

RESOLUCION N° 168

BUENOS AIRES, 24 de marzo de 1997

VISTO el Expediente N° 1-2002-15807/96-4 del Registro del Ministerio de Salud y Acción Social y el Decreto N° 1269 del 20 de julio de 1992 por el que se aprueban las Políticas Sustantivas e Instrumentales de Salud ; y

CONSIDERANDO:

Que dichas políticas tienen por objeto lograr la plena vigencia del DERECHO A LA SALUD para la población, tendiente a alcanzar la meta de la SALUD PARA TODOS en el menor tiempo posible mediante la implementación y desarrollo de un sistema basado en criterios de EQUIDAD, SOLIDARIDAD, EFICACIA, EFICIENCIA Y CALIDAD.

Que en el marco de dichas políticas el MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL creó el PROGRAMA NACIONAL DE GARANTÍA DE CALIDAD DE LA ATENCIÓN MEDICA, en el cual se agrupan un conjunto de actividades que intervienen en el proceso global destinado a asegurar dicho nivel de calidad y que hacen a la habilitación y categorización de los Establecimientos Asistenciales; al control del ejercicio profesional del personal que integra el equipo de salud; a la fiscalización y control sanitario; la evaluación de la calidad de la atención médica y la acreditación de los servicios de salud.

Que para ello resulta necesario contar con normas de organización y funcionamiento, manuales de procedimientos y normas de atención médica, cuya elaboración se encuentra también contenida en el citado Programa Nacional y en la que participan Entidades Académicas, Universitarias y Científicas de Profesionales y Prestadores de Servicios asegurando de esa forma una participación pluralista con experiencia y rigor científico.

Que el grupo de funcionarios de la DIRECCION NACIONAL DE NORMATIZACION DE SERVICIOS, ha evaluado y compatibilizado el documento normativo referido a Normas de Organización y Funcionamiento de las Areas de Alimentación y Dietoterapia de los Establecimientos Asistenciales aportados por la ASOCIACION ARGENTINA DE NUTRICIONISTAS - DIETERTAS, FEDERACIÓN ARGENTINA DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN (F.R.A.G.AN), ESCUELA DE NUTRICIÓN DE LA FACULTAD DE MEDICINA (U.B.A.), SECRETARIA DE SALUD DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES y la FACULTAD DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD DEL SALVADOR.

Que dicho documento ha sido aprobado por la SUBSECRETARIA DE ATENCION MEDICA, y la SECRETARIA DE PROGRAMAS DE SALUD.

Que el COORDINADOR GENERAL DEL PROGRAMA NACIONAL DE GARANTIA DE CALIDAD DE LA ATENCION MEDICA, aconseja la aprobación de la sitada normativa.

Que la DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS ha tomado la intervención de su competencia.

Por ello:

EL MINISTRO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Apruébase las Normas de Organización y Funcionamiento de las Areas de Alimentación y Dietoterapia de los Establecimientos Asistenciales, que como anexo forman parte integrante de la presente Resolución.

ARTICULO 2°.- Incorpórase las Normas de Organización y Funcionamiento de las Areas de Alimentación y Dietoterapia de los Establecimientos Asistenciales al PROGRAMA NACIONAL DE GARANTÍA DE CALIDAD DE LA ATENCIÓN MÉDICA.

ARTICULO 3°.- Publíquese a través de la SECRETARIA DE PROGRAMAS DE SALUD las citadas Funcionamiento de las Areas de Alimentación y Dietoterapia de los Establecimientos Asistenciales , a fin de asegurar la máxima difusión y aplicación de las mismas en el marco de dicho Programa Nacional.

ARTICULO 4°.- Las Normas que se aprueban por la presente resolución podrán ser objeto de observación por las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales, las Entidades Académicas, Universitarias, Científicas de Profesionales y Prestadores de Servicios , dentro del plazo de 30 (Treinta) días a partir de la fecha de su publicación y entrarán en vigencia a los 60 (sesenta) días de dicha publicación.

ARTICULO 5°.- Agradecer a la ASOCIACION ARGENTINA DE NUTRICIONISTAS - DIETIRTAS, FEDERACIÓN ARGENTINA DE GRADUADOS EN NUTRICIÓN (F.R.A.G.AN), ESCUELA DE NUTRICIÓN DE LA FACULTAD DE MEDICINA (U.B.A.), SECRETARIA DE SALUD DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES y la FACULTAD DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD DEL SALVADOR por la importante colaboración brindada a este MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL DE LA NACION.

ARTICULO 6°.- Regístrese, comuníquese y archívese.

NORMAS DE ORGANIZACION Y FUNCIONAMIENTO DEL AREA DE DE ALIMENTACION Y DIETOTERAPIA ESTABLECIMIENTOS ASISTENCIALES

DE ALIMENTACION Y DIETOTERAPIA DE ESTABLECIMIENTOS ASISTENCIALES

INTRODUCCION:

Las presentes Normas de Organización y Funcionamiento del Area de Alimentación y Dietoterapia de Establecimientos Asistenciales se inscriben dentro de las Políticas Sustantivas de la Secretaría de Salud dependiente del Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación. Están orientadas a mejorar la calidad de la atención médica en todo el país.

Es intención manifiesta de la autoridad sanitaria desarrollar acciones de normatización que garanticen la equidad , eficacia y eficiencia del Sistema de Salud. Es intención manifiesta de la autoridad sanitaria desarrollar acciones de normatización que garanticen la equidad, eficacia y eficiencia en el Sistema de Salud.-

A esos efectos se promulgó el Decreto N° 149 (MS y AS) de junio de 1993, Resolución de la Secretaría de Salud Pública N° 282 del 15/04/94 que aprueba criterios básicos de categorización de Establecimientos Asistenciales con internación; de implementación del Programa Nacional de Garantía de Calidad de la Atención Médica.

El propósito de estas normas es permitir una categorización óptima que garantice la mayor eficiencia en el funcionamiento del Área y como consecuencia mejorar la calidad de la atención .

CAPITULO I : ORGANIZACION DEL AREA

1- Definición :

El Area de Alimentación es el organismo técnico sanitario responsable de:

- Suministrar una alimentación adecuada a la población asistida.
- Administrar racionalmente los recursos.
- Atender a la demanda ambulatoria en el área de su competencia.
- Intervenir en la programación y ejecución de las acciones que en el área programática se relacionen con alimentación y nutrición.
- Desarrollar acciones de docencia de pre y post grado universitario, incluyendo capacitación técnica permanente y evaluaciones periódicas.

2 - Misión:

Promover un buen estado nutricional de la población asistida a fin de preservar la salud y como consecuencia mejorar la calidad de vida.

3 - Objetivos Generales:

- 3.1. Asegurar una alimentación correcta al mínimo costo.
- 3.2. Participar en la prevención y tratamiento de las enfermedades influenciadas por la alimentación y nutrición.
- 3.3. Desarrollar en forma permanente acciones de educación alimentaria.
- 3.4. Investigar problemas alimentario - nutricionales del área programática y proponer soluciones.
- 3.5. Capacitar permanentemente al personal para aumentar la eficiencia del Area.
- 3.6. Intervenir en los programas de docencia e investigación en el campo de las ciencias médicas, en su especialidad, en el de la salud pública y en otras ciencias.

4 - Dependencia Jerárquica :

El Area de Alimentación por sus características debe depender directamente de la Dirección del Establecimiento.

Estructura Orgánica (Organigrama)

Ejemplo para un Establecimiento de Nivel III

**ESTRUCTURA ORGÁNICA
(ORGANIGRAMA)
DIRECCIÓN**

RESPONSABLE RESPONSABLE RESPONSABLE RESPONSABLE
SECTOR SECTOR SECTOR SECTOR
INTERNACIÓN ELABORACIÓN DOCENCIA PREPARACIÓN
Y MANEJO INVESTIGACIÓN FÓRMULAS
CONS.EXTERNO LÍQUIDAS

Para los niveles I y II , la dependencia no se modifica , deberá contar con profesional Nutricionista - Dietista y /o Licenciado en Nutrición como Jefe del Area de Alimentación y Dietoterapia, pudiendo ser menor el número de responsables de los diferentes sectores.

Toda Area de Alimentación deberá poseer por escrito su estructura y la delimitación de las misiones y funciones de todo el personal que la integra.

5 - Funciones:

- 1) Normativas.
- 2) Técnico administrativas.
- 3) Sanitarias.

- 4) Docentes y Educativos.
- 5) De investigación.
- 6) Asistenciales.
- 7) Asesoras.

5.1 - Descripción de las Funciones:

5.1.1 - Normativas:

- a) Establecer las pautas sobre el diseño de los recursos físicos y su equipamiento.
- b) Redactar las normas de funcionamiento y procedimiento del Area
- c) Determinar el perfil del personal integrante del Area y reglamentar sus funciones.

5.1.2.-Técnico Administrativas:

- a) Calcular la fórmula sintética y desarrollada de la alimentación de acuerdo a las características de la población asistida.
- b) Determinar la tipificación de dietas.
- c) Redactar el manual de dietas.
- d) Elaborar listas de comidas.
- e) Definir las fórmulas de alimentación líquidas (enterales, parenterales, especiales para lactantes, etc.).
- f) Elaborar el presupuesto del Area según las necesidades .
- g) Fijar las especificaciones técnicas de los elementos a adquirir y supervisar la recepción de los mismos
- h) Diseñar los formularios para la administración del Area.
- i) Calcular mensualmente el costo de la ración completa.
- j) Organizar y mantener actualizados los registros, archivos y estadísticas del Area.
- k) Proteger y resguardar el patrimonio del Area .
- l) Evaluar la prestación alimentaria .

5.1.3. - Sanitarias:

- a) Participar en equipos inter o intradisciplinarios en atención primaria de la salud con el objetivo de promover, proteger, recuperar y rehabilitar la salud de los individuos de la comunidad.

