DIRECTRICES DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO
DEL AREA DE ALIMENTACION Y DIETOTERAPIA
EN ESTABLECIMIENTOS ASISTENCIALES

INSTITUCIONES Y AUTORES:
AADYND: CUFRE MARIA C.-
ANDYLMU: IBARRA MIRTA -
MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN: LONGO ELSA
ESCUELA DE NUTRICION UBA: KIZLANSKY ADRIANA
FAGRAN: LLORENS BEATRIZ
HOSPITAL NAC A. POSADAS BROTTIER MARIA B
MINISTERIO DE SALUD. GCBA: GARCIA LILIA J - MAZZEI NELIDA N.

Ministerio de Salud de la Nación
Resolución 1674/2007

DIRECTRICES DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO
DEL AREA DE ALIMENTACION Y DIETOTERAPIA
EN ESTABLECIMIENTOS ASISTENCIALES

INDICE

Introducción

Sistema del Area de Alimentación y Dietoterapia

CAPITULO I - CARACTERIZACION

- *Definición*
- *Visión*
- *Misión*
- *Objetivos*
- *Funciones*
- *Esquema de Conducción*

CAPITULO II - ESTRUCTURA

Administración.

- *Diagnóstico*
- *Planificación*
- *Funcionalidad*
- *Registros*
- *Controles*
- *Marco normativo*

Recursos

- *Humanos*
- *Físicos*
- *Económicos*

Requisitos para diferentes modalidades de servicios de alimentos

CAPITULO III – HIGIENE Y BIOSEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPITULO IV – RESULTADOS

- *Fundamento*
- *Instrumento de evaluación de calidad*

GLOSARIO

BIBLIOGRAFIA

ANEXO I – *Ejemplos para calcular planteles profesionales*

ANEXO II – *Notas aclaratorias e instructivo del instrumento de evaluación*

INTRODUCCION

Las presentes Normas de Organización y Funcionamiento del Area de Alimentación y Dietoterapia en Establecimientos Asistenciales, que forman parte del Programa Nacional de Garantía de Calidad de Atención Médica, se han desarrollado como una actualización de las editadas por Resolución N° 168/MsyAS/97.

El propósito es insertar el Area de Alimentación y Dietoterapia en el proceso de mejora de la calidad a efectos de optimizar las prestaciones brindadas y la eficiencia en la gestión de los recursos.

