

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y
BIENESTAR SOCIAL
INSTITUTO DE MEDICINA TROPICAL

ESTRUCTURA ORGANICA
SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION

PROF. LIC. ANA CENTURIÓN
JEFA SERV. ALIM. Y NUTRICIÓN, IMT
Año 2009



INSTITUTO DE MEDICINA TROPICAL, MSP Y BS.

- ***ESPECIALIDAD: ENFERMEDADES TROPICALES.***

- *Nº de camas: 50*

Distribución por camas.

- *Niños: 22*
- *Adultos: 21*

Áreas Clínica de Adultos

- *Inmunodeprimidos: 11 camas*
- *Inmunocompetentes: 10 camas*

Terapia Intensiva:

- *Niños: 5 camas*
- *Adultos: 2 camas*

Puntos importante para tener en cuenta cuando ingresas un servicio de Alimentación

<i>*Estructura edilicia</i>	<i>Planes a mediano - largo plazo</i>
<i>*Estructura Orgánica</i>	<i>Planes a inmediato plazo – capacitación en estándares de higiene personal producción higiénica</i>
<i>*Equipamiento</i>	<i>Planes a mediano - corto - largo plazo</i>
<i>*Prestación de servicios</i>	<i>Quiénes son nuestros clientes- Pacientes- Funcionarios - Visitantes</i>
<i>*Tipos de menú o dietas</i>	<i>Menú al azar, menú cíclico, a la carta, dietas individualizadas o dietas metabólicas</i>

*SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y
NUTRICIÓN*

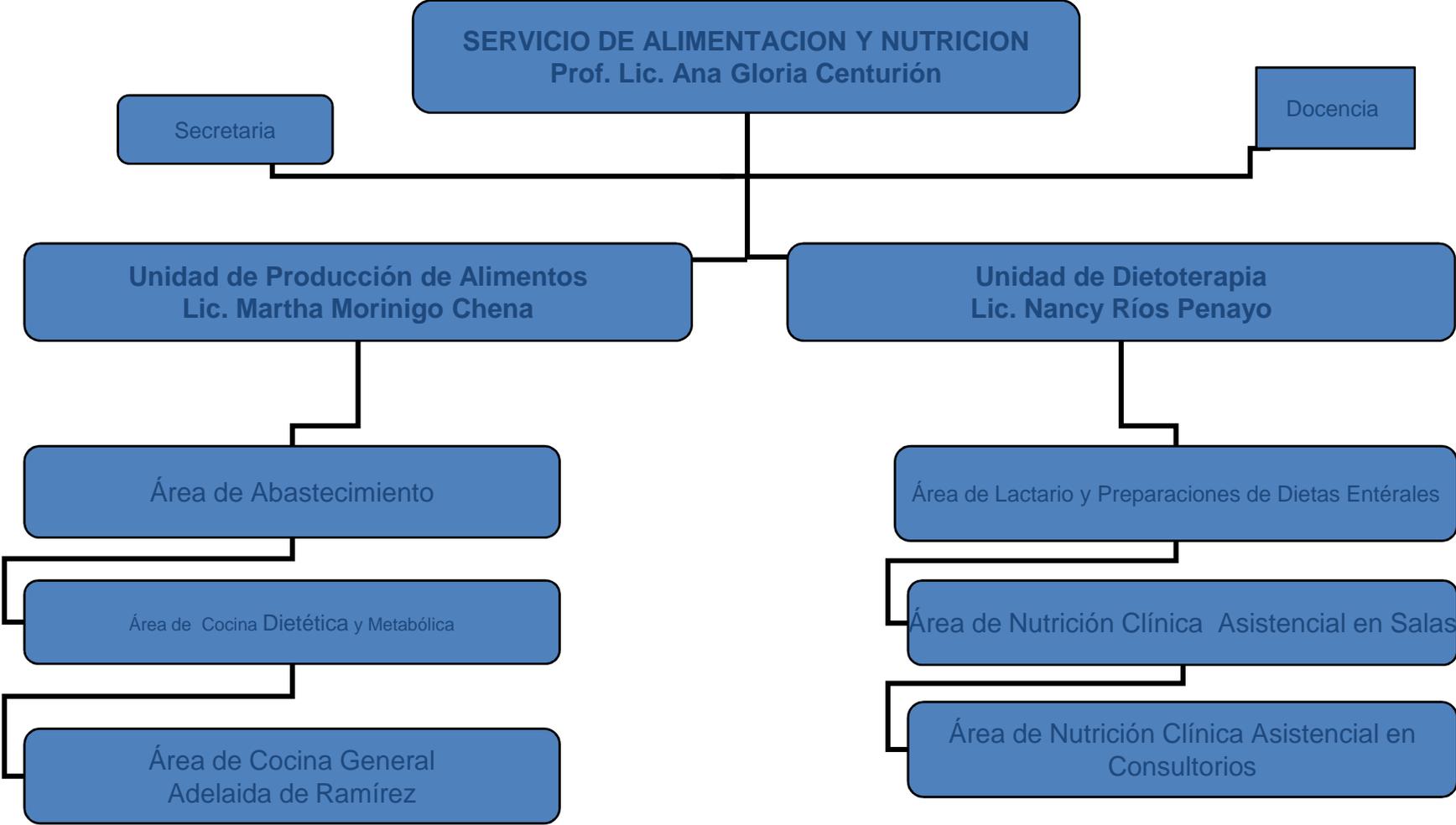
Creado el 24 de enero del 2007

DR. OSCAR MERLO

Director General

INSTITUTO DE MEDICINA TROPICAL, MSP Y BS.

