

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

ORGANIZACION TECNICO-ADMINISTRATIVA DEL
SERVICIO DE ALIMENTACION DEL HOSPITAL
NACIONAL DE ORTOPEDIA Y REHABILITACION
DR. JORGE VON AHN



Informe de Tesis presentado por:

Berta Maybely Hernández Duarte

PARA OPTAR AL TITULO DE
NUTRICIONISTA

Guatemala, julio de 1,997.



R
06
T(1325)
C.2.

**JUNTA DIRECTIVA DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS QUIMICAS Y FARMACIA**

DECANO	Lic. JORGE RODOLFO PEREZ FOLGAR
SECRETARIO	Lic. OSCAR FEDERICO NAVE HERRERA
VOCAL I	Lic. MIGUEL ANGEL HERRERA GALVEZ
VOCAL II	Lic. GERARDO LEONEL ARROYO CATALAN
VOCAL III	Lic. RODRIGO HERRERA SAN JOSE
VOCAL IV	Br. ANA MARIA RODAS CARDONA
VOCAL V	Br. HAYRO OSWALDO GARCIA GARCIA

ACTO QUE DEDICO

A DIOS.

Por permitirme alcanzar, cumplir uno de mis sueños más anhelados.

A LA VIRGEN MARÍA.

Intercesora que me ha iluminado a lo largo de mi vida.

A CONCEPCIÓN LAS MINAS

Lugar de mi especial afecto.

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

Por contribuir en el logro de mi meta.

A MIS PADRES.

Timoteo Hernández Posadas
Berta Duarte de Hernández
Por su amor, dedicación y esfuerzos.

A MIS HERMANOS.

Meme, Miguel Angel, Timo, Carlos, Rosy, Belia e Hilda.
Por su apoyo incondicional.

A MIS CUÑADOS.

Ana María, Elmer, Elvia y Elsira
Con especial cariño.

A MIS SOBRINOS.

Gilder, Lesly, Salvita, Jorge Luis, Migue, Rosbely, Carlos Guillermo, Gloris, Juan Carlos, Estuardo, Karina, Estefany y Mario Gustavo.
Con cariño y ejemplo para su vida futura.

A MIS FAMILIARES Y AMIGOS EN GENERAL

Con cariño.

AGRADECIMIENTOS

A Dios y a la Virgen María.

A mis padres y hermanos.

A la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia.

Al personal docente de la Escuela de Nutrición.

Al Hospital de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn.

Al personal del Servicio de Alimentación del Hospital de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn.

A la Licda. María Isabel de Mazariegos, por su tiempo, consejos y asesoría en el desarrollo del presente trabajo.

A las personas que de una u otra forma contribuyeron en la realización del presente trabajo, en especial a Gloria Recinos y Marco Vinicio Rodríguez.

INDICE

	CAPITULO	PAGINA
RESUMEN.....		1
....		
I. INTRODUCCION.....		2
....		
II. ANTECEDENTES.....		3
...		
A. Servicio de Alimentación		
1. Definición.....		3
....		
		3
2. Organización.....		
...		
3. Funciones.....		5
....		
4. Recursos.....		6
....		
5. Sistema y Tipo de Servicio.....		19
B. Tipos de Alimentación.....		22
1. Dieta Normal.....		23
2. Dieta Especial.....		23
3. Planificación del Menú.....		25
C. Funcionamiento del Servicio de Alimentación.....		25

VIII.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
	A. Conclusiones	53
	B. Recomendaciones.....	53
IX.	BIBLIOGRAFIA	55
X.	Anexos.....	58
	A. Formulario del Diagnostico.....	59
	B. Sistema de Planificación del Menú.....	63
	C. Sistema de Recepción y Almacenamiento de Víveres y Artículos de Limpieza.....	80
	D. Sistema de Producción de Alimentos.....	94
	E. Sistema de Distribución de Alimentos.....	109
	F. Sistema de Higiene y Limpieza.....	114
	G. Sistema de Manejo de Personal.....	116
	H. Sistema de Control y Supervisión.....	122

RESUMEN

Con el fin de brindar una atención alimentario - nutricional adecuada en términos de calidad y cantidad a los pacientes que acuden al Hospital de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn, se realizó la organización técnico - administrativa del Servicio de Alimentación de dicho hospital.

El trabajo realizado consistió en el desarrollo de cinco etapas, las cuales fueron: Integración del Comité de Planificación, Elaboración del Diagnóstico, Análisis de Viabilidad, Formulación del Plan y Divulgación y Presentación del Informe Final.

Tomando en cuenta la situación real del Servicio de Alimentación, las limitaciones y recursos existentes, información recabada en el Diagnóstico; se elaboraron siete sistemas de funcionamiento, cada uno con sus objetivos, descripción, responsables, horario, instrumentos, controles y normas generales y de procedimiento.

Los sistemas planificados en la organización técnica y administrativa del Servicio de Alimentación del Hospital de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn fueron: Planificación del menú, Recepción y almacenamiento de víveres y artículos de limpieza, Producción de alimentos, Distribución de alimentos, Higiene y limpieza, Manejo de personal, Control y supervisión. Los cuales se planificaron con el firme propósito de mejorar la calidad del servicio brindado al paciente.

I. INTRODUCCION

La organización es una etapa del proceso administrativo determinante para que las actividades y tareas que se realizan cumplan sus objetivos primordiales. En lo que a alimentación institucional se refiere, una buena organización de los recursos involucrados es fundamental para brindar a los pacientes una adecuada alimentación tanto en su valor nutritivo como sus características organolépticas.

A nivel hospitalario existen unidades encargadas de brindar este tipo de atención; estas unidades son los llamados Servicios de Alimentación que son los responsables de la producción de la alimentación a servir, así como del buen manejo de los recursos disponibles. Dentro de las funciones principales que se llevan a cabo en un servicio de alimentación se incluye la organización, ubicación y optimización de los recursos; lo que requiere de un buen plan técnico - administrativo.

El Hospital Nacional de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Voh Ahn, es una institución asistencial que brinda atención a pacientes con lesiones diversas del aparato locomotor. Dentro de sus funciones se incluye la atención alimentaria nutricional a los pacientes hospitalizados. Sin embargo el Servicio de Alimentación no cuenta con normas de funcionamiento técnicamente establecidas.

El presente trabajo tiene como finalidad establecer la organización técnico - administrativo del Servicio de Alimentación del Hospital Nacional de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn, Con el fin de contribuir a mejorar la calidad de atención brindada.

II. ANTECEDENTES

A. Servicio de Alimentación

1. Definición

Es una organización técnico - administrativa que lleva a cabo una serie de actividades debidamente coordinadas e integradas entre sí, para cumplir su objetivo primordial que es brindar a pacientes y personal que tenga ése derecho; una alimentación adecuada (9, 17, 30).

Según Barquín (4), el objetivo del Servicio de Alimentación no sólo es la preparación de una dieta correctamente calculada, sino que además tenga una apariencia agradable y apetitosa, pues de otra manera aún cuando se llenen los primeros requisitos, si el paciente no lo consume, no se está cumpliendo el objetivo primordial de contribuir a su recuperación y a que su estancia en el hospital sea lo más agradable posible (4, 9, 19).

2. Organización

En relación al funcionamiento de los servicios de alimentación con frecuencia se encuentran tres tipos relacionados de líneas de autoridad, tales como: Lineal, funcional y lineal o plana mayor (6, 11, 12, 20).

a) Lineal - En este tipo de organización, las líneas de autoridad están claramente definidas y cada persona responde al superior inmediato. Así, la autoridad y la responsabilidad pasan desde el miembro más alto en jerarquía hasta el de menor posición. En una empresa o institución con esta estructura

3. Funciones

"Una función está constituida por un grupo de actividades afines y coordinadas que son necesarias para alcanzar los objetivos de la institución, de cuyo ejercicio generalmente es responsable un órgano o unidades administrativas". Las funciones de un servicio de alimentación se agrupan en administrativas y técnicas (9, 11, 12, 13, 17).

a) Funciones administrativas - Incluye el grupo de actividades que conducen o guían al personal administrativo del Servicio de Alimentación a cumplir con los objetivos descritos. Dichos objetivos se alcanzan a través de las actividades de planificación, organización, dirección, integración, control y evaluación del Servicio de Alimentación (8, 9, 11).

b) Funciones técnicas - Abarca la ejecución de una serie de actividades necesarias para brindar un servicio integral, las cuales se clasifican en:

i. Funciones dietéticas - Son los procedimientos necesarios para el cálculo de las necesidades de energía y nutrientes del paciente y la transformación de estos nutrientes a alimentos, de acuerdo a la patología presente y al tratamiento médico prescrito (9, 11, 12).

ii. Funciones docentes - Incluye la capacitación del personal del servicio de alimentación, fomentando el conocimiento del cargo, la habilidad manual, las relaciones humanas y la adaptabilidad al trabajo (11, 12).

iii. Funciones de investigación - Realizar investigaciones relacionadas con los aspectos administrativos y técnicos del servicio (9, 11, 12).

- *Sección de Almacenamiento.* En esta sección se encuentran incluidas dos áreas; una es la de almacenamiento de alimentos secos y la otra de alimentos húmedos o perecederos (11).

El área de almacenamiento en seco debe incluir, además de la superficie necesaria para guardar alimentos secos, como granos y cereales, un espacio para colocar utensilios, equipo, vajilla, útiles varios y materiales de limpieza. La temperatura recomendada para esta área es de 15 a 20°C; las paredes deben ser lavables, revestidas con azulejos de color claro y no se permite el paso de instalaciones aéreas de cañería o drenaje. El área de almacenamiento de alimentos que necesitan refrigeración, tales como: frutas, verduras, carnes, productos lácteos y huevos, debe incluir tres cámaras o cuartos fríos y un congelador (9).

