**ARTICULO CIENTIFICO**

**TEMA: CALIDAD DE ATENCIÓN QUE BRINDA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA A LOS-AS PACIENTES INTERNADOS-AS EN EL HOSPITAL “SAN VICENTE DE PAÚL” DE LA CIUDAD DE IBARRA. PERÌODO MARZO-SEPTIEMBRE-2010.**

**ELABORADO POR: PAULINA LEÓN C.**

**DIRECTORA: DRA. ROMELIA GOYES H.**

**IBARRA-2011**

**RESUMEN**

El objetivo del trabajo es “Evaluar la calidad de atención que brinda el Servicio de Alimentación a los pacientes internados en el Hospital San Vicente de Paúl de la ciudad de Ibarra, durante el periodo marzo a septiembre 2010”. Es un estudio descriptivo de corte transversal con variables de estudio; aspectos socio demográficos, tipo, variedad, calidad organoléptica y sanitaria de la dieta, aporte energético-nutrimental, satisfacción del paciente y costo promedio. La muestra fue no probabilística conformada por 305 pacientes del Servicio de Medicina Interna y 18 trabajadoras del Servicio de Alimentación y Dietética a quienes se les aplicó encuestas. Los resultados relevantes señalan que los Trastornos Mentales y de Comportamiento están encabezando el listado de causas de hospitalización, seguido de Enfermedades Endocrinas, Nutricionales y Metabólicas, predominando la Diabetes tipo II. La dieta hospitalaria que reciben es satisfactoria, consumiendo leche y derivados, aves, tubérculos, panes, pastas y cereales. La mitad de pacientes señalan haber recibido frutas y pocos verduras y hortalizas. Los horarios de comida son adecuados. Las características organolépticas, son regular y mala, la calidad higiénica, y sanitaria es Muy Buena. La información dada sobre la dieta a seguir al paciente y al familiar es mala. El aporte energético-nutrimental de las dietas llegan a cubrir el 50% de los requerimientos, y el costo promedio de la ración completa/día es de 2,02 dólares. Se recomienda que el Profesional Nutricionista se involucre más en la visita médica nutricional diaria y se gestione un mayor presupuesto.

**SUMMARY**

The objective of this works is “To evaluate the quality of the attention that the Nourishment Service gives to the internal patients in San Vicente the Paul Hospital of Ibarra city since March to September 2010”. This is a descriptive study of a transversal type with variables of study, sociodemographic aspects, sort, variety, organoleptical and sanitary diet, energetic and nutritional contribute, satisfaction of the patient and average cost. The simple was not probabilistic with 305 patients of the Internal Medicine Service and 18 workers of the Nourishment and Dietetic Service who were applied a survey. The most relevant results indicated that the mental belravior desorders are the principal causes of hospitalization tallowing the endocrinal illness, nutritional and metabolics ones predominanted the Diabetic type II. The diet that they receive in the hospital is satisfactory. The consume specially milk and milky products, meat, tubers, bread, pastries and cereals. 50% of patients said the they sometimes eat fruit and few vegetables. The schedule of the mea lis adequated. The organoleptic features are regular and sometimes bad, the hygiene and sanitary quality is good. The information about the diet that their familiars receive to be following by the patient is bad. The energetic and nutritional contributing of the diets is 50% of the requirements the complete daily diet is 2.02 dollars. It advises that the nutritionists should join to the doily nutritional medical visits and look for a better budget to improve this problem in the hospitals.

**INTRODUCCIÓN**

La Nueva Constitución de la República ha definido criterios y estándares para evaluar la calidad de los Servicios de Salud de todas las Instituciones del orden público.

En nuestro país, los Servicios Hospitalarios encargados del manejo alimentario nutricional de los pacientes, son los denominados: Servicios de Alimentación, Servicios de Nutrición, Servicios de Dietética o de modo combinado, con el paso de los años se han ido perfeccionando contando en la actualidad con Profesionales de la rama de Alimentación y Nutrición. Existen factores que determinan la calidad de atención que brindan los Servicios de Alimentación, entre los más importantes se deben destacar; el presupuesto, la infraestructura física, equipamiento, la tecnología, la sistematización de los procesos, la capacitación del recurso humano así como el apoyo político y técnico de Autoridades de la gestión hospitalaria por lo cual deben ser evaluados para conocer la realidad de su desenvolvimiento y sus metas de desarrollo a corto, mediano y largo plazo.

Los Servicios de Alimentación Hospitalarios no solo se encargan de la planificación, elaboración y servicio de una dieta a pacientes sin mayores restricciones dietéticas, sino también a la alimentación dieto terapéutica acorde a las exigencias individuales de los pacientes en base a la patología que los aqueja, cuyo objetivo será siempre contribuir efectivamente en la recuperación de la salud, mejoramiento del estado nutricional y acortando los períodos de estadía hospitalaria.

La Calidad de atención Alimentario Nutricional que brinda a sus pacientes el Hospital “San Vicente de Paúl” Provincia de Imbabura, sirven de base a las acciones de intervención nutricional que sean pertinentes para contribuir en la mejora de la calidad de este servicio, buscando siempre desarrollar sus acciones con eficiencia, eficacia y efectividad, para satisfacción al paciente y de la comunidad imbabureña en su conjunto.

**OBJETIVOS**

**OBJETIVO GENERAL**

* Evaluar la calidad de atención que brinda el Servicio de Alimentación y Dietética a los-as pacientes internados-as en el Hospital San Vicente de Paúl de la Ciudad de Ibarra.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

* Caracterizar la población de estudio.
* Identificar la Atención brindada a pacientes por parte del Servicio de Alimentación Hospitalario.(tipo y variedad de dietas planificadas, elaboradas y administradas).
* Identificar la calidad organoléptica y sanitaria de las preparaciones servidas en la bandeja hospitalaria.
* Determinar el grado de satisfacción de usuarios en relación con el servicio y consumo de la alimentación hospitalaria
* Determinar el aporte energético y nutricional promedio de las dietas hospitalarias.
* Estimar el costo promedio por tipo de dieta.
* Proponer un Plan de Intervención nutricional que ayude a promover la Calidad de Atención Nutricional de los pacientes, sobre la base de los resultados obtenidos

**METODOLOGÍA**

**MATERIALES Y MÉTODOS**

**LOCALIZACIÓN Y DURACIÓN DEL ESTUDIO**

La investigación se realizó en el Servicio de Alimentación y Dietética del Hospital “San Vicente de Paúl” de la ciudad de Ibarra, durante el período de Marzo a Julio-2010.

**MATERIALES Y EQUIPOS**

Se requirió: Bibliografía especializada, Materiales de oficina Computadora, Impresora, Cámara fotográfica, Copias, Fichas de registros, Formularios, Estadísticas del Hospital “San Vicente de Paúl”.

**TIPO DE ESTUDIO**

El estudio fue de tipo descriptivo y corte transversal, ya que se describió la situación en un momento dado.

**POBLACIÓN Y MUESTRA**

Pacientes hospitalizados en el Servicio de Medicina Interna el tipo de muestra fue no probabilística. y Personal que labora en el Servicio de Alimentación y Dietética obteniendo información de 18 trabajadoras. El período de aplicación de encuestas y recolección de información fue durante los meses Julio y Agosto del 2010, tiempo en el que se encuestó a 305 pacientes del género masculino y femenino.

**MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.**

La técnica que se utilizó es la encuesta, con preguntas cerradas y alternativas de respuesta tanto a pacientes como al Personal del Servicio de Alimentación y Dietética. Se validaron las encuestas mediante la aplicación a 5 personas del Servicio de Alimentación y 5 personas (pacientes) del Servicio de Medicina Interna. Las observaciones y dificultades encontradas en la validación se reconsideraron para su implementación en la Encuesta definitiva.

Los resultados obtenidos de la aplicación de las encuestas, se organizaron para luego proceder a la codificación, tabulación y análisis. Se utilizaron los programas Excel, Word, Power Point y los resultados se representan mediante estadística descriptiva.

Luego se analizaron y se presentan los resultados a través de gráficos y tablas con sus respectivos análisis, considerando los resultados de la investigación realizadas.

El análisis de valor energético y nutricional de las dietas hospitalarias se realizó en el programa informático MENUTRICIONAL versión 1.1.

Se consideró también como base del Ciclo de Menús vigente en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital (Anexo 3), y de acuerdo a este se da como aporte un Ciclo de Menús Mejorado tomando en cuenta conocimientos básicos del área de Alimentación, Nutrición y Gastronomía así como la disponibilidad de recursos; aspectos que contribuirán a una mayor aceptabilidad y satisfacción tanto del paciente hospitalizado como del personal.

**RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

1. **CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN DE ESTUDIO**

CUADRO Nº 1

DISTRIBUCIÓN DE LOS-AS PACIENTES DEL SERVICIO DE MEDICINA INTERNA DEL HOSPITAL “SAN VICENTE DE PAÚL”

DE ACUERDO A LA EDAD.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EDAD | No. | % |
| 14-27 | 67 | 22 |
| 28-41 | 73 | 24 |
| 42-55 | 52 | 17 |
| 56-69 | 43 | 14 |
| 70-83 | 70 | 23 |
| TOTAL | 305 | 100 |

Fuente: ENCUESTA APLICADA A PACIENTES QUE ASISTEN AL HOSPITAL SAN VICENTE DE PAÚL

Elaboración: Autora: León Paulina

En la representación se aprecia que de los/as pacientes hospitalizados/as y encuestados/as, se encuentran en porcentajes similares los grupos de edad entre 14 a 27 años,28 a 41 años y 70 a 83 años con porcentajes entre 22-24 %. La muestra está distribuida en porcentajes similares tanto en los grupos de jóvenes, adultos jóvenes y adultos mayores.

CUADRO Nº 2

DISTRIBUCIÓN DE LOS-AS PACIENTES DEL SERVICIO DE MEDICINA INTERNA DEL HOSPITAL “SAN VICENTE DE PAÚL”

DE ACUERDO AL GÉNERO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| GÉNERO | No. | % |
| FEMENINO | 182 | 60 |
| MASCULINO | 123 | 40 |
| TOTAL | 305 | 100 |

Fuente: ENCUESTA APLICADA A PACIENTES QUE ASISTEN AL HOSPITAL SAN VICENTE DE PAÚL

Elaboración: Autora: León Paulina

La mayoría de pacientes investigados-as (60%) son de género femenino, y el 40% de género masculino. La presencia de morbilidad afecta a ambos género.

CUADRO Nº 3

DISTRIBUCIÓN DE LOS-AS PACIENTES DEL SERVICIO DE MEDICINA INTERNA DEL HOSPITAL “SAN VICENTE DE PAÚL”

DE ACUERDO A LA ESCOLARIDAD

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ESCOLARIDAD | No. | % |
| ANALFABETO | 42 | 14 |
| PRIMARIA COMPLETA | 82 | 27 |
| PRIMARIA INCOMPLETA | 72 | 24 |
| SECUNDARIA COMPLETA | 81 | 27 |
| SECUNDARIA INCOMPLETA | 14 | 5 |
| SUPERIOR | 14 | 5 |
| TOTAL | 305 | 100 |

Fuente: ENCUESTA APLICADA A PACIENTES QUE ASISTEN AL HOSPITAL SAN VICENTE DE PAÚL

Elaboración: Autora: León Paulina

Dentro de la información brindada por los/as pacientes hospitalizados/as encuestados/as, se observa que un porcentaje similar tienen primaria y secundaria completa (27%). Encontrando también un importante 14 % que son analfabetos-as, lo cual se constituye en un factor que influyente en los niveles de auto cuidado de la salud que pueden tener las personas.

CUADRO Nº 4

DISTRIBUCIÓN DE LOS-AS PACIENTES DEL SERVICIO DE MEDICINA INTERNA DEL HOSPITAL “SAN VICENTE DE PAÚL”

DE ACUERDO AL OCUPACIÓN

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| OCUPACIÓN | No. | % |
| NINGUNA | 17 | 6 |
| ESTUDIANTE | 64 | 21 |
| TRABAJADOR PUBLICO | 77 | 25 |
| TRABAJADOR PRIVADO | 98 | 32 |
| OTRAS | 49 | 16 |
| TOTAL | 305 | 100 |

Fuente: ENCUESTA APLICADA A PACIENTES QUE ASISTEN AL HOSPITAL SAN VICENTE DE PAÚL

Elaboración: Autora: León Paulina

El 57% de los pacientes son trabajadores-as (públicos y privados) lo que induce a pensar que tienen un sustento económico que les permite atender sus necesidades básicas. No tienen ninguna ocupación el 6% y el 21% son estudiantes, en ambos casos son pacientes dependientes económicamente de otras personas. En la categoría de Otros se encuentran ocupaciones como: quehaceres domésticos, costureras/sastres, agricultor, jornalero, etc.

CUADRO Nº 5

DISTRIBUCIÓN DE LOS-AS PACIENTES DEL SERVICIO DE MEDICINA INTERNA DEL HOSPITAL “SAN VICENTE DE PAÚL”

DE ACUERDO AL DIAGNÓSTICO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| DIAGNOSTICO DE ENFERMEDADES | No. | % |
| TRASTORNOS MENTALES Y DE COMPORTAMIENTO | 52 | 17 |
| ENDOCRINAS, NUTRICIONALES Y METABÓLICAS | 51 | 17 |
| DEL SISTEMA GENITOURINARIO | 45 | 15 |
| DEL SISTEMA RESPIRATORIO | 44 | 14 |
| DEL SISTEMA CIRCULATORIO | 31 | 10 |
| DEL SISTEMA DIGESTIVO | 28 | 9 |
| SISTEMA NERVIOSO | 20 | 7 |
| DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR Y DEL TEJIDO CONJUNTIVO | 13 | 4 |
| INFECCIOSAS Y PARASITARIAS | 9 | 3 |
| TUMORES (NEOPLASIAS) | 4 | 1 |
| DE LA SANGRE Y DE LOS ÓRGANOSHEMATOPOYÉTICOS | 3 | 1 |
| DEL OÍDO Y DE LA APÓFISIS MASTOIDES | 3 | 1 |
| DEL OJO Y SUS ANEXOS | 2 | 1 |
| TOTAL | 305 | 100 |

Fuente: ENCUESTA APLICADA A PACIENTES QUE ASISTEN AL HOSPITAL SAN VICENTE DE PAÚL

Elaboración: Autora: León Paulina

Se encuentran encabezando el listado de causas de hospitalización los TRASTORNOS MENTALES Y DE COMPORTAMIENTO actualmente es preocupante la incidencia de este tipo de trastornos, que aparentemente en la vida cotidiana y pasan desapercibidos. También un gran porcentaje de pacientes se hallan con ENFERMEDADES ENDOCRINAS, NUTRICIONALES Y METABÓLICAS en las que se encuentra predominando los diagnósticos relacionados con la Diabetes tipo II e hipertensión arterial. Los estilos de vida poco saludables, el sobrepeso y obesidad, las conductas alimentarias, la falta de actividad física, el estrés; pueden convertirse en factores pre disponentes para estas enfermedades y sus complicaciones.

1. **ATENCIÓN BRINDADA A PACIENTES POR PARTE DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.**

CUADRO Nº 6

DISTRIBUCIÓN DE LOS-AS PACIENTES DEL SERVICIO DE MEDICINA INTERNA DEL HOSPITAL “SAN VICENTE DE PAÚL” DE ACUERDO A QUÉ LE PARECE LOS HORARIOS DE ALIMENTACIÓN

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| HORARIOS DE ATENCIÓN | No. | % |
| EXCELENTE | 27 | 9 |
| MUY BUENO | 59 | 19 |
| BUENO | 85 | 28 |
| REGULAR | 70 | 23 |
| MALO | 64 | 21 |
| TOTAL | 305 | 100 |

Fuente: ENCUESTA APLICADA A PACIENTES QUE ASISTEN AL HOSPITAL SAN VICENTE DE PAÚL

Elaboración: Autora: León Paulina

La mayoría de pacientes señalan el horario de comidas como, muy bueno, bueno y regular, pero un 21 % de ellos-as señalan como malo.

CUADRO Nº 7

DISTRIBUCIÓN DE LOS-AS PACIENTES DEL SERVICIO DE MEDICINA INTERNA DEL HOSPITAL “SAN VICENTE DE PAÚL” DE ACUERDO A QUÉ SI CONOCE EL NOMBRE DE LA DIETA QUE SE ENCUENTRA CONSUMIENDO.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NOMBRE DE DIETA | No. | % |
| NORMAL | 59 | 19 |
| LIQUIDAS | 43 | 14 |
| BLANDAS | 28 | 9 |
| RESTRINGIDAS | 68 | 22 |
| ENRIQUECIDAS | 32 | 10 |
| REGÍMENES DE PRUEBA | 19 | 6 |
| OTRAS | 0 | 0 |
| NO CONOCE | 56 | 18 |
| TOTAL | 305 | 100 |

Fuente: ENCUESTA APLICADA A PACIENTES QUE ASISTEN AL HOSPITAL SAN VICENTE DE PAÚL

Elaboración: Autora: León Paulina

Los-as pacientes señalan estar consumiendo dietas como: normal 19%, líquidas 14%, blandas 9%, restringidas 22%, enriquecidas 10%, régimen de prueba 6% y un 18% no conoce que tipo de dieta está consumiendo. El Servicio de Alimentación y Nutrición del hospital les administran debieron conocer sobre el tipo y cantidad de alimentos permitidos acorde a su patología lo cual contribuirá en la recuperación de la salud.

1. **CALIDAD ORGANOLÉPTICA Y SANITARIA DE LAS PREPARACIONES SERVIDAS EN LA BANDEJA HOSPITALARIA.**

CUADRO Nº 8

DISTRIBUCIÓN DE LOS-AS PACIENTES DEL SERVICIO DE MEDICINA INTERNA DEL HOSPITAL “SAN VICENTE DE PAÚL” DE ACUERDO A QUÉ SI ES O NO ADECUADA LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TEMPERATURA DE ALIMENTOS ES ADECUADA | No. | % |
| SI | 107 | 35 |
| NO | 198 | 65 |
| TOTAL | 305 | 100 |

Fuente: ENCUESTA APLICADA A PACIENTES QUE ASISTEN AL HOSPITAL SAN VICENTE DE PAÚL

Elaboración: Autora: León Paulina

El 65% de encuestados/as señalan que la temperatura de los alimentos servidos no son adecuados, siendo esta fría, queja constante de los-as pacientes ocasionando molestia y disminuyendo su aceptabilidad y consumo que finalmente se traduce en baja ingesta energética y nutrimental en deterioro del estado de salud y mejoría del paciente.

CUADRO Nº 9

DISTRIBUCIÓN DE LOS-AS PACIENTES DEL SERVICIO DE MEDICINA INTERNA DEL HOSPITAL “SAN VICENTE DE PAÚL” DE ACUERDO A QUÉ LE PARECE LA PRESENTACIÓN DEL PLATO SERVIDO.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| PRESENTACIÓN  DEL PLATO | COLOR | | OLOR | | TEXTURA / CONSISTENCIA | | SABOR | |
| No. | % | No. | % | No. | % | No. | % |
| EXCELENTE | 5 | 2 | 4 | 1 | 0 | 0 | 9 | 3 |
| MUY BUENA | 47 | 15 | 43 | 14 | 0 | 0 | 5 | 2 |
| BUENA | 72 | 24 | 50 | 16 | 59 | 19 | 63 | 21 |
| REGULAR | 102 | 33 | 115 | 38 | 119 | 39 | 126 | 41 |
| MALA | 79 | 26 | 93 | 30 | 127 | 42 | 102 | 33 |
| TOTAL | 305 | 100 | 305 | 100 | 305 | 100 | 305 | 100 |

Fuente: ENCUESTA APLICADA A PACIENTES QUE ASISTEN AL HOSPITAL SAN VICENTE DE PAÚL

Elaboración: Autora: León Paulina

La mayoría de pacientes califica la presentación del plato servido como de regular y mala calidad en cuanto a color, olor, textura-consistencia y sabor.

CUADRO Nº 10

DISTRIBUCIÓN DE LOS-AS PACIENTES DEL SERVICIO DE MEDICINA INTERNA DEL HOSPITAL “SAN VICENTE DE PAÚL” DE ACUERDO A CALIFICACIÓN A LA CALIDAD HIGIÉNICA, SANITARIA Y DE LIMPIEZA.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CALIDAD HIGIÉNICA  SANITARIA | SALA DE HOSPITALIZACIÓN | | EQUIPOS | | UTENSILIOS | | PERSONAL  AUXILIAR DE ALIMENTACIÓN | | ALIMENTOS/  PREPARACIONES | |
| No. | % | No. | % | No. | % | No. | % | No. | % |
| EXCELENTE | 271 | 89 | 189 | 62 | 137 | 45 | 179 | 59 | 193 | 63 |
| MUY BUENA | 13 | 4 | 30 | 10 | 105 | 34 | 31 | 10 | 59 | 19 |
| BUENA | 9 | 3 | 15 | 5 | 41 | 13 | 57 | 19 | 46 | 15 |
| REGULAR | 12 | 4 | 61 | 20 | 17 | 6 | 24 | 8 | 7 | 2 |
| MALA | 0 | 0 | 10 | 3 | 5 | 2 | 14 | 5 | 0 | 0 |
| TOTAL | 305 | 100 | 305 | 100 | 305 | 100 | 305 | 100 | 305 | 100 |

Fuente: ENCUESTA APLICADA A PACIENTES QUE ASISTEN AL HOSPITAL SAN VICENTE DE PAÚL

Elaboración: Autora: León Paulina

La calidad higiénica, sanitaria y de limpieza en: la Sala de Hospitalización, equipos, utensilios, personal Auxiliar de Alimentación, alimentos y preparaciones es calificado como Muy Buena y Excelente, condición que es una fortaleza del Servicio de Alimentación.

1. **GRADO DE SATISFACCIÓN DE USUARIOS EN RELACIÓN CON EL SERVICIO Y CONSUMO DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA**

CUADRO Nº 11

DISTRIBUCIÓN DE LOS-AS PACIENTES DEL SERVICIO DE MEDICINA INTERNA DEL HOSPITAL “SAN VICENTE DE PAÚL” DE ACUERDO A COMO CONSIDERA LA DIETA ALIMENTARIA QUE RECIBE EN EL HOSPITAL.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| DIETA ALIMENTARIA RECIBIDA ES: | No. | % |
| MUY SATISFACTORIA | 49 | 16 |
| SATISFACTORIA | 129 | 42 |
| POCO SATISFACTORIA | 89 | 29 |
| INSATISFACTORIA | 24 | 8 |
| DEFICIENTE | 14 | 5 |
| TOTAL | 305 | 100 |

Fuente: ENCUESTA APLICADA A PACIENTES QUE ASISTEN AL HOSPITAL SAN VICENTE DE PAÚL

Elaboración: Autora: León Paulina

Uno de los aspectos difíciles de satisfacer a las personas y más aun a personas con algún tipo de enfermedad es la alimentación. El 58% de pacientes señalan que la dieta alimentaria que recibe es muy satisfactoria y satisfactoria. Un importante 29% señala como poco satisfactoria que sumado al porcentaje que califica a la alimentación recibida como insatisfactoria y deficiente, constituye un factor crítico que requiere un plan de mejora inmediato para potenciar el servicio alimentario brindado al paciente y su consiguiente impacto en la mejora de la aceptación, consumo y finalmente estado de salud y nutrición.

1. **APORTE ENERGÉTICO Y NUTRIMENTAL DE DIETAS HOSPITALARIAS.**

De acuerdo a los porcentajes de adecuación estimados para el aporte energético y el valor nutrimental, se determinó que las diferentes dietas administradas a pacientes en el Hospital “San Vicente de Paúl” de la ciudad de Ibarra no llegan a cubrir más allá del 50% de los requerimientos nutrimentales de los-as pacientes.

1. **COSTO PROMEDIO DE LA DIETA HOSPITALARIA**

En el Hospital “San Vicente de Paúl” el costo promedio de la ración completa/día es de 2,02 dólares americanos. En Otros Hospitales y particularmente en el Hospital “Eugenio Espejo” referente nacional en la atención especializada de pacientes adultos-as, el costo de la ración completa/día es de 2,80 dólares americanos según datos de ese Servicio para el año 2010. La Ración Completa/día contempla todas las comidas del día.

1. **INTERVENCIÓN NUTRICIONAL (CICLO DE 30 MENÚS MEJORADO)**

Sobre la base del Ciclo de Menús vigente en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital y como aporte se propone un Ciclo de Menús Mejorado tomando en cuenta conocimientos básicos del área de Alimentación, Nutrición y Gastronomía así como la disponibilidad de recursos; aspectos que contribuirán a una mayor aceptabilidad y satisfacción tanto del paciente hospitalizado como del personal.

**CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:**

**CONCLUCIONES**

* La población que atiende el Hospital San Vicente de Paúl es heterogénea en relación a características socio demográficas, educativas, y culturales, y de gran diversidad en cuanto a diagnósticos.
* La atención a los pacientes es insatisfactoria, debido a la no aplicación de Protocolos e instrumentos de diagnostico y manejo Nutricional.
* En las bandejas hospitalarias, las características organolépticas no son adecuadas por lo cual recomiendan los-as pacientes que se mejore la atención por parte del personal, que sea más rápida y puntual, que los alimentos sean cocidos de manera más agradable y que las dietas lleguen calientes al servicio.
* La atención dietética es poco satisfactoria, debido a la falta de supervisión, dirección y educación sobre una dieta adecuada, ya que esta contribuye a la recuperación de la salud y del estado nutricional.
* Existe un bajo aporte energético-nutricional, debido a una mínima asignación de presupuesto para la ración diaria del paciente. La calidad de la alimentación hospitalaria básicamente depende de un presupuesto institucional y del manejo técnico-científico de la dieta especialmente de aquella con categoría de dieto terapéutica.

**RECOMENDACIONES**

* La atención que brinda esta casa de salud, se debe continuar sin discriminación humana de ninguna naturaleza, como son características socio demográficas, educativas, y culturales
* Se capacite al personal sobre procesos básicos del Servicio entre los cuales son los protocolos, normas y procedimientos para diagnostico y manejo Nutricional.
* Se de cumplimiento con las características organolépticas en cuanto a: color, olor, sabor, textura o consistencia y temperatura en la preparación de todas las dietas.
* El Personal Profesional así como Internos-as Rotativos-as de la Escuela de Nutrición y Salud Comunitaria se involucren con mayor compromiso a las acciones de visita médica nutricional diaria para dar las indicaciones sobre tipo y calidad de la dieta, alimentos permitidos y restricciones, consejería individual de acuerdo a la patología y apoyo psicoafectivo para la aceptación de la dieta administrada en pro de la mejora del estado general de salud y nutrición.
* La Líder del Servicio de Alimentación y Dietética gestione a nivel interno de la Institución un mejor presupuesto acorde a la demanda de la calidad de la dieta hospitalaria priorizando la atención a pacientes con el fin de incidir en una pronta recuperación de la salud que a la final representa un ahorro en el requerimiento presupuestario global de la institución de salud.
* Sobre la base del Ciclo de Menús vigente en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital se sugiere que se viabilice la puesta en marcha del Ciclo de Menús Mejorado tomando en cuenta conocimientos básicos del área de Alimentación, Nutrición y gastronomía así como la disponibilidad de recursos; aspectos que contribuirán a una mayor aceptabilidad y satisfacción tanto del paciente hospitalizado como del personal.

1. **BIBLIOGRAFÍA Y LINCOGRAFIA**

**CITAS DE REFERENCIA**

## Benites José R. y Sifuentes Mariel [*Manual de Procedimientos en Buenas Prácticas Agrícolas para el valle de Cañete*](http://www.incagro.gob.pe/blog/?p=81). La calidad de los alimentos asociada a los procesos de certificación de origen y de calidad.

1. BRYAN F. 1992.*Evaluación por análisis de peligros en puntos críticos de control*. Guía para identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos. España, OMS.

García de Lorenzo A, *Conclusiones del II Foro de Debate SENPE sobre desnutrición hospitalaria.*

1. Gómez Candela el *Manual de Nutrición Clínica y Dietética.*
2. *Guía de la Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación y Nutrición en establecimientos de Salud de 1er, 2do y 3er nivel de atención MINISTERIO DE SALUD Y DEPORTESINSTITUTO NACIONALDE SEGUROS DE SALUD.* Movilizados por el Derecho a la Salud y la Vida*.*
3. Halpen Seymour. (1994). *Manual de nutrición clínica.* Editorial limusa.
4. Kalhleen Mahan L, Ecott Stump Sylvia*.* (2000). *Nutrición y dieto terapia de Krause.* Decima edición. Editorial Mc Graw Hill.
5. Machinea E, 1997. *Guía para las buenas prácticas de manufactura* *(BMP).* Manual de análisis de riesgos y puntos críticos de control. HACCP. Argentina, Editorial El Obrador.

Mercenier, Von Balen; 1995. *Bases de Organización de los Servicios de Salud*, Texto del Instituto Amberes-Bélgica, Cooperación Belga, Bolivia, pp:21

Rey A, Silvestre A. 2001.*Comer sin riesgos 2*, primera edición. Bs. As. Editorial Hemisferio Sur.

1. Calidadalimentaria.net - 2002-2006 Disponible en: <http://www.scielo.sa.cr/scielo.php?pid=S1409-14292005000200008&script=sci_arttext>
2. <http://kidshealth.org/parent/en_espanol/nutricion/habits_esp.html>
3. <http://www.copacabanarunners.net/espdieta.html>

http://www.ops. org.ni/opsnic/bpb/promocion.htm

http://www.ops. org.ni/opsnic/bpb/promocion.htm,OP.cit.,pp:18

1. <http://www.semanasalud.ua.es/semana_2/con_ali.htm>
2. <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guianutr/tablmine.htm>

http://www.who.int.whr/2003/chapter7/es/index1.html

Ibid.,pp:10

Ibid.,pp:49

Ibid.,pp:92