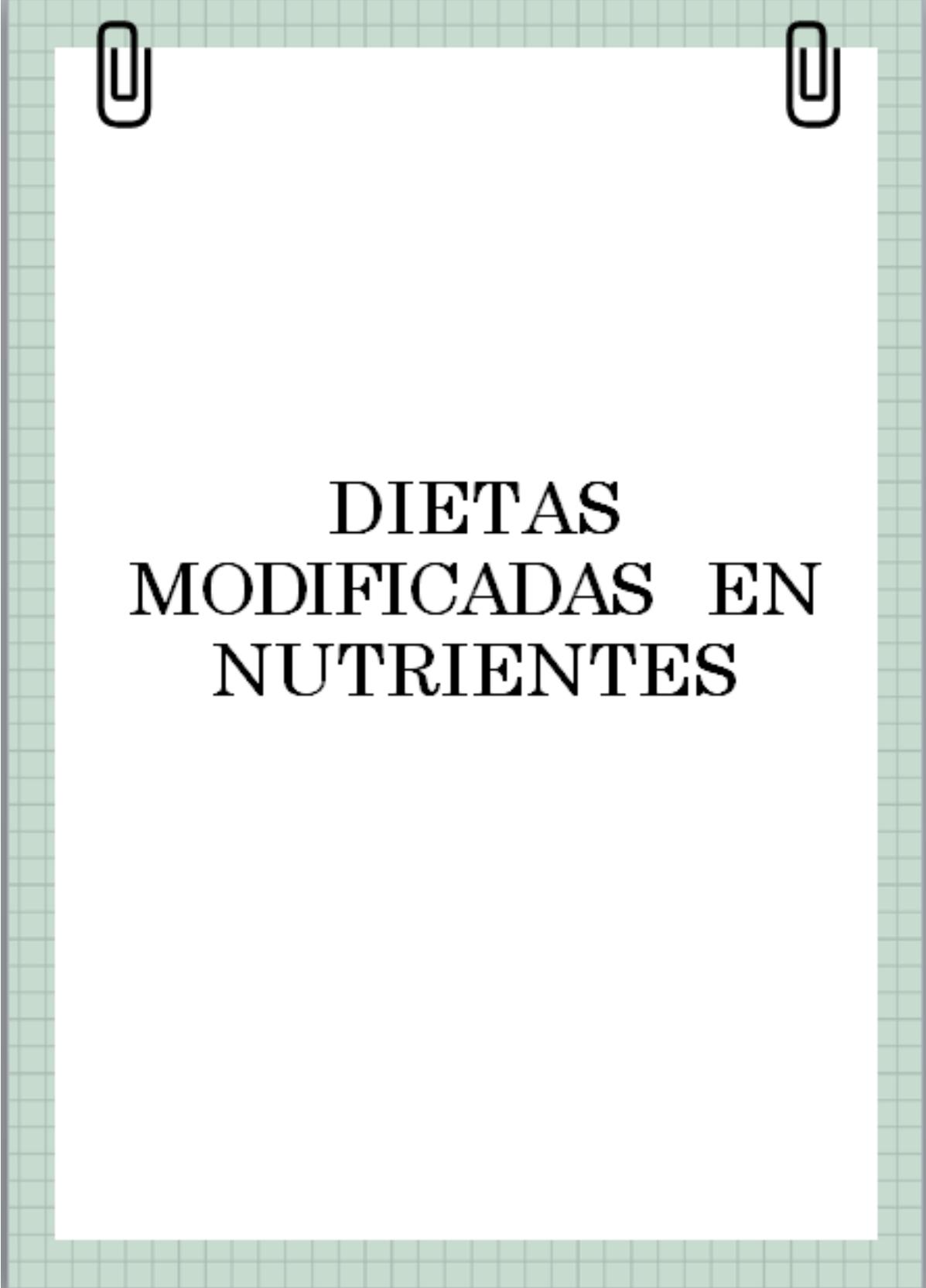
Usos

- Todas las enfermedades que causen pérdidas extremas de peso (VIH, quemaduras, traumas, entre otras).

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Leche entera y todo tipo de queso.	Ninguno
Carnes	Pollo, res, cerdo y huevo.	Ninguno
Vegetales	Todos los vegetales frescos.	Ninguno
Frutas	Todas las frutas frescas.	Ninguno
Cereales	Arroz, avena, papa, camote, tortilla, pan dulce y pan. Frijol, lenteja, haba, soya, garbanzo.	Ninguno
Grasa	Margarina y aceite vegetal.	Ninguno
Misceláneos	Azúcar, miel, mermeladas. Jugos y agua con sabor industrializados con azúcar. Te, café, pimienta, ajo y sal.	Ninguno

Sugerencias

- ✓ En el grupo carnes pueden incluir embutidos como jamón y salchichas de pavo.



