

## INTRODUCCIÓN

Las actividades de Dietética-Nutrición (DN), Cocina-Comedor (CC) responden a encargos de atención al paciente, asesorar, orientar, supervisar, producir y distribuir los alimentos que forman parte del tratamiento médico integral de los pacientes dentro de la Unidad de salud. Estas actividades, además, garantizan la alimentación de los trabajadores, estudiantes y acompañantes cumpliendo y haciendo cumplir las normativas para la alimentación social, con el objetivo de que sea nutritiva, agradable y satisfaga las necesidades de los usuarios. Es fundamental que la atención tanto al paciente como los individuos institucionalizados en centros de salud, como la asesoría técnica sea conducida por personal especializado en la actividad de DN, de igual manera la actividad de CC deba ser dirigida por personal capacitado en Servicios de Alimentación (SA).

La actividad de DN gestiona la planificación del menú saludable, diseña un sistema de dietas con múltiples combinaciones que cubran todas las necesidades nutricionales y las particularidades de todos los pacientes velando por su adecuado funcionamiento, brinda Atención y Vigilancia Alimentaria Nutricional, participa en la formación de recursos humanos en Nutrición, Dietética y Alimentación, e Higiene de los Alimentos, realiza funciones de Educación Alimentaria/Nutricional a pacientes, acompañantes y trabajadores, participa, además, en la asistencia a pacientes a través de pases de visita y Atención Alimentaria Nutricional ambulatoria durante la conducción del plan terapéutico a fin de asegurar el cumplimiento de las indicaciones dietonutritivas. En tal sentido la organización de los cuidados alimentarios y nutricionales en un hospital reconoce, por un lado, la gastronomía hospitalaria; y por el otro la provisión de atención dietoterapéutica especializada al pie de la cama del paciente que atraviesa diferentes etapas del tratamiento médico.

La actividad de CC garantiza el SA en la unidad asistencial, como principio básico la alimentación del paciente hospitalizado en las frecuencias establecidas y horario adecuado, siendo estos, el desayuno, la merienda de la mañana, el almuerzo, la merienda de la tarde, la comida y la cena, así mismo debe garantizar la alimentación de los trabajadores según el turno de trabajo, consistente en desayuno, almuerzo, comida y merienda nocturna, al igual que el de los estudiantes y acompañantes autorizados. El SA hospitalaria es asesorado técnica y metodológicamente desde la actividad de DN, y recorre desde la gestión de los menús hospitalarios hasta la retroalimentación del cliente con el servicio brindado, incluyendo los sistemas ancilares de aseguramiento de la inocuidad alimentaria. Cada movimiento del equipo de cocina refleja procesos planificados y controlados.