

EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA HOSPITALARIO

Concepto

Ubicación en el Organigrama Hospitalario

*Blanca Dolly Tejada de López**
*Magnolia Escobar de Torres***

I. CONCEPTO DE SERVICIO Y DEPARTAMENTO

Tradicionalmente los Servicios de Alimentación en el país no han tenido la categoría, ni la ubicación apropiadas dentro de la estructura administrativa de los hospitales.

Es así como se les denomina de manera incorrecta; por ejemplo, se configuran como Departamentos aquellos que no cuentan ni con el personal ni con la estructura necesarios para ser considerados como tales; en otros casos se dividen estos Servicios en dos: "Cocina" y "Departamento de Dietética", bajo la dependencia de los Servicios Administrativos y Paramédicos, respectivamente. La mayoría de las veces aparecen bajo la denominación de "Cocina", cuando ésta es sólo una parte del Servicio de Alimentación.

Por estos motivos se hace necesario unificar las denominaciones y la dependencia administrativa de los Servicios de Alimentación de acuerdo a la categoría de los mismos.

Se sugiere utilizar la siguiente terminología, teniendo en cuenta el concepto de servicio, el cual

es: "Actos realizados por ciertas personas en favor de otras personas" (1).

- A. *Servicio de Alimentación* es aquel que se presta en hospitales pequeños. El servicio está a cargo de una persona empírica generalmente denominada Jefe de Cocina. Por lo tanto, se debe abolir la denominación de "Cocina" que como ya se dijo constituye sólo una parte del Servicio.

El Servicio de Alimentación dependerá administrativamente de los Servicios Generales o Administrativos. (Gráfico No.1).

- B. *Departamento de Nutrición y Dietética*, en aquellos hospitales que cuenten con Nutricionista(s) Dietista(s) y el personal adecuado para conformar una estructura Técnica-Administrativa de un departamento.

El Departamento de Nutrición y Dietética dependerá administrativamente de la Jefatura de los Servicios Complementarios. (Gráficos Nos. 2, 3, 4).

* Licenciada en Nutrición y Dietética M. S. Profesora Escuela Nacional de Salud Pública.

** Licenciada en Nutrición y Dietética. Profesora Escuela Nacional de Salud Pública.

(1) Organización Panamericana de la Salud, Glosario de términos hospitalarios. P.C. No. 261, P.S.

