

VISITA AL SERVICIO DE ALIMENTACION DEL HOSPITAL ADDINGTON

DURBAN, AFRICA DEL SUR

Lic. Gloria de Ocano*

I.- INTRODUCCION

El propósito de esta presentación es compartir con ustedes una vivencia realacionada con nuestra profesión, la cual tuvo lugar el día 15 de septiembre recién pasado, a raíz de una visita efectuada al Servicio de Alimentación del Hospital provincial Addington, en la ciudad de Durban, provincia de Natal, Africa del Sur.

II.- OBJETIVO

El objetivo de la visita fué conocer la situación del Servicio de Alimentación del Hospital Addington.

Específicamente, se deseaba obtener información acerca de las características de:

A.- El personal

B.- La planta física y el equipo

C.- El sistema de distribución de alimentos a los pacientes.

III.- METODOLOGIA

La información se recogió a través de entrevistas y de observación directa, en un formulario diseñado para el propósito.

Los resultados se presentan en forma descriptiva.

* Dietista Nutricionista con post grado en Administración de Servicios de Alimentación.

IV.- EL HOSPITAL ADDINGTON

Hospital provincial; depende de la administración de la provincia de Natal. Es de tipo general y es hospital escuela. Atiende a pacientes de ambos sexos, de toda edad, nacionalidad y credo. Tiene 900 camas, con un 72% de ocupación. El edificio en el que se asienta fue remodelado hace tres años, la torre central del mismo es una torre de quince pisos.

V.- EL SERVICIO DE ALIMENTACION DEL HOSPITAL ADDINGTON

Depende de la administración del hospital. Su función es la producción y distribución de la alimentación para los pacientes y el personal de la institución. Trabaja 24 horas diarias. Los pacientes reciben 3 comidas, los empleados cuatro incluyendo la cena de media noche. La primera comida se reparte a las seis de la mañana. Se sirve un promedio de 4.500 comidas por día. El costo de la comida-alimento crudo por persona, por día, fué de un Rand ochenta y un centavos, en el mes de agosto de 1981. (Un Rand, unidad de moneda sud-africana, está dividido en cien centavos, equivale a un peso centroamericano con veintidos centavos). El personal paga 50 centavos de Rand por un tiempo de comida, con derecho a repetición. El menú incluye carne en las dos comidas principales del día. El Servicio de Alimentación es manejado por un Administrador de Empresas.

A.- EL PERSONAL

Ciento veinte empleados, ambos sexos, edades comprendidas entre 18 y 70 años. Un elevado número de ellos es analfabeta. Veinticinco empleados tienen cargos administrativos; veintiuno son cocineros y setenta y cuatro forman el personal de planta. Los dos últimos grupos trabajan 48 horas a la semana, en turnos de 12 horas, durante 2 días consecutivos, seguidamente tienen 2 días libres. El personal administrativo trabaja 45 horas semanales, de corrido, y al final tiene día y medio de descanso. Se cuenta con los servicios de una dietista, quien depende directamente de un jefe médico, y cuya función es servir de enlace entre los servicios médicos y el servicio de alimentación. Una practicante de la carrera de dietista se encontraba realizando su ejercicio profesional supervisado en la institución.

B.- LA PLANTA FISICA Y EL EQUIPO

La planta física está constituida por un salón rectangular de 25 metros de largo, ubicado en el primer piso del sector interior del hospital,

las áreas de trabajo están ubicadas de acuerdo a la secuencia que se sigue en los servicios de alimentación de los Estados Unidos de América, desde la década de los años 40*: Recibo, almacenamiento y conservación de víveres, preparación previa, cocción, distribución de la comida, limpieza (del equipo movable, de los utensilios de cocina, de la vajilla), disposición artificial en algunas áreas. El nivel de ruido es aceptable. La temperatura ambiente es agradable. Existen 3 oficinas: Una para el director del servicio de alimentación y otra para su asistente. La tercera es para la dietista y está contiguo a la cocina de dietas y frente a la línea de ensamble de bandejas. En las salas de pacientes se cuenta con cocinetas (cocinas periféricas), las que principalmente se usan para servir el té a los pacientes, tres veces al día. Existen tres comedores para el personal. Los pacientes comen en sus camas. El lactario depende del servicio de enfermería; no cuenta con locales propios, sino que comparte el área de central de equipos (áreas para la esterilización de material hospitalario).

Las diferentes áreas de trabajo están previstas de equipo moderno y en buen estado. Se observó que había lavamanos estratégicamente ubicados en todo el ámbito del Servicio de Alimentación.

Parte del equipo utiliza electricidad y parte, vapor de agua.

El diseño del servicio de alimentación lo realizó una compañía Suiza y el equipo fue comprado, en su mayor parte, en Suiza. La vajilla para los pacientes, también procede de ese país.

C.- EL SISTEMA DE DISTRIBUCION DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES

Para la preparación de las bandejas, y su posterior distribución a los pacientes, se utiliza el sistema centralizado para las salas de pacientes más cercanas al servicio, y el descentralizado, para las salas más alejadas. El sistema centralizado de alimentos tiene 3 años de estar en funcionamiento; los empleados se muestran satisfechos y orgullosos de contar con el mismo. El área en donde se encuentra la banda sin fin para el montaje de las bandejas está ubicada en el lugar que le corresponde, entre el área de preparación final de alimentos y la puerta de salida hacia las salas de pacientes. Se hace uso eficiente del sistema centralizado. Las bandejas se completan a una velocidad promedio de diez por minuto, bajo la mirada de dos supervisores y de la dietista y su asistente, la practicante.

La comida llega al paciente a la temperatura debida. La construcción especial de la base metálica que sostiene el plato de china permite que la temperatura inicial se mantenga durante 45 minutos. Al inicio del montaje de la bandeja se coloca sobre ella una tarjeta que contiene los datos pertinentes del pa-

* - Journal of the American Dietetic Association. Año 1950

- The American Hospital Association.- Readings in hospital dietary administration.- Chicago, Illinois, 1952

ciente. El tipo de dieta se señala en la tarjeta por medio de un color. Por ejemplo, el anaranjado indica dieta pobre en sodio. Este sistema de colores para la identificación de las dietas, fue creado para la debida información de los empleados que no saben leer.

Las bandejas que se preparan haciendo uso del sistema descentralizado, son ensambladas en las salas de los pacientes, a donde se envía la comida en bulto en carros termos ad hoc.

VI.- COMENTARIOS

El Servicio de Alimentación del Hospital Addington cuenta con una planta física bastante bien planificada en la que existe transporte directo del alimento, espacio adecuado para almacenamiento de víveres, iluminación y ventilación adecuada, ambiente exento de ruido innecesario, equipo de cocina moderno, altura comfortable de las superficies de trabajo, suficiente agua caliente, disposición adecuada de desperdicios de alimentos y basuras.

- Planta Física innecesariamente grande, lo que obliga a los empleados a caminar de más.
- Ausentismo y número elevado de plazas vacantes por abandono voluntario y definitivo del trabajo.
- Casi imposibilidad de selección de personal. Practicamente se toma a quien llegue a solicitar el puesto. Los bajos salarios que paga el hospital provincial, en comparación a los que pagan los hospitales del gobierno del país y los hospitales privados, no constituyen un aliciente para los trabajadores.
- Dificultad en el control del número y tamaño de las porciones de alimentos, La política del hospital permite a los empleados repetirse alimentos, pero estos exageran al hacerlo.

El plato de china y su correspondiente base metálica y tapadera utilizados en el servicio a pacientes tienen un diámetro mayor de lo necesario, lo que influye negativamente en la apreciación que el comensal hace del tamaño de la porción. Para compensar esta ilusión visual, el servicio de alimentos se ve obligado a enviar porciones de mayor tamaño. Lógicamente, estas dos últimas situaciones inciden en el adecuado control de costos.

VII.- AGRADECIMIENTO

El Director del Servicio de Alimentación y su asistente principal, prácticamente pusieron todas las instalaciones a nuestra disposición, y tanto ellos, como los supervisores y la dietista, así como otros empleados a quienes nos dirigimos durante nuestra visita nos brindaron gentilmente la información solicitada. Las atenciones recibidas se estiman y agradecen en todo cuanto valen.

La visita al Servicio de Alimentación del Hospital Addington de la ciudad de Durban, Africa del Sur, constituyó una experiencia interesante, provechosa y grata, que permitió el logro del objetivo propuesto.

IMPLEMENTACION DE LA CLINICA DIETETICA DEL HOSPITAL GENERAL DEL I.S.S.S.*

Lic. María Thelma Escobar MSc. P.H.**

I.- INTRODUCCION

Desde hace aproximadamente 5 años, médicos especialistas, nutricionistas jefes del Servicio de Alimentos del Hospital General del ISSS y algunas autoridades, detectaron la necesidad de contar con una Clínica Dietética, que diera servicio al paciente que egresa del hospital y que requiere seguir un régimen dietético terapéutico a nivel ambulatorio, así como aquel que es controlado a través de las clínicas de especialidades de la Consulta Externa del hospital.

La idea se cristalizó hasta en 1981, época en que paradójicamente El Salvador es sacudido por una crisis social, económica y política que inevita-

* Trabajo a ser publicado en los Anales del Instituto Salvadoreño de Seguridad Social.

** Dietista Clínica del Hospital General.