ESTRUCTURA ORGANICA



***ACTIVIDADES TECNICAS
ADMINISTRATIVAS
DEL NUTRICIONISTA DE SERVICIO DE
ALIMENTACION***

Actividades Técnicas del Nutricionista de la Unidad Producción de Alimentación

<p><i>Capacitar a las cocineras en Producción higiénica y como preparar los tipos de dietas, solicitadas por las Nutricionista de Sala.</i></p>	<p><i>Planificar y supervisar el sistema de distribución y recolección de utensilios de los pacientes.</i></p>
<p><i>Planificar menúes, para funcionarios y pacientes con dietas generales</i></p>	<p><i>Sistemas y métodos de limpieza y; desinfección de utensilios equipos y áreas de producción de recursos físicos de ambientes</i></p>
<p><i>Planificar los pedidos de insumos necesarios, prevenir stock</i></p>	<p><i>Sistemas y métodos de fumigación y limpieza de todo el servicio</i></p>
<p><i>*Planificar los sistemas de trabajos de RRHH de la cocina.</i></p>	<p><i>Limpiezas de campanas extractora, de vapores y gases. (2 veces por año)</i></p>
<p><i>Supervisar la distribución de alimentos en salas y en servicios de comedor de funcionarios</i></p>	<p><i>Supervisar la calidad de los alimentos , recepcionados y encargarse de l almacenamiento y distribución del insumos para cada menú a ser preparado</i></p>

Actividades técnicas de la Nutricionista la Unidad de Dieta terapia

<p><i>Prestar asistencia nutricional clínica a internados, ambulatorios y funcionarios.</i></p>	<p><i>Indicar la dieta de los pacientes previa evaluación nutricional, durante la internación. Al alta el paciente debe llevar su indicación dietética.</i></p>
<p><i>Realizar charlas de Capacitación a los médicos y enfermeras como solicitar las ínter consultas y Roles de cada uno (medico-nutricionista- enfermera). Charlas educativas a familiares de pacientes, y pacientes internados / ambulatorios. Participar en las recorridas medicas.</i></p>	<p><i>Planificar , organizar y supervisar todas las actividades del área de lactario y centro de preparaciones enterales, Ser un nexo de comunicación constante con la unidad de producción de alimentos para optimizar todos los procedimientos de elaboración de alimentos y servicios para pacientes.</i></p>
<p><i>Planificar métodos de evaluación , Manejos y Administración de Dietas vía oral y enteral</i></p>	<p><i>Informar a diario número de pacientes , tipos de dietas, o cambios en la dieta del paciente.</i></p>

MENU PARA FUNCIONARIOS DE GUARDIA

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Desayuno:							
70 personas	* Cocido con leche	IDEM	IDEM	IDEM	IDEM	IDEM	IDEM
Merienda:	o café con leche	(Igual)					
30 personas	con pan o cokito						
	*Caldo de verduras	*Estofado de carne	* Puchero con borí	* Carne al horno	*Guiso de carnes	*Milanesa de	* Pollo al escabe-
Almuerzo:	con tortillitas de	con tallarines	borí con ensal. de	con ensalada de	con fideo	Ensalada multicolor	che con tallarines
50 personas	acelga	Pan	lechuga y tomate	poroto	Pan - Fruta	Pan - Fruta	Pan - Frutas
	Pan - Fruta	Jugo de frutas	Mandioca o pan	Pan- Fruta			
	Pollo al horno	*Pastelón de papa	* Milanesa con	*Salpicón de pollo	Empanada de carne	* Costilla al horno	Tortillon de papa
Cena:	con Ensalada de	con ensalada chilena	arroz con queso	con arroz multicolor	con ens. Multicolor	con ensalada rusa	con ensalada de
26 personas	arroz - pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	lechuga y tomate
	Fruta	Jugo de naranjas	Fruta	Yogurt	Fruta	Frutas	Pan - Fruta

