

RECOMENDACIONES

1. Proponer a los niveles directivos, administrativos y gerenciales que corresponda la puesta en práctica y evaluación del impacto de la “Estrategia para la Gestión de Calidad en el Servicio de Alimentación de las Instituciones de Salud” que se ha presentado en este trabajo, adecuándola a los aspectos organizativos y culturales de la institución que resulten necesarios.
2. Profundizar en el estudio de la situación alimentario-nutricional en las instituciones de salud de larga estadía.
3. Proponer, y evaluar, nuevas variantes culinarias al Servicio hospitalario de Alimentación que resulten, además de nutritivas, más ajustadas a las características individuales de los pacientes hospitalizados.