GRAFICO No. 1

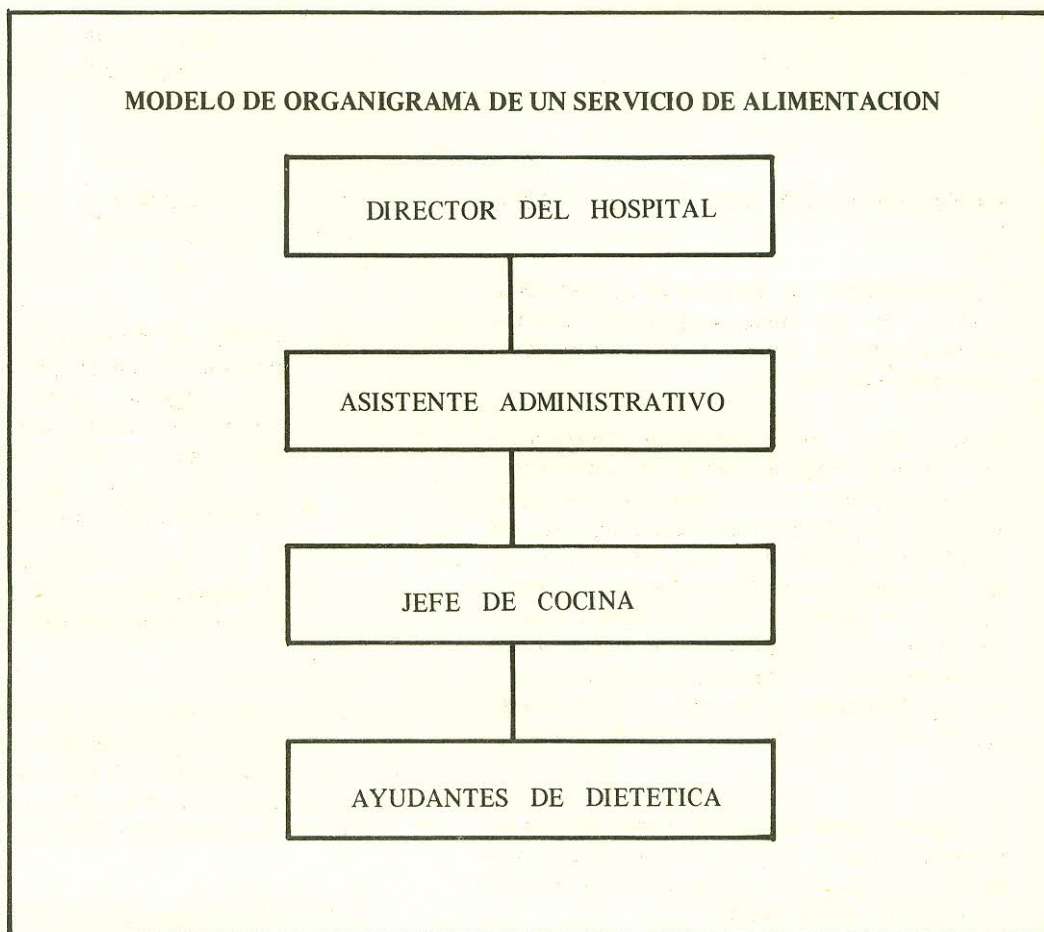
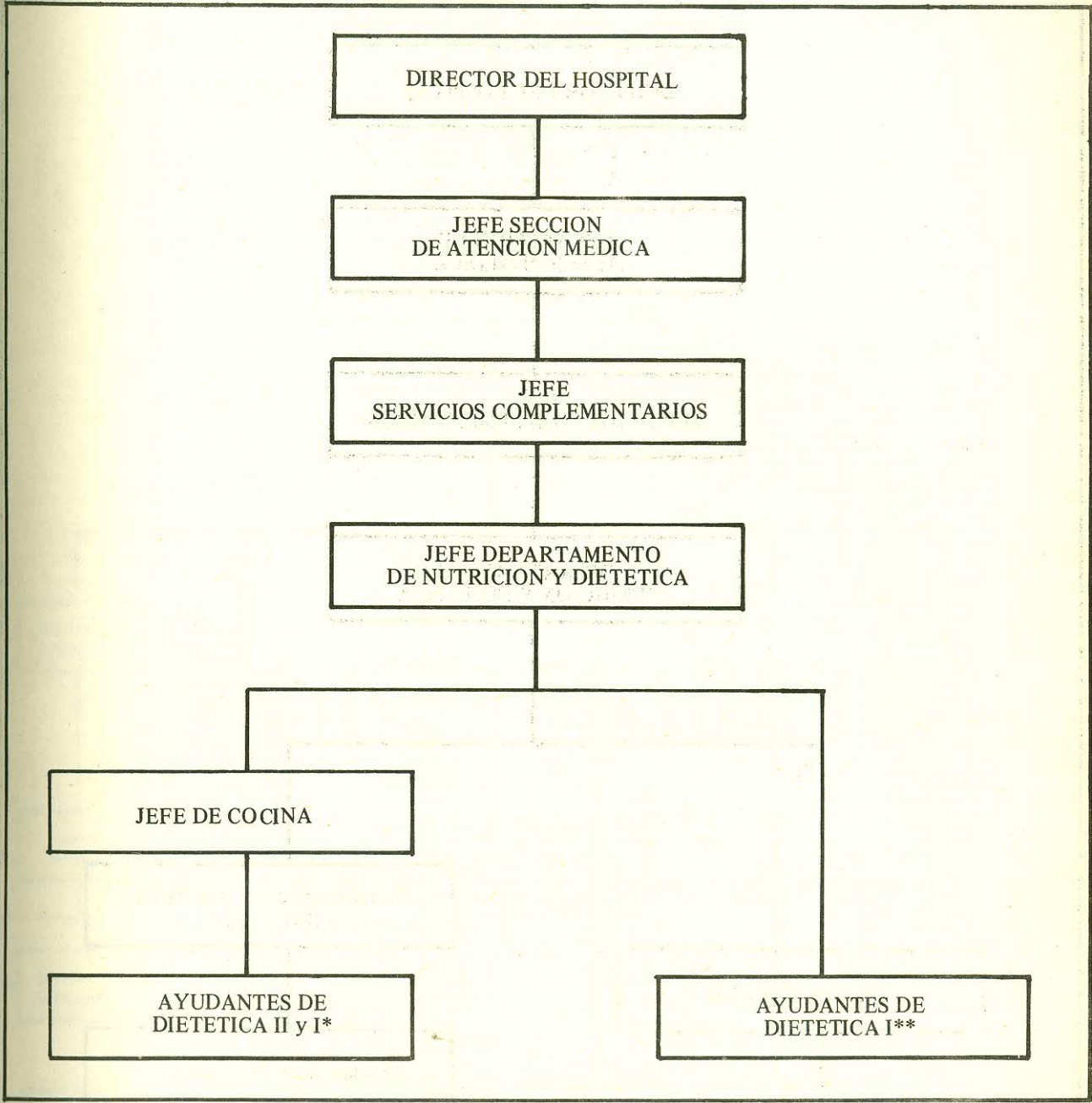