MENÚ ESTÁNDAR PARA PACIENTES CON DIETAS GENERALES

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingos
Desayuno	* Cocido con leche. Pan. Té con leche	IDEM	IDEM	IDEM	IDEM	IDEM	IDEM
Almuerzo	* Cazuela de verduras con queso	* Bife jugoso con soufflé de verduras	* Guisado de pollos con fideos	* Albóndiga en salsa con arroz	* Sopa de fideos con queso y huevo	* Estofado de carne con polenta	* Estofado de pollo con arroz
Cocina	Caldo de verduras	idem	idem	idem	idem	idem	idem
Metabólica	base. Pollo hervido	idem	idem	idem	idem	idem	idem
**	Picadito con fideo	Guiso de carne con fideo	Caldo de pollo con bori bori	Estofado de pollo con arroz	Picadito con Polenta	Guiso caldo con Fideo	Cazuela de pollo
	Cocido con leche Té con leche - Pan	Idem	idem	idem	idem	idem	idem
Cena	* Guisado de pollo con arroz Cazuela de pollo **	* Verduras salteadas con queso y huevo Soyo con soufflé de Verduras	* Picadito con arroz con queso Picadito con puré de papa	* Cazuela de pollo con fideo fino Guiso de carne con arroz	* Bife de Hígado con puré de papas Guiso de pollo con arroz	* Salpicón de pollo con arroz Picadito con pure de papa	* Verduras salteadas con queso Guiso de carne con fideo



Listado de Alimentos para Personas Año 2009

DESCRIPCION	CARACTERISTICAS	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	PRECIO (IVA INCLUIDO)	PRECIO TOTAL IVA INCL.
PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS Y SEMINDUSTRIALIZADOS					
ACEITE DE GIRASOL AL 100 %	BIDONES DE 5 LITOS	UNIDADES	80	42.900	3.432.000
AZUCAR BLANCA REFINADA	BOLSAS DE 5 KILOS	UNIDADES	200	13.750	2.750.000
SAL FINA YODADA	BOLSAS DE 1 KILO	UNIDADES	120	1.150	138.000
YERBA MATE	BOLSA DE 5 KILOS	UNIDADES	120	14.000	1.680.000
CAFÉ MOLIDO	BOLSAS DE 1 KILO	UNIDADES	50	22.700	1.135.000

Menú de funcionarios

Asado al horno Ensalada Rusa



Bife encebollado Soufflé de verduras Ens. mixta



Producción de Panificados



Promedio de dietas indicadas por mes

	Setiembre	TOTAL	Octubre	TOTAL	Noviembre	TOTAL	Diciembre 01/16	TOTAL
D. Liviana	29	854	31	968	32	958	33	528
D. Hiposódica	2	38	2	71	3	87	3	41
D. Renal	7	7	2	55	2	50	2	31
D. Líquida	3	66	2	41	3	83	3	43
D.Astringente	1	24	1	23	2	39	2	26
D. Esp. VO*	2	44	1	26	2	62	1	14
SNE**	3	68	2	61	2	38	2	24

Sección cocina



Deposito de Alimentos



Procesado final de la Dieta



Servicio de alimentos para pacientes

Carro transportador de alimentos



Bandeja de servicio



Distribución de Alimentos en sala

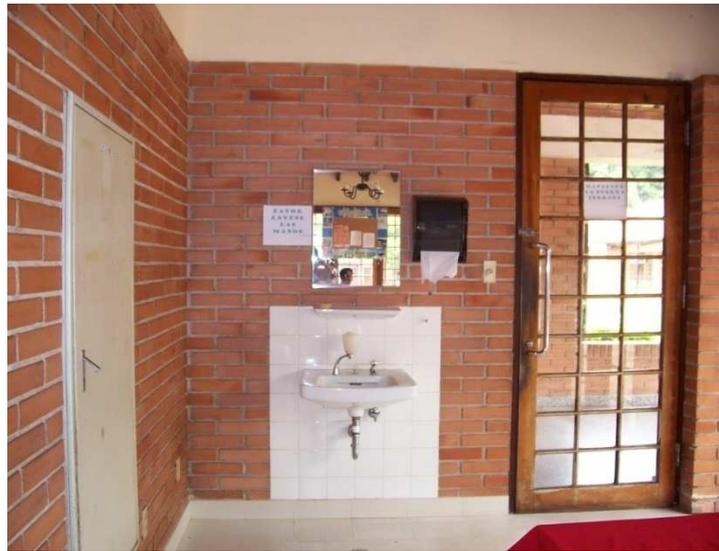


Área de desinfección de utensilios de pacientes



Servicio de comedor funcionarios

Lavado de manos



S
E
R
V
I
C
I
O
D
E
C
O
M
E
D
O
R



Unidad de Nutrición enteral y Lactario:



Área Sucia



Unidad de Nutrición enteral y Lactario:

Área limpia

Desinfección de manos



Unidad de Nutrición enteral y Lactario: Área limpia

Despensa de formulas



Unidad de Nutrición enteral y Lactario:
Área limpia
Preparación de envase para formulas



Preparación de formulas



Salida de productos terminados del lactario

Formula de NE Lista para ser enviada en sala



***SERVICIO DE NUTRICIÓN
CLINICA***

Servicio de Nutrición Clínica

Nutricionista Evaluando pacientes en sala



Charlas de Actualización y Capacitación dirigido a Médicos y Enfermeras del IMT