5.1.4. - Docentes y Educativos:

- a) Programar cursos de actualización de pre y postgrado orientados al equipo de salud y de apoyo.
- b) Programar y realizar cursos de capacitación teórico -prácticos para el personal del Area de Alimentación y otras áreas.
- c) Programar actividades educativas : demostraciones, clases, charlas u otras técnicas de educación orientadas a pacientes, familiares y a la comunidad en general.

5.1.5. - Investigación:

- a) Efectuar investigación operativa en todas las etapas de administración de la alimentación con el objeto de perfeccionar métodos y técnicas para mejorar el rendimiento del Area .
- b) Integrar equipos interdisciplinarios de investigación relacionados con la salud.
- c) Investigar en forma permanente los recursos y el estado nutricional de la población y planificar acciones para mejorarlos.

5.1.6. - Asistenciales:

Realizar e implementar los planes de alimentación para la población asistida y para pacientes ambulatorios .

5.1.7. - Asesoras:

Asesorar:

- a) En la compra de alimentos.
- b) En las modificaciones de los recursos físicos del Area de Alimentación .
- c) En la compra de equipamiento mayor y menor .
- d) En los jurados de concursos para la selección , calificación , ascensos, etc. del personal profesional , técnico y auxiliar .
- e) En la materia de su competencia en todas las actuaciones que la Dirección del Establecimiento considere .

5.2. - Funciones del Area de Alimentación según los Criterios Básicos de Categorización de Establecimientos Asistenciales (RES. 282 /MSyAS/94).

NIVEL I - Bajo Riesgo :

Se define por las siguientes acciones :

- 1 - Promoción y protección de la salud y diagnóstico temprano del daño.
- 2 - Atención de la demanda espontánea de morbilidad.
- 3 - Atención de la demanda espontánea de servicios preventivos y controles de salud.
- 4 - Atención en internación domiciliaria .
- 5 - Administración del Area de Alimentación y Dietoterapia conforme a las normas.
- 6 - Suministro al paciente internado de una alimentación adecuada.
- 7 - Realización de investigación y docencia con enfoque epidemiológico.
- 8 - Educación para la salud y estímulo de la participación comunitaria dentro de la estrategia de la atención primaria.

NIVEL II - Mediano Riesgo :

A las acciones contempladas en el Nivel I se agregan las siguientes :

1 - Atención de consultas de las cuatro (4) especialidades básicas: Clínica Médica, Clínica Quirúrgica , Pediatría , Tocoginecología y otras especialidades como ser: Otorrinolaringología , Cardiología , Oftalmología , Nutrición , Salud Mental , Neurología , Neumonología , Traumatología , Dermatología y otras.

2 - Atención en la Unidad de Reanimación y Terapia Intensiva Nivel I (UTI I).

3 - Investigación y docencia , con un enfoque epidemiológico en relación a las problemáticas del Nivel y en apoyatura del Nivel I .

NIVEL III - Alto Riesgo :-

A las acciones contempladas en los Niveles I y II se agregan las siguientes:

1 - Atención de pacientes internados con patologías que requieran el más alto nivel de resolución y acciones de dietoterapia especializada.

2 - Atención en Terapia Intensiva Nivel II.

3 - Investigación y docencia extensiva a los otros niveles a los que prestan apoyo como centro de referencia.

4 - Desempeño en Comité de Bioética y en otros comités relacionados con su especialidad.

5.3. Estructura Orgánica Profesional según Niveles

NIVEL I - Bajo Riesgo :

- Jefatura del Area Alimentación y Dietoterapia (Unidad o Sección)
- Profesional de Planta.

NIVEL II - Mediano Riesgo :

- Jefatura del Area (División)
- Jefe del Sector (Internación)
- Jefe del Sector (Elaboración y Manejo de Alimentos)
- Jefe del Sector (Docencia e Investigación, Consultorio Externo y Area Programática)

NIVEL III - Alto Riesgo :

- Jefatura del Area (Departamento)
- Jefe del Sector (Internación)
- Jefe del Sector (Elaboración y Manejo de Alimentos)
- Jefe de Sector (Docencia e Investigación, Consultorio Externo y Area Programática)
- Jefe de Sector (Preparación de Fórmulas Líquidas)

CAPITULO II : RECURSOS FISICOS

La planificación y el diseño arquitectónico del Area de Alimentación debe llevarse a cabo con la participación de Arquitectos, Ingenieros, Director del Establecimiento, Nutricionista Jefe del Area, Jefe de Cocina y Jefe de Mantenimiento.

Este equipo de trabajo será el responsable de definir los objetivos, de recolectar y analizar la información básica indispensable para el diseño más conveniente y de tomar en forma razonada las decisiones necesarias para que el Area reúna la mayor funcionalidad posible.

La información mínima necesaria es la siguiente:

- a) Nivel de riesgo.
- b) Tipo de establecimiento asistencial y número de camas.
- c) Disponibilidad financiera.
- d) Número promedio de raciones a servir.
- e) Sistema administrativo para la compra, almacenamiento y manejo de alimentos de los alimentos.
- f) Características del menú del régimen normal , cantidad y tipo de regímenes dietoterápicos regímenes dietoterápicos.
- g) Sistema de distribución. (centralizado , descentralizado o mixto)

1 - Zonas de trabajo

Según las actividades que se desarrollan se dividen en :

1.1. Zona de Preparación (Cocina Central)

Es el lugar donde se manejan , preparan y cocinan los alimentos.

Ubicación : la ubicación de la zona de preparación debe planificarse de tal forma que permita la accesibilidad y la circulación expedita para facilitar el trabajo del personal, el transporte de la mercadería y el tránsito de desperdicios al exterior en un recorrido lógico que ahorre tiempo y energía.

En los establecimientos asistenciales de tipo vertical, es recomendable que la zona de preparación esté ubicada en la planta baja, en un sitio cercano al lugar de carga y descarga de la mercadería y de los ascensores o montacargas que transportan los alimentos a las salas de internación y comedores.

No debe ser área de acceso y/o de paso para otros sectores en especial: morgue, lavadero, laboratorio, central de materiales, sitios de almacenamiento de residuos y de sectores que puedan verse congestionados por el intenso tránsito o estacionamiento de vehículos.

Características Generales: el sistema constructivo y materiales utilizados deben responder a las normas vigentes dictadas al respecto.

- El cielorraso tendrá una altura mínima de tres metros , alcanzando una altura mayor donde se encuentran las unidades de cocción.
- Las paredes estarán recubiertas de material resistente hasta el techo y el recubrimiento no será menor de un metro ochenta (1,80) .
- Los colores de pisos , paredes y techo deben ser claros por razones de higiene y luminosidad.

- Las aberturas estarán protegidas por malla fina contra insectos .
- Las instalaciones de agua , electricidad y vapor deben ser aéreas y estar recubiertas con materiales aislantes.
- Los desagües y las alcantarillas deben ser suficientes y tendrán un diámetro mayor que el resto del edificio , con trampas y sifones que faciliten la descarga.

Características Ambientales : Esta zona será bien ventilada, naturalmente o reforzada mediante extractores de aire. La dirección de la corriente de aire no debe ir nunca de una zona sucia a otra limpia.

- Deberá tener suficiente iluminación natural y luz artificial que no altere los colores .Los artefactos deben ser del tipo de seguridad y tener protectores.
- Las unidades de cocción estarán abarcadas por campanas de absorción de humo con sus correspondientes extractores y filtros.
- Se dará cumplimiento a las medidas de seguridad disponiendo de disyuntor cortacorrientes, elementos contra incendios, botiquín de primeros auxilios , etc.

Cocina General:

Es el sector donde se prepara el régimen normal .

Ubicación : generalmente está situada en el centro o lugar más importante de esta zona de trabajo.

Manejo de carnes:

Ubicación : en comunicación y fácil acceso a las unidades de frío y de cocción.

Manejo de vegetales:

Ubicación: cercana y de fácil acceso a las unidades de frío, de cocción y al depósito de tubérculos.

Pastelería y Cafetería:

Ubicación: cercanas y de fácil acceso a la despensa y unidades de cocción, de frío y de distribución .

Cocina dietoterápica:

Es el sector donde se preparan y cocinan los regímenes dietoterápicos.

Ubicación: cercana a la cocina general para evitar la multiplicación de equipos

1.2. Zonas o Locales Satélites:

Abarca la zonas de: oficina, recepción de víveres, depósitos , distribución de la comida, lavado de vajilla y batería de cocina, offices de alimentación y preparación de fórmulas líquidas.

1.2.1. Oficinas:

a) Del profesional Nutricionista jefe del Area.

Ubicación: en un lugar que facilite la relación con el Area de su responsabilidad.

b) De los profesionales Nutricionistas delegados de los distintos sectores.

Ubicación: estratégica, para facilitar la supervisión de las tareas que se realizan en su sector.

c) Del Jefe de Cocina.

Ubicación: estratégica, para facilitar la supervisión de las tareas que se realizan en la cocina central.

1.2.2. Recepción de víveres:

Ubicación: cercana y de fácil acceso al exterior y depósitos.

1.2.3. Depósitos:

a) De víveres no perecederos o despensa.

Ubicación: de fácil acceso a la recepción de víveres y en comunicación directa con las zonas de preparación de alimentos.

-Debe ser ventilado, fresco y seco, de fácil limpieza y contar con un buen sistema de seguridad.

b) De víveres perecederos o unidades de frío.

Ubicación: de fácil acceso a la recepción de víveres y en comunicación directa con los sectores de manejo y preparación de alimentos.

c) De tubérculos

Ubicación: de fácil acceso a la recepción de víveres y en comunicación directa con el sector de manejo de vegetales .

- El lugar debe ser ventilado, contar con poca luz natural y con buen sistema de seguridad.

1.2.4. Distribución de comidas y estacionamiento de carros transportadores:

Ubicación: en comunicación directa con las unidades de cocción y con fácil acceso a las puertas de salida.

1.2.5. Lavado de vajilla y batería de cocina:

Ubicación: de fácil acceso y cercano a las zonas de preparación y manejo de alimentos.

- Contará con buena ventilación, iluminación, rejillas, desagües suficientes y provisión de agua potable fría y caliente.

