

## PRESENTACIÓN DEL “MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LAS ACTIVIDADES DE DIETÉTICA-NUTRICIÓN Y COCINA-COMEDOR”

El avance de las Ciencias alimentarias, dietéticas y nutricionales en el país ocupan un lugar primordial en la vida hospitalaria y de la sociedad en general. El Sistema Nacional de Salud Pública de Cuba dispone de profesionales en estas ciencias, agentes necesarios en la provisión de cuidados alimentarios, nutricionales en las Instituciones.

A su vez y unido a la ética humana y revolucionaria, los cuidados alimentarios nutricionales, la asesoría técnica e investigativa, la confección y la distribución deben de estar articulados propiciando que armonice la atención al paciente en primer lugar, así como la organización, dirección, control, y administración eficiente de los recursos humanos y materiales que garantizarán el buen funcionamiento de las actividades.

Nuevos conceptos, modos de actuación, desempeños, estructuras, categorías, sistemas de control han hecho necesario actualizar el Manual de Normas y Procedimientos de las actividades de Dietética-Nutrición y Cocina-Comedor. Hemos tenido en cuenta, en primer lugar, el respeto al trabajo de aquellos que dieron origen al documento; por otro lado al criterio y aporte de magníficos profesionales del país que se desempeñan en el día a día en la conducción de las actividades. A ellos nuestro agradecimiento.

No valdría este Manual si no es consultado para cada procedimiento a desempeñar en las actividades que contempla. Su verdadera utilidad está en aprovechar las herramientas metodológicas que permiten definir pautas y procedimientos a partir de normativas establecidas que podrán aplicarse en cada puesto de trabajo y a cada actividad.

Como parte del patrimonio del Sistema Nacional de Salud cubano, otros profesionales en Dietética, Nutrición y Alimentación tendrán la obligación de perfeccionar y enriquecer este Manual.