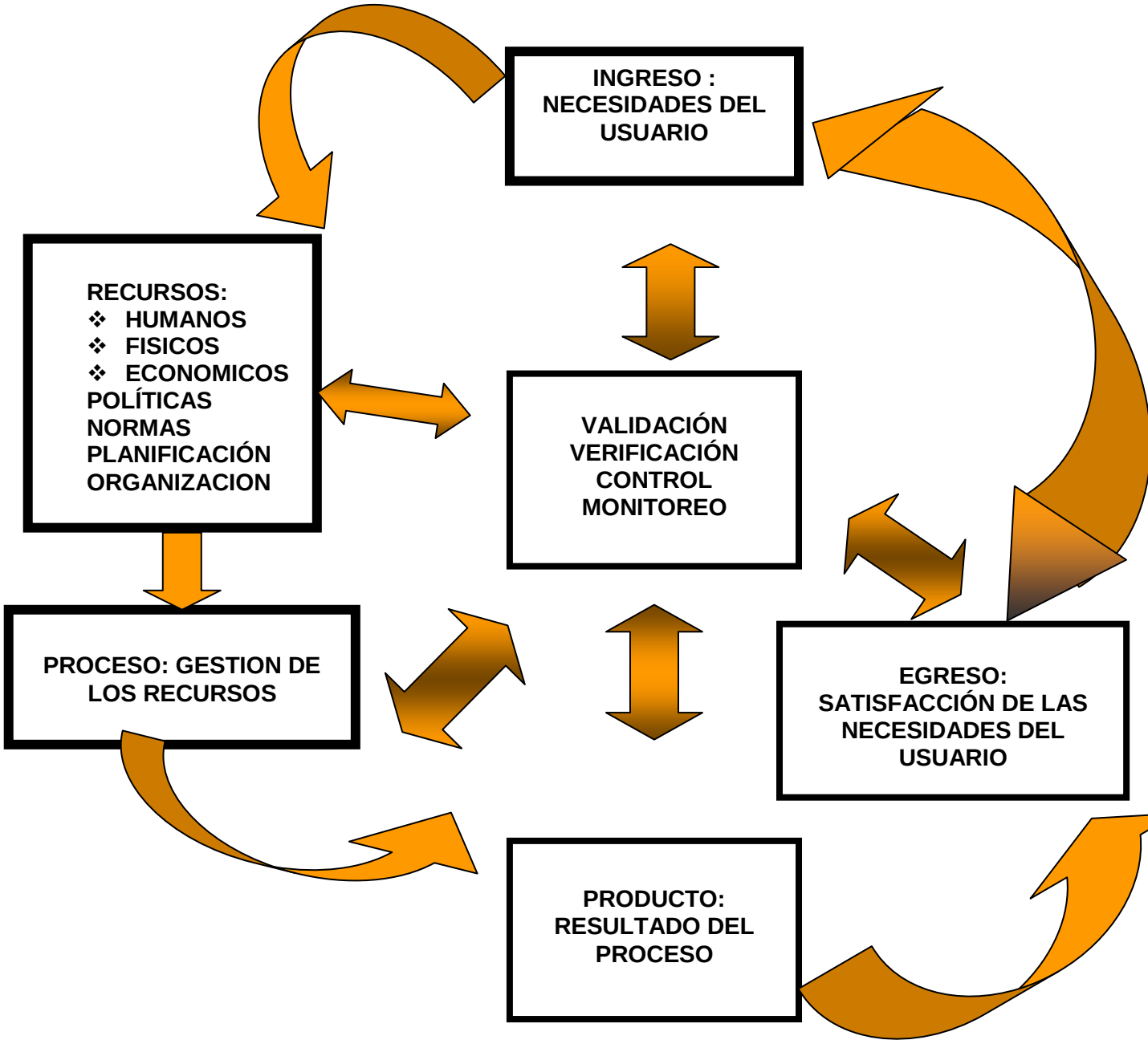
Se fundan en el concepto de "proceso", entendiendo que en una Organización, la mejora continua de los procesos es la base para alcanzar los resultados esperados y que por otra parte, el proceso define a la Organización como una entidad dinámica, abierta, capaz de adaptarse a los permanentes cambios requeridos por la demanda, en contraposición a lo que sería una estructura estática y terminada.

Están diseñadas conformando tres "Niveles de Riesgo", en el Nivel I, o de bajo riesgo, el Area se centra en la atención primaria y ambulatoria, con énfasis en acciones de prevención; en el Nivel II, o de mediano riesgo se enmarca en acciones de recuperación de la salud con participación en la atención de diversas patologías; en el Nivel III, o de alto riesgo, aborda el tratamiento de pacientes que requieren de especialización dietoterápica y/o con alto compromiso de su estado de salud.

La Comisión Asesora de Alimentación y Dietoterapia de los Establecimientos Asistenciales, aprobada por Resolución Nº 899/02, actuante en la Dirección de Calidad en Servicios de Salud del Ministerio de Salud de la Nación, integrada por las licenciadas en Nutrición: Brottier María Beatriz, Cufré María Cristina, García Lilia Josefina, Ibarra Mirta, Kizlansky Adriana, Longo Elsa Nélida, Llorens Beatriz y Mazzei Nélida Natalia, redactó el presente documento.

Las Entidades representadas son: Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas, Asociación de Dietistas Nutricionistas y Licenciados en Nutrición Municipales de Buenos Aires, Dirección de Salud Materno Infantil del Ministerio de Salud de la Nación, Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires, Federación Argentina de Graduados en Nutrición, Hospital Nacional A. Posadas, Secretaría de Salud del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

SISTEMA DEL AREA DE ALIMENTACIÓN Y DIETOTERAPIA



CAPITULO I: CARACTERIZACION DEL AREA DE ALIMENTACION Y DIETOTERAPIA

1 - *DEFINICIÓN*
Organización responsable de realizar acciones de alimentación y nutrición dirigidas a la población asistida.