GRAFICO No. 2

MODELO DE ORGANIGRAMA DE UN SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA



* Ayudantes de Dietética II:
Empleadas encargadas de la elaboración y cocción de los alimentos.

** Ayudantes de Dietética I:
Empleadas encargadas de la preparación preliminar de los alimentos, aseo de los sectores de Servicio y distribución de las comidas.

GRAFICO No. 3

MODELO DE ORGANIZACION DE UN SERVICIO DE NUTRICION
Y DIETETICA

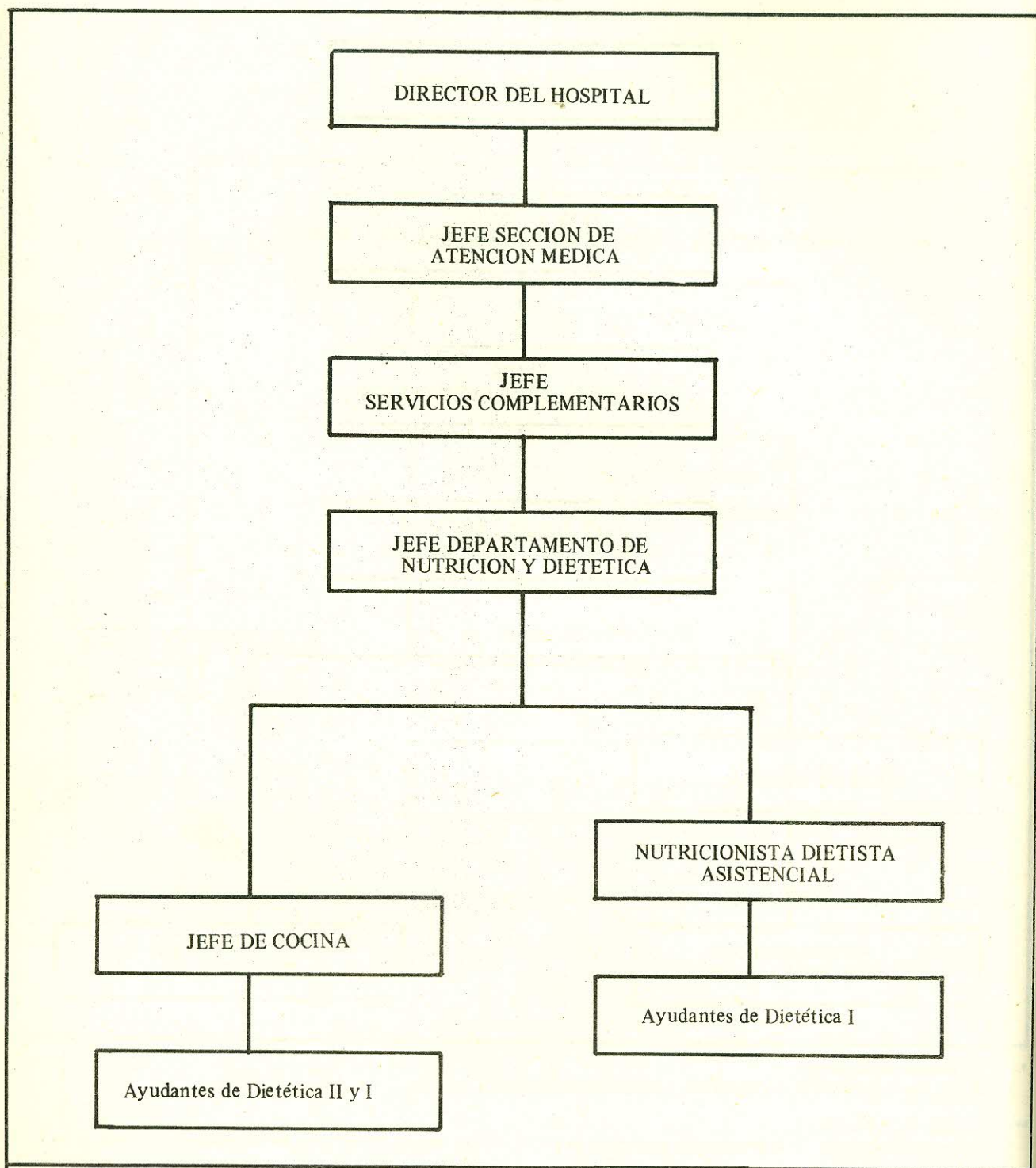
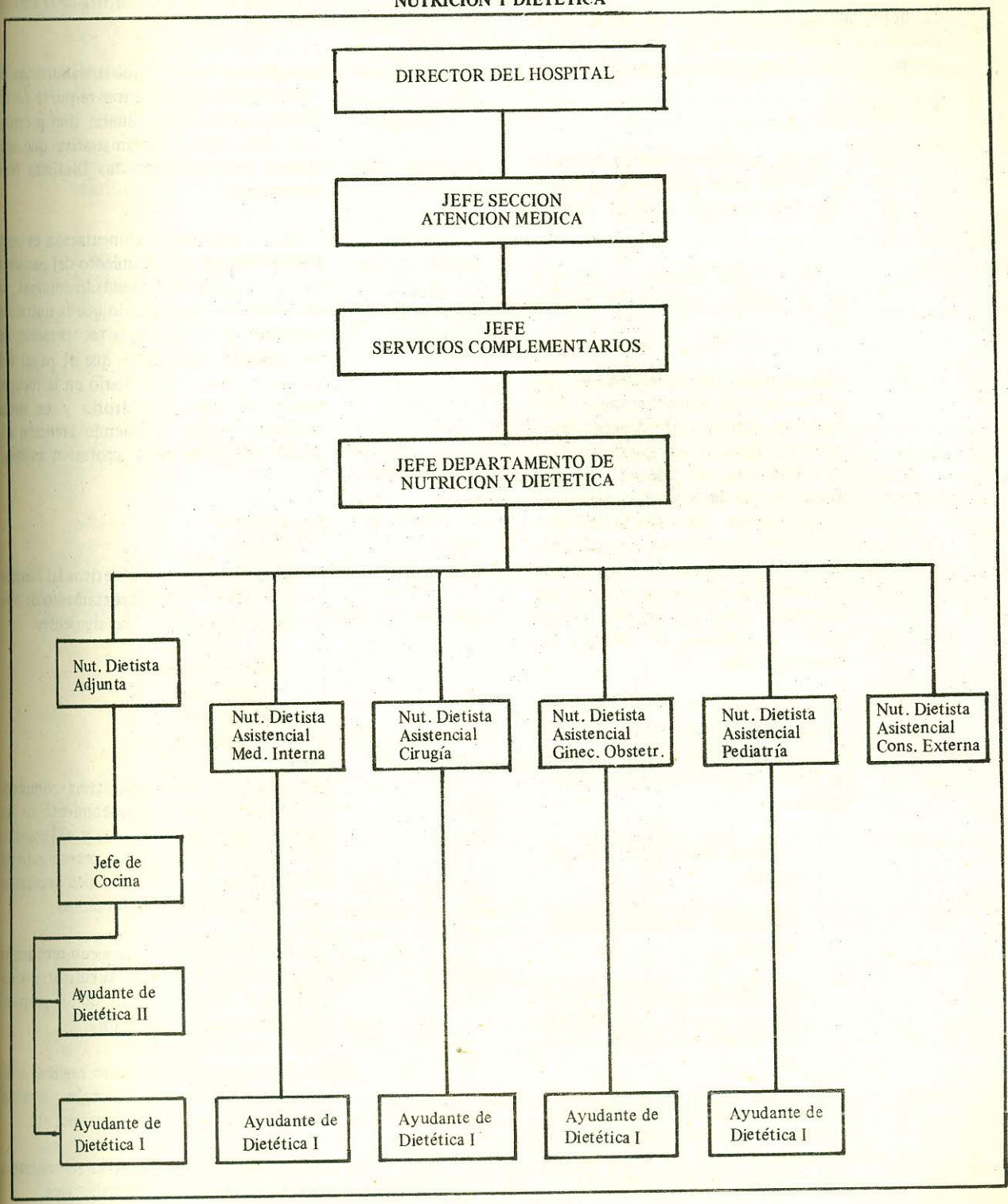


