

PRÓLOGO

No sería exagerado afirmar que la restauración hospitalaria (entendida como la preparación y servido de alimentos en una institución de salud) es una actividad clave dentro del proceso general de atención y cuidados del enfermo. De hecho, una vez completados los procesos diagnósticos y terapéuticos previstos para la jornada, el servido de las comidas establece un reloj que marca el paso del tiempo en la vida de los pacientes y sus acompañantes.

Pero la restauración hospitalaria cumple también otros propósitos, entre ellos, preparar y servir alimentos para los trabajadores y empleados de la institución. Los encargos sociales esbozados recién añaden tensiones y retos a la gerencia hospitalaria, por cuanto deben diseñarse menús alimentarios orientados tanto a las personas saludables, como aquellas aquejadas por disímiles afecciones. Pero bajo cualquier circunstancia, los alimentos servidos al comensal deben ser nutricionalmente valiosos, palatables a los sentidos, placenteros al consumo, elaborados adecuadamente, e inocuos epidemiológicamente.

El aseguramiento continuo en el tiempo de los encargos sociales de la restauración hospitalaria conlleva necesariamente al diseño e implementación de la organización que se ocupe del cumplimiento y la gestión de los mismos de acuerdo con las “Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos”.¹ Asimismo, también se requiere definir los procesos que hagan posible la adquisición, preservación y conservación, almacenamiento, elaboración, servido y retiro de los alimentos que se han de consumir durante una jornada en el hospital; y todo ello dentro de una relación presupuesto-prestaciones especificada.

Sin embargo, la restauración hospitalaria no es reconocida todavía en toda la relevancia y el alcance que tiene para la recuperación y la rehabilitación del enfermo, ni en la preservación del estado de salud del trabajador. Los servicios de *catering* hospitalario son vistos solamente como importantes emisores de basura y desperdicios.²⁻³ Varios ejercicios han concluido que los ingresos alimenticios diarios del enfermo no satisfacen los requerimientos determinados por la condición clínico-quirúrgica que afronta.³⁻⁴ Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) son más comunes que lo aceptado, si se tolera (estadísticamente al menos) que aunque sea un enfermo sufra de vómitos, fiebre y diarreas tras la ingestión de una comida elaborada y servida en el hospital.⁵ Y sin pretender agotar la lista de falencias, el personal manipulador de alimentos en el hospital exhibe una elevada obsolescencia demográfica, cultural, y cognoscitiva.⁶⁻⁷

Cuba no escapa tampoco de estas realidades, y en varias ocasiones se ha expuesto el estado de la restauración gastronómica en las instituciones locales de salud.⁸⁻⁹ El Servicio de Dietética y Alimentación es quien debe asumir la conducción del proceso de la restauración gastronómica en el centro hospitalario, y en correspondencia con ello, diseñar e implementar el sistema de gestión de calidad que se requiere para garantizar el cumplimiento en todo momento de la prescripción dietética hospitalaria, y de esta manera, contribuir a una mejor atención sanitaria, a la vez que se generan ahorros, por un lado; y valor agregado, por el otro.

Es entonces oportuno presentar en este suplemento de la RCAN Revista Cubana de Alimentación y Nutrición el texto de la Tesis de terminación de Maestría en Nutrición en Salud Pública de la Lic. Isabel Cristina Martín González, reconocida por todos como profesora, maestra y formadora de varias generaciones de nutricionistas en nuestro país; y que expone y discute las

bases de un sistema de gestión de la calidad para los servicios de alimentación de los hospitales del país.

La Lic. Martín González se apoya en encuestas conducidas en varios centros de salud de la ciudad-capital para trazar el estado corriente de la restauración hospitalaria, como hecho primario para adentrarse en la esencia misma de este proceso. Si bien la disponibilidad de alimentos en la institución permite la satisfacción de las necesidades nutrimentales de los enfermos, ello no ocurre con el caso de los trabajadores que están sujetos a ritmos laborales intensos y estresantes. Por otro lado, los menús ofertados son poco atractivos y rechazados por consiguiente, lo que encierra el riesgo del desperdicio de los alimentos elaborados y el despilfarro de recursos. Y también los procesos que se incluyen dentro de la restauración hospitalaria se conducen precariamente debido a la ausencia de una base tecnológica, informática y computacional que los haga más expeditos, confiables y seguros.

Siempre de acuerdo con la Lic. Martín González, el éxito de un sistema de gestión de la calidad descansa sobre el necesario e impostergable cambio de mentalidad, y la recalificación técnico-profesional de todos los involucrados en la elaboración y servido de alimentos en el hospital. Unido a ello, es imprescindible la rehabilitación tecnológica de los servicios hospitalarios de elaboración de alimentos. Y sobre todo lo anterior, los involucrados deben comprender la imperiosidad de la adopción de un modelo de gerencia orientada a objetivos mensurables y alcanzables.

La Lic. Martín González presenta en su tesis recomendaciones y pautas de actuación, a la vez que herramientas registrales, documentales e informáticas, para la planificación y preparación de los menús alimentarios, se extiende sobre las normas higiénico-sanitarias requeridas para la manipulación de los alimentos, y ofrece su vasta experiencia para auxiliar a los servicios hospitalarios de Dietética y Alimentación en la transición hacia nuevos modelos de gestión y comportamiento. Igualmente, la Lic. Martín González defiende continuamente al Servicio de Dietética y Alimentación como un espacio de formación docente de las futuras generaciones de nutricionistas del país.

Desde mi posición como Editor, aprecio el importante esfuerzo de la Lic. Martín González que ha culminado en este texto que hoy se pone a disposición del lector. Igualmente, agradezco su deferencia en cederlo para que quede acomodado en la Revista Cubana de Alimentación y Nutrición, y que, con ello, inicie una nueva etapa de vida como base material de estudio y preparación de la Escuela Cubana de Nutrición y Dietética. Invito entonces a todos a que accedan a estas páginas, e inculquen las enseñanzas contenidas en ellas.

Habiendo dicho lo anterior, debo hacer una salvedad histórica. Esta investigación se completó entre los años 2004 – 2006, como parte de un proyecto mucho más abarcador que comprendía, entre otros objetivos, la renovación tecnológica de los servicios de alimentación de los hospitales del país, y dentro del marco del programa de rehabilitación integral del Sistema Nacional de Salud, y de su subsistema de hospitales, impulsado por el Estado, el Gobierno, y el Partido del país al calor de lo que después ha sido reconocido como “La Batalla de las Ideas”.¹⁰ El impacto más inmediato de este proyecto fue una mayor entrega de alimentos a los hospitales. Pero a pesar de las inversiones hechas, este estudio de la Lic. Martín González reveló que la mitad de los enfermos hospitalizados en los centros de breve estadía (que concentran la cuota mayor de demanda de asistencia médica del país) refirió insatisfacciones con el servicio de alimentación. Y éste, considero, es el mérito del trabajo que curamos hoy para el lector: si no ocurre un cambio de mentalidad y de cultura, por muchos recursos que se coloquen a disposición del Sistema de Salud, el impacto siempre será mínimo (por no decir nulo).

La publicación de los resultados de la investigación de la Lic. Martín González es también un acto de justicia. En el momento en que se anunció el fin de esta investigación, la RCAN se encontraba suspendida del catálogo de publicaciones biomédicas de Cuba, y por consiguiente, fue imposible darla a conocer por los canales propios de la comunicación científica. Restaurada la continuidad de la vida de la Revista, es solo natural acoger en sus páginas esta pieza de quien es hoy figura indispensable del devenir de las ciencias de la Alimentación y la Nutrición en Cuba.

Dr. Sergio Santana Porbén.
Editor-En-Jefe.
RCAN Revista Cubana de Alimentación y Nutrición.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Díaz Lorenzo T, Cardona Gálvez M. Las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en el hospital. RCAN Rev Cubana Aliment Nutr 2015;25:162-83.
2. Sonnino R, McWilliam S. Food waste, catering practices and public procurement: A case study of hospital food systems in Wales. Food Policy 2011;36:823-9.
3. Barton AD, Beigg CL, MacDonald IA, Allison SP. High food wastage and low nutritional intakes in hospital patients. Clinical Nutrition 2000;19:445-9.
4. Dupertuis YM, Kossovsky MP, Kyle UG, Raguso CA, Genton L, Pichard C. Food intake in 1707 hospitalised patients: A prospective comprehensive hospital survey. Clin Nutr 2003;22:115-23.
5. Díaz Lorenzo T, Cardona Gálvez M, Sánchez Azahares Y, Leyva Castillo V, Ferrer Márquez Y, Hernández I, Díaz Fernández JR. Riesgos higiénico sanitarios en la elaboración de alimentos en instalaciones hospitalarias. RCAN Rev Cubana Aliment Nutr 2013;23: 65-81.
6. Angelillo IF, Viggiani NM, Greco RM, Rito D. HACCP and food hygiene in hospitals knowledge, attitudes, and practices of food-services staff in Calabria, Italy. Infection Control Hospital Epidemiology 2001;22:363-9.
7. Askarian M, Kabir G, Aminbaig M, Memish ZA, Jafari P. Knowledge, attitudes, and practices of food service staff regarding food hygiene in Shiraz, Iran. Infection Control Hospital Epidemiology 2004;25:16-20.
8. Santana Porbén S, para el Grupo de Estudio de la Desnutrición hospitalaria en Cuba. Estado de la prescripción dietética en los hospitales cubanos ¿A cada quién según sus necesidades? Publicación RNC sobre Nutrición Clínica 2009;18:69-84.
9. Garcés García-Espinosa L, Santana Porbén S, Barreto Penié J, Gutiérrez Rojas AR, Argüelles Barreto D, Díaz Hernández JM; *et al.* Estado de la prescripción dietética en un hospital clínico quirúrgico terciario. RCAN Rev Cubana Aliment Nutr 2012;22:228-245.
10. Castro Ruz F. Discurso pronunciado en el acto central por el Primero de Mayo, Día Internacional de los Trabajadores. Plaza de la Revolución. La Habana: 2000. Disponible en: <http://www.cuba.cu/gobierno/discursos/2000/esp/f010500e.html>. Fecha de última visita: 3 de Enero del 2016.