



ORGANIZACIÓN TÉCNICO-ADMINISTRATIVA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL SANATORIO
ANTITUBERCULOSO "SAN VICENTE"

Technical-Administrative Organization of the Food Service of the Antitubercular Sanatorium "San Vicente"

F. de M. Romero y M.A. Gonzáles

Escuela de Nutrición

DOI: <https://doi.org/10.54495/Rev.Cientifica.v14i1.264>

Licencia: CC-BY 4.0

Resumen

El presente trabajo se realizó con el objetivo de elaborar una propuesta de la organización y funcionamiento técnico-administrativo del Servicio de Alimentación Institucional - SAI-, del sanatorio Antituberculoso "San Vicente" para contribuir a mejorar la atención nutricional que se brinda a los pacientes de dicha institución.

La elaboración de la propuesta constó de varias etapas: diagnóstico de la proposición real del SAI, elaboración de la propuesta, aprobación y presentación de la propuesta. A través del diagnóstico se determinaron los aspectos que requirieron cambios organizativos y técnicos; con base en esto y las revisiones bibliográficas, se elaboró un manual de funcionamiento del S7

objetivos, funciones y organización del SAI: por medio de la metodología de sistemas se planeó el funcionamiento de cada una de las actividades que se desarrollan en el SAI, diseñándose un total de 17 sistemas, cada uno consta de objetivos, horarios, responsables, instrumentos, normas generales y de procedimientos.

A través de la implementación de la propuesta de funcionamiento del SAI se establecerán normas y procedimientos necesarios para que las actividades dentro de éste se realicen con una secuencia lógica, interrelacionada, facilitando el trabajo, haciéndolo más práctico y eficiente.

Introducción

Un servicio de alimentación constituye una organización técnico-administrativa que lleva a cabo una serie de actividades coordinadas e integradas, dirigidas a brindar a los pacientes y personal una alimentación adecuada y en el caso de pacientes que satisfaga sus requerimientos nutricionales (1).

Las funciones de un servicio de alimentación son de orden técnico-administrativo, docente y de investigación. Se realizan a través de actividades como: planificación técnica de la alimentación a pacientes y personal, preparación de alimentos, distribución de alimentos, servicio de dietas especiales, educación nutricional a pacientes y personal, adietamiento de personal, manejo administrativo del servicio, investigación y coordinación de actividades con otros servicios y departamentos (2,3).

El Servicio de Alimentación del Sanatorio Antituberculoso "San Vicente" SAI no estaba brindando una alimentación adecuada en cantidad y calidad a los pacientes, por lo que se decidió realizar un diagnóstico de la situación actual del SAI y elaborar una propuesta de funcionamiento que contribuyera a mejorar el estado nutricional de los pacientes atendidos.

A través del diagnóstico se determinaron los aspectos que requerían cambios administrativos y técnicos y con base a las revisiones bibliográficas se procedió a utilizar la metodología de sistemas para diseñar el manual de funcionamiento, y a que la literatura reporta que un servicio de alimentación constituye un sistema y la organización de las diferentes secciones del mismo puede optimizarse a través de varios subsistemas (4%).

Se elaboró un manual de funcionamiento, el cual establece 17 subsistemas de funcionamiento y todos los aspectos organizativos necesarios para que el SAI contribuya a mejorar el estado de salud y nutrición de los pacientes atendidos.

Materiales y métodos

- A. Universo de trabajo: Servicio de alimentación del Sanatorio Antituberculoso "San Vicente"
- B. Tipo de estudio: Descriptivo, modelo profesional de trabajo.
- C. Materiales Instrumentos: formulario para la elaboración del diagnóstico y material de escritorio.
- D. Metodología:
 1. Para la elaboración del diagnóstico de la situación actual del SAI se elaboró un instrumento tomando en cuenta todos los aspectos que reporta la literatura en cuanto a la organización y funcionamiento de un SAI. Se visitó el servicio de alimentación del sanatorio, y a través de la observación y entrevistas con el personal del servicio y del sanatorio se completó el formulario diseñado. Los datos obtenidos se analizaron a través de la comparación con lo reportado por la literatura sobre organización y



- funcionamiento de un SAL y se determinaron las necesidades de organización del servicio.
2. Para la elaboración de la propuesta de organización Con base a la información obtenida en el diagnóstico y a lo repollado por la literatura sobre la organización del servicio de alimentación, se procedió a elaborar la propuesta de funcionamiento del SAL diseñando un manual.
 3. Para la presentación y aprobación de la propuesta La propuesta de funcionamiento fue presentado a las autoridades de la Escuela de Nutrición y a la Dirección del Sanatorio para su análisis, corrección y aprobación, y con base a esto se hicieron las modificaciones necesarias para que la propuesta pueda ser implementada, y así se elaboró el documento final.