1.2.6. Offices de Alimentación:

Ubicación: estratégica y en comunicación directa con las salas de internación. En ellos no podrán realizarse actividades propias de otros sectores .

1.2.7. Preparación de Fórmulas Líquidas:

Ubicación : puede ser un sector de la cocina central o un local satélite.

Características generales :

- Debe estar alejado de zonas de contaminación externas o internas (salas de internación , pasillos , sanitarios , etc.).

- Su superficie será suficiente para realizar todas las operaciones necesarias y la cantidad de fórmulas requeridas .

- Estará compuesta por dos sectores independientes entre sí , comunicados solamente por intermedio de un autoclave de doble entrada: un sector de recepción y limpieza de frascos o biberones y otro de preparación , esterilización , refrigeración y distribución de fórmulas (zona sucia y zona limpia).

- Los pisos deben ser de fácil limpieza, resistentes , no porosos , antideslizantes, con zócalos sanitarios y de color claro.

- No deben tener desagües de piso, sino sifón y tapa .

- Las paredes deben estar recubiertas hasta el techo con material resistente, liso y de color claro.
- Los techos serán sin molduras , no porosos y de fácil limpieza.

Características ambientales:

- Las puertas deben permitir un cierre permanente y adecuado, evitando el cambio de aire con el exterior.
- Las ventanas serán fijas o basculantes en caso de no existir aire acondicionado.
- La ventilación , humedad y temperatura deben ofrecer condiciones satisfactorias de trabajo; libre condensación , eliminando los vapores del autoclave por sistemas especiales.
- La iluminación será de 600 luxes , mínimo de 300 luxes de luz natural o artificial.
- Debe disponer de suficiente agua potable fría y caliente .

1.2.7.1. Zonas o Locales Anexos:

- a) Oficina del profesional Nutricionista delegado del sector.
- b) Baños y vestuarios para el personal .
- c) Vestuario para uniformes esterilizados.

1.3. Zonas de Locales Anexos:

1.3.1. Cuarto de lavado de carros.

1.3.2. Deposito de vajilla de internación (si el sistema de distribución lo requiere):

1.3.3. Comedores:

Tamaño: el local destinado a ese fin se adecuará al N° de raciones servidas

Ubicación : en comunicación con el sector distribución.

- Contará con buena ventilación e iluminación.
- Tendrá una vía de acceso exclusiva para comensales.

1.3.4. Sanitarios y vestuarios del personal del Area.

Ubicación: próximo a la vía de acceso de la cocina central.

- Contará con el espacio suficiente respecto al número de usuarios.
- Será bien iluminado y ventilado.
- Dispondrá de todo lo necesario para la higiene y confort.

1.3.5. Destino de residuos.

Ubicación: estará alejado de la zona de preparación y manejo de los alimentos; cercano o de fácil acceso a la salida.

- Será un recinto fresco y bien ventilado.
- Las aberturas tendrán mallas de protección.

1.3.6 - Instalaciones Técnicas.

Ubicación: estará en un lugar accesible que facilite la resolución de la emergencia.

- Debe existir un local para los tableros eléctricos, medidores de gas, agua y llaves de paso de agua.

NOTA : La existencia o no de los sectores enunciados dependerá del nivel de riesgo, del número de raciones que se elaboren y de la organización y funcionamiento del Area.

CAPITULO III : EQUIPAMIENTO

El número de raciones, el sistema de distribución y el nivel de riesgo determinarán la necesidad (cantidad y tipos) de equipamiento mayor y menor. Esta propuesta general contempla una exigencia básica que se deberá adecuar posteriormente a los requerimientos particulares de cada establecimiento. El material será de primera calidad y de fácil limpieza, no poroso, no inflamable, no oxidable ; la instalación de los equipos cumplirá con las normas de seguridad y será objeto de mantenimiento periódico.

NIVEL I:

a) Cocina central

Este nivel no requiere para su funcionamiento sectorización física de la cocina central.

Equipamiento:

- Mesadas de trabajo.
- Mesadas con piletas provistas de agua caliente y fría.
- Unidades de frío suficientes.
- Cocina con quemadores industriales y parrilla o plancha.
- Hornos industriales.
- Campana extractora.
- Licuadora.

b) Oficina del profesional Nutricionista:

- Mobiliario que permita el desarrollo de todas las funciones.
- Sistema de telecomunicación, conectado con las zonas de trabajo.

c) Local de almacenamiento de víveres no perecederos:

- Estanterías y tarimas móviles.
- Balanza
- Mobiliario acorde a las necesidades.

d) Distribución :

- El equipamiento para la distribución de comida debe asegurar óptimas condiciones de higiene, presentación y temperatura.
- El equipamiento menor debe ser de calidad, suficiente y uniforme.

e) Comedor:

- Con mobiliario y equipamiento acorde a las necesidades.

NIVEL II

Este nivel requiere un equipamiento adecuado a la sectorización que se detalla:

a) Cocina Central :

Al equipamiento descrito en el Nivel I debe agregarse:

- Procesadora de vegetales o máquina universal.
- Balanza de hasta 15 Kg.
- Peladora de papas.
- Freidora (X)
- Marmitas (X)
- Baño de María (X)
- Cortadora de Fiambres (X)

a.1) Carnicería :

Se implementará en caso de que la compra de carne se realice en medias reses o en cuartos:

- Mesadas y mesas.
- Picadora de carne.
- Sierra cortadora eléctrica.
- Balanza.
- Recipientes para diversos usos.
- Pileta con agua fría y caliente.

a.2) Cocina dietoterápica:

- Mesadas con piletas, provistas de agua caliente y fría.
- Unidades de cocción.
- Equipo de trabajo mecánico (batidora, licuadora, juguera).
- Balanza dietética.
- Unidades de refrigeración.

b) Oficina del profesional Nutricionista:

- Además de lo descrito en el Nivel I, debe contar con equipos de oficina (máquinas de escribir, calcular y/o computadora).

c) Recepción de víveres:

- Báscula.
- Mesada.
- Elementos para transporte.

d) Almacenamiento de víveres no perecederos:

Igual al equipamiento descrito en Nivel I con el agregado de tarimas para tubérculos.

e) Almacenamiento de víveres perecederos:

- Heladera comercial
- Cámaras frigoríficas (X)
- Freezer (X)

- Elementos para transporte

f) Distribución :

- El equipamiento se adecuará al sistema de distribución, sea este centralizado , descentralizado o mixto para asegurar un cumplimiento óptimo.

g) Lavado de vajilla:

- Piletas profundas con provisión de agua fría y caliente.

- Mesas y estantes de escurrimiento.

- Lavadora de vajilla. (X)

(X) Opcional de acuerdo al número de raciones y necesidades.

h) Preparaciones líquidas : enterales, lactario, etc.:

- Mesas de trabajo.

- Piletas de agua fría y caliente.

- Cubas de desinfección.

- Elementos para traslado.

- Equipos de trabajo mecánico (batidora, licuadora, etc.)

- Balanza dietética.

- Unidades de cocción.

- Equipos de frío.

- Mobiliario necesario que asegure la separación de elementos. limpios y sucios para cumplir las funciones requeridas.

- Autoclave.

- Recipientes para residuos.

- Elementos de higiene personal.

Todos los elementos deben asegurar la máxima higiene del producto terminado.

i) Comedor :

- Igual a lo determinado en Nivel I.

NIVEL III

a) Cocina Central: a lo descrito en Nivel II, según número de raciones y para optimizar el trabajo, se podrá agregar en carácter optativo:

- Sartén volcable.

- Horno convector.

Las restantes zonas de trabajo (b, c, d, e, f, g) mantienen los requisitos establecidos en el Nivel II.

h) Preparaciones líquidas enterales, lactario, etc. : a lo descrito en Nivel II, se debe agregar:

- Tanque de agua con ozonizador (opcional de acuerdo a la cantidad).

- Flujo laminar.

CAPITULO IV : RECURSOS HUMANOS

El recurso humano del Area de Alimentación y Dietoterapia está formado por personal profesional y no profesional .

Todo establecimiento debe contar con un Nutricionista y/o Licenciado en Nutrición . Jefe de Area, quién determinará la cantidad de nutricionistas y de personal no profesional, idóneo y suficiente para cubrir las necesidades .

Se establecerá para todo el personal del Area un sistema de evaluación de desempeño para posibilitar el cumplimiento de los objetivos.

Misión y Requisitos para el Cargo

a) Del Personal Profesional

Requisito general para todos los profesionales:

Debe ser un profesional egresado de Universidad Nacional , Provincial o Privada oficialmente reconocida o que haya revalidado título expedido por Universidad Extranjera o esté comprendido en convenios internacionales con la Nación y poseer la matrícula profesional correspondiente .

Jefe del Area (nivel mínimo: Departamento o División)

Misión:

Entender en lo referente a la organización , planificación, programación , supervisión y evaluación de todas las actividades que se realizan en el Area a su cargo , a fin de dar cumplimiento a su misión .

Requisitos para el cargo:

Se evaluará con mayor puntaje la antigüedad asistencial en la profesión y la certificación de cursos de Organización y/o Administración de Servicios de Salud oficiales o privados, reconocidos por la autoridad competente o título de Diplomado en Salud Pública expedido por Universidad Nacional, Privada o Extranjera también reconocido.-

Jefe del Sector (nivel mínimo: Sección o Unidad)

Misión:

Responsable del cumplimiento de las actividades del sector de su competencia; supervisar, evaluar, informar y proponer soluciones pertinentes.-

Requisitos para el cargo:

Los mismos que se establecen para la Jefatura del Area.-

Plantel Profesional: Dietistas, Nutricionistas y Licenciados en Nutrición

Misión:

Responsable de la correcta alimentación y nutrición de la población asistida.

Requisitos para el cargo:

Los indicados como requisitos generales.

b) Del Personal no Profesional

Personal Administrativo

Misión:

Responsable de las tareas administrativas del Area.