**DIETAS
MODIFICADAS EN
NUTRIENTES**



DIETA HIPERPROTEICA

Esta dieta tiene como característica principal el aumento del porcentaje de proteína en relación a la distribución de macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) de una dieta normal (Rodríguez, Menjivar y Espinoza, 2014), debe ser muy vigilada debido a que se incrementa el trabajo del riñón (Alvaradejo, 2019).

Propósito

- Proporcionar cantidades mayores de proteína en pacientes que se encuentran en situaciones de degradación excesiva de proteínas.

Usos

- Pacientes que presentan infecciones, politraumatizados, cáncer, quemados, VIH, desnutridos, tuberculosis.
- Pacientes con problemas de tiroides (hipertiroidismos) y renales (con pérdida de proteína).
- Pacientes en estado febril (fiebre) persistente.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Leche entera y quesos frescos.	
Carnes	Res, pollo y huevo.	
Vegetales	Todos los vegetales frescos.	
Frutas	Todas las frutas frescas.	
Cereales	Arroz, avena, tortilla, y pan francés, pan dulce, papa y frijol.	
Grasa	Margarina, mantequilla, crema y aceite vegetal.	
Misceláneos	Azúcar, miel, té, café, pimiento, ajo y sal.	

Sugerencias

- ✓ En el grupo carnes pueden incluir embutidos como jamón y salchichas de pavo.



DIETA HIPOPROTEICA

Esta dieta se caracteriza por aportar menos cantidad de proteína. La proteína utilizada debe ser de alto valor biológico que están en los alimentos de origen animal, lo que asegura la ingesta de aminoácidos esenciales. Es alta en carbohidratos y grasas. Se debe acompañar con suplementos de vitaminas y minerales tales como: calcio, hierro, ácido fólico, tiamina, niacina y riboflavina (Rodríguez, Menjivar y Espinoza, 2014).

Propósito

- Proporcionar cantidades menores de proteína en pacientes con problemas renales.

Usos

- Problemas hepáticos (hígado).
- Problemas renales (agudos y crónicos).

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Leche entera, todo tipo de quesos.	
Carnes	Todo tipo pollo y res (poca cantidad).	
Vegetales	Todos frescos y cocidos	Ninguna
Frutas	Todas las frutas frescas.	Ninguna
Cereales	Todos los que contengan poca proteína, arroz, papa, plátano, maíz, pastas, avena, pan dulce y frijol.	
Grasa	Aceite vegetal y crema.	
Misceláneos	Azúcar, miel, té y condimentos con moderación.	Ninguno



DIETA DE DIABÉTICO

Dieta modificada en carbohidratos (disminución del consumo de azúcares) y alta en fibra. Al ser la diabetes una enfermedad de origen metabólico caracterizada por la elevación de los niveles de glucosa en la sangre (Pascual, 2020).

Propósito

- Prescrita en pacientes con hiperglucemias (niveles altos de azúcar en la sangre).

Usos

- Paciente diabético o que presente hiperglucemias.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Queso blanco fresco y requesón	Productos lácteos con azúcares añadidos.
Carnes	Huevos, pollo y carnes magras (retirando la grasa visible antes de su cocción).	Embutidos, salchichas, carnes rojas con alto contenido de grasa.
Vegetales	Frescos, cocidos y bajos en contenido de almidón.	
Frutas	Frutas altas en fibra y bajas en azúcar: peras, manzanas, naranjas y mandarinas.	Los zumos naturales de fruta.
Cereales	Enriquecidos, integrales y cocidos. Bajos en contenido de almidón.	Cereales refinados (pan blanco, arroz y harinas) y productos de pastelería en general.
Grasa	Aceite vegetal	
Misceláneos	Gelatina sin azúcar, refrescos o bebidas sin azúcar. Agua pura, café y té sin edulcorante.	Azúcar añadido u otros alimentos refinados o procesados.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos bajos en grasa.
- ✓ En el grupo de cereales incluir integrales.



DIETA DE DIABÉTICO BLANDA

Dieta modificada en carbohidratos (disminución del consumo de azúcares). Al ser la diabetes una enfermedad de origen metabólico caracterizada por la elevación de los niveles de glucosa en la sangre (Pascual, 2020).

Incluye alimentos de consistencia blandas, suaves y tiernas para su fácil masticación. Se recomienda que no tenga irritantes, que sea baja en grasa y alta en fibra. Se ofrecen comidas en pequeñas porciones hasta que se establezca la tolerancia del paciente al alimento sólido (Rodríguez, Menjivar y Espinoza, 2014).

Propósito

- Proporcionar alimentos de fácil digestión.
- Prescrita en pacientes con hiperglucemias (niveles altos de azúcar en la sangre).

Usos

- Paciente diabético o que presente hiperglucemias.
- Enfermedades gastrointestinales: Síndrome de intestino irritable, colitis, gastritis, úlceras gástricas, como paso intermedio en el manejo de las diarreas.
- Personas con dificultad de deglución y en personas adultas mayores (que cuenten con piezas dentales).