2 – *VISIÓN*
Ser una organización de referencia, ecuánime, eficiente, eficaz, legítima y reconocida, capaz de trascender los propios límites y articularse con otras organizaciones del Establecimiento y del Sistema de Salud para producir bienes y servicios acorde a las necesidades de los asistidos.

3 - *MISIÓN*
Promover un buen estado alimentario nutricional de la población asistida a fin de preservar la salud y mejorar la calidad de vida.

4 - *OBJETIVOS*
4.1. Participar en la promoción de estilos de vida saludables, prevención, tratamiento y rehabilitación de las enfermedades relacionadas con alimentación y nutrición.
4.2. Detectar y analizar las características y necesidades reales de la población asistida para darles satisfacción en tiempo y forma a través de las acciones desarrolladas en el Area.
4.3. Brindar una alimentación suficiente, completa, armónica, adecuada.
4.4. Atender la demanda ambulatoria en la materia de su competencia.
4.5. Realizar gestión racional de los recursos.
4.6. Desarrollar acciones de educación alimentaria y nutricional.
4.7. Realizar docencia e investigación.
4.8. Lograr la capacitación laboral del recurso humano.

5 - *FUNCIONES*
De acuerdo a las características, recursos del área y necesidades de la población a asistir, se podrán cumplir total o parcialmente las funciones que se describen a continuación.

5.1 - Descripción de las funciones

5.1.1 – Normativas
Redactar las normas particulares del Área.
Planificar y especificar los recursos físicos, equipamiento e insumos.
Determinar el perfil del personal integrante del Área y reglamentar sus funciones.
Intervenir en la elaboración de las pautas contractuales, en especial estipulando los aspectos técnicos, en caso de tercerización total o parcial de servicios.

5.1.2. - Técnico administrativas
Administrar los recursos de estructura y el funcionamiento del Area.
Gestionar el aprovisionamiento de los insumos.
Cumplimentar los registros establecidos.
Completar y mantener actualizados los archivos y estadísticas.
Intervenir en la selección y calificación del recurso humano para el Area.

5.1.3. - Sanitarias
Integrar, planificar, coordinar, ejecutar, evaluar, equipos inter o intradisciplinarios en atención primaria de la salud.

5.1.4. – Asistenciales
Diseñar e implementar los planes de alimentación para la población asistida.

5.1.5. - Docentes
Programar y/o participar en cursos de pre y postgrado orientados al equipo de salud; cursos de capacitación para el personal del Área de Alimentación y otras áreas que lo requieran; actividades educativas orientadas a pacientes, familiares y a la comunidad en general fortaleciendo la estrategia de la atención primaria de la salud.

5.1.6. – Investigación
Efectuar investigación operativa en todas las etapas de administración de la alimentación, con el objeto de perfeccionar métodos y técnicas para mejorar el rendimiento del Área.
Integrar equipos interdisciplinarios de investigación relacionados con la salud.
Investigar en forma permanente la situación alimentaria y nutricional de la población y elaborar perfiles nutricionales y proponer intervenciones apropiadas.

5.1.7. - Asesoras
Asesorar en la materia de su competencia en todos los temas requeridos.

5.2. – Funciones y recursos del Área de Alimentación según los Criterios Básicos de Categorización de Establecimientos Asistenciales (RES. 282 /MSyAS/94)