Requisitos:

Estudios secundarios completos, con conocimientos de Informática.-

Cocinero Jefe

Misión:

Responsable de la recepción, manejo, preparación y distribución de los víveres, como así también del mantenimiento de la planta física y equipos. Ejecutará las preparaciones de mayor complejidad y responsabilidad.-

Requisitos:

Estudios primarios completos como mínimo. Cursos técnicos de capacitación. Antigüedad mínima en establecimientos asistenciales: 5 (cinco) años.

Cocinero Encargado

Misión:

Es responsable del control y supervisión de las actividades en los distintos sectores de elaboración y manejo de alimentos. Habitualmente se desempeñará como cocinero en la realización del régimen normal y variantes.

Requisitos:

Iguals al Cocinero Jefe. Antigüedad mínima en establecimientos asistenciales: 3 (tres) años.

Cocinero Carnicero

Misión:

Responsable de la recepción, desposte, trozado y almacenamiento de las carnes.-

Requisitos:

Estudios primarios completos. Antigüedad en su especialidad.

Cocinero Pastelero

Misión:

Responsable de la preparación de amasados y repostería.

Requisitos:

Estudios primarios completos. Antigüedad en su especialidad.

Cocinero

Misión:

Responsable de la preparación del régimen normal y sus variantes y regímenes dietoterápicos.

Requisitos:

Estudios primarios completos. Se requiere una antigüedad mínima en establecimientos asistenciales de 2 (dos) años.

Ayudante de Cocina

Misión:

Responsable de la realización de preparaciones simples.

Requisitos:

Estudios primarios completos. Antigüedad en el cargo 1 (un) año.

Operario de Limpieza

Misión:

Responsable del traslado de alimentos y de la limpieza de locales, equipos y vajillas.

Requisitos:

Estudios primarios completos.

Encargado de Despensa

Misión:

Responsable de la recepción, registro, almacenamiento, conservación, movimiento, control y distribución de la mercadería a su cargo.

Requisitos:

Ciclo Básico Secundario o equivalente, como mínimo.-

Despensero

Misión:

Responsable del manipuleo y traslado de víveres.

Requisitos:

Estudios primarios completos.

Distribuidores de Alimentos, Mozos, Camareras y Mucamas

Misión:

Responsables de efectuar el servicio de las comidas.

Requisitos:

Estudios primarios completos.

Auxiliar de Alimentación Encargada

Misión:

Responsable de supervisar el cumplimiento de las normas del servicio de comidas.

Requisitos:

Estudios primarios completos. Antigüedad en el establecimiento no menor a 5 (cinco) años. Se evaluará con mayor puntaje la certificación de cursos de capacitación.

Auxiliar de Alimentación

Misión:

Responsable de las preparaciones simples, fórmulas líquidas y del servicio de comidas dentro de su competencia.

Requisitos:

Estudios primarios completos.

CAPITULO V : MARCO NORMATIVO DE FUNCIONAMIENTO

1) FUNCIONES DEL PERSONAL

a) Funciones del personal profesional

a.1. JEFE DEL AREA

Funciones:

- 1) Organizar, planificar, programar, coordinar, dirigir, supervisar y evaluar las actividades que realiza el personal profesional y no profesional a su cargo.-
- 2) Cumplir y hacer cumplir las normas vigentes emanadas de la superioridad.-
- 3) Redactar el reglamento de funciones de personal del Area adaptándolo al del establecimiento y al sistema de preparación y distribución de la comida que se implemente.-
- 4) Estimar las previsiones presupuestarias del Area, el cálculo de insumos a adquirir y sus especificaciones.-
- 5) Entender en la confección de los pliegos de bases y condiciones de equipamiento, insumos y/o servicios de comidas contratados en caso de que se realicen mediante licitación o concurso de precios.-
- 6) Confeccionar un sistema de registros que determine y favorezca el funcionamiento del Area.-
- 7) Normatizar los procedimientos y técnicas de organización y utilización racional de materiales y equipos.-
- 8) Establecer la tipificación de regímenes, redactar el manual de dietas y coordinar con los profesionales médicos el procedimiento para realizar las prescripciones dietoterápicas.-
- 9) Entender en el cálculo del costo de la ración completa.-
- 10) Elevar a la Superioridad los datos estadísticos que correspondan.
- 11) Realizar investigación operativa en todas las etapas de la administración para establecer eficiencia, eficacia y efectividad de las prestaciones.-
- 12) Establecer las necesidades del recurso humano del Area y las pautas para los concursos de selección y promoción del personal a su cargo e intervenir en los jurados.-
- 13) Entender en la supervisión de los controles de salud del personal afectado al manejo de alimentos.-
- 14) Entender en el cumplimiento de las normas de bioseguridad.-
- 15) Programar y participar en las actividades docentes y de actualización, destinadas al personal profesional y no profesional del Area de su competencia.-
- 16) Planificar y desarrollar programas de educación alimentaria para pacientes, familiares y población asistida, dentro y fuera del Establecimiento, previa evaluación del estado nutricional y/o de sus necesidades.-
- 17) Incentivar la participación del personal profesional en el Comité de Docencia e Investigación y establecer programas anuales de trabajos científicos.-
- 18) Participar en Comités especiales y asesorar en materia de su competencia.-

- 19) Delegar sus funciones al Jefe de sector de elaboración y manejo de alimentos durante su ausencia.-
- 20) Aplicar el régimen disciplinario.-

a.2. JEFE DE SECTOR DE ELABORACION Y MANEJO DE ALIMENTOS

Funciones :

- 1) Entender en la planificación y administración de la alimentación correcta a la población asistida tanto se trate de servicios de autogestión, contratado o mixto.-
- 2) Intervenir en la tipificación de regímenes y colaborar en la redacción del manual de dietas.-
- 3) Establecer las listas de comidas del régimen normal, sus variantes y regímenes dietoterápicos con su correspondiente fórmula calórica.-
- 4) Intervenir con los jefes de sectores correspondientes en las codificación de las fórmulas líquidas en caso que no exista un sector específico.-
- 5) Entender en el cálculo de alimentos o raciones e insumos a adquirir, determinando las especificaciones e interviniendo en la redacción del pliego de condiciones cuando sea necesario.-
- 6) Supervisar todas las etapas de recepción, elaboración y distribución de la comida.-
- 7) Evaluar y supervisar la calidad, cantidad y métodos de almacenamiento y conservación de los alimentos. Supervisar el registro, entrada, salida y saldo de víveres.-
- 8) Evaluar las causas de sobrantes, residuos y desechos.-
- 9) Evaluar periódicamente la calidad de la alimentación brindada a la población asistida.-
- 10) Certificar y remitir las actas de incumplimiento contractual a la Instancia Superior.-
- 11) Participar, a través de los canales correspondientes, en la adquisición y reparación de equipos y elementos.-
- 12) Participar en la confección del inventario de equipamiento y elementos a su cargo.-
- 13) Obtener y analizar datos estadísticos en todo lo que hace a los sectores de su dependencia.-
- 14) Participar en la determinación de la necesidades de personal profesional y no profesional en el sector de su competencia.-
- 15) Supervisar el cumplimiento de reglamento de funciones referidas al sector y establecer el régimen de licencias y guardias del personal no profesional a cargo.-
- 16) Entender en la supervisión de las normas de bioseguridad del sector.-
- 17) Aplicar el régimen disciplinario.-
- 18) Participar en jurados para la selección y ascenso del personal de su incumbencia.-
- 19) Dirigir y supervisar las tareas de docencia de pre y post grado así como las de educación permanente del personal profesional y técnico de su sector.-
- 20) Participar en las comisiones interdisciplinarias para la construcción y/o remodelación de los recursos físicos.-
- 21) Reemplazar al Jefe del Area en ausencia de éste.-

a.3. JEFE DE SECTOR INTERNACION

Funciones:

- 1) Intervenir en la tipificación de regímenes y colaborar en la redacción del manual de dietas para facilitar la prescripción médica.-
- 2) Establecer nexo entre los distintos servicios de internación.-
- 3) Supervisar el cumplimiento del reglamento de funciones referidas al sector y establecer el régimen de licencias y guardias del personal no profesional a cargo.-
- 4) Detectar necesidades y demandas de la comunidad que se asiste.-
- 5) Supervisar el registro correspondiente en la hoja de alimentación de la historia clínica de cada paciente.-
- 6) Evaluar la aceptabilidad de la alimentación brindada e informar resultados.-
- 7) Participar en la determinación de las necesidades del personal profesional y no profesional en el sector de su competencia.-
- 8) Participar en jurados para la selección y ascenso del personal del sector.-
- 9) Entender en la supervisión de las normas de bioseguridad del sector.-
- 10) Elevar el cálculo de insumos necesarios del sector.-
- 11) Participar a través de los canales correspondientes en la adquisición y reparación de equipos y elementos.-
- 12) Participar en la confección del inventario del equipamiento y elementos a su cargo.-
- 13) Intervenir en las tareas de docencia de pre y post grado así como las de educación permanente del personal profesional y técnico de su área. Organizar actividades educativas para pacientes internados y sus familiares.-
- 14) Supervisar las actividades de investigación realizadas en el sector de su competencia.-
- 15) Reemplazar en forma horizontal al jefe del sector ausente.-

a.4. JEFE DE SECTOR CONSULTORIOS EXTERNOS, DOCENCIA E INVESTIGACION Y AREA PROGRAMATICA

Funciones :

Consultorios externos :

- 1) Participar en la confección de los planes de alimentación para las distintas patologías.-
- 2) Intervenir periódicamente en reuniones de coordinación de atención ambulatoria con los jefes de las distintas especialidades.-
- 3) Registrar diariamente las prestaciones efectuadas y elevar la información a la jefatura del Area.-
- 4) Solicitar el material necesario para el funcionamiento de su sector y realizar el inventario en forma periódica.-
- 5) Supervisar la higiene del sector.-

- 6) Organizar actividades educativas orientadas a pacientes y familiares promoviendo la educación alimentaria constante al paciente ambulatorio.-
- 7) Entender en la supervisión de las actividades del personal a su cargo.-
- 8) Intervenir en la confección de un fichero dietoterápico.-

Docencia e investigación :

- 1) Programar, coordinar, supervisar e intervenir en las actividades de Docencia e Investigación del Establecimiento.-
- 2) Programar y realizar cursos de capacitación para el personal del Area.-
- 3) Programar con el comité de Docencia e Investigación del Establecimiento y/o las cátedras, las actividades de capacitación y actualización de pre y post grado para los distintos profesionales del equipo de Salud.-
- 4) Reemplazar en forma horizontal al jefe del sector ausente.-
- 5) Participar en jurados para la selección y ascenso del personal del sector.-

Area programática :

- 1) Programar, realizar, analizar y supervisar conjuntamente con el equipo de salud estudios diagnósticos de la situación alimentaria y nutricional del área programática.-
- 2) Definir las intervenciones pertinentes de acuerdo a las prioridades detectadas teniendo en cuenta las estrategias prefijadas.-
- 3) Asesorar en la organización y evaluación operativa de todos los programas con componente alimentario nutricional que se desarrollan en el área.-
- 4) Coordinar acciones con otros organismos estatales y no gubernamentales a los efectos de asegurar la disponibilidad e insumos necesarios para el desarrollo de los programas.-
- 5) Organizar cursos de capacitación para los distintos perfiles de personal que colabora en los programas.-
- 6) Planificar y supervisar programas de Educación Alimentaria como parte de los programas de prevención para la salud.-
- 7) Supervisar las actividades del personal a su cargo.-

a.5. JEFE DE SECTOR PREPARACION DE FORMULAS LIQUIDAS

Funciones:

- 1) Normatizar el funcionamiento del sector.-
- 2) Participar en la codificación de las mezclas líquidas en coordinación con los distintos sectores.-
- 3) Diagramar los registros para la distribución de fórmulas.-
- 4) Entender en la supervisión de todas las etapas de elaboración y distribución de las fórmulas líquidas.-
- 5) Supervisar el cumplimiento de las normas de bioseguridad del sector y solicitar periódicamente análisis microbiológico de las preparaciones.-

- 6) Capacitar, dirigir y supervisar al personal a su cargo y establecer el régimen de licencias y guardias del personal no profesional.-
- 7) Participar en jurados para la selección y ascenso del personal del sector.-
- 8) Elevar a la jefatura del Area las necesidades de alimentos, equipos y elementos para el normal funcionamiento del sector.-
- 9) Supervisar periódicamente el inventario del sector.-
- 10) Aplicar el régimen disciplinario.-
- 11) Elevar a la jefatura del Area las estadísticas del sector.-
- 12) Evaluar la aceptación, distribución y consumo de la alimentación brindada e informar resultados.-
- 13) Reemplazar en forma horizontal al jefe del sector ausente.-

a.6. NUTRICIONISTAS DEL SECTOR DE ELABORACION Y MANEJO

Funciones:

- 1) Controlar la cantidad , calidad de alimentos y preparaciones de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas.-
- 2) Asesorar al personal de cocina en cuanto a técnicas y procedimientos de elaboración , manejo ,higiene y conservación de alimentos.-
- 3) Confeccionar diariamente las planillas de preparaciones de acuerdo al menú establecido y a las raciones solicitadas.-
- 4) Indicar en cocina central , la totalización de las dietas para ser distribuidas en los diferentes sectores.-
- 5) Verificar la correcta distribución de comidas a los distintos sectores.-
- 6) Verificar el cumplimiento de las normas de bioseguridad del área proponiendo los controles bromatológicos pertinentes.-
- 7) Elevar al jefe inmediato el registro diario de las raciones servidas.-
- 8) Determinar los puntos críticos de las diferentes preparaciones y supervisar su cumplimiento . Elaborar las actas de incumplimiento contractual.-
- 9) Participar en las actividades docentes del Area.-

a.7. NUTRICIONISTAS DEL SECTOR INTERNACION

Funciones:

- 1) Intervenir en la recorrida de las unidades de internación con el equipo de salud.-
- 2) Interpretar y realizar las prescripciones dietoterápicas en el sector internación de acuerdo a las siguientes etapas:
 - Evaluar el estado nutricional de los pacientes.
 - Elaborar el plan de alimentación prescripto.
 - Incluir la hoja de alimentación en la historia clínica del paciente. paciente y controlar el registro de la progresión dietética en ésta.

- Confeccionar el plan de alimentación de alta.

3) Confeccionar diariamente los registros para la distribución y la totalización de regímenes elevándola al sector elaboración y manejo.-

4) Supervisar, capacitar y asesorar al personal afectado al servicio de comida.-

5) Supervisar la distribución , el consumo y la aceptación de las comidas por parte de los pacientes internados.-

6) Investigar las causas de sobrantes , residuos y desechos en el sector de su competencia.-

7) Realizar educación alimentaria a pacientes y a sus familiares.-

8) Verificar el cumplimiento de las normas de bioseguridad.-

9) Participar en las actividades docentes del Area.-

10) Informar al Nutricionista Jefe sobre las necesidades de insumos.-

a.8. NUTRICIONISTAS DEL SECTOR DOCENCIA E INVESTIGACION, CONSULTORIO EXTERNO Y AREA PROGRAMATICA

Funciones:

Consultorios externos

1) Interpretar la prescripción dietoterápica realizada por el médico.-

2) Evaluar el estado nutricional de los pacientes.-

3) Efectuar la anamnesis alimentaria al paciente.-

4) Confeccionar el plan de alimentación indicado, teniendo en cuenta: patología, hábitos alimentarios, situación biológica, social, datos antropométricos y actividad del paciente.-

5) Programar los turnos para el seguimiento del paciente.-

6) Participar en la diagramación de los formularios requeridos en el sector.-

7) Registrar diariamente las prestaciones efectuadas elevando las estadísticas al Jefe inmediato.-

8) Confeccionar registro dietoterápico en la historia clínica del paciente.-

9) Realizar educación alimentaria a pacientes y familiares.-

10) Intervenir y participar en reuniones con el equipo de salud en programas y subprogramas del área de su competencia.-

Docencia e Investigación

1) Intervenir y participar en las actividades de docencia e investigación del Establecimiento Asistencial.-

2) Realizar cursos de capacitación para el personal del Area.-

3) Participar en los cursos de capacitación y actualización para los distintos profesionales del equipo de Salud según lo programado con el Comité de Docencia e Investigación del Establecimiento.-

Area programática

1) Realizar el estudio y diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional del área programática (disponibilidad de alimentos, estudios antropométricos, encuestas alimentarias, etc.).-

2) Definir con el equipo de salud las acciones pertinentes de acuerdo a la problemática detectada.-

- 3) Participar, organizar, ejecutar, supervisar y evaluar en forma operativa los programas de alimentación y nutrición correspondientes.-
- 4) Proyectar y ejecutar actividades de educación alimentaria dentro del área programática como parte de programas de atención primaria de salud.-
- 5) Coordinar la atención de consultorios periféricos de nutrición.-
- 6) Implementar cursos de capacitación dirigidos a maestros y colaborar en la organización y supervisión de los comedores escolares del área.-
- 7) Organizar cursos de capacitación del personal que colabora en los distintos programas.-
- 8) Coordinar acciones con otros organismos estatales y privados.-
- 9) Motivar y participar con la comunidad en actividades que promuevan el aumento de la disponibilidad de alimentos.-
- 10) Participar en actividades para mejorar el saneamiento ambiental y las prácticas higiénico-sanitarias.-
- 11) Planificar y ejecutar programas preventivos de patologías agudas y crónicas.-
- 12) Asesorar y promover programas de enriquecimiento y fortificación de alimentos.-

a.9. NUTRICIONISTAS DEL SECTOR PREPARACION DE FORMULAS LIQUIDAS

Función:

- 1) Codificar las preparaciones líquidas en coordinación con el equipo médico y el Nutricionista Jefe del Sector.-
- 2) Calcular las fórmulas líquidas según la prescripción médica.-
- 3) Confeccionar los registros de distribución de fórmulas líquidas.-
- 4) Supervisar la preparación correcta de las mezclas codificadas, en todas sus etapas.-
- 5) Determinar y monitorear los puntos críticos de control de las preparaciones según los criterios establecidos.-
- 6) Extremar el cumplimiento de las normas de bioseguridad.-
- 7) Supervisar la distribución de las fórmulas.-
- 8) Evaluar las causas de sobrantes y residuos del Sector.-
- 9) Informar al Nutricionista Jefe sobre las necesidades de alimentos y equipos para el normal funcionamiento del Sector.-
- 10) Registrar la cantidad de fórmulas líquidas diarias.-
- 11) Capacitar al paciente y/o familiares sobre la implementación de la alimentación en el alta.-
- 12) Capacitar, dirigir y supervisar al personal del Sector.-
- 13) Participar en las actividades docentes del Area.-

b) Funciones del Personal no Profesional

1. Personal Administrativo:

- * Realizar todas las tareas administrativas del Area indicadas por la jefatura.

- * Confeccionar diariamente los registros necesarios para su funcionamiento y control.
- * Recibir ,clasificar y confeccionar la correspondencia.

2. Jefe de Cocina:

- * Asignar tareas al personal de su dependencia.
- * Supervisar el orden, la disciplina, el aseo personal y el uso correcto del uniforme del personal de cocina.
- * Mantener actualizados sus conocimientos y asesorar en forma permanente a su personal sobre técnicas en el arte coquinario.
- * Evaluar a todo el personal, conjuntamente con el o los encargados de cocina y el jefe del Area.
- * Participar con el profesional delegado en cocina de la recepción de víveres.
- * Observar la limpieza y conservación de la planta física y equipamiento, como así tambien el uso adecuado de los elementos e informar las deficiencias a su jefe inmediato superior.
- * Adoptar todas las medidas de seguridad para la protección del personal a su cargo.
- * Proponer francos, guardias y licencias del personal a su cargo, al jefe del Sector.

3. Encargado de cocina:

- * Reemplazar al Jefe de Cocina en su ausencia.
- * Distribuir los víveres para efectuar las preparaciones de acuerdo al menú del día.
- * Realizar platos de mayor complejidad.
- * Supervisar en forma permanente y minuciosa que se realice el correcto manipuleo y preparación de los alimentos , cumpliendo con las normas de bioseguridad .
- * Supervisar junto con el personal, delegado en el sector, la distribución de las comidas.
- * Capacitar en forma permanente al personal del sector.
- * Informar diariamente al jefe inmediato la situación existente.
- * Distribuir las tareas de limpieza de la planta física y equipos del sector.

4. Cocinero Carnicero:

- * Cumplir las instrucciones impartidas por el jefe de cocina.
- * Recepcionar la carne a utilizar.
- * Efectuar el correcto trozado de la carne y el ordenamiento de los cortes en las unidades de conservación por frío.
- * Efectuar la distribución de los cortes de carne, para ambos turnos, según las indicaciones.
- * Informar al profesional del sector de producción sobre los desechos.
- * Efectuar la limpieza y desinfección diaria de unidades de frío y equipamiento del sector.
- * Mantener los desechos en recipientes adecuados, limpios y tapados.
- * Colaborar con las tareas del sector de elaboración y manejo , una vez concluida su tarea específica.

5. Cocinero Pastelero:

- * Cumplir con las instrucciones impartidas por el jefe de cocina.
- * Realizar todas las preparaciones de amasado y repostería indicadas para los distintos regímenes.

- * Controlar el buen funcionamiento de los equipos y mantener la higiene de éstos y del sector.
- * Colaborar con las tareas del sector de elaboración y manejo , una vez concluida su tarea específica.

6. Cocinero:

- * Cumplir con las instrucciones impartidas por su inmediato superior.
- * Recibir los alimentos para las preparaciones.
- * Realizar las preparaciones del régimen normal , sus variantes y regímenes dietoterápicos.
- * Reemplazar a los cocineros especializados (pastelero, carnicero) en su ausencia
- * Mantener las preparaciones a temperaturas adecuadas y protegidas de contaminación hasta el momento de su distribución.
- * Efectuar la correcta distribución de la comida preparada.
- * Controlar el funcionamiento y uso de los equipos e informar las deficiencias a su jefe inmediato superior.
- * Tomar las medidas de seguridad y protección recomendadas.

7. Ayudante de Cocina:

- * Cumplir con las instrucciones impartidas por el jefe de cocina.
- * Pelar, lavar y cortar los alimentos.
- * Realizar preparaciones simples(caldos,purés,compotas,infusiones etc.)
- * Colaborar con los cocineros en las labores que estos le indiquen.
- * Colaborar en la distribución de las raciones.
- * Colaborar con el operario de limpieza, en el lavado de vajilla,equipos y limpieza general.
- * Colaborar en los distintos sectores, según indicaciones del jefe de cocina o el encargado.

8. Operarios de Limpieza:

- * Descargar, transportar y acomodar los alimentos.
- * Efectuar la limpieza y sanitización de locales, equipos y vajilla.
- * Efectuar la limpieza e higiene de oficinas, sanitarios y vestuarios correspondiente al Sector.
- * Realizar tareas generales que se le asignen.
- * Embolsar, transportar y depositar los residuos del sector de elaboración y manejo de alimentos, manteniéndolos aislados, en recipiente herméticos, hasta el momento de su disposición final.

9. Encargado de Despensa:

- * Recibir y controlar la cantidad de los alimentos que ingresen al sector.
- * Supervisar la entrega de materia prima solicitada por el sector de producción, office de alimentación y comedores .
- * Controlar el correcto almacenamiento de los víveres y su conservación.
- * Controlar las fichas de existencia de la mercadería y mantener actualizado el inventario de víveres.
- * Supervisar el buen funcionamiento de las unidades de control y de frío.
- * Confeccionar en colaboración con la jefatura del sector: guardias, francos y licencias del personal.
- * Supervisar la presentación y uso de uniformes del personal a su cargo.

- * Controlar la higiene y la sanitización permanente del sector.

10. Despensero:

- * Realizar tareas afines encomendadas por el encargado de despensa.
- * Ubicar la mercadería en los lugares correspondientes, según las indicaciones impartidas.
- * Colaborar con el encargado de despensa en el control de la materia prima existente y sus registros.
- * Colaborar con el operario de limpieza en la higiene del local y equipos.
- * Efectuar la preparación y entrega de los pedidos para el sector de elaboración y manejo, offices de alimentación y comedores.

11. Mucamas de Alimentación o Camareros o Distribuidores de Alimentos o Mozos de Comedor:

- * Efectuar el correcto servicio de la comida al paciente internado y al personal autorizado.
- * Mantener el equipamiento y la vajilla del office de alimentación en la unidad de internación o en el comedor.
- * Efectuar la limpieza, higiene y sanitización del office o comedor y de la vajilla utilizada en el servicio de comidas.

12. Auxiliar de Alimentación Encargada:

- * Controlar las actividades desarrolladas por las auxiliares de alimentación y/o camareros a su cargo.
- * Recepcionar del jefe de cocina los alimentos crudos o cocidos, observando la cantidad y calidad de los mismos según registros correspondientes.
- * Controlar que la comida llegue al comensal en forma correcta, en cuanto a temperatura y presentación.
- * Controlar la correcta distribución de los regímenes en el sector que le corresponde.
- * Supervisar la higiene y limpieza del personal y del sector.
- * Proponer al jefe del sector los francos, guardias y licencias del personal a su cargo.
- * Recibir bajo inventario: los utensilios, vajilla y equipos necesarios responsabilizándose de su conservación, limpieza y uso correcto.
- * Cumplir las funciones de auxiliar de alimentación en ausencia de la misma.

13. Auxiliar de Alimentación:

Su función varía, según trabaje en cocina central, office de alimentación o sector de preparaciones líquidas.

- * Elaborar las preparaciones de regímenes individuales.
- * Efectuar la distribución de los alimentos y preparaciones al paciente, en las unidades de internación según indicaciones del profesional (cuando se trabaja en office).
- * Mantener la higiene y conservación del sector asignado, de equipos , vajilla y utensilios correspondientes.
- * Realizar otras tareas afines a sus funciones que le sean encomendadas por su jefe inmediato.

CAPITULO VI: PRODUCCION DEL AREA DE ALIMENTACION Y DIETOTERAPIA

Se define como tal la cantidad de acciones que se realizan dentro del Area de Alimentación, ponderables en unidades de producción.

A: Unidad de producción de Alimentación y Dietoterapia (UPAD)

Es la unidad de medida de producción del Area. Se entiende como el tiempo necesario para que el personal profesional realice sus actividades . Servirá para estimar el plantel profesional en los distintos niveles de riesgo, sin incluir los cargos jerárquicos del Area.

Se propone como unidad de producción la cantidad de 2 (dos) minutos , la cifra que surge de la estimación del tiempo mínimo asignado a una de las tarea del Area .

A continuación se detallan los tiempos asignados en establecimientos generales de agudos , de infecciosas , de rehabilitación , de quemados , oncológicos, etc.

Tiempo asignados a cada tarea

Tareas Tiempo U.P.A.D minutos Unidades de Producción

- a) Elaboración y manejo de alimentos 2 1
- b) Sector de preparación de fórmulas líquidas 8 4
- c) Internación 10 5
- d) Consultorio Externo 30 15
- e) Actividades de Atención Primaria de la Salud (APS)
Educación 40 20
Evaluación Nutricional 10 5
Encuestas 20 10
- f) Docencia e Investigación 40 20
- g) Actividades de Administración 60 30

* La cantidad menor de tiempo determina la unidad de producción.

El modelo de cálculo que se propone permite establecer la cantidad mínima de profesionales de planta permanente necesarios para desarrollar las funciones enunciadas . Si se aumentaran o disminuyeran (en tipo y frecuencia) variará en forma proporcional el número de profesionales.

B: Ejemplo válido para un hospital general de agudos de 100 raciones completas (R.C.)

Tareas diarias por sector Tiempo en minutos

- a) Elaboración y manejo de alimentos
 $100 \text{ (R.C.)} \times 365 \text{ días} = 36.500 \text{ (R.C por año)} \times 2' = 73.000$
- b) Sector de preparación de fórmulas líquidas
 $4 \text{ (R.C. de fórmulas líquidas)} \times 365 \text{ días} = 1.460 \text{ (Rac. año)} \times 8' = 11.680$
- c) Internación 60 (pacientes atendidos) x 265 (días hábiles) = 15.900 x 10' = 159.000
- d) Consultorio Externo. 2 (pacientes) x 265 (días hábiles) = 530 x 30' = 15.900

e) A.P.S. 1 charla mensual (12 charlas por año) x 40' c/u 480

1 evaluación semanal (52 evaluaciones por año) x 10'= 520

f) Docencia e Investigación:

(clases, conferencias, ateneos) 12 (actividades x año) x 40'= 480

g) Actividades de Administración

(Se estima 1 hora diaria) 60' x 265 (días hábiles)= 15.900

Total Minutos 276.960

Total de minutos: 276.960' dividido 2 (valor de la UPAD) = 138.480 UPAD

En este ejemplo se considera que un profesional trabaje 7 hs. diarias esto representa 55.650 UPAD y se obtiene como sigue:

1 profesional trabaja 265 días por año de 7hs. c/u = 1.855 horas x 60' = 111.300 minutos

111.300 minutos dividido 2 (Valor UPAD) = 55.650 UPAD

Para este hospital se calcularon 138.480 UPAD que divididos por 55.650 UPAD resultan necesarios 2 Nutricionistas de planta.

Tiempos asignados para Establecimientos Asistenciales de Crónicos.

Tareas Tiempo en UPAD

minutos unidades de

producción

a) Elaboración y manejo de alimentos 2 1

c) Internación 2 1

g) Actividades de administración 60 30

C: Ejemplo válido para un Establecimiento Asistencial de crónicos de 1.500 raciones.

Tareas diarias por sector Tiempo en Minutos

a) Elaboración y manejo de alimentos

1.500 (RC) x 365 (días corridos) = 547.500 x 2' = 1.095.000

c) Internación

1.400 (pacientes) x 265 (días hábiles) = 371.000 x 2' = 742.000

g) Tareas Administrativas

1 hora diaria (x 60') x 265 días = 15.900

Total minutos 1.852.900

1.852.900 dividido 2 (valor UPAD) = 926.450 UPAD

Si los profesionales trabajan 7 hs. diarias (55.650 UPAD)

Se necesitan :

926.450 UPAD dividido 55.650 UPAD = 17 Nutricionistas.

D: Instructivo para la determinación del plantel profesional del Area.

a) Sector Elaboración y Manejo.

- 1- Establecer el nº de raciones completas promedio diario que se sirven en el establecimiento.
- 2- Obtener el total de raciones multiplicando el nº diario de raciones por 365 (días del año).
- 3- Obtener el tiempo profesional necesario para la producción, multiplicando la cifra anterior por los minutos establecidos (2').

b) Sector de Preparación de Fórmulas Líquidas.

- 1- Determinar el nº de raciones diarias considerando ración completa (R.C): lo que se administra a un paciente durante las 24hs. (biberones o fórmulas enterales).
- 2- Obtener el total de raciones anuales multiplicando el nº diario de raciones por 365 (días del año) .
- 3- Obtener el tiempo profesional necesario para la producción multiplicando la cifra anterior por los minutos establecidos (8').

c) Sector Internación.

- 1- Establecer el total de pacientes internados que se atienden en el sector de internación.
- 2- Obtener la producción del profesional multiplicando la cifra anterior por 265 (días hábiles) .
- 3- Determinar el tiempo profesional requerido multiplicando el resultado anterior por los minutos establecidos (10').

d) Sector Consultorios Externos.

- 1- Estimar la cantidad promedio de pacientes atendidos en consultorios externos por día y multiplicar por 265 (días hábiles) .
- 2- Determinar el tiempo profesional multiplicando la cifra anterior por el tiempo establecido. (30').

e) Actividades de Atención Primaria de la Salud.

-Charlas

- 1- Programar la cantidad de actividades preventivas a desarrollar en el año.
- 2- Obtener la producción del profesional multiplicando la cifra anterior por 40' (tiempo establecido).

-Evaluación Nutricional

- 1- Estimar el nº de evaluaciones nutricionales en el Area Programática.
- 2- Multiplicar la cifra anterior por 10' (tiempo asignado a esta tarea.)

-Encuestas

- 1- Estimar el número de encuestas a realizar anualmente y multiplicar esa cantidad por 30 minutos para obtener la cantidad de minutos totales necesarios para esa actividad.

f) Docencia e Investigación

- 1- Estimar la cantidad de actividades semanales y anuales ,destinados a la asistencia o dictado de ateneos, charlas, conferencias, concurrencia a congresos y desarrollo de trabajos de investigación.
- 2- Multiplicar por 40' para obtener el tiempo total destinado a esta actividad.

g) Actividades de Administración

Se estima que un Nutricionista dedica 60' diarios a la realización de tareas administrativas.

1- Multiplicar ésta cifra (60') por 265 (días hábiles anuales) para obtener el tiempo profesional necesario.

Por último la sumatoria de todos los tiempos expresados en minutos se divide por 2' (valor del UPAD) resultando los UPAD necesarios para el Area.

Estas cantidad total de UPAD obtenida se divide por los UPAD /año Nutricionista, según las horas diarias de trabajo, para obtener el número de profesionales necesarios en el Area .

A título ilustrativo se detallan los UPAD / año según horas diarias de trabajo del profesional Nutricionista.

8 hs./día equivale a 63600 UPAD / año

7hs. /día equivale a 55650 UPAD / año

6 hs./día equivale a 47700 UPAD / año

CAPITULO VII : BIOSEGURIDAD EN EL AREA DE ALIMENTACION

La protección de alimentos abarca aquellas actividades encaminadas a la obtención de los mismos y de preparaciones inocuas, sanas, nutritivas y agradables para contribuir de manera efectiva a la prevención de enfermedades y a la promoción de la salud, a fin de lograr una mejor calidad de vida.

Esta ciencia sanitaria abarca un campo muy amplio que comprende procesos de producción, transporte, almacenamiento, elaboración, distribución y consumo. En todas estas etapas pueden producirse en menor o mayor medida alteraciones que perjudiquen la calidad final del producto elaborado.

En este capítulo se exponen una serie de condiciones y requisitos de carácter general que deben cumplirse en el Area de Alimentación, además de lo establecido en el Código Alimentario Argentino en vigencia y en toda otra reglamentación nacional que pudiera dictarse al respecto.

Requisitos generales para:

- a) Higiene de la materia prima.
- b) Higiene en planta física, instalaciones y equipamiento.
- c) Higiene y salud de los manipuladores de alimentos.
- d) Higiene en los procedimientos.

a) Higiene de la materia prima.

Las materias primas deben ser de primera calidad y responder a las exigencias del Código Alimentario Argentino.

Ante sospecha de alteraciones en la inocuidad de los alimentos, el establecimiento debe solicitar de inmediato su análisis.

Control del agua: Como principio general sólo se utilizará agua potable. Se tomarán muestras como mínimo cada 6 meses para su análisis microbiológico.

b) Higiene en planta física, instalaciones y equipamiento.

Las características edilicias, ambientales y del equipamiento fueron tratadas en los capítulos II y III de las presentes normas.

Respecto a la bioseguridad merecen remarcarse algunos aspectos:

- En el diseño de la construcción se deben extremar las medidas para la prevención de contaminación y proliferación de agentes patógenos.
- Todos los locales deben permitir una limpieza fácil , adecuada y mantenerse en buen estado de conservación, orden y aseo. Evitar la acumulación de vapores y agua innecesarios.
- Establecer una correcta separación, división y ubicación entre las distintas operaciones a efectos de evitar las contaminaciones cruzadas.
- Los locales destinados a almacenamiento de alimentos deben ser exclusivos para ese fin.
- El equipamiento debe evitar que las materias primas entren en contacto con el suelo, paredes y otras estructuras fijas.
- Es conveniente que los equipos se puedan desarmar para permitir su total limpieza y sanitización .
- Todos los equipos y utensilios deben someterse a limpieza y saneamiento a diario en forma completa y correcta con productos que lo garanticen .
- Las indicaciones para el buen uso e higiene de equipos deben exponerse por escrito en forma visible.

c) Higiene y salud de los manipuladores de alimentos.

Además de los requisitos establecidos en el Código Alimentario Argentino para manipuladores de alimentos, el personal debe:

- No padecer enfermedades transmisibles de las vías respiratorias, de la boca, heridas infectadas, infecciones periunguales, forúnculos, ántrax y otras que representen un riesgo.
- Mantener actualizada la Libreta Sanitaria
- Efectuar exámenes médicos periódicos (3 anuales) para prevenir enfermedades transmisibles y examen buco dental.
- Realizar prácticas frecuentes de higiene completa de manos y uñas.
- Mantener el cabello sujeto, limpio y cubierto con cofia o gorro.
- Volver la cabeza y usar pañuelo al estornudar , toser o sonar la nariz.
- No salivar, fumar, ni masticar goma de mascar en los sectores de trabajo.
- Utilizar los utensilios adecuados a fin de evitar el uso directo de las manos.
- Vestir uniforme de color claro adecuado a las tareas .
- Utilizar calzado antideslizante que cubra todo el pie.
- Mantener toda la vestimenta y calzado en condiciones de aseo y conservación , siendo de uso exclusivo para su sector de trabajo.
- En los casos en que sea necesario usar guantes desechables, estos serán resistentes y se renovarán con la frecuencia que exigen las condiciones de trabajo o después de cada interrupción.
- Ingerir alimentos y bebidas sólo en los lugares establecidos.

d) Higiene en los procedimientos.

- Recepción :

Al ingreso de las materias primas al establecimiento se debe:

* Proceder a su supervisión, inspección, clasificación y selección por personal competente.

* Transportar a través de áreas que garanticen ausencia de contaminación.

- Almacenamiento:

Realizar el almacenaje de víveres en los lugares exclusivos, con equipamiento apropiado, en forma ordenada, a la temperatura adecuada y por orden de vencimiento.

No almacenar ninguna sustancia peligrosa en sectores destinados a los alimentos.

- Proceso de elaboración:

LLevar a cabo todas las fases del proceso sin demoras innecesarias y bajo condiciones que eviten la posibilidad de contaminación, deterioro , o proliferación de agentes patógenos.

A efectos de garantizar la inocuidad de los alimentos cada sector debe analizar sus procesos de producción y determinar los puntos críticos de control.(X).

No mantener los alimentos a temperatura propensa a incubación de microorganismos.

Promover la realización del control bromatológico de alimentos y preparaciones en forma periódica.

(X) Nota aclaratoria: Se entiende por punto crítico de control una operación (práctica, procedimiento, o proceso) mediante la cual se pueden adoptar medidas preventivas o de control que permitan prevenir, reducir al mínimo o eliminar un riesgo.

Este sistema requiere el cumplimiento de las siguientes etapas sucesivas:

- 1) Identificar los riesgos y evaluar su gravedad.
- 2) Determinar los puntos críticos de control.
- 3) Seleccionar y establecer los criterios e instituir las medidas de control .
- 4) Monitorear los puntos críticos según los criterios establecidos.
- 5) Adoptar medidas cuando los criterios no sean satisfechos.
- 6) Verificar que el sistema esté funcionando como fue planeado.

No utilizar el equipo, accesorios y utensilios indistintamente para productos crudos, semielaborados o terminados.

Establecer las normas de limpieza y saneamiento por escrito y tomar las precauciones necesarias para evitar que los alimentos se contaminen por medio del agua, detergentes , desinfectantes , u otros productos.

Evitar la tenencia y utilización de mercaderías defectuosas y vencidas.

Disponer los desechos, sobrantes y residuos embolsados y etiquetados en recipientes específicos, debidamente aislados y removerlos de las zonas de trabajo en forma inmediata.

Limpia y desinfectar el sector para almacenamiento de desperdicios una vez al día como mínimo con elementos exclusivos.

Combatir la presencia de roedores e insectos mediante procedimientos y productos autorizados por autoridad sanitaria competente.

En casos extremos en los cuales deban utilizarse pesticidas u otras sustancias tóxicas tomar las medidas pertinentes para proteger los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación.

No permitir el ingreso de personas ajenas a los sectores del Area.

- Distribución y servicio:

Garantizar correctas condiciones de higiene en el procedimiento de distribución de comidas.

No trasladar alimentos y/o preparaciones descubiertos a través de áreas contaminantes.

Privilegiar la existencia de personal exclusivo para esa tarea.

- Programación de la higiene:

Establecer horarios para la limpieza y desinfección que garanticen atención especial a todos los sectores, equipos y materiales.

Designar un responsable de los procedimientos de limpieza.

Todo el personal afectado al servicio de limpieza debe poseer capacitación adecuada al respecto.

CAPITULO VIII : RESULTADOS

Los resultados constituyen el objetivo principal del Area, al que se orientan y destinan todos los elementos de su estructura, proceso y prácticas de bioseguridad. En consecuencia es indispensable establecer las condiciones que debe reunir el producto final.

1) En internación.

La prestación alimentaria forma parte del tratamiento terapéutico del internado , debe ajustarse a las características que se detallan :

- Responder a prescripción dietética , obrante en la historia clinica del paciente.

- Ser desarrollada por nutricionista quien previamente habrá tomado conocimiento de la/s patologí/a/s y entrevistado al paciente.

- Aportar el valor calórico total diario de acuerdo a los requerimientos del paciente.

- Cubrir la totalidad de los principios nutritivos que sean recomendados.

- Adecuarse a estados biológicos , fisiológicos y patológicos.

- El seguimiento nutricional del paciente y la evolución de la dieta serán diarios.

- Ofrecer la mayor variedad posible de preparaciones coquinarias a fin de evitar el rechazo causado por la monotonía.

- Servirse en correctas condiciones de presentación , consistencia y a la temperatura adecuada para su consumo.

- Asegurar que el paciente reciba la totalidad de las porciones indicadas en el dia evitando que las mismas se dejen de administrar por coincidir con estudios, prácticas complementarias u otros.

- Como norma general, y salvo casos de expresa recomendación distribuir el volumen calórico diario en un lapso no menor a 12 horas.

- Asegurar condiciones higienicas y ser inocua para quienes la ingieran.

- En caso que el paciente rechace mas del 25% de los alimentos servidos en las comidas principales investigar la causa y solucionar a la brevedad.

- El paciente que requiera ayuda para ingerir los alimentos la recibirá de personal especialmente designado para tal fin. El Area de Alimentación supervisará su cumplimiento.
- Confeccionar las dietas de alta en forma individual ajustandose a las características y necesidades del paciente. Serán entregadas personalmente por el profesional con la explicación correspondiente.

2) En Consultorio Externo

El tratamiento dietoterápico del paciente ambulatorio debe responder a las siguientes pautas:

- Ajustarse a la prescripción dietética.
- Efectuar entrevista personalizada con el paciente, realizando evaluación nutricional y anamnesis alimentaria detallada en la consulta de 1º vez.
- Monitorear el cumplimiento del tratamiento en las consultas ulteriores, realizar la progresión requerida y evaluar la incorporación de las pautas alimentarias indicadas.
- El plan de alimentación propuesto debe:
 - a) Adecuarse a estados biológicos , fisiológicos y patologías relacionadas con la alimentación y la nutrición.
 - b) Adaptarse a las posibilidades del paciente.
 - c) Prevenir otras patologías.
- Estimar el porcentaje de asistencia a las consultas ulteriores.

3) En el área programática.

Establecidos los objetivos de las distintas actividades que se desarrollen evaluar y registrar sus resultados cualicuantitativamente.

BIBLIOGRAFIA

- 1- Ministerio de Bienestar Social de la Provincia de Buenos Aires . Dirección de Atención Médica . "Alimentación y Dietética Alimentación Manual de Técnicas y Procesamientos destinados a Servicios de Alimentación de Establecimientos " Provincia de Buenos Aires 1969.
- 2- Ministerio de Bienestar Social de la Nación .Subsecretaría de Salud Pública.Dirección Nacional de Normatización Médica y Sanitaria. Departamento de Organización de Establecimientos y Areas Programáticas "Manual de Organización y Funcionamiento de Servicios de Alimentación de Establecimientos de Atención Médica (Documento Preliminar) Bs. As. 1971.
- 3- Giocalas de Abrevaya, A; Gimenez de Cetera P.Gallo A.M.: "Normatización de los Servicios de Alimentación Hospitalarios" . Grupo de trabajo creado según resol. Nº 227/82. Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires 1984.
- 4- Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación . Dirección Nacional de Establecimientos Asistenciales "Manual de Organización y Funcionamiento de Servicios de Alimentación de Establecimientos de Atención Médica " (Documento Preliminar) Bs. As.1984.
- 5- Brauner, G; : "Mantenimiento de las condiciones sanitarias en plantas de productos alimenticios "capítulo10 de Food Sanitation. 1987.
- 6- Michaine, S.; Quevedo F.: "Aplicación del enfoque analisis de riesgos y determinaciones de puntos criticos de control (ARPCC) en el mejoramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos". III Taller sobre Normatización de alimentos y Salud para América Latina y el Caribe . Cuba 7 al 10 de Food Sanitation. 1987.
- 7- Gallo, A. M, Gimenez P. C. , Lopez Bujanda, A. M; Mazzei, N; Oviedo, M; "Metodo de cálculo para planteles de Nutricionistas - Dietistas DIAETA Nº 43. 1988.
- 8- Jacob, M; "Manipulación correcta de los alimentos guía para gerentes de establecimientos de Alimentos" OMS. Ginebra 1990.
- 9- Ministerio de Salud y Acción Social , Secretaria de Salud , Subsecretaria de Regulación y control . Programa Nacional de Protección de Alimentos (PRONAPAL) "Manual para instructores de Inspectores de Alimentos" -Bs. As. 1990.
- 10- Bryan, F; " Evaluaciones por Análisis de Peligros en Puntos Criticos de Control". OMS Ginebra 1992.
- 11- Marquet ; Palomer, R. " Garantía de calidad en Atención Primaria de la Salud " monografías clínicas en Atención Primaria Ed. Doyma Barcelona 1993.
- 12- Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación. "Hospital Público de Autogestión y Programa Nacional de Garantía de Calidad de la Atención Médica" - Legislación 1993.
- 13- Universidad de Buenos Aires Facultad de Medicina , Escuela de Nutrición "Guias de trabajos prácticos de la Cátedra de Administración de Servicios de Alimentación " 1993.

14- INPPAZ. " Guia para el Establecimiento de Sistemas de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y la Investigación de Brotes de Toxi.- Infecciones Alimentarias " OPS, OMS. Buenos Aires. 1993.

15- Solano, J; Suarez, A; Gelli, D; " Manejo Higienico de Alimentos - Catering Aereo ". OPS - OMS. 94.13. Original Español. Washington DC 1994.

16- SIAN. Servicio Integral de Alimentación y Nutrición " Guia práctica de Higiene Alimentaria" Buenos Aires. 1995.

INDICE

Introducción 1

Capítulo I : Organización del Area. 2 - 8

1- Definición. 2

2- Misión. 2

3- Objetivos Generales. 2

4- Dependencia jerárquica. 2 - 3

5- Funciones. 4 - 8

5.1 Descripción de las funciones. 4 - 6

5.2 Funciones según criterios básicos de categorización de Establecimientos Asistenciales. 9 - 10

5.3.Estructura Orgánica profesional según niveles. 10

Capítulo II: Recursos Físicos. 11 - 17

1- Zonas de Trabajo. 11

1.1 Cocina Central. 11 - 13

1.2 Zonas o locales satélites. 13 - 16

1.3 Zonas o locales anexos. 16 - 17

Capítulo III : Equipamiento 18 - 21

- Nivel I 18 - 19

- Nivel II 19 - 21

- Nivel III 21

Capítulo IV: Recursos Humanos 22 - 42

Misión y requisitos para el cargo: 22

A) Del personal profesional. 22 - 23

B) Del personal no profesional. 23 - 27

Capítulo V: Marco Normativo de Funcionamiento. 28 - 42

A) Funciones del personal profesional. 28 - 37

B) Funciones del personal no profesional. 37 - 42

Capítulo VI: Producción del Area de Alimentación y Dietoterapia. 43 - 48

A) Unidad de producción de Alimentación y Dietoterapia(U.P.A.D.). 43 - 44

B) Ejemplo válido para un Hospital General de Pacientes Agudos. 44 - 45 C) Ejemplo válido para un Hospital de Pacientes Crónicos. 43 - 44

C) Ejemplo válido para un Hospital General de Pacientes Crónicos 45 - 46

D) Instructivo para la Determinación del plantel Profesional del Area. 46 - 48

Capítulo VII: Bioseguridad en el Area de Alimentación. 49 - 53

Capítulo VIII: Resultados 54 - 55

- Instrumento para Evaluación de la Calidad. 56 - 61

- Instructivo 62 - 63

Bibliografía 64 - 65

EVALUACION DE LA CALIDAD AREA DE ALIMENTACION Y DIETOTERAPIA

ESTABLECIMIENTO

CATEGORIA

RESPONSABLE DEL SECTOR

te./fax

ESTRUCTURA CALIFICACION C. OBSERVADA

PLANTA FISICA

RECURSOS HUMANOS

EQUIPAMIENTO

NORMAS DE PROCEDIMIENTO

PROCESO

RESULTADO

SATIFACCION DEL USUARIO

COSTOS

TOTAL

CALIFICACION

OBSERVACIONES

INFORMADOR FIRMA DEL EVALUADOR