Resultados

- A. Diagnóstico de la situación actual del Servicio de Alimentación del Sanatorio "San Vicente"
Las áreas y secciones que requirieron cambios organizativos fueron los siguientes: organización del servicio, administración del personal, condiciones y distribución de la planta física, presupuesto, menú, compra y abastecimiento de víveres, funcionamiento de las áreas de trabajo (recepción, almacenamiento, producción, distribución, lavado de ollas, equipo y utensilios, disposición de basura), higiene del servicio, higiene personal, registro e informes.
- B. Propuesta de la organización técnico-administrativo del servicio de Alimentación del Sanatorio "San Vicente"
Se diseñó un manual con las siguientes secciones:
 1. Introducción
 2. Organización del Servicio de Alimentación (definición, objetivos, políticas, funciones, organización, población a atender, sistema de servicio, tipo de servicio, menú, tipo de dieta, horario de atención, definición de puestos)

3. Sistemas de funcionamiento (recepción y almacenamiento de alimentos; solicitud de dietas; producción de alimentos; distribución de alimentos; lavado de equipo, ollas y utensilios; lavado de vajilla de pacientes; disposición de basura; higiene de la planta física; higiene y seguridad de personal; capacitación de personal; manejo de personal y elaboración de estadísticas)

Discusión de Resultados

El resultado de este trabajo fue un manual de funcionamiento, el cual provee mecanismos para la organización y manejo adecuado del SAI, pero también presenta varios aspectos que deben mejorarse, y otros que no se contemplan dentro del mismo.

Dentro de los aspectos positivos están los siguientes:

1. Se establecen los mecanismos para la elaboración del ciclo del menú, además provee al SAI de un ciclo de menú de 30 días adecuada para el tipo de pacientes atendidos.
2. El manual establece normas y procedimientos que regulan cada una de las actividades involucradas en la preparación de alimentos, desde la elaboración del ciclo del menú hasta la elaboración de estadísticas.
3. Cada sistema de funcionamiento es muy práctico y fácil de aplicar, además de funciones y obligaciones de cada trabajador están claramente definidas y delimitadas. Los sistemas siguen una secuencia lógica, lo cual facilita el trabajo dentro del SAL
4. El manual provee al SAI de Normas de Higiene y Seguridad de personal, normativo para la selección y almacenamiento de alimentos,
5. Provee al SAI de un programa de capacitación continua para el personal.
6. Establece definición de puestos y hojas de trabajo para cada trabajador lo que delimita funciones y hace más eficiente el trabajo.
7. El manual esta diseñado, no solo con base en el diagnóstico, sino que en base a la experiencia adquirida durante el -ES- dentro del Servicio de Alimentación.

Dentro de los aspectos que deben mejorarse se encuentran:

1. El manual establece un ciclo de menú, por lo que deben elaborarse otros ciclos de menú, revisarlos y me iificarlos periódicamente. Además no se



- establecen menú para refacciones.
2. El sistema de distribución de alimentos debe probarse y revisarse, asegurándose que cumpla con sus objetivos. Pueden realizarse cambios para hacerlo más específico.
 3. Para la implementación del manual se requiere cambios en la forma física y en el número de personal. Además de un periodo de capacitación del personal para que conozcan los sistemas y sus funciones dentro de los mismos.

Agradecimiento

A la Licenciada María Antonieta González Bolaños por su asesoría en la elaboración de este trabajo.

A las autoridades del Centro Antituberculoso "San Vicente" por su confianza y apoyo en la elaboración del trabajo.

Bibliografía

1. Asociación de nutricionistas y dietistas de Centro América y Panamá. 1974. Seminario sobre administración sobre servicio de alimentación de hospitales en Guatemala. Primero. Guatemala. La Institución y Dirección General de Servicios de Salud. Pp. 6-15

2. Campos A.R. y Saez L., 1977. Manual de administración de servicios de Alimentación de hospitales: sistematización y normalización con base a la experiencia en Centroamérica. Guatemala INCAP. Pp.5-81.

3. Hospital Research and educational trust. 1972. Manual del estudiante: Servicio de Alimentación. Traducción Ceferrino Palencia. México, pp. 1-19. (Serie para auxiliares hospitalarios).

4. Koontz, H. y Weihrich, H. Administración 1991. Traducción Marco Antonio Malfavón. 9th. Ed. México. McGraw-Hill. Pp. 323,529.

5. Sullivan, C.F. 1985. Management of medical foods services EE.UU. AVI Publishing Company, pp. 1-5,89-117.

Copyright (c) 2001 F. de M. Romero y M.A González



Este texto está protegido por una licencia [Creative Commons 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Usted es libre para Compartir —copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato— y Adaptar el documento —remezclar, transformar y crear a partir del material— para cualquier propósito, incluso para fines comerciales, siempre que cumpla la condición de:

Atribución: Usted debe dar crédito a la obra original de manera adecuada, proporcionar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que tiene el apoyo del licenciante o lo recibe por el uso que hace de la obra.

[Resumen de licencia](#) - [Texto completo de la licencia](#)