NIVEL DE ATENCION	NIVEL I BAJO RIESGO	NIVEL II MEDIANO RIESGO	NIVEL III ALTO RIESGO
FUNCIONES BASICAS	Atención primaria de la salud con acciones de educación en alimentación y nutrición. Atención asistencial del paciente, ambulatoria, domiciliaria y en internación. Gestión tendiente al logro de la seguridad alimentaria nutricional. Administración de las acciones referidas a alimentación y nutrición.	Ídem bajo riesgo y además: Administración del Área de Alimentación y Dietoterapia. Participación en el tratamiento terapéutico del paciente.	Ídem mediano riesgo y además: Atención pacientes que requieran dietoterapia especializada.
RECURSOS HUMANOS	Dotación del personal profesional según instructivo para la determinación del plantel. Dotación del personal no profesional acorde a las actividades que se realicen.	Jefe de Área de Alimentación y Dietoterapia. Jefaturas de Sector acorde a demanda. Dotación del personal no profesional, ídem bajo riesgo.	Ídem mediano riesgo y además: Lic. en Nutrición especializados en la/las patologías que se traten en el establecimiento
RECURSOS FISICOS	Cocina central Espacios específicos para: - almacenar insumos. - comedor. - otras actividades (salón de actividades educativas, consultorio, etc.)	Cocina central con sectorización física o funcional. Oficina y otros espacios para las actividades profesionales. Local/es exclusivos y diferenciados para almacenar insumos. Comedor. Espacios para otras actividades.	Ídem mediano riesgo y además: Locales diferenciados con mayor asepsia para elaboración y distribución de la alimentación de pacientes inmunocomprometidos
EQUIPA-MIENTO	Equipamiento adecuado para: - recepción - almacenamiento, - producción - distribución. - actividad profesional	Ídem bajo riesgo.	Ídem bajo riesgo y además: Equipos de tecnología adecuada para resolver los requisitos de la dietoterapia especializada

6 - *DEPENDENCIA JERÁRQUICA Y ESQUEMA DE CONDUCCIÓN*

6.1. Dependencia jerárquica
El Area de Alimentación depende directamente de la Dirección del Establecimiento, atento a la multiplicidad de funciones: normativas, técnico administrativas, sanitarias, asistenciales, docentes, asesoras y a su actuación en diversas y amplias áreas del Establecimiento: internación en los diferentes

servicios y/o grado de cuidado, consultorios externos y zona de influencia, con intervención en la prevención y recuperación de un alto porcentaje de los asistidos.

6.2. Esquema de conducción

El presente esquema de conducción deberá adaptarse a las características y reales necesidades del Establecimiento, pudiendo designarse responsables (los enunciados u otros) que asuman las funciones requeridas.

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO ASISTENCIAL
↓
JEFATURA DEL AREA ALIMENTACIÓN Y DIETOTERAPIA
↓
RESPONSABLE SECTOR ELABORACION DE ALIMENTOS
RESPONSABLE SECTOR INTERNACION
RESPONSABLE DE PRESTACIONES AMBULATORIAS
RESPONSABLE SECTOR PREPARACIÓN DE FORMULAS LIQUIDAS

Para los niveles II y III se recomienda la designación de responsables de los diferentes sectores, su cantidad y especificidad estará en relación con las prestaciones brindadas.
Para el Nivel I se mantiene la dependencia y deberá contar con profesional Nutricionista-Dietista o Lic. en Nutrición con asistencia acorde a las necesidades del Area.

6.3. Criterios para definir el numero de responsables por Establecimiento Asistencial

NUMERO DE RACIONES COMPLETAS	***NIVEL DE RIESGO 2 y 3***
< a 100	*1 Jefe de Área Alimentación*
101 a 400	*1 Jefe de Área Alimentación* *1 responsable Sector elaboración y manejo de alimentos*
401 a 1000	*1 Jefe de Área Alimentación* *1 responsable Sector elaboración y manejo de alimentos* *1 responsable Sector internación*
> a 1000	*1 Jefe de Área Alimentación* *2 responsables Sector elaboración y manejo de alimentos* *1 responsable Sector internación*
Se designará un responsable de Prestaciones Ambulatorias cuando la unidad asistencial lo justifique por la cantidad y tipo de prestaciones brindadas en consultorios externos y en el área de influencia del Establecimiento.	
Cuando se trata de establecimiento asistencial Pediátrico o Materno Infantil y en aquellos que lo justifiquen por la cantidad y tipo de raciones (biberones y/o fórmulas enterales), se designará un responsable de Sector Fórmulas Líquidas.	

CAPITULO II – ESTRUCTURA DEL AREA DE ALIMENTACION

1.- ADMINISTRACIÓN

1.1.- Diagnóstico

El diagnóstico, o toma de conocimiento y análisis de las cuestiones relacionadas con la producción del Area, es fundamental para establecer objetivos particulares y planificación que den respuesta satisfactoria a los requerimientos reales, con empleo racional de los recursos.
Permite conocer las fortalezas y debilidades del Area y relacionarla con el entorno: el resto del establecimiento y la población a atender.
El diagnóstico debe actualizarse periódicamente a efectos de rediseñar los recursos y los procesos acorde a los cambios ocurridos o esperados.
Para llegar a un diagnóstico del Area de Alimentación es preciso conocer:

- Misión y objetivos del Establecimiento.
- Planes y políticas del Establecimiento.
- Indicadores específicos del Establecimiento, en especial los que se relacionen con la producción del Area.