GRAFICO No. 4

MODELO DE ORGANIGRAMA DE UN DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA



II. FACTORES QUE DETERMINAN LA DEPENDENCIA ADMINISTRATIVA DE UN DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA

La dependencia administrativa de un departamento está condicionada a los objetivos y funciones que dicho departamento cumple.

A. Objetivos.

En el caso de un Departamento de Nutrición y Dietética tales objetivos, de acuerdo a las opiniones de diversos autores son:

1. "Su propósito básico es colaborar en el restablecimiento del paciente"(1).
2. "La principal preocupación del Departamento de Alimentación y Dietética es siempre el paciente para poderle dispensar un producto final bien elaborado acorde con las más altas normas de Nutrición y con las circunstancias especiales de la Salud del enfermo, su actitud y condición, dentro de los recursos económicos y posibilidades de la Institución, sin descuidar otros igualmente importantes: la actividad educativa y las investigaciones" (2).
3. Jane Hartman, M. S. en el libro "Conceptos Modernos de Administración Hospitalaria"(3)* resume las metas de un Servicio de Alimentación así:
 - "Optima Nutrición del paciente.
 - Educación Dietética a los pacientes.
 - Alcanzar las metas anteriores con el máximo de eficiencia dentro de un marco de economía".
4. "El Departamento de Dietética contribuye a llenar las necesidades nutricionales diarias del paciente y a proporcionarle dietoterapia"(4).

5. "El objetivo del Departamento de Dietética es suministrar la mejor alimentación posible a un costo consistente con la política de la Institución"(5).

Esto lleva a mostrar que la elaboración de las dietas de los pacientes requiere no solamente habilidad culinaria sino preparación científica y administrativa que sólo poseen los Nutricionistas Dietistas bien entrenados.

Además, una buena alimentación es muy importante en el tratamiento del paciente y es una parte de su cuidado integral, ya que la ciencia ha probado que la nutrición adecuada colabora en la recuperación de los mismos. Esto hace que el papel de consumo alimenticio diario en la recuperación del post-operatorio y en otras condiciones esté recibiendo atención especial por parte de la profesión médica.

B. Funciones

De acuerdo con estos objetivos las funciones a realizar en un Departamento de Nutrición y Dietética son las siguientes:

1. Administrativas.
2. Asistenciales.
3. Educativas.
4. Investigativas.

Las funciones administrativas comprenden, entre otras, el planeamiento de las dietas para los pacientes y el personal, la regulación y control del presupuesto de alimentación y las actividades necesarias para llevar a cabo estas funciones.

Las funciones asistenciales comprenden el planeamiento de las dietas rutinarias y especiales y la supervisión de su preparación, distribución y consumo.

Las funciones educativas se realizan a diferentes niveles, por ejemplo, personal médico, paramédico, del servicio, etc..

Las funciones investigativas se refieren a aspectos clínicos y administrativos.

III. UBICACION EN EL ORGANIGRAMA HOSPITALARIO

Analizando los objetivos y funciones que debe cumplir un Departamento de Nutrición y Dietética se puede concluir que este es un Departamento de los Servicios Complementarios (6) en igual nivel y categoría que los de Enfermería y Auxiliares de Diagnóstico y Tratamiento.

Pertenece entonces a la Sección de Atención Médica:

La persona que debe tener la completa responsabilidad de este Departamento es el Nutricionista—Dietista. Todos los Hospitales que trabajan eficientemente han adoptado este sistema que tiene las siguientes ventajas:

- A. Autoridad centralizada.
- B. Responsabilidad neta y específica.
- C. Servicio de Alimentación satisfactorio.

En cambio, la separación del Departamento o Servicio en dos partes, una "Cocina" dependiente de los Servicios Administrativos, y la otra "Departamento de Dietética" de los Paramédicos, produce una dicotomía que dificulta

su adecuado funcionamiento pues se crea la impresión de que ambas son independientes entre sí, cuando en realidad es imposible atender eficientemente la parte asistencial sin tener el dominio sobre la parte administrativa.

Ejemplos de ello se ven en aquellos Hospitales que han adoptado esta modalidad y donde en la práctica el Nutricionista—Dietista ha tenido que hacerse cargo de la totalidad del servicio, aún sin poseer la autoridad formal.

Además, al hacer esta división se están confundiendo los medios con los fines ya que el manejo adecuado del presupuesto en un Departamento de Nutrición y Dietética es uno de los medios para llegar a la meta final del mismo, el paciente, y no un fin en sí.

RESUMEN

En este artículo se presentan las denominaciones que tradicionalmente se les han dado a los Servicios de Alimentación Hospitalarios, a la vez que se sugiere la utilización de una terminología más acorde con los objetivos y funciones que dichos Servicios cumplen.

También se presenta la ubicación que deben tener en el Organigrama Hospitalario de acuerdo a su categoría.

BIBLIOGRAFIA

1. American Hospital Association. *Food Service Manual for Health care institutions*. Chicago, Illinois, 1966. p. 1.
2. Fajardo Ortiz, Guillermo. *Teoría y práctica de la Administración de Atención Médica y Hospitalaria*. México, Prensa Médica Mexicana, 1970. p. 130.
3. *Financiamiento de Hospitales*. Medellín, Escuela Nacional de Salud Pública. (Mimeografiado, No 1383).
4. Mac Eachern, Malcom T. *Hospital Organization and Management*. 3ed. Berwyn, Illinois, Physicians Record Company, 1969. p. 593.
5. Ramírez, Alonso. *Servicio de Alimentación*. Medellín, Escuela Nacional de Salud Pública. (Mimeografiado 1002).
6. Colombia. Ministerio de Salud Pública. *Sistema Nacional de Salud. Manual General de Organización; Modelo Normativo para Unidad Regional de Salud*. Bogotá, 1975. v 4.