

CONCLUSIONES

1. La disponibilidad y oferta de alimentos destinados a los pacientes atendidos en las instituciones de salud de corta y larga estadía cubren las recomendaciones propuestas de energía y macronutrientes.
2. La oferta de alimentos para la alimentación de los trabajadores de salud en los hospitales de la ciudad de La Habana no satisface los requerimientos establecidos de energía.
3. Existe insatisfacción sobre la calidad del servicio de alimentación entre los pacientes atendidos en las instituciones de salud de breve estadía. Los hogares maternos fueron la excepción de este hallazgo.
4. El menú propio de una dieta hospitalaria sin restricciones en la composición nutrimental ni la textura ni la consistencia de los alimentos (tal y como se le sirve a pacientes y trabajadores de la salud) es poco atractivo en la mayoría de las instituciones de salud, entre otras causas, por la falta de iniciativa, inventiva y creatividad a partir de los recursos disponibles.
5. La introducción y utilización de los soportes técnicos propuestos en la estrategia de mejoría continua de la calidad expuesta en este trabajo agilizarían y mejorarían la planificación de la alimentación dirigida a pacientes, acompañantes, y trabajadores de las unidades asistenciales de salud.
6. La puesta en práctica de la estrategia propuesta de mejoría continua de los aspectos administrativos y organizativos del Servicio hospitalario de Alimentación contribuiría a la una superior gestión de la calidad de las instituciones de salud del país.