- Visión, misión y objetivos propios del Area.
- Recursos del Area: humanos, físicos, económicos.
- Población a asistir, cantidad y características:
  Internada: en el establecimiento, en internación domiciliaria y/o en otro servicio dependiente.
  Ambulatoria: consultas externas, personal autorizado, acompañantes, actividades docentes, educacionales, en el área de influencia.
- Diagnóstico FODA del Area (fortalezas, oportunidades, debilidades, amenazas).

1.2.- Planificación – Organización del trabajo

Debe:
- Dar respuesta a los objetivos del área y del Establecimiento.
- Abarcar, ordenar y coordinar la totalidad de los recursos, procesos y productos del Area.
- Articular el Area con el resto del Establecimiento.
- Basarse en la experiencia y en las proyecciones.
- Adaptarse y anticiparse a los cambios en forma permanente.

Comprende:
- Definición y categorización de los objetivos y metas específicos, según prioridades y posibilidades del Area.
- Formulación de las estrategias para alcanzar los objetivos.
- Asignación de funciones, responsabilidades y carga laboral a todo el recurso humano que preste servicios para el Area.
- Utilización del recurso económico.
- Sistema de aprovisionamiento de la totalidad de los insumos.
- Diseño del plan de alimentación acorde a la población asistida.
- Sistema de registros.
- Procedimientos de control.
- Plan de actividades docentes y educacionales.
- Plan de actividades en el área de influencia.

1.3.- Marco normativo

El conjunto de normas específicas de cada Area de Alimentación y Dietoterapia tiende a organizar y estandarizar las actividades, con el fin de optimizar la obtención de los resultados. Incluye:
- Manuales de procedimientos para las distintas funciones, procesos o productos.
- Normas de higiene y bioseguridad
- Pautas y protocolos de tratamiento dietoterápico
- Regulación de responsabilidades y actividades del recurso humano.

1.4.- Funcionalidad

Debe garantizar el cumplimiento del marco normativo y de las pautas estipuladas en la planificación.

Existen elementos que favorecen el desarrollo de las actividades en el Area de Alimentación, tales como:
- Planta física apta: facilita la higiene y el desempeño del personal.
- Equipamiento suficiente, en buen estado de conservación y funcionamiento: economiza tiempo y esfuerzo.
- Recurso humano, sano, necesario, capacitado, entrenado y partícipe de los objetivos: aumenta el rendimiento y disminuye el error.
- Planificación adecuada y dinámica, en concordancia con el funcionamiento: previene desvíos y garantiza la eficiente utilización de los recursos.
- Uso de alimentos de buena calidad (organoléptica e higiénica): reduce los desechos y la posibilidad de transmitir enfermedades.
- Procesos controlados y en el marco de las buenas prácticas de elaboración: tienden a optimizar la calidad del producto.

1.5.- Registros

Se deben implementar registros técnicos y administrativos actualizados, que aseguren un funcionamiento eficiente, documenten las actividades realizadas, faciliten el seguimiento retrospectivo y permitan evaluar la efectividad de la gestión.

Los registros serán convalidados con firma y aclaración del responsable, fecha y todo otro requisito que se considere necesario.

1.6.- Controles

Los controles tienen por objeto detectar y prevenir posibles errores, desvíos o peligros, corregir falencias y verificar si la calidad de los productos o prestaciones se ajustan a lo requerido.
Se deben planificar controles sistemáticos, llevando registro formalizado, en todos los aspectos del Area: recurso humano, planta física, equipamiento, insumos, procedimientos y productos o servicios.

2.- RECURSOS

2.1. *RECURSOS HUMANOS*

El recurso humano del Área Alimentación y Dietoterapia está integrado por personal profesional y no profesional.