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Queso blanco fresco y requesón.	Productos lácteos con azúcares añadidos.
Carnes	Huevos, pollo y carnes magras (retirando la grasa visible antes de su cocción).	Embutidos, salchichas, carnes rojas con alto contenido de grasa.
Vegetales	Frescos, cocidos y bajos en contenido de almidón.	
Frutas	Frutas altas en fibra y bajas en azúcar: peras, manzanas, naranjas y mandarinas.	Los zumos naturales de fruta.
Cereales	Legumbres y cereales cocidos.	Frijoles, cereales refinados (pan blanco, arroz y harinas) y productos de pastelería en general.
Grasa	Aceite vegetal (en poca cantidad).	Margarina, mantequilla, crema Grasas en frituras.
Misceláneos	Gelatina sin azúcar, refrescos o bebidas sin azúcar. Agua pura, café y té sin edulcorante.	Azúcar añadido u otros alimentos refinados o procesados.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos bajos en grasa.
- ✓ En el grupo de cereales incluir integrales.



DIETA DE DIABÉTICO HIPOSÓDICA

Dieta modificada en carbohidratos (disminución del consumo de azúcares) y alta en fibra. Al ser la diabetes una enfermedad de origen metabólico caracterizada por la elevación de los niveles de glucosa en la sangre (Pascual, 2020). Este tipo de dieta tiene una restricción de sal en los alimentos que lo conforman.

Propósito

- Prescrita en pacientes con edema (hinchazón), hipertensión y con hiperglucemias (niveles altos de azúcar en la sangre).

Usos

- En pacientes con hipertensión arterial, problemas o enfermedades del corazón, riñón e hígado y en paciente diabético o que presente hiperglucemias.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Queso blanco fresco y requesón.	Quesos procesados y curados y productos lácteos con azúcares añadidos.
Carnes	Huevos, pollo y carnes magras (retirando la grasa visible antes de su cocción).	Embutidos, salchichas, carnes rojas con alto contenido de grasa.
Vegetales	Frescos y cocidos con bajo contenido de sodio y almidón.	
Frutas	Frutas altas en fibra y bajas en azúcar: peras, manzanas, naranjas y mandarinas.	Los zumos naturales de fruta.
Cereales	Enriquecidos, integrales y cocidos. Preparados sin sal y bajos en contenido de almidón.	Frijoles, cereales refinados (pan blanco, arroz y harinas) y productos de pastelería en general.
Grasa	Aceite vegetal.	
Misceláneos	Gelatina sin azúcar, refrescos o bebidas sin azúcar. Agua pura, café y té sin edulcorante.	Azúcar añadido u otros alimentos refinados o procesados.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos bajos en grasa.
- ✓ En el grupo de cereales incluir integrales.

DIETA DE DIABÉTICO HIPOSÓDICA BLANDA

Dieta modificada en carbohidratos (disminución del consumo de azúcares) y alta en fibra. Al ser la diabetes una enfermedad de origen metabólico caracterizada por la elevación de los niveles de glucosa en la sangre (Pascual, 2020). Este tipo de dieta tiene una restricción de sal en los alimentos que lo conforman. Incluye alimentos de consistencia blandas, suaves y tiernas para su fácil masticación. Se ofrecen comidas en pequeñas porciones hasta que se establezca la tolerancia del paciente al alimento sólido (Rodríguez, Menjivar y Espinoza, 2014).

Propósito

- Proporcionar alimentos de fácil digestión.
- Prescrita en pacientes con edema (hinchazón), hipertensión y con hiperglucemias (niveles altos de azúcar en la sangre).

Usos

- En pacientes con hipertensión arterial, problemas o enfermedades del corazón, riñón e hígado y en paciente diabético o que presente hiperglucemias.
- Enfermedades gastrointestinales: Síndrome de intestino irritable, colitis, gastritis, úlceras gástricas, como paso intermedio en el manejo de las diarreas.
- Personas con dificultad de deglución y en personas adultas mayores (que cuenten con piezas dentales).

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Queso blanco fresco y requesón.	Quesos procesados y curados y productos lácteos con azúcares añadidos.
Carnes	Huevos, pollo y carnes magras (retirando la grasa visible antes de su cocción).	Embutidos, salchichas, carnes rojas con alto contenido de grasa.
Vegetales	Frescos y cocidos con bajo contenido de sodio y bajos en contenido de almidón.	
Frutas	Frutas altas en fibra y bajas en azúcar: peras, manzanas, naranjas y mandarinas.	Los zumos naturales de fruta.
Cereales	Enriquecidos, integrales y cocidos. Preparados sin sal y bajos en contenido de almidón.	Frijoles y cereales refinados y productos de pastelería en general.
Grasa	Aceite vegetal (en poca cantidad).	Margarina, mantequilla, crema Grasas en frituras.
Misceláneos	Gelatina, refrescos o bebidas sin azúcar. Agua pura, café y té sin edulcorante.	Azúcar añadido u otros alimentos refinados o procesados

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos bajos en grasa.
- ✓ En el grupo de cereales incluir integrales.



DIETA HIPOSÓDICA

Dieta que tiene una restricción del contenido de sal en los alimentos que la conforman. El grado de restricción se basa en la gravedad de la enfermedad y en la respuesta del paciente al tratamiento (Cárdenas et al., 2015).

Es una dieta normal en macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y modificada en el contenido de sal (Rodríguez, Menjivar y Espinoza, 2014).

Propósito

- Prescrita en pacientes con edema (hinchazón) e hipertensión.

Usos

- En pacientes con hipertensión arterial, problemas o enfermedades del corazón, riñón e hígado

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Leche y quesos sin sal.	Quesos procesados y curados.
Carnes	Res, pollo y huevo.	Carnes curadas, ahumadas, embutidos y todo tipo de alimento procesado hecho a base de huevo y sal.
Vegetales	Frescos y cocidos con bajo contenido de sodio.	Los vegetales cocidos con sal.
Frutas	Todas las frutas frescas.	
Cereales	Enriquecidos y cocidos, preparados sin sal.	Todos los comerciales de caja, pan, harinas preelaboradas para pancakes y frijoles procesados.
Grasa	Aceite vegetal.	Margarina, aderezos y salsas con sal.
Misceláneos	Té, miel y azúcar.	Sal, bebidas artificiales, condimentos, chile, sal de ajo y de cebolla, glutamato monosódico y alimentos que lo contengan, ablandadores de carne y café

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos bajos en grasa

DIETA HIPOSÓDICA BLANDA

Dieta que tiene una restricción del contenido de sal en los alimentos que la conforman. El grado de restricción se basa en la gravedad de la enfermedad y en la respuesta del paciente al tratamiento (Cárdenas et al., 2015). Presenta pocos condimentos y el contenido de fibra es moderadamente bajo. Incluye alimentos de consistencia blandas, suaves y tiernas para su fácil masticación. Se recomienda que no tenga irritantes y que sea baja en grasa. Se ofrecen comidas en pequeñas porciones hasta que se establezca la tolerancia del paciente al alimento sólido (Rodríguez, Menjivar y Espinoza, 2014).

Propósito

- Proporcionar alimentos de fácil digestión.
- Prescrita en pacientes con edema (hinchazón), hipertensión y con hiperglucemias (niveles altos de azúcar en la sangre)

Usos

- Enfermedades gastrointestinales: Síndrome de intestino irritable, colitis, gastritis, úlceras gástricas, como paso intermedio en el manejo de las diarreas.
- Personas con dificultad de deglución y en personas adultas mayores (que cuenten con piezas dentales).
- En pacientes con hipertensión arterial, problemas o enfermedades del corazón, riñón e hígado y en paciente diabético o que presente hiperglucemias.

Grupo de alimentos	Alimentos permitidos	Alimentos no permitidos
Leche y derivados	Leche y quesos sin sal.	Quesos procesados y curados.
Carnes	Res, pollo y huevo.	Carnes curadas, ahumadas, embutidos y todo tipo de alimento procesado hecho a base de huevo y sal.
Vegetales	Frescos y cocidos con bajo contenido de sodio.	Los vegetales cocidos con sal.
Frutas	Todas las frutas frescas.	
Cereales	Enriquecidos y cocidos, preparados sin sal.	Todos los comerciales de caja, pan, harinas preelaboradas para pancakes y frijoles procesados.
Grasa	Aceite vegetal (en poca cantidad).	Margarina, mantequilla, crema, aderezos. Grasas en frituras.
Misceláneos	Té, miel y azúcar	Sal, bebidas artificiales, condimentos, chile, sal de ajo y de cebolla, glutamato monosódico y alimentos que lo contengan, ablandadores de carne y café.

Sugerencias

- ✓ En el grupo de leche y derivados se pueden incluir productos bajos en grasa.



DIETA CON INSTRUCTIVO

Son aquellas dietas que utilizan como base las dietas que ya se describieron anteriormente pero que han tenido modificación en cuanto a su contenido energético por parte de la profesional de nutrición a cargo del paciente.

REFERENCIAS

- Alvaradejo, P. (2019). *Dietoterapia. Unidad 3: Dietas modificadas en macronutrientes.*
 Recuperado de https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/04/NDIE/unidad_03/descargables/NDIE_US_Contenido.pdf
- Asociación Americana de Diabetes –ADA–. (2020). *La elección de alimentos saludables.*
 Recuperado de <http://archives.diabetes.org/es/alimentos-y-actividad-fisica/alimentos/que-voy-a-comer/la-eleccion-de-alimentos-saludables/>
- Asociación Americana de la Diabetes. (2020). *Todo sobre el conteo de los carbohidratos.*
 Recuperado de https://professional.diabetes.org/sites/professional.diabetes.org/files/media/TODO_sobre_el_conteo_de_los_carbohidratos.pdf
- Cárdenas et al. (2015). *Gastronomía Hospitalaria.* Ecuador: editorial ESPOCH.
- Culver, A. (2018). *Dieta blanda.* Recuperado de <https://www.nm.org/-/media/northwestern/resources/patients-and-visitors/patient-education-espanol-spanish/diet%20and%20nutrition/northwestern-medicine-dieta-blanda-soft-diet.pdf>.
- Culver, A. (2018). *Dieta de Líquidos Claros.* Recuperado de <https://www.nm.org/-/media/northwestern/resources/patients-and-visitors/patient-education-espanol-spanish/diet%20and%20nutrition/northwestern-medicine-dieta-de-liquidos-claros-soft-diet.pdf>.
- Culver, A. (2018). *Dieta de Líquidos Completos.* Recuperado de <https://www.nm.org/-/media/northwestern/resources/patients-and-visitors/patient-education-espanol-spanish/diet%20and%20nutrition/northwestern-medicine-dieta-de-liquidos-completos-soft-diet.pdf>

Culver, A. (2018). *Dieta de Líquidos Completos*. Recuperado de <https://www.nm.org/-/media/northwestern/resources/patients-and-visitors/patient-education-espanol-spanish/diet%20and%20nutrition/northwestern-medicine-dieta-de-liquidos-completos-soft-diet.pdf>

Fundación española del corazón. (2020). *Dieta para la diabetes · hiperglucemia e hipoglucemia*. Recuperado de <https://fundaciondelcorazon.com/nutricion/dieta/1252-dieta-para-la-diabetes.html>

Instituto Nacional de la Diabetes y las Enfermedades Digestivas y Renales. (2016). *Nutrición, alimentación y actividad física si se tiene diabetes*. Recuperado de <https://www.niddk.nih.gov/health-information/informacion-de-la-salud/diabetes/informacion-general/nutricion-alimentacion-actividad-fisica>.

Jones, P. (2013). *Dieta líquida completa*. Recuperado de <https://www.wnyurology.com/content.aspx?chunkid=895330>

Jones, P. (2013). *Dieta líquida completa*. Recuperado de <https://www.wnyurology.com/content.aspx?chunkid=895330>

Meagan Bridges, M. (2020). *Dieta blanda*. Recuperado de <https://medlineplus.gov/spanish/ency/patientinstructions/000068.htm>

MedlinePlus. (2019). *Dieta blanda*. Recuperado de <https://medlineplus.gov/spanish/ency/patientinstructions/000068.htm>

MedlinePlus. (2020). *Dieta de líquidos claros*. Recuperado de <https://medlineplus.gov/spanish/ency/patientinstructions/000205.htm>

MedlinePlus. (2020). *Dieta líquida completa*. Recuperado de <https://medlineplus.gov/spanish/ency/patientinstructions/000206.htm>

- MedlinePlus.(2021). *Dieta y diabetes, Nutrición para personas con diabetes*. Recuperado de <https://medlineplus.gov/spanish/diabeticdiet.html>
- Murillo, S. (2015). *La alimentación en la diabetes*. Recuperado de <https://www.fundaciondiabetes.org/general/articulo/127/la-alimentacion-en-la-diabetes-tipo-2>.
- Orellana, I. (2015). *Guía de alimentación para facilitadores de salud*. Recuperado <https://www.paho.org/hon/dmdocuments/Guia%20de%20Alimentacion%20Muestra%2008%2002%2016%20II.pdf>.
- Pascual, V.(2020). *Actualización en el tratamiento dietético de la prediabetes y diabetes tipo 2*. Recuperado de https://www.fesemi.org/sites/default/files/documentos/variantos/final_trat_diet_diabetes_interactivo_v25_compressed.pdf
- Peralta, A. y Bolaños, Z.(2018). *Alimentos bajos en sodio*. Recuperado de <https://www.eluniversal.com.mx/menu/que-alimentos-son-bajos-en-sodio>
- Pérez, E.(2019). Estrategias nutricionales en el tratamiento del paciente con diabetes mellitus. *Revista Medicina Instituto Mexicano Seguro Social*, 58(1):50-60.
- Rodríguez, Menjivar y Espinoza.(2014). *Lineamientos técnicos para la prescripción de dietas en hospitales de la RIISS*. Recuperado de http://asp.salud.gob.sv/regulacion/pdf/lineamientos/Lineamientos_tecnicos_para_la_prescripcion_de_dietas_hospitalarias_RIISS.pdf.
- Torres, A.(2010). *Menú y dieta Hiposódica*. Recuperado de <http://sancvd.com/comedores/discapacitados/menu.dieta.hiposodica.php>

Apéndice 12. Capacitaciones sobre el uso correcto de colores en las tablas de picar en el Servicio de Alimentación.

Agenda Didáctica

Tema a brindar: Uso correcto de las tablas de cortar en un servicio de alimentación			
Nombre de facilitadora: Katherin Maria Fernanda Morales Ortiz		Beneficiarios: Personal de salud del servicio de alimentación.	
Fecha de la sesión: 13 de julio		Tiempo aproximado: 15 a 20 minutos	
Objetivo de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
<p>Que el personal del servicio de alimentación identifique la importancia de utilizar según los colores de las tablas de cortar.</p> <p>Que el personal de servicio de alimentación conozca el significado de contaminación cruzada y como se puede evitar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Por qué usar tablas de cortar según colores? • ¿Qué es contaminación cruzada? • Uso correcto de las tablas de cortar en cocina. • Limpieza y desinfección de las tablas de cortar 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación • Presentación del contenido: Se expone cada uno de los temas. • Retroalimentación del contenido: Se hace un pequeño resumen del contenido. • Resolución de dudas: Se le pregunta a un integrante del personal acerca del tema. • Reflexión pedagógica: Se recalca la importancia del tema y cuáles son los principales beneficios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación oral <p>Preguntas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Por qué es importante utilizar según los colores de las tablas de cortar? 2. ¿Qué es contaminación cruzada? 3. ¿Qué se debe cortar según los colores de las tablas de cortar?

Apéndice 13. Capacitación acerca de la lactancia materna (composición) recalcando los pasos para la lactancia exitosa al personal del Banco de Leche Humana.



BANCO DE LECHE HUMANA
"DR. MIGUEL ANGEL SOTO GALINDO"
HOSPITAL PEDRO DE BETHANCOURT
ANTIGUA GUATEMALA



¿Cuál es la composición de la leche materna?

La composición de la leche materna varía entre las distintas mujeres e incluso en la misma mujer en función de la duración de la lactancia materna o de la hora del día. Aunque la alimentación y otros factores maternos influyen en la composición de la leche, se considera que los cambios se adaptan en gran medida a las necesidades y prioridades nutricionales del lactante sobre todo en los primeros meses de vida.

Calostro



Producto espeso color amarillento, obtenida antes del 7mo día después del parto. Tiene más proteínas, vitaminas liposolubles E, A, K y carotenos; también es superior al contenido de minerales, sodio, cinc, hierro, azufre, potasio, selenio y manganeso. La preparación de proteínas séricas/caseína es de 80/20.

Leche de transición



Producto intermediario de secreción láctea de la madre es un poco más blanca y menos cremosa, entre calostro y leche madura, obtenida entre el 7mo y 10mo día post parto como promedio.

Leche madura



Producto de secreción láctea, libre de calostro, obtenida a partir de los 15 días después del parto.

Referencia:
 -Fondo de Naciones Unidas Para la Infancia-UNICEF-(2020).Lactancia materna y alimentación infantil hasta los 2 años. Recuperado de <https://www.unicef.org/panama/media/5001/file/LACTANCIA%20MATERNA.pdf>.
 -García, R. (2007). Composición e inmunología de la leche humana. Acta Pediátrica de México, 52(4), 228-230. Recuperado de [https://www.medrxiv.org/content/10.1101/2017.04.26.17138606.pdf](https://www.medrxiv.org/content/10.1101/2017.04.26.17138606)

Elaborado por: Katherin Morales Ortiz, Estudiante de Ejercicio Profesional Especializado en Servicios de Alimentación, USAC 2021
 Revisado y aprobado por: Licenciada Claudia Ferrer, Supervisora de Ejercicio Profesional Especializado en Servicios de Alimentación, USAC 2021



Agenda Didáctica

Tema a brindar: Historia del Banco de Leche Humana Dr. Miguel Ángel Soto Galindo y definiciones varias			
Nombre de facilitadora: Katherin María Fernanda Morales Ortiz		Beneficiarios: Personal de salud del banco de leche humana	
Fecha de la capacitación: 14 de julio		Tiempo aproximado: 15 a 20 minutos	
Objetivo de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
Que el personal de salud conozcan la historia del banco de Leche Humana fundada por el Dr. Miguel Ángel Soto Galindo.	<ul style="list-style-type: none"> Historia del banco de leche humana fundada por el Dr. Miguel Ángel Soto Galindo Definiciones de procesos que se llevan a cabo en el banco de leche humana (Banco de leche humana, banco de referencia, calostro humano, leche de transición, leche madura, pasteurización, liofilización entre otros) Composición de la leche materna. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación Presentación del contenido: Se expone cada uno de los temas. Retroalimentación del contenido: Se hace un pequeño resumen del contenido. Resolución de dudas: Se le pregunta a un integrante del personal acerca del tema. Reflexión pedagógica: Se recalca la importancia del tema y cuáles son los principales beneficios. 	<ul style="list-style-type: none"> Evaluación oral Preguntas: <ol style="list-style-type: none"> ¿En qué año el Dr. Miguel Ángel Soto fundó el banco de leche humana? ¿Qué es Pasteurización? ¿Qué es el calostro?
Que el personal de salud conozcan la composición de la leche materna.			
Que el personal de salud conozcan que es el calostro.			

Apéndice 14. Capacitación acerca de la lactancia materna (composición) recalcando los pasos para la lactancia exitosa al personal del Banco de Leche Humana.



BANCO DE LECHE HUMANA
"DR. MIGUEL ANGEL SOTO GALINDO"
HOSPITAL PEDRO DE BETHANCOURT
ANTIGUA GUATEMALA



¿Cuál es la composición de la leche materna?

La composición de la leche materna varía entre las distintas mujeres e incluso en la misma mujer en función de la duración de la lactancia materna o de la hora del día. Aunque la alimentación y otros factores maternos influyen en la composición de la leche, se considera que los cambios se adaptan en gran medida a las necesidades y prioridades nutricionales del lactante sobre todo en los primeros meses de vida.

Calostro



Producto espeso color amarillento, obtenida antes del 7mo día después del parto. Tiene más proteínas, vitaminas liposolubles E, A, K y carotenos; también es superior al contenido de minerales, sodio, cinc, hierro, azufre, potasio, selenio y manganeso. La preparación de proteínas séricas/caseína es de 80/20.

Leche de transición



Producto intermedio de secreción láctea de la madre es un poco más blanca y menos cremosa, entre calostro y leche madura, obtenida entre el 7mo y 10mo día post parto como promedio.

Leche madura



Producto de secreción láctea, libre de calostro, obtenida a partir de los 15 días después del parto.

Referencia:
 -Fondo de Naciones Unidas Para la Infancia-UNICEF-(2020).Lactancia materna y alimentación infantil hasta los 2 años. Recuperado de <https://www.unicef.org/panama/media/5001/file/LACTANCIA%20MATERNA.pdf>.
 -García, R. (2007). Composición e inmunología de la leche humana. Acta Pediátrica de México, 52(4), 228-230. Recuperado de <https://www.medrxiv.org/pdt/4256/425648898606.pdf>

Elaborado por: Katherin Morales Ortiz, Estudiante de Ejercicio Profesional Especializado en Servicios de Alimentación, USAC 2021
 Revisado y aprobado por: Licenciada Claudia Peres, Supervisora de Ejercicio Profesional Especializado en Servicios de Alimentación, USAC 2021



Agenda Didáctica

Tema a brindar: Historia del Banco de Leche Humana Dr. Miguel Ángel Soto Galindo y definiciones varias			
Nombre de facilitadora: Katherin María Fernanda Morales Ortiz		Beneficiarios: Personal de salud del banco de leche humana	
Fecha de la capacitación: 14 de julio		Tiempo aproximado: 15 a 20 minutos	
Objetivo de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
Que el personal de salud conozcan la historia del banco de Leche Humana fundada por el Dr. Miguel Ángel Soto Galindo.	<ul style="list-style-type: none"> Historia del banco de leche humana fundada por el Dr. Miguel Ángel Soto Galindo Definiciones de procesos que se llevan a cabo en el banco de leche humana (Banco de leche humana, banco de referencia, calostro humano, leche de transición, leche madura, pasteurización, liofilización entre otros) Composición de la leche materna. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación Presentación del contenido: Se expone cada uno de los temas. Retroalimentación del contenido: Se hace un pequeño resumen del contenido. Resolución de dudas: Se le pregunta a un integrante del personal acerca del tema. Reflexión pedagógica: Se recalca la importancia del tema y cuáles son los principales beneficios. 	<ul style="list-style-type: none"> Evaluación oral Preguntas: <ol style="list-style-type: none"> ¿En qué año el Dr. Miguel Ángel Soto fundó el banco de leche humana? ¿Qué es Pasteurización? ¿Qué es el calostro?
Que el personal de salud conozcan la composición de la leche materna.			
Que el personal de salud conozcan que es el calostro.			

Apéndice 15. Sesión educativa individual a madres con bebés prematuros acerca del método madre canguro.



BANCO DE LECHE HUMANA
"DR. MIGUEL ANGEL SOTO GALINDO"
HOSPITAL PEDRO DE BETHANCOURT
ANTIGUA GUATEMALA



MÉTODO MADRE CANGURO

¿Qué es el método madre canguro?

Es la atención a los niños prematuros manteniéndolos en contacto piel a piel con su madre. Se trata de un método eficaz y fácil de aplicar que fomenta la salud y el bienestar tanto de los recién nacidos prematuros como de los nacidos a término.



Principales características

- Contacto piel a piel temprano, continuo y prolongado entre la madre y el bebé.
- Lactancia materna exclusiva (en el caso ideal).
- Se inician en el hospital y pueden continuarse en el hogar.
- Los bebés pequeños pueden recibir el alta en un plazo breve.
- Las madres que se encuentran en su hogar precisan de apoyo y seguimiento adecuados.
- Se trata de un método amable y eficaz.

Beneficios del método madre canguro en los recién nacidos prematuros

- Disminución de la morbilidad (probabilidad de adquirir enfermedades).
- Una mejor lactancia materna.
- Un apego más rápido.
- Estabilidad de los latidos y de la respiración.
- Disminución del estrés.
- Una mejor temperatura del bebé.
- Menos infecciones de las vías respiratorias.

Referencia bibliográfica
 Anabela P. y Espirito, S. (2019). Beneficios del método madre canguro en recién nacidos prematuros: una revisión sistemática. *Revista Ciencia y Arte de Enfermería*, 4(1), 62-68. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/339546493_Beneficios_del_método_Madre_Canguro_en_recien_nacidos_prematuros_una_revisión_sistemática.
 Organización Mundial de la Salud. (2020). Método madre canguro. Recuperado de https://www.who.int/reproductivehealth/publications/maternal_perinatal_health/Y24100031/es/.
 Elaborado por: Katherin María Ortiz, Estudiante de Ejercicio Profesional Especializado en Servicios de Alimentación, USAC 2021.
 Revisado y aprobado por: Licenciada Clavell Porras, Supervisora de Ejercicio Profesional Especializado en Servicios de Alimentación, USAC 2021.





Agenda Didáctica

Tema a brindar: Beneficios del Método Madre Canguro MMC			
Nombre de facilitadora: Katherin María Fernanda Morales Ortiz		Beneficiarios: Madres de bebés prematuros ingresados en el servicio de recién nacidos.	
Fecha de la sesión: Lunes de cada semana de los meses de julio a septiembre.		Tiempo aproximado: 15 a 20 minutos	
Objetivo de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
Que las madres identifiquen por lo menos 2 beneficios del método de "madre canguro".	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es el método madre canguro? • Principales características del método madre canguro. • Beneficios del método MMC en los recién nacidos prematuros 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación • Presentación del contenido: Se expone cada uno de los temas. • Retroalimentación del contenido: Se hace un pequeño resumen del contenido. • Resolución de dudas: Se le pregunta a la mamá si tiene alguna duda del tema. • Reflexión pedagógica: Se recalca la importancia del tema y cuáles son los principales beneficios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación oral <p>Preguntas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Qué es el método madre canguro? 2. Mencione una característica del método madre canguro. 3. Mencione 2 beneficios del método madre canguro.

Apéndice 16. Sesiones educativas acerca de la lactancia materna a madres que donaron leche materna al servicio de Banco de Leche Humana

Agenda Didáctica

Tema a brindar: Promoción de la lactancia materna			
Nombre de facilitadora: KatherinMaria Fernanda Morales Ortiz		Beneficiarios: Madres en periodo de lactancia.	
Fecha de la sesión: Martes y jueves durante los meses de agosto y septiembre.		Tiempo aproximado: 15 a 20 minutos	
Objetivo de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
<p>Que identifiquen por lo menos 2 beneficios de la lactancia materna para las madres y para los bebés.</p> <p>-Describir la posición correcta del amamantamiento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beneficios de la lactancia materna tanto para el bebé como para la mamá. • Posición correcta del bebé • Rol del bebé en la transferencia de la leche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación • Presentación del contenido: Se expone cada uno de los temas. • Entrega de material didáctico. • Retroalimentación del contenido: Se hace un pequeño resumen del contenido. • Resolución de dudas: Se le pregunta acerca del tema. • Reflexión pedagógica: Se recalca la importancia del tema y cuáles son los principales beneficios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación oral <p>Preguntas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Mencione los beneficios de la lactancia materna para las mamás? 2. ¿Mencione los beneficios de la lactancia materna para el bebé? 3. ¿Cuáles son las indicaciones para una correcta posición del bebé para mamar?

Apéndice 17. Capacitación acerca de las kilocalorías al personal del Banco de Leche Humana.

Agenda Didáctica

Tema a brindar: ¿Qué son la Kilocalorías?			
Nombre de facilitadora: KatherinMaria Fernanda Morales Ortiz		Beneficiarios: Personal del banco de leche materna.	
Fecha de la sesión: 13 de Agosto		Tiempo aproximado: 15 a 20 minutos	
Objetivo de aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la sesión
<p>Describir la función de las kilocalorías.</p> <p>Que identifiquen cuantas kilocalorías aporta la leche materna.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué son las kilocalorías • ¿Para qué son requeridas las kilocalorías? • Contenido o aporte calórico de la leche materna. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación • Presentación del contenido: Se expone cada uno de los temas. • Retroalimentación del contenido: Se hace un pequeño resumen del contenido. • Resolución de dudas: Se le pregunta acerca del tema. • Reflexión pedagógica: Se recalca la importancia del tema y cuáles son los principales beneficios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación oral <p>Preguntas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Mencione que son las kilocalorías? 2. ¿Mencione para que son requeridas?

KMMP

Br. Katherin María Fernanda Morales Ortiz
Estudiante de Ejercicio Profesional Especializado en Servicios de Nutrición

Claudia Porres Sam

MSc. Claudia Gabriela Porres Sam
Asesora

Tania Reyes Rivas



Licda. Tania Emilia Reyes Rivas
Directora de Escuela de Nutrición
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia

Pablo Ernesto Oliva Soto



MA. Pablo Ernesto Oliva Soto
Decano
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia
Universidad de San Carlos de Guatemala