El espacio necesario para cada una de las áreas de esta sección dependen de los siguientes factores: tipo de menú, forma en que se compran los alimentos, número de raciones producidas por día, frecuencia de recibo de alimentos volumen de alimentos que se reciben en un tiempo determinado, necesidades de temperatura y humedad de los alimentos (9, 12).

- *Sección de preparación.* En esta sección se incluyen dos áreas; el área de preparaciones previas y el área de preparación final o cocina central (12).

El área de preparaciones previas es donde se llevan a cabo las tareas iniciales de preparación de alimentos, como por ejemplo: Lavado, pelado y corte de verduras, frutas y carnes; preparaciones especiales, como las de cereales, amasados y líquidos fríos. Esta área se encuentra dividida en cuatro sub-áreas,

CUADRO No. 1**AREA NECESARIA EN RELACION
AL NUMERO DE RACIONES SERVIDAS**

<i>No. de Porciones</i>	<i>Area por ración</i>		<i>Variación del Area Total</i>	
	<i>m²</i>	<i>pies²</i>	<i>m²</i>	<i>Pies²</i>
<i>100 - 200</i>	<i>0.465</i>	<i>5.00</i>	<i>46-93</i>	<i>500-1000</i>
<i>200 - 400</i>	<i>0.372</i>	<i>4.00</i>	<i>74-149</i>	<i>800-1600</i>
<i>400 - 800</i>	<i>0.325</i>	<i>3.50</i>	<i>130-260</i>	<i>1400-2800</i>
<i>800 -1300</i>	<i>0.279</i>	<i>3.00</i>	<i>223-362</i>	<i>2400-3900</i>
<i>1300 -2000</i>	<i>0.232</i>	<i>2.50</i>	<i>302-465</i>	<i>3250-5000</i>
<i>2000 -3000</i>	<i>0.186</i>	<i>2.00</i>	<i>372-557</i>	<i>4000-6000</i>
<i>3000 -5000</i>	<i>0.170</i>	<i>1.85</i>	<i>511-859</i>	<i>5500-9250</i>

Fuente:(12)

Dependiendo del tipo de instituciones, el espacio necesario para esta sección varía. En el cuadro número dos se presenta la superficie necesaria en relación al número de raciones producidas por hora de trabajo.

- Sección de distribución - El área necesaria para esta sección depende del tipo de menú, organización del trabajo, número de porciones a servir y tipo de servicio (9).

En el cuadro No. 3, se presenta el área promedio de la sección de distribución en base al mostrador del servicio para diferentes tipos de instituciones.

CUADRO No. 3

ESPACIO RECOMENDADO PARA LA SECCION DE DISTRIBUCION EN DIFERENTES INSTITUCIONES

<i>Institución</i>	<i>Espacio Recomendado</i>	
<i>Hospital</i>	<i>30 a 32 pies</i>	<i>9.14 a 9.75 m.</i>
<i>Comedores escuela</i>	<i>15 a 20 pies</i>	<i>4.57 a 6.10 m.</i>
<i>Cafeterías comerciales</i>	<i>70 a 80 pies</i>	<i>21.00 a 24.0 m.</i>

Fuente: (12)

El mínimo espacio para un mostrador es de 6.10 m., salvo en ciertas situaciones donde el menú es limitado, puede ser suficiente una longitud de 1.83 a 2.44 m.

- *Sección de lavado de vajilla* - El espacio necesario para esta sección depende del volumen de platos que llega a un tiempo determinado, método de trabajo, personal, número y tipo de equipo. El espacio puede ser distribuido de la siguiente forma: De 0.76 a 0.91 m. por máquina simple; 1.52 a 1.83 m. por lavadora y 2.13 a 9.14 m. por una máquina más grande (12).

- *Sección de ollas* - El espacio necesario para esta sección depende de la cantidad y tamaño de las ollas que se lavarán a un mismo tiempo y las que se almacenarán. El mínimo espacio recomendado es de 3.74 m. y el espacio entre los lavaderos y otros equipos debe ser de 1.22 m. (12).

i. *Ubicación* - En la ubicación del servicio de alimentación el criterio más importante que debe tomarse en cuenta es el asegurar las menores distancias posibles, que permitan ahorrar esfuerzos de transporte y tiempo, mejorando así su rendimiento. Por lo que es muy útil tener presente las siguientes ideas (3, 11, 30).

- *Ubicar el servicio de alimentación en posición central para que el transporte desde el almacenamiento a éste y de éste a las áreas de reparto, sea lo más directo posible* (11, 27).

- *El servicio de alimentación debe quedar en relación directa con la sección general de almacenamiento, de tal manera que las entregas de productos a las despensas o cámaras frigoríficas propias del servicio, se realicen sin pasar por otras secciones* (8).

- *Análisis de las necesidades de trabajo se realiza por medio del flujo de trabajo, en el que se describe la secuencia de operaciones por las que pasa el alimento para ser procesado; desde el recibo, preparación, distribución y limpieza; tomando en cuenta el trabajo necesario en cada paso (11, 12).*

- *Curva de producción - Consiste en seleccionar un menú tipo, el cual en relación a otros menús utiliza el mayor número de equipo en su elaboración. En base al equipo que se utilizará, se elabora una curva, en la que se indica el período de tiempo y el horario que éste será utilizado. La curva de producción es muy útil, ya que nos permite visualizar si el mismo equipo puede ser utilizado varias veces al día (6, 12).*

- *Por porciones servidas - Aquí se determina el número y tipo de equipo en términos de tipo de menú, secuencia que seguirá el alimento a través del equipo y demanda de producción (11, 12).*

b) *Recurso humano - El Servicio de Alimentación cumple una función fundamental en la recuperación del paciente, por lo que debe contar con recurso humano debidamente capacitado el cual debe tener muy buenas relaciones humanas, salud satisfactoria, espíritu de servicio y aptitud para recibir adiestramiento, supervisión y evaluación (1, 9, 12).*

El número de empleados necesarios en un servicio de alimentación, depende del sistema y tipo de servicio, tipo de menú, volumen de producción y equipo disponible. En los hospitales por lo general constituyen del 12 al 15% del total del personal y se encuentran distribuidos en tres categorías: personal profesional, (Nutricionista); personal de mando intermedio, (Auxiliares o Supervisores); y personal de servicio, (Cocineros, ayudantes y camareras) (1, 6, 11, 12).

- En base al estándar de producción - En este método se establece el promedio de producción por empleados. Estos estándares son especialmente utilizados en servicios de alimentación de cafeterías universitarias y restaurantes. Otra alternativa consiste en determinar el estándar de número de comidas producidas por hora, el cual incluye preparación previa y preparación final (6, 9, 11, 12).

Campos (9), describe en forma general el número de empleados necesarios en un servicio de alimentación, según la capacidad de encamamiento del hospital, tal como se muestra en el cuadro No. 5

CUADRO No. 5

**PERSONAL NECESARIO EN UN SERVICIO DE ALIMENTACION
SEGUN EL NUMERO DE CAMAS**

Tipo de Personal	Número de camas			
	400 y más	200 - 400	100 - 200	<100
- Personal Profesional	4 y más	3-4	1-2	1 por c/5 Hosp.
- Auxiliares de dietista	4 y más	3-4	1-2	1
- Cocineros	3 y más	2-3	2	1
- Personal de servicio	30-40	20-30	10-20	5-10

Fuente: (9)

proporcionalmente de los diversos alimentos y el costo anual que representa cada uno (6, 11, 19).

5. Sistema y tipo de servicio

El sistema del Servicio de Alimentación, es aquel que establece la metodología a seguir en la producción de alimentos; mientras que el tipo de servicio determina los pasos a seguir en la distribución de alimentos al comensal (11, 12, 17, 30).

a) *Sistema de servicio - Dependiendo de características propias del Servicio de Alimentación, los métodos de producción de alimentos pueden dividirse en: convencional, semiconvencional, comisariato, alimentos listos para servir y alimentos preparados; a continuación se describe cada uno de ellos:*

i. *Convencional - En este sistema se compran los alimentos crudos y dentro del servicio de alimentación se lleva a cabo su preparación previa y final. No se compra ningún alimento preparado, lo cual ayuda a que la dieta se adapte más a las preferencias del comensal y que se aproveche los alimentos de bajo costo en determinada estación del año, pero trae la desventaja que aumenta los gastos de producción, ya que se necesita mayor número de empleados y de equipo en la elaboración del menú (11, 30).*

ii. *Semiconvencional - En este sistema una parte de los alimentos se compran crudos y otros ya preparados como por ejemplo: pan, tortillas y cereales para el desayuno. En este sistema hay una disminución en el costo de mano de obra al eliminar algunas áreas de trabajo, tiene la desventaja de que no existe*

i. **Autoservicio** - En este tipo de servicio el comensal selecciona su comida llevándola con sus cubiertos y servilletas a la mesa. A continuación se mencionan las variantes dentro de este tipo de servicio.

- **Cafetería tradicional** - Este tipo consiste en que el empleado prepara los alimentos detrás de un mostrador, el cual se encuentra delante de donde se sientan los comensales.

- **Cafetería de flujo libre** - Este tipo consiste en unir varios mostradores, uno para postres, otro para el plato principal y otro para ensaladas.

- **Cafetería electrónica** - La comida se encuentra en un congelador y el comensal la coloca en un horno de microondas en el que se controla la temperatura y el tiempo.

- **Máquinas vendedoras** - Ofrecen alimentos a cualquier hora del día.

- **Buffets** - Las preparaciones son colocadas en una mesa larga alrededor de la cual pasan los comensales seleccionando su menú.

ii. **Servicio de bandejas** - Consiste en la preparación de comidas servidas en bandejas para personas que están hospitalizadas o son inválidas y les es imposible asistir al comedor. Los tipos de servicio de bandeja son los siguientes (11, 12):

- **Centralizado** - El área de preparación de alimentos y el de distribución de los mismos en bandejas están en el mismo lugar.



estado fisiológico. A continuación se describen los diferentes tipos de alimentación en relación a las características mencionadas (14).

1. Dieta Normal

Dieta básica la cual debe incluir los cuatro grupos principales de una alimentación balanceada, es decir que en este tipo de dieta no hay restricciones particulares; no obstante se emplea de manera limitada alimentos que puedan causar trastornos digestivos como por ejemplo, grasas saturadas y carne de cerdo frita. Se incluye el máximo alimento de origen vegetal como frutas y verduras. Esta dieta debe aportar todos los macro nutrientes que el organismo necesita para el crecimiento, la reparación tisular, y el funcionamiento normal de todos los órganos y tejidos (14, 22).

2. Dieta Especial

La elaboración de una dieta especial debe ser en base a las características individuales y preferencias del paciente, para brindar y asegurar una atención nutricional efectiva en su recuperación; por lo tanto, es de fundamental importancia tomar en cuenta los siguientes principios generales (2, 10):

a) La dieta terapéutica debe variar lo menos posible de la dieta normal del individuo, a menos que la dieta normal sea inadecuada.

b) La dieta especial debe mantener un adecuado estado nutricional y corregir las deficiencias nutricionales existentes.

c) Se debe tomar en cuenta los hábitos alimentarios y preferencias del paciente, situación económica y sus prácticas religiosas.

iv. *Aumento de nutrientes - Son dietas que requieren una cantidad mayor de un nutriente específico que la cantidad presente en una dieta normal, en estas dietas se encuentran las dietas altas en calorías y las dietas altas en grasa.*

c. *Alimentación enteral - Consiste en el aporte de nutrientes a través del tracto gastrointestinal a pacientes que no quieren o no pueden comer, pero cuyo aparato digestivo se encuentra en muy buenas condiciones (5, 7, 18, 29).*

En relación a las afecciones que presenta el paciente, la alimentación enteral puede tener diferentes formas de administración tales como:

i. *Oral - Administración de nutrientes a través de la vía oral por medio de dietas líquidas, es utilizada cuando los pacientes tienen problemas de masticación y subdivisión de alimentos (18).*

ii. *Sonda - Consiste en colocar una sonda de la nariz hasta el estómago, duodeno o yeyuno (18, 22).*

iii. *Ostomía - Consiste en la apertura quirúrgica de un orificio a través del cual se introduce un tubo utilizado para la alimentación. Este puede ser a nivel del estómago, yeyuno o íleon (18).*

3. Planificación del Menú

A continuación se describen cada uno de los pasos a seguir en la planificación del menú (11, 12):

- i. *Determinación del número y características de los comensales.*
- ii. *Cálculo del requerimiento nutricional de los comensales:*
- iii. *Elección del tipo de menú*

d) *Almacenamiento* - Se determina la forma de almacenamiento que se le darán a los alimentos, dependiendo del tiempo y las características propias de los diferentes grupos de alimentos.

e) *Pedidos y despachos internos* - Se definen los procedimientos a seguir para la solicitud de productos de las bodegas de almacenamiento y su traslado al área de preparación.

f) *Preparación* - Consiste en especificar los procedimientos a seguir para transformar los alimentos dependiendo de las preparaciones del menú.

g) *Distribución* - Se establecen los procedimientos para suministrar la alimentación a los comensales. (3, 9).

h) *Lavado de vajilla y utensilios de cocina* - Se especifican los pasos a seguir para retirar los sobrantes de comida, lavar con agua caliente y detergente, enjuagar y desinfectar el equipo con solución de cloro, escurrirlo y dejarlo secar (8).

i. *Limpieza del servicio y disposición de basura.* Se definen los procedimientos para mantener la higiene del Servicio de Alimentación; así como también se establecen normas para la disposición de basura en todas las secciones del Servicio de Alimentación, para luego vaciarlos en el basurero general (9).

En base a lo anterior es de vital importancia establecer un sistema de supervisión y evaluación para brindar así la asesoría y los cambios pertinentes relacionados con las actividades que se efectúan durante la ejecución del plan (15, 26).

D. Organización de un Servicio de Alimentación

La organización es un proceso continuo que pretende combinar los recursos de la mejor forma posible, y el trabajo que los individuos o grupos deben realizar para alcanzar los objetivos previamente definidos (16, 21, 23, 24, 31).

En el Servicio de Alimentación, con el objetivo de lograr el máximo aprovechamiento de los recursos humanos y materiales existentes, se establece la estructura de la organización y el diseño de las diferentes etapas que determinarán su funcionamiento. A continuación se describen cada una de las etapas que relacionadas entre sí en forma ordenada y sistemática, determinan el grado de eficiencia de la organización del servicio de alimentación.

1. Integración del Comité de Planificación

Esta etapa requiere de la participación conjunta y armoniosa de las diferentes disciplinas que laboran en el lugar de estudio, ya que, de la comunicación y coordinación sistemática que exista entre ellos depende el lograr una planificación eficiente y evitar duplicidad de trabajo.

En el caso que se planifique la planta física del servicio de alimentación, este comité deberá estar integrado por los siguientes profesionales: Director o propietario de la institución, Arquitecto, Ingeniero y Nutricionista. Si sólo se planifica el funcionamiento del servicio, este comité estará integrado por:

4. Formulación del Plan

Fundamentados en la etapa de diagnóstico y análisis de viabilidad, la formulación del plan corresponde a las actividades que se llevarán a cabo durante un tiempo establecido. Las actividades que se incluyen en esta etapa se describen a continuación (17):

a) *Determinación del sistema y tipo de servicio - En base a la metodología utilizada en la producción y distribución de los alimentos se determinará el sistema y tipo de servicio.*

b) *Definir objetivos y funciones - Se definen en base al tipo de institución y características generales de la población que se le brinda atención.*

c) *Determinar los tipos de alimentación - El menú de la dieta normal y de los diferentes tipos de dietas especiales, determinan las actividades a seguir en su elaboración, desde la determinación del área física, hasta la determinación del equipo, número y tipo del personal y el presupuesto.*

d) *Determinar la organización y los sistemas tecnico-administrativos - Aquí se establece la estructura de la organización del servicio y el diseño de los diferentes sistemas que determinarán el funcionamiento para alcanzar los objetivos; entre los sistemas que se incluyen se mencionan los siguientes: cálculo, compra, recepción, almacenamiento y preparación de alimentos; y definición y asignación de funciones.*

Su construcción es muy antigua, anteriormente funcionaba como asilo de ancianos, que poco a poco se transformó en hospital; y aunque desde el año de 1979, ya no recibieron ancianos aún atienden a los que ya se encontraban ahí.

III. JUSTIFICACION

La atención alimentario nutricional a nivel hospitalario juega un papel fundamental en la recuperación del paciente contribuyendo además a que su estancia en el centro hospitalario sea lo más agradable posible. Las unidades encargadas de brindar la atención alimentario nutricional son conocidas con el nombre de Servicios de Alimentación. La calidad de servicio que estas unidades brindan dependen de la coordinación de los recursos disponibles, dicha coordinación depende a su vez de la organización con que cuenta el Servicio de Alimentación.

El Hospital Nacional de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn, brinda atención a un promedio de 150 pacientes con traumatismos diversos; a pesar de la cantidad de pacientes que se atienden y de la importancia de la alimentación en su recuperación, el hospital no cuenta con una organización establecida del Servicio de Alimentación; por lo que se vio la necesidad de realizar un plan de la organización técnico - administrativa del Servicio de Alimentación; contribuyendo de esta manera a mejorar la atención brindada a los pacientes atendidos.

IV. OBJETIVOS

A. General

Establecer la organización técnico - administrativa del Servicio de Alimentación del Hospital Nacional de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn.

B. Específicos

- 1. Evaluar la situación real del funcionamiento técnico y administrativo del Servicio de Alimentación.*
- 2. Elaborar un plan de acción tomando en cuenta las necesidades y los recursos existentes en el Servicio de Alimentación.*
- 3. Planificación de la organización técnica y administrativa del Servicio de Alimentación del hospital.*

V. MATERIALES Y METODOS

A. Materiales

1. Universo

El presente estudio se realizó en el Servicio de Alimentación del Hospital Nacional de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn.

2. Instrumento

Formulario de Diagnóstico del Servicio de Alimentación, con el fin de conocer generalidades del Servicio de Alimentación y su situación actual relacionada con la organización existente y la atención brindada al paciente (Anexo No. 1).

3. Equipo y Utiles

- a) *Papelería y útiles de oficina*
- b) *Máquina de escribir*

B. Metodología

El desarrollo del presente trabajo se realizó en cuatro etapas:

1. Integración del comité de Planificación

Esta etapa tuvo el propósito de integrar un grupo de personas de las diferentes disciplinas de la institución, que tienen relación directa con la atención alimentaria nutricional brindada al paciente.

VI. RESULTADOS

El presente trabajo de investigación se llevó a cabo a través del desarrollo de las siguientes etapas.

A. Integración del Comité de Planificación

El Comité de Planificación estuvo integrado por el Director del Hospital Nacional de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn, la Ecónoma del Servicio de Alimentación y la Nutricionista.

B. Diagnóstico

1. Hospital Nacional de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn

El Hospital Nacional de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn, es uno de los cuatro hospitales especializados de la red Hospitalaria Nacional, es un hospital de referencia a nivel nacional. Trata todos los problemas de tipo músculo-esquelético, es decir todos aquellos impedimentos físicos que requieren rehabilitación. Se encuentra ubicado en la 13 Calle entre Avenida Elena y 1a. Avenida de la Zona 1. Actualmente consta de 240 camas de las cuales 160 funcionan como un Hospital Rehabilitativo y 80 pertenecen a una población asilada (sin perspectivas de egreso, muchos de ellos con grandes lesiones en su aparato locomotor).

b) *Recurso humano* - El Hospital Nacional de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn cuenta con 203 empleados distribuidos de la siguiente forma: Médicos 13%, paramédicos 52% y personal técnico, administrativo y operativo 35%.

c) *Recursos físicos* - Las instalaciones del Hospital están muy deterioradas y son poco funcionales, ya que anteriormente funcionaba como asilo de ancianos, que poco a poco se transformó en hospital.

d) *Recurso financiero* - El presupuesto total para el año de 1996 fue de Q.2,155,615.00, asignado por el Ministerio de Finanzas por medio de la Tesorería Nacional, el cual fué distribuido de la siguiente forma: 13% para medicinas, 17% para material medico-quirúrgicos, 44% para alimentos, 6% para combustible, 3% para mantenimiento y los restantes 17% para compras varias. En este presupuesto no se incluye sueldos del personal.

e) *Oferta y demanda* - El Hospital Nacional de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn, atiende a todo tipo de pacientes, niños adultos y ancianos que presenten problemas en su aparato locomotor, ya sean problemas en su marcha o por causa de haber quedado lisiados por algún accidente. Este Hospital es un Centro de Referencia Nacional, además un gran número de pacientes acuden al mismo por cuenta propia. Cuenta con un servicio de Consulta Externa y Consulta Interna. En la Consulta Externa se atienden a un promedio de 15,000 consultas anuales, los pacientes son allí vistos y posteriormente si son pacientes para ser tratados en este hospital son referidos a los médicos especialistas de su servicio. El porcentaje de ocupación promedio en los diferentes servicios de la consulta interna es de un 80% y la permanencia promedio es de 3 meses.

Los 15 empleados del Servicio de Alimentación, representan el 8% del total del personal que labora en el Hospital.

La edad del personal de Servicio de Alimentación oscila entre 30 a 65 años, predominando el grupo de 30 a 40 años. Todo el personal cuenta con uniforme completo, el cual no es proporcionado por el Hospital; el uniforme lo constituye un vestido blanco, gabacha de color celeste, redecilla, zapatos blancos cerrados, medias color piel para las mujeres. Para los hombres, pantalón y camisa blanca, gabacha beige y zapatos negros cerrados.

Tal como se observa en el cuadro No. 1, el Servicio de Alimentación cuenta con 15 empleados de los cuales solo hay uno de sexo masculino.

Los turnos de trabajo son elaborados mensualmente por la Ecónoma. Para cubrir feriados y vacaciones no se nombra personal sustituto, sino que lo cubren los mismos empleados del Servicio.

La selección del personal del servicio de alimentación, la realiza el Director del Hospital.

c) Recursos físicos - Las condiciones generales del área física del Servicio de Alimentación no llenan los requerimientos mínimos para este tipo de servicio, observándose que el piso es de granito, el techo es de terraza; las paredes no están cubiertas de azulejos, lo cual dificulta la higiene del servicio.

Se encuentra ubicado en el área próxima a la lavandería, no cuenta con una adecuada iluminación y ventilación, y se encuentra muy cerca del Servicio del Area Física de Mujeres.

servicios es a través de carros de madera, lo que hace que los alimentos se enfrién y puedan ser contaminados durante el trayecto del Servicio de Alimentación a los servicios que se dirige.

iv. Lavado de ollas y vajilla - Esta área se encuentra ubicada separada de la preparación final, y es donde se lleva a cabo la limpieza del equipo utilizado en la preparación final y vajilla de pacientes. La realización eficiente de esta actividad se ve limitada ya que no existe un aporte de agua durante todo el día, además no existen instalaciones de agua caliente. El lavado de bandejas se lleva a cabo en forma manual a pesar de que existe una máquina para este uso, no se utiliza debido a la escasez de agua.

c) Recurso Financiero - El Servicio de Alimentación cuenta con un presupuesto anual de Q. 958,578.00, que representa el 44% del presupuesto total del Hospital.

3. Problemas encontrados

a) El Servicio de Alimentación, no cuenta con un Profesional en el campo de la Nutrición, que se encargue del desarrollo de las funciones técnico-administrativas.

b) No existe un sistema para la selección del personal del Servicio de Alimentación.

c) No se toma en cuenta la opinión de la Jefe del Servicio de Alimentación, para la selección de proveedores.

d) No existe un ciclo de menú.

- iv. *Brindar orientación nutricional a pacientes con dietas especiales.*
- v. *Proporcionar educación sobre temas relacionados con nutrición al personal del Servicio de Alimentación.*

3. Funciones

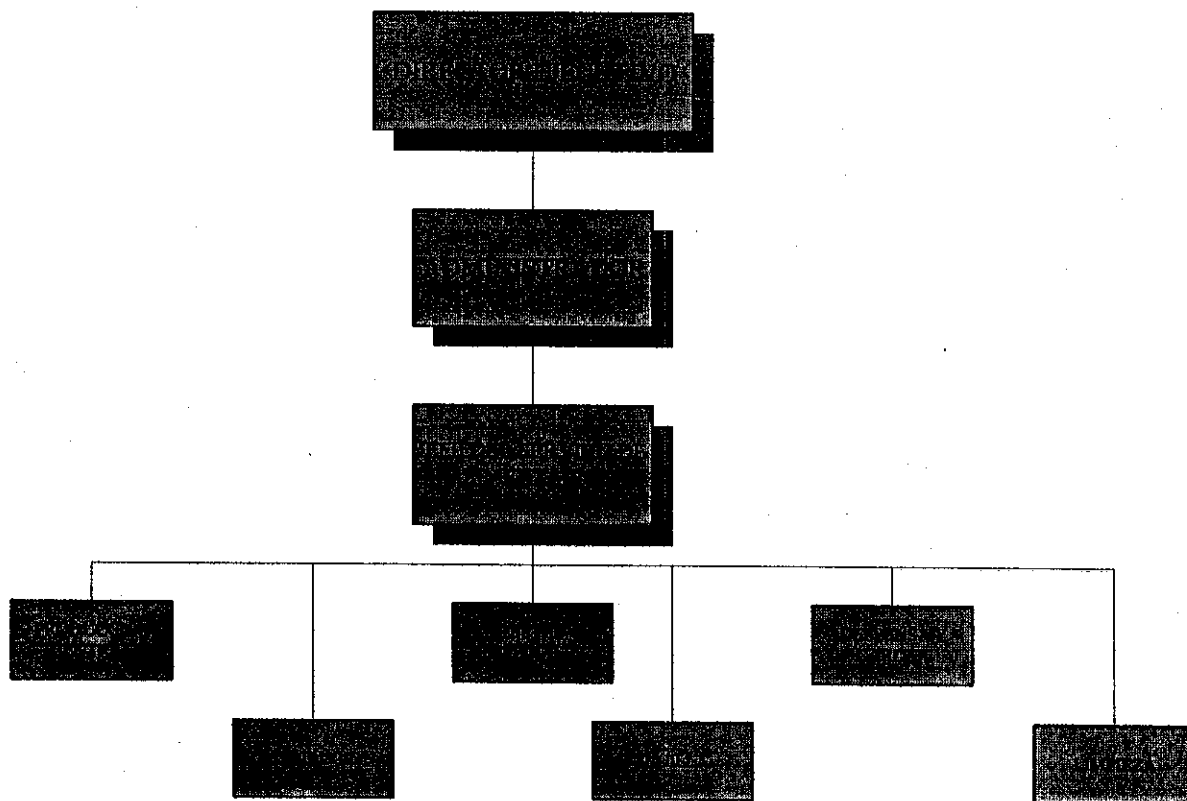
a) Administrativas

- i. *Dirigir y controlar el trabajo que realiza el personal del Servicio de Alimentación para alcanzar los objetivos propuestos, a través de normas de funcionamiento.*
- ii. *Planificar las actividades que se realizarán anualmente en el Servicio de Alimentación.*
- iii. *Coordinar con otros servicios en la realización de algunas actividades.*
- iv. *Controlar mensualmente el número de raciones servidas.*
- v. *Controlar el costo de las raciones de dietas libre y especial servidas.*
- vi. *Controlar la calidad de los productos llevados por los proveedores.*
- vii. *Controlar la calidad de los alimentos producidos en el Servicio de Alimentación.*
- viii. *Controlar que el personal use el uniforme completo y presente una apariencia limpia.*
- ix. *Vigilar el saneamiento y seguridad del servicio manteniendo un alto nivel sanitario.*

b). Técnicas

- i. **Dietoterapéuticas**
 - *Determinar el requerimiento nutricional promedio, tomando en cuenta las características de la mayoría de pacientes.*

FIGURA No. 2
ORGANIGRAMA DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
HOSPITAL DE ORTOPEDIA Y REHABILITACION
DR. JORGE VON AHN



5. Población a atender

El Servicio de Alimentación proporcionará alimentación a un promedio de 110 pacientes de diferentes edades, a 70 personas asiladas en su mayoría ancianos y a un promedio de 100 empleados del hospital a quienes se les proporcionará únicamente almuerzo.

9. Sistemas de Funcionamiento

El Servicio de Alimentación, contará con los siguientes sistemas de funcionamiento, tal como se presentan en el cuadro # 6.

CUADRO No. 6
SISTEMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL DEPARTAMENTO DE
ALIMENTACION Y NUTRICION
HOSPITAL DE REHABILITACION Y ORTOPEDIA
Dr. JORGE VON AH

SISTEMA	DESCRIPCION
1. PLANIFICACION DEL MENU	Aquí se describen los pasos que llevan a la elaboración del menú de dietas libres y especiales. Ver Anexo # 2.
2. RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE VIVERES Y ARTICULOS DE LIMPIEZA.	Incluye la metodología a seguir para la adecuada recepción y almacenamiento de víveres y artículos de limpieza. Ver Anexo # 3
3. PRODUCCION DE ALIMENTOS	En este sistema se detalla el procedimiento a seguir en la elaboración del menú de dietas libre y especiales planificadas. Ver Anexo # 4.
4. DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	El sistema describe la metodología a seguir para la adecuada distribución de dietas libres y especiales. Ver Anexo # 5
5. HIGIENE Y LIMPIEZA	Establece la metodología que asegura una adecuada limpieza e higiene de los utensilios utilizados en la preparación y distribución de alimentos. Ver Anexo # 6.
6. MANEJO DE PERSONAL	Aquí se presentan las condiciones e instrumentos necesarios para un adecuado manejo del recurso humano. Ver Anexo # 7.
7. CONTROL Y SUPERVISION	Este sistema describe la normas y procedimientos que aseguran el cumplimiento de los sistemas internos de funcionamiento. Ver Anexo 8.

VII. DISCUSION DE RESULTADOS

El término Administración se define como la realización de una serie de actividades a través de los demás. Para lograr este propósito la administración se vale de la organización, que es la coordinación armoniosa de esfuerzos para lograr un fin determinado.

El presente trabajo tuvo como objetivo la organización técnica y administrativa del Servicio de Alimentación del Hospital Nacional de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn.

A lo largo de la realización de este trabajo se contó con la colaboración de las autoridades del Hospital y especialmente con la del personal del Servicio de Alimentación, quienes contribuyeron grandemente en las diferentes etapas de la investigación.

La metodología consistió en el desarrollo de varias etapas. La primera fue la Integración del Comité de Planificación, para lo cual se contó con la colaboración del Director del Hospital y Jefe del Servicio de Alimentación.

La segunda etapa consistió en la elaboración del Diagnóstico, que pretendía conocer la situación real del Servicio de Alimentación, para lo cual se utilizó una guía previamente elaborada y validada.

La siguiente etapa fue el Análisis de Viabilidad, que consistió en determinar las limitaciones y recursos existentes para la posterior elaboración de los sistemas de funcionamiento, así como la factibilidad de realizar las modificaciones pertinentes con miras a mejorar la atención a brindar.

VIII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A. Conclusiones

1. *Se determinó la situación real del Servicio de Alimentación, resaltando las limitaciones y recursos existentes, a través de la etapa de Diagnóstico.*
2. *Se elaboraron los sistemas de funcionamiento interno del Servicio de Alimentación del Hospital Nacional de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn.*
3. *En la planificación de los sistemas de funcionamiento se tomó en cuenta la situación real del Servicio de Alimentación.*
4. *La ejecución de los diferentes sistemas de funcionamiento planificados, hace necesaria la intervención directa de un Profesional en Nutrición.*
5. *El Hospital Nacional de Ortopedia y Rehabilitación Dr. Jorge Von Ahn, es un hospital de tercer nivel, con atención especializada en los problemas músculo esquelético, por lo que la atención nutricional debe estar a cargo de un Profesional en Nutrición.*

B. Recomendaciones

1. *Implementar a la mayor brevedad posible, los Sistemas de Funcionamiento del Servicio de Alimentación elaborados.*
2. *La ejecución de los Sistemas de Funcionamiento deben ser coordinados por un Profesional en Nutrición.*
3. *Revisar y actualizar periódicamente los Sistemas de Funcionamiento elaborados en este trabajo, a fin de garantizar una adecuada atención nutricional a la población beneficiaria.*

IX. BIBLIOGRAFIA

1. ALFARO, N. 1977. *Características del personal no profesional de los servicios de alimentación de los hospitales generales de la ciudad de Guatemala*. Guatemala. 63 p. Tesis Licda. en Nutrición. Universidad de San Carlos de Guatemala. Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia. Escuela de Nutrición.
2. ANDERSON, L., et. Al. 1985. *Nutrición y dieta de Cooper*. Trad. José C. Pecina. 4a. ed. México, Nueva Editorial Interamericana. 730 p.
3. ASOCIACION Americana de Hospitales. 1964. *Manual, el servicio de alimentación hospitalario*. Trad. Julio Santa María. Chicago, Illinois, 367 p. s.e.
4. BARQUIN, M. 1987. *Dirección de Hospitales, sistema de atención médica*. 5a. ed. México, Editorial Interamericana. 783 p.
5. BERNARD, M. 1987. Jacobs, D. Y Rombeau, J. 1989. *Manual, nutrición y atención metabólica en el paciente hospitalario*. Trad. José Angel Llorente. México, Editorial McGraw-Hill. 354 p.
6. BROOKS, W. B., Wood, L. Y Hoarger, V. 1973. *Servicio de alimentación en instituciones*. Washington, OPS/OMS. pp. 9-26.
7. BURTON, B. 1965. *Nutrición humana, un tratado completo sobre salud y enfermedad*. 2a. ed. Washington, Editorial McGraw-Hill/OPS- pp. 262-269.
8. CAMPOS, A. R. 1974. *Principios básicos de la organización técnico-administrativo de un Servicio de Alimentación y Dietas de un Hospital; normas, reglamentos y manuales*. Guatemala, Dirección General de Servicios de Salud.
9. _____ Y L. Saenz. 1977. *Manual, administración de servicios de alimentación de Hospitales, sistematización con base en la experiencia Centroamericana*. Guatemala, INCAP. 93 p.
10. CERVERA, p. et. al. 1988. *Alimentación y dietoterapia*. España, Interamericana McGraw-Hill. pp. 82-85.

23. KUNIE, K. et. al. 1981. *Alimentación de la producción y las operaciones*. 3a. ed. Buenos Aires, Argentina, Editorial "El Ateneo". 465 p.
24. LAZARO, V. 1968. *Sistemas y procedimientos*. 2a. ed. México, Editorial Diana. 677p.
25. ORELLANA, M.I. 1984. *Planificación e implementación del Departamento de Pediatría del Hospital General San Juan de Dios*. Guatemala. 204 p. Tesis Licenciada en Nutrición. Universidad de San Carlos de Guatemala. Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia. Escuela de Nutrición.
26. ORGANIZACION de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. 1972. *Planificación y evaluación de los programas de nutrición aplicada*. Roma, FAO. 132 p.
27. ROMO ALISTE, M. 1977. *Situación actual del servicio de alimentación del Hospital Nacional de Amatitlán*. Guatemala. 77 p. Tesis Licenciada en Nutrición. Universidad de San Carlos de Guatemala. Escuela de Nutrición.
28. SALLENAVE, J. 1993. *Gerencia y planificación estratégica*. Colombia, Grupo Editorial Norma. 283 p.
29. TAYLOR, K.B. y Luean, A. 1991. *Nutrición Clínica*. Trad. Antonio Garst y Rosa Rosas. México, Editorial McGraw-Hill. pp. 71-93.
30. TORIELLO, M. DEL C. 1985. *Planificación del Departamento de Alimentación y Nutrición del Sanatorio Nuestra Señora del Pilar*. Guatemala. 533 p. Tesis Licenciada en Nutrición. Universidad de San Carlos de Guatemala. Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia. Escuela de Nutrición.
31. VARGAS, F:M: 1990. *Gerencia de servicios de salud*. San José Costa Rica, ICAP. pp. 281-285.

X. ANEXOS

ANEXO No. 1

**FORMULARIO DE DIAGNOSTICO
SERVICIO DE ALIMENTACION DEL HOSPITAL
NACIONAL DE ORTOPEdia Y REHABILITACION Dr. JORGE VON AHN**

1. INFORMACION INTERNA RELACIONADA CON EL SERVICIO DE ALIMENTACION.

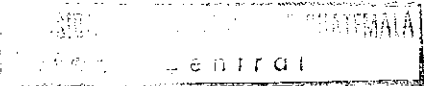
A. Aspectos Administrativos

1.- Organización

- a) Existen objetivos? Si No Cuáles?
- b) Existen funciones? Si No Cuáles?
- c) Existen normas? Si No Cuáles?
- d) Existen políticas? Si No Cuáles?
- e) Existe organigrama? Si No Cuáles?
- f) De quién depende administrativamente el Servicio de Alimentación?

2. Recurso Humano

- a) Qué cantidad de personal existe?
Masculino _____ Femenino _____ Total _____
- b) Cargo del personal y sus funciones
CARGO FUNCION
- c)Cuál es el horario del personal?



B. Información Relacionada con el Funcionamiento del Servicio de Alimentación

1. Que tipo de alimentación se sirve?
2. Cuál es el número de comensales por tiempo de comida?
 Tiempo de comida
 Pacientes
 Personal
3. Se toman en cuenta las recomendaciones y las características de los comensales para la planificación del menú: Si ____ No ____
4. Se conoce el valor nutritivo del menú?
5. Quién planifica el menú?
6. Cada cuánto se planifica el menú?
7. Qué tipo de menú se proporciona?
8. Cuántos tiempos de comida existen en el menú?
9. Se cuenta con ciclos de menú? Si ____ No ____
10. Que duración tienen los ciclos de menú?
11. Se hace requerimiento? Si ____ No ____
12. Existen dietas especiales? Si ____ No ____
 Cuáles?
13. Existen normas para la planificación del menú? Si ____ No ____
14. Se cumplen con las normas? Si ____ No ____
15. Existen normas para el cálculo de víveres y artículos de limpieza?
 Si ____ No ____
16. Se cumple con estas normas? Si ____ No ____
17. Existen normas para la compra y solicitud de víveres y artículos de limpieza? Si ____ No ____
18. Se cumple con las normas? Si ____ No ____

ANEXO No. 2

SISTEMA DE PLANIFICACION DEL MENU (SPM)

A. Objetivos

Determinar los pasos a seguir para la elaboración del menú de dietas libres y especiales, tomando en cuenta, las características fisiopatológicas de los pacientes y los recursos físicos y económicos existentes.

B. Descripción del Sistema

Este sistema describe el procedimiento a seguir para la elaboración del ciclo de menú de dietas libres y especiales. Dicho procedimiento consiste en desarrollar las siguientes etapas: Determinación del número promedio de comensales, definición del valor nutritivo, elaboración del patrón de menú, determinar los cambios que se realizarán a la dieta normal para la elaboración de dietas especiales, evaluar la aceptabilidad de las preparaciones de la dieta libre y hacer algunos cambios si es necesario.

C. Encargada

Nutricionista Jefe del Servicio de Alimentación

D. Supervisor

Nutricionista Jefe del Servicio de Alimentación

E. Controles

- 1. Informe mensual del cumplimiento del ciclo de menú establecido.*
- 2. Informe de evaluación de aceptabilidad de las preparaciones del ciclo de menú.*

4. *Distribuir porcentualmente los requerimientos de macro y micronutrientes; por día y por tiempo de comida.*
5. *Elaborar el patrón de menú (SPM-02)*
6. *Determinar las dietas especiales más comunes, solicitadas al Servicio de Alimentación.*
7. *Diseñar el ciclo de menú de dieta libre (SPM-03)*
8. *Diseñar el ciclo de menú de dietas especiales haciendo los cambios pertinentes al ciclo de menú de dieta libre usando el formulario SPM-03*
9. *Entregar el ciclo de menú de dietas libres y especiales, a la Secretaria del Servicio de Alimentación para su transcripción.*
10. *Entregar el ciclo de menú de dietas libres y especiales a la Administradora del Hospital para que lo revise.*

No. DE LISTA	ALIMENTO	PORCION
	<i>Jocote marañon</i> <i>Mamey</i> <i>Níspero</i> <i>Piña</i> <i>Sandía, Papaya</i> <i>Nance</i> <i>Melón</i> <i>Uvas</i> <i>Zapote</i>	1 unidad 1/4 unidad 6 unidades 1 rodaja 1 rodaja 25 unidades 1/4 unidades 8 unidades 1/4 unidad
<i>Lista No. 5</i>	<i>Arroz, pastas</i> <i>Mosh, maicena</i> <i>papa</i> <i>Yuca</i> <i>Galleta Dulce</i> <i>Corn Flakes</i> <i>Ichintal</i> <i>Frijol</i> <i>Galleta soda</i> <i>Tortilla</i> <i>Camote</i> <i>Pan francés</i> <i>Pan dulce</i> <i>Plátano</i> <i>Harina de trigo</i> <i>Harina de maíz</i> <i>Pan de rodaja blanco</i> <i>Pan integral</i>	1/2 taza 1 taza 2 unidades 1/4 taza 2 unidades 7 cucharadas 1/3 taza 1/2 taza 1 unidad 1 unidad 1/3 taza 1 unidad 1 unidad 1/4 unidad 1 cucharada 2 cucharadas 1 rodaja 1 rodaja
<i>Lista No. 6</i>	<i>Huevo</i> <i>Carne de Cerdo</i> <i>Carne de res</i> <i>Jamón</i> <i>Vísceras</i> <i>Salchicha</i> <i>Pollo</i> <i>Pescado</i> <i>Sardina</i> <i>Queso Fresco</i> <i>Queso Kraft</i> <i>Requesón</i>	1 unidad 1 onza 1 onza 1 rodaja 1 onza 1 unidad 1 onza 1 onza 1 onza 1 onza 1 onza 3 cucharaditas
<i>Lista No. 7</i>	<i>Azúcar</i>	1 cucharadita

FORMULARIO SPM-02

PATRON DE MENU

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE ALIMENTO	PREPARACION	TAMAÑO DE LA PORCION
DESAYUNO	Lácteos	Leche	Leche con arroz	1 taza
			Leche con corn flakes	1 taza
			Leche con incaparina	1 taza
			Leche con mosh	1 taza
			Leche con maicena	1 taza
			Leche con avena	1 taza
			Leche con corazón de trigo	1 taza
			Leche con polenta	1 taza
			Leche con bienestarina	1 taza
			Queso	fresco
	Crema	rala		3 cditas
	Cereal	Panqueques	Panqueques con miel	2 unidades.
			Pan francés dulce	2 unidades
		Plátanos	en gloria	1/2 unidad
			fritos	1/2 unidad
			cocidos en agua	1/2 unidad
	Frijoles	parados	1/2 taza	
		colados	1/2 taza	
	Fruta	Banano	crudo	1 unidad
		Sandía	crudo	1 rodaja
Melón		crudo	1 rodaja	
Papaya		crudo	1 rodaja	
Carnes	Huevo	duro	1 unidad	
		tibio	1 unidad	
		estrellado	1 unidad	
		revuelto	1/2 taza	
ALMUERZO	Carne	Carne de res	guisada	3 onzas
			cocido	3 onzas
			pepián	3 onzas
			carne picada con verduras	1 taza

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE ALIMENTO	PREPARACION	TAMAÑO DE LA PORCION
		Tomate	Perulero con margarina en ensalada salsa de tomate	1 taza 1/2 taza 1/2 taza
	Frutas	Naranja Sandía Melón Papaya Manzana Banano	Naranja cruda cruda cruda cruda cruda	1 unidad 1 rodaja 1 rodaja 1 rodaja 1 unidad 1 unidad
	Cereales	Tortilla Pastas Arroz Papa	Tortilla Ensalada de coditos Spaguetty con salsa cocido frito con menudos Papas a vapor Papas cocidas Puré de papa	2 unidades 1/2 taza 1/2 taza 1/2 taza 1/2 taza 1/2 taza 1 unidad 1 unidad 1/2 taza
CENA	Lácteos	Leche Crema Queso	Leche con arroz Leche con maicena rala fresco	1 taza 1 taza 3 cditas. 1 onza
	Cereales	Pan Harina de maíz Maicena Camote Plátanos Frijoles	francés dulce tamalitos de chipilín Manjar en miel fritos en gloria colados parados	2 unidades 1 unidad 1 unidad 1/2 taza 1/2 taza 1/2 unidad 1/2 unidad 1/2 taza 1/2 taza

HOSPITAL NACIONAL DE ORTOPEDIA Y REHABILITACION
 "Dr. JORGE VON AHN"
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTACION Y NUTRICION

FORMULARIO SPM-03
 CUADRO DE MENU

MENU DE LA SEMANA DEL: _____ AL _____ DE _____

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO							
ALMUERZO							
CENA							

HOSPITAL NACIONAL DE ORTOPEDIA Y REHABILITACION
"Dr. JORGE VON AHN"
DEPARTAMENTO DE ALIMENTACION Y NUTRICION

FORMULARIO SPM-04

DIETA DE LIQUIDOS CLAROS

ALIMENTOS PERMITIDOS

Atoles ralos de cereales sin leche
Caldos desgrasados tipo consomé que sean ligeros
Té o café ralos
Agua fría o al tiempo
Jugos de frutas diluidos
Bebidas azucaradas hechas con jugos de frutas
Gelatina sin ingredientes
Leche en polvo desnatada

ALIMENTOS PROHIBIDOS

Jugos de frutas sin diluir
Jugos de vegetales sin diluir

DIETA LIQUIDA COMPLETA

ALIMENTOS PERMITIDOS

Atoles hechos de cereales con leche
Caldos
Sopa de Crema colada
Cremas de vegetales ligeramente sazonadas
Jugos de fruta colados
Refrescos azucarados de jugos de fruta
Helados de crema, de leche y de frutas
Leche y suero de leche
Ponche de leche y huevo
Café, té o cocoa
Crema rala
Gelatina, postres de cuajada, flanes.

HOSPITAL NACIONAL DE ORTOPEDIA Y REHABILITACION
 "Dr. JORGE VON AHN"
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTACION Y NUTRICION

FORMULARIO SPM-06

DIETA PARA DIABETICO

ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS PROHIBIDOS
<p>CEREALES: Pan desabrido, tortilla, frijol, elote, arroz, pasta, papa, yuca, plátano, íchintal.</p>	<p>Pan dulce, pasteles, galletas, dulces, pies.</p>
<p>CARNES: Carne de res, pollo, pescado, queso, jamón, longaniza, chorizo, vísceras (hígado, riñón, etc.)</p>	<p>Ninguna.</p>
<p>VERDURAS: Todas.</p>	<p>Ninguna.</p>
<p>FRUTAS: Todas.</p>	<p>Frutas enlatadas, en conserva, en preparación que contengan azúcar.</p>
<p>BEBIDAS: Agua pura, incaparina, leche, atoles y refrescos naturales SIN azúcar.</p>	<p>Café, té, aguas gaseosas, jugos enlatados, licor.</p>
<p>GRASA: Aceite vegetal, margarina, crema, mantequilla, mayonesa, aguacate.</p>	<p>Ninguna.</p>
<p>AZUCARES: Ninguna.</p>	<p>Azúcar, miel, rapadura, panela, dulces, chocolates, jaleas, helados y gelatinas con azúcar.</p>

HOSPITAL NACIONAL DE ORTOPEDIA Y REHABILITACION
 "Dr. JORGE VON AHN"
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTACION Y NUTRICION

FORMULARIO SPM-08

DIETA BAJA EN GRASA

ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS PROHIBIDOS
<p>LECHE Y DERIVADOS: Leche descremada, quesos descremados. <i>Leche totalmente</i></p> <p>CARNES: <i>Unicamente de aves, pescado y res, sin gordo.</i></p> <p>HUEVOS: <i>Unicamente la clara.</i></p> <p>CEREALES: <i>La mayoría.</i></p> <p>FRUTAS: <i>Todas.</i></p> <p>VERDURAS: <i>Todas.</i></p> <p>SOPAS: <i>Consomés desgrasados, cremas de vegetales hechos con leche descremada y base de caldo de res desgrasado.</i></p> <p>POSTRES: <i>Gelatina, mermelada, jalea, miel, postres de frutas conservadas o frescas.</i></p> <p>GRASAS: <i>Aceite vegetal.</i></p> <p>BEBIDAS: <i>Té, café, refrescos, bebidas gaseosas, agua mineral, agua pura.</i></p>	<p>LECHE Y DERIVADOS: <i>Leche entera, mantequilla, queso crema.</i></p> <p>CARNES: <i>Cerdo y derivados, vísceras, carnes salitradas, embutidos, carnes conservadas.</i></p> <p>HUEVOS: <i>Yema.</i></p> <p>CEREALES: <i>Galletas dulces y saladas.</i></p> <p>FRUTAS: <i>Ninguna.</i></p> <p>VERDURAS: <i>Ninguna.</i></p> <p>SOPAS: <i>Sopas preparadas con base de carnes no desgrasadas o con crema de leche.</i></p> <p>POSTRES: <i>Los que lleven leche entera, crema o mantequilla, huevo entero, helados cremosos, chocolates.</i></p> <p>GRASAS: <i>Grasa de cerdo, grasas vegetales duras, mayonesa, margarina.</i></p> <p>BEBIDAS: <i>Chocolate.</i></p>

E. Controles*Informe semanal de existencia***F. Instrumentos**

1. *Tarjeta de Inventario de víveres y productos de limpieza, SRA-01.*
2. *Inventario diario de víveres y productos de limpieza, SRA-02.*
3. *Formulario de solicitud de productos a la Bodega, SRA-03.*
4. *Formulario de solicitud al Almacén, SRA-04.*
5. *Formulario de solicitud de productos a proveedores, SRA-05.*

G. Horario de Recepción

ARTICULO	FRECUENCIA	DIA	HORA
<i>Pollo</i>	<i>semanal</i>	<i>jueves y lunes</i>	<i>09:00 a.m.</i>
<i>Carne</i>	<i>semanal</i>	<i>martes, sábado y domingo.</i>	<i>09:00 a.m.</i>
<i>Huevos y Lácteos</i>	<i>semanal</i>	<i>jueves</i>	<i>09:30 a.m.</i>
<i>Abarrotes y Granos básicos</i>	<i>mensual</i>	<i>lunes</i>	<i>09:00 a.m.</i>
<i>Artículos de limpieza</i>	<i>mensual</i>	<i>miércoles</i>	<i>09:00 a.m.</i>
<i>Verduras y Frutas</i>	<i>semanal</i>	<i>martes y viernes</i>	<i>10:00 a.m.</i>

4. *El Nutricionista Jefe del Servicio de Alimentación y el encargado de la Bodega, controlarán la calidad y cantidad de los productos. En caso, de que algún producto no llene los requisitos necesarios será rechazado.*
5. *Anotar la cantidad recibida en el Formulario SRA-01.*
6. *Anotar el despacho de productos en el Formulario SRA-02, para que halla un control de entrega y salida de productos.*
7. *El encargado de la bodega almacenará los víveres en lugares adecuados, tomando en cuenta si son perecederos o no perecederos.*
8. *Los artículos de limpieza serán almacenados en un lugar aislado de los víveres, para evitar cualquier tipo de contaminación.*

INSTRUCTIVO DEL FORMULARIO SRA-01

INVENTARIO SEMANAL DE VIVERES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA

A. Objetivo

Elaborar un instrumento que permita llevar un control de la existencia de víveres y productos de limpieza.

B. Instructivo

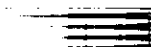
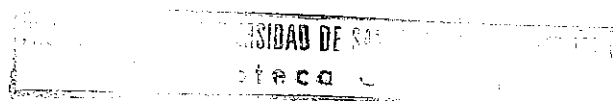
1. *Anotar la fecha*
2. *Anotar el nombre del alimento o producto de limpieza.*
3. *Anotar la cantidad en existencia en la bodega.*
4. *Anotar la cantidad despachada a las áreas de producción.*

INSTRUCTIVO DEL FORMULARIO SRA-02**INVENTARIO DIARIO DE VIVERES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA****A. Objetivo**

Controlar diariamente la existencia de víveres y productos de limpieza, de acuerdo a las recepciones y despachos realizados.

B. Instructivo

1. Anotar la fecha en que se despachó algún producto.
2. Anotar el nombre del alimento o producto de limpieza.
3. Anotar la cantidad que fue despachada.
4. Restar la cantidad despachada y anotar el número que corresponde a la cantidad actual.



INSTRUCTIVO DEL FORMULARIO SRA - 03

FORMULARIO DE SOLICITUD DE PRODUCTOS A LA BODEGA

A. Objetivo

Contar con un instructivo que facilite al personal que tiene a su cargo la producción de alimentos, la solicitud de víveres y artículos de limpieza a la bodega.

B. Instructivo

1. *Anotar la fecha*
2. *Anotar el producto solicitado en el espacio que corresponde, de acuerdo a las clasificaciones indicadas.*
3. *Escribir alguna característica del producto que se considere necesario para no dar lugar a equivocaciones.*
4. *Anotar la cantidad solicitada.*
5. *Firma de la persona que solicita el producto.*

INSTRUCTIVO DEL FORMULARIO SRA - 04**SOLICITUD AL ALMACEN****A. Objetivo**

Brindar un instructivo que facilite la solicitud de productos al almacén.

B. Instructivo

1. *Anotar la fecha*
2. *Anotar la cantidad del producto*
3. *Anotar el nombre y características del producto*
4. *Firma del Jefe del Servicio.*

INSTRUCTIVO DEL FORMULARIO SRA - 05**SOLICITUD DE PRODUCTOS A PROVEEDORES****A. Objetivo**

Proporcionar un instructivo para la solicitud de víveres y artículos de limpieza a proveedores.

B. Instructivo

1. *Anotar la fecha*
2. *Anotar el nombre del producto*
3. *Anotar la cantidad del producto*
4. *Firma del Jefe del Servicio de Alimentación*

3. *Control diario de producción SPA-03*
4. *Control mensual de producción SPA-04.*
5. *Solicitud de Dietas a Producción Central SPA-05.*

F. Horario

De lunes a domingo de 06:00 a 15:00 horas.

G. Normas Generales

1. *Consultar diariamente el menú de dietas libres y especiales.*
2. *Solicitar al encargado de la bodega, con un día de anticipación la cantidad y tipo de productos alimenticios a utilizar de acuerdo al menú.*
3. *Cumplir con las normas de orden e higiene en cada área de trabajo.*
4. *Informar cualquier pérdida o deterioro del equipo al Nutricionista Jefe del Servicio de Alimentación.*

H. Normas de Procedimiento

1. *La Auxiliar de Dietética, deberá colocar en un lugar visible el ciclo de menú, y efectuar los cambios pertinentes según existencia de productos con un día de anticipación.*
2. *La Auxiliar de Dietética, luego de recibir la nómina de la cantidad de pacientes con dieta libre y especial enviada por los diferentes servicios (Formulario SPA-01), deberá transferirlo al formulario SPA-05, que se coloca en el área de producción central para que el cocinero lo lea y así determinar la cantidad de alimentos a producirse.*
3. *El personal encargado de dietas libres y especiales revisarán diariamente los menús, y solicitarán a la Auxiliar de Dietética los alimentos a utilizar especificando tipo y cantidad.*

HOSPITAL NACIONAL DE ORTOPEDIA Y REHABILITACION
 "Dr. JORGE VON AHN"
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTACION Y NUTRICION

FORMULARIO SPA - 01

SOLICITUD DE DIETAS

Guatemala, (1) _____

Servicio: (2) _____

No. de pacientes: (3) _____

TIPO DE DIETA	No. DE CAMA (4)	TOTAL (5)
LIBRES		
BLANDAS		
LIQUIDOS CLAROS		
LIQUIDOS COMPLETOS		
DIETA DE DIABETICO		
DIETA HIPOSODICA		
DIETA HIPERPROFEICA		
OTRAS		

(F) (6) _____

Jefe del Servicio.

HOSPITAL NACIONAL DE ORTOPEDIA Y REHABILITACION
 "Dr. JORGE VON AHN"
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTACION Y NUTRICION

FORMULARIO SPA-02

ORDEN DE DIETA ESPECIAL

Nombre del paciente: (1) _____ Fecha: (2) _____

Servicio: (3) _____ No. de Registro (4) _____ Cama No. (5) _____

Nutricionista: (6) _____ Tipo de Dieta: (7) _____

TIEMPO DE COMIDA	No. DE PORCIONES (8)	OBSERVACIONES (9)
DESAYUNO		
Leche		
Incaparina		
Fruta		
Cereal de Granos		
Pan o Tortilla		
Carne, huevos o queso		
Bebida		
REFACCION		
ALMUERZO		
Leche		
Incaparina		
Vegetales		
Fruta		
Cereales y Granos		
Pan o Tortilla		
Carne, huevos o queso		
Bebida		
REFACCION		
CENA		
Leche		
Incaparina		
Vegetales		
Fruta		
Cereales o Granos		
Pan o Tortilla		
Carne, huevos o queso		
Bebida		

HOSPITAL NACIONAL DE ORTOPEDIA Y REHABILITACION
 "Dr. JORGE VON AHN"
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTACION Y NUTRICION

FORMULARIO SPA-03

RESUMEN DIARIO DE TIEMPOS DE COMIDA SERVIDOS

SERVICIO	TIEMPOS DE COMIDA	MES DE: _____																															TOTAL
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
SALA DE NIÑOS	*D																																
	*A																																
	*C																																
SALA DE NIÑAS	D																																
	A																																
	C																																
8A. DE MUJERES	D																																
	A																																
	C																																
FISICA DE MUJERES	D																																
	A																																
	C																																
CIRUGIA DE MUJERES	D																																
	A																																
	C																																
CIRUGIA DE HOMBRES	D																																
	A																																
	C																																
FISICA DE HOMBRES	D																																
	A																																
	C																																
PERSONAL	D																																
	A																																
	C																																
		TOTAL																															

*D = DESAYUNO
 *A = ALMUERZO
 *C = CENA

HOSPITAL NACIONAL DE ORTOPEDIA Y REHABILITACION
 "Dr. JORGE VON AHN"
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTACION Y NUTRICION

FORMULARIO SPA-05

SOLICITUD DE DIETAS A PRODUCCION CENTRAL

NOMBRE DE LA DIETA	SALA DE NIÑOS	SALA DE NIÑAS	8a. DE MUJERES	FISICA DE MUJERES	CIRUGIA A DE MUJERES	CIRUGIA DE HOMBRES	FISICA DE HOMBRES
LIBRE							
HIPERCALORICA HIPERPROTEICA (PONCHE)							
DIABETICO DE 1,500 Kcal.							
HIPOSODICA							
SUAVE							
BLANDA							
HIPOGRASA 1,000 Kcal.							
NUETRALIZANTE							
LIQUIDOS CLAROS							
LIQUIDOS COMPLETOS							
OTRAS							
TOTAL:							

ANEXO No. 5**SISTEMA DE DISTRIBUCION DE ALIMENTOS (SDA)****A. Objetivos**

1. *Describir la metodología para la distribución de dietas libres y especiales.*
2. *Brindar alimentos con una temperatura adecuada y con óptimas condiciones de higiene.*

B. Descripción

El sistema establece la metodología a seguir para la distribución de alimentos, tomando en cuenta que las dietas especiales se servirán en bandejas en el área de producción y las dietas libres se llevarán a los comedores de los diferentes servicios. También describe los pasos para distribuir los almuerzos al personal.

C. Encargado

Ayudante de cocina

D. Supervisor

Auxiliar de Dietética

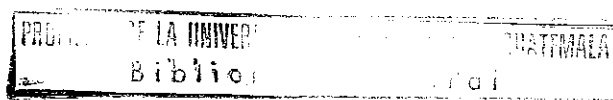
Nutricionista Jefe del Servicio de Alimentación

E. Controles

1. *Informe diario de número y tipo de dietas servidas*
2. *Informe mensual del total de dietas servidas*

F. Instrumento

1. *Formulario de solicitud de Dietas libres y especiales (SPA-01).*



4. *La distribución de dietas libres y especiales se realizarán revisando el formulario de solicitud de dietas libres y especiales SPA-01.*
5. *Colocar en las bandejas de dietas especiales la tarjeta de identificación SDA-01.*
6. *Verificar que las dietas se sirvan a cada paciente de acuerdo a su nombre y número de cama.*
7. *La distribución del almuerzo para el personal se realizará en el área del comedor sirviendo directamente del recipiente a los platos que lleva cada empleado.*
8. *El almuerzo es servido al personal por la persona encarga del lavado de vajilla.*

INSTRUCTIVO DEL FORMULARIO SDA-01

IDENTIFICACION DE BANDEJAS

A. Objetivo

Contar con un instructivo para identificar las dietas especiales, evitando de esta manera cualquier equivocación en su distribución.

B. Instructivo

1. *Anotar la fecha*
2. *Marcar con una "X", la letra que corresponde al tiempo de comida que se esté identificando.*
3. *Escribir el nombre del paciente .*
4. *Anotar el nombre del Servicio.*
5. *Anotar el número de cama.*
6. *Anotar el tipo de dieta.*

G. Normas de Procedimiento

1. *Quitar de las bandejas los residuos de alimentos y colocarlos en un recipiente grande.*
2. *Colocar las bandejas en el lavador automático de bandejas, siempre y cuando el suministro de agua sea adecuado.*
3. *Revisar que las bandejas queden perfectamente bien limpias y secas.*
4. *Colocar las bandejas en los anaqueles en forma ordenada.*
5. *Las ollas y sartenes utilizados para la producción de alimentos serán lavados en forma manual.*

2. Toda gestión administrativa que realice el personal del Servicio de Alimentación, cualquiera que sea su propósito, deberá canalizarse a través del Jefe del Servicio.

3. El personal del Servicio de Alimentación, recibirá órdenes exclusivamente del Jefe inmediato.

4. La Jefatura del Servicio de Alimentación, llevará registro individual del personal, en donde conste las evaluaciones, amonestaciones, estímulos, permisos solicitados y autorizados y cualquier tipo de gestiones personales.

H. Normas de Procedimiento

1. El Jefe del Servicio de Alimentación elaborará el rol de turno mensual y lo presentará a la Administración, la última semana de cada mes, para la autorización del siguiente mes. (Formulario SMP-01).

2. Una vez aprobado el rol de turnos lo colocara en un lugar visible en el servicio de alimentación, complementándolo con el rol semanal. (Formulario SMP-02).

3. El Personal del Servicio, deberán de cumplir con su rol de turno y las atribuciones del mismo.

4. Cualquier cambio de turno por parte del personal del Servicio de Alimentación, será notificado verbalmente al Jefe del Servicio con 24 horas de anticipación.

5. El Jefe del Servicio de Alimentación delegará responsabilidades a su personal subalterno de acuerdo a las necesidades del Servicio.

6. El Nutricionista Jefe del Servicio de Alimentación seleccionará el personal del Servicio.

7. El personal del Servicio recibirá adiestramiento al inicio y durante su permanencia, de acuerdo a las labores y actividades en que participe.

8. Se realizará reuniones del personal como mínimo una vez al mes y otras reuniones de acuerdo a las necesidades del Servicio.

INSTRUCTIVO DEL FORMULARIO SMP-01


ROL DE TURNOS MENSUAL

A. Objetivo

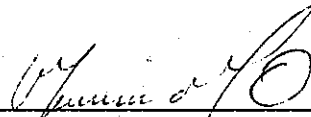
Obtener un instructivo para elaborar el rol de turnos mensual.

B. Instructivo

- 1. Anotar el mes que corresponde el rol de turnos.*
- 2. Escribir el nombre de cada uno de los empleados del Servicio de Alimentación.*
- 3. Indique el turno para cada día del mes que corresponda a los empleados, anotando "M" si el turno es de mañana; "T", si es de tarde; y "L" si tiene el día libre.*
- 4. Anote el total de turnos de mañana y tarde, y los libres de cada empleado del Servicio.*



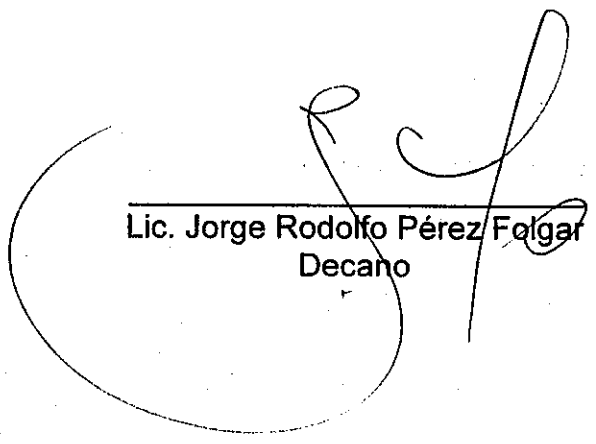
Berta Maybely Hernández Duarte
Autora



Licda. María Isabel Orellana de Mazariegos
Asesora



Licda. Silvia de Quintana
Directora



Lic. Jorge Rodolfo Pérez Folgar
Decano