2.1.1. Requisitos para el cargo

2.1.1.1 Personal profesional

Requisitos generales para todos los profesionales:

- Poseer título de Licenciado en Nutrición, expedido por Universidad Nacional, Provincial o Privada oficialmente reconocida, conforme a ley 24301/94
- Poseer título expedido por Universidad extranjera acreditada, contando con la correspondiente reválida por autoridad nacional competente, o estar comprendido en el marco de convenios internacionales debidamente formalizados.
- Disponer de matrícula profesional, acorde a los requisitos de la jurisdicción vigente para el Establecimiento.

Jefe del Area y Responsable de Sector

Además de los requisitos enunciados precedentemente, se dará prioridad a los profesionales que certifiquen:

- Antigüedad en el ejercicio de la profesión mayor a 5 años
- Cursos de Organización y/o Administración de Servicios de Salud oficiales o privados, reconocidos por autoridad competente y con carga horaria igual o mayor a 500 horas.

2.1.1.2 Personal no profesional

***Requisitos generales para todo el personal afectado al Area*:**

- Mayor de 18 años
- Estudios primarios completos

En todos los casos se dará prioridad a quienes certifiquen:

- antecedentes en la función
- cursos de capacitación en su oficio
- antigüedad

Requisitos particulares:

Personal administrativo, encargado de despensa: Estudios secundarios completos. Manejo de computadora.
Cocinero jefe: Antigüedad mínima en instituciones asistenciales: 5 (cinco) años.
Cocinero encargado: Antigüedad mínima en establecimientos asistenciales: 3 (tres) años.
Auxiliar de alimentación encargada: Antigüedad en el establecimiento no menor a 5 (cinco) años.
Cocinero, ayudante de cocina, *despensero, auxiliar de alimentación, mozo, camarero, operario de limpieza*: Los solicitados como requisitos generales

2.1.2. Funciones

Se señalan a continuación las funciones asignadas al recurso humano conforme al sector donde se desempeña. Cabe aclarar que la denominación y el número de sectores, puede variar de acuerdo a la producción del establecimiento.

2.1.2.1. Funciones del personal profesional

Para los profesionales que se desempeñan en los diferentes sectores, se definen las funciones del responsable y del nutricionista de ejecución. Atento a que la totalidad de las funciones deben ser cubiertas, en caso de no existir alguno de los dos profesionales (responsable o de ejecución), la jefatura del Area las reasignará o asumirá.

Todos los profesionales, además de las funciones específicas que le correspondan por el cargo que ocupan, deben:

- Cumplir y hacer cumplir las normas vigentes.
- Confeccionar los registros e informes requeridos.
- Efectuar los controles estipulados.
- Supervisar y capacitar al personal operativo.
- Intervenir en la determinación de los recursos e insumos del sector.
- Intervenir en el definición de los objetivos, planes y gestión de los procesos.
- Participar en las actividades de capacitación, docencia e investigación.

Jefatura del Area

1. Procurar el cumplimiento de los objetivos.
2. Asegurar el desarrollo de la planificación.
3. Estimar las previsiones presupuestarias.
4. Realizar el cálculo de insumos a adquirir y sus especificaciones.
5. Intervenir en la confección de los requisitos de contratación de servicios de elaboración y distribución de comidas parcial o total, racionamiento en crudo, mantenimiento u otros, equipamiento e insumos.
6. Normatizar los procedimientos y técnicas procurando la utilización racional de los recursos.
7. Establecer la tipificación de regímenes alimentarios, elaborar el manual de dietas.
8. Coordinar con los médicos la realización de las prescripciones dietoterápicas.
9. Entender en el cálculo del costo de las prestaciones y productos del Area.
10. Realizar investigación operativa tendiente al aseguramiento de la calidad.
11. Establecer las necesidades de recurso humano y los requisitos que debe reunir, las pautas para los concursos de selección y promoción del personal, e intervenir en los jurados.
12. Participar en el diseño de los sistemas de control, verificar su cumplimiento y analizar los resultados.
13. Supervisar y/o gestionar el control de salud del personal afectado al manejo de alimentos.
14. Planificar y formalizar las actividades de docencia, investigación y capacitación.
15. Integrar los Comités en temas de competencia del Area.
16. Determinar el reemplazante en caso de ausencia propia o de otro personal del Área.

Sector Elaboración de Alimentos

Nutricionista Responsable

1. Entender en la planificación y administración de la alimentación para la población asistida.
2. Participar en la confección de los requisitos de contratación de servicios para el sector.
3. Supervisar las etapas de recepción, elaboración y distribución de comida.
4. Verificar el cumplimiento de las normas de higiene y bioseguridad.
5. Intervenir en la tipificación de regímenes y fórmulas líquidas y en el diseño y elaboración del manual de dietas.
6. Evaluar la calidad de la alimentación brindada.
7. Intervenir en el proceso de adquisición, reparación y control de equipos y elementos.
8. Determinar las necesidades de recurso humano del sector a su cargo. Participar en el proceso de selección y/o promoción del personal.
9. Participar en los proyectos de construcción y/o remodelación de la planta física.

Nutricionista de ejecución

1. Controlar calidad, cantidad y procesos en la recepción, almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos y preparaciones.
2. Capacitar al personal de cocina en buenas prácticas higiénicas y de elaboración,
3. Evaluar desechos, sobrantes y residuos.
4. Verificar el cumplimiento de las normas de higiene y bioseguridad.
5. Verificar el cumplimiento de los contratos a terceros que intervengan en el sector.

Sector Internación

Nutricionista Responsable

1. Intervenir en la tipificación de regímenes y en la redacción del manual de dietas.
2. Detectar necesidades y demandas de la población asistida.
3. Evaluar la calidad de la prestación.
4. Supervisar el cumplimiento de las normas de higiene y bioseguridad.
5. Estipular los insumos necesarios del sector.
6. Determinar las necesidades del recurso humano del área. Participar en el proceso de selección y/o ppromoción del personal.

Nutricionista de ejecución

1. Interpretar las prescripciones dietoterápicas, realizar el plan de alimentación.
2. Capacitar al personal afectado al servicio de comida.
3. Supervisar la distribución, el consumo y la aceptación de las comidas.
4. Investigar las causas de sobrantes y residuos.
5. Verificar el cumplimiento de las normas de higiene y bioseguriodad.

Prestaciones Ambulatorias

Nutricionista Responsable

1. Evaluar la demanda de consulta ambulatoria e implementar mecanismos para satisfacerla.
2. Participar en la confección de protocolos de tratamiento para las distintas patologías.
3. Determinar las necesidades del recurso humano del área. Participar en el proceso de selección y/o ppromoción del personal.
4. Programar, realizar, analizar y supervisar, conjuntamente con el equipo interdisciplinario, estudios de diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional del área de influencia.
5. Desarrollar un plan de acción tendiente a mejorar la situación alimentaria nutricional de la población.
6. Planificar, organizar, supervisar y evaluar programas de Educación Alimentaria Nutricional.
7. Participar en la gestión de los recursos necesarios para el desarrollo de los programas.
8. Asesorar en la organización y evaluación operativa de todos los programas con componente alimentario nutricional que se desarrollen en el área.
9. Coordinar la atención de consultorios periféricos de nutrición.

Nutricionista de consultorio externo

1. Atender la demanda de consulta ambulatoria.
2. Interpretar la prescripción dietoterápica, realizar el plan de alimentación.
3. Registrar el plan de alimentación, el seguimiento y la evolución nutricional.
4. Realizar educación alimentaria a pacientes y familiares.

Nutricionista de área de influencia

1. Elaborar el perfil nutricional local.
2. Realizar acciones con el equipo intra e interdisciplinario de acuerdo a la problemática alimentaria nutricional detectada.
3. Participar, ejecutar, supervisar y evaluar en forma operativa los programas de alimentación y nutrición correspondientes.
4. Capacitar al personal que participa en los programas.
5. Proyectar y ejecutar actividades de educación alimentaria nutricional en programas de atención primaria de salud.
6. Atender la demanda de consultorios periféricos de nutrición.

Preparación de Fórmulas Líquidas

Nutricionista Responsable

1. Entender en la planificación y suministro de alimentación a la población asistida.
2. Participar en la codificación de las fórmulas líquidas.
3. Participar en la confección de los requisitos de contratación de servicios para el sector.
4. Normalizar las operaciones que se realizan en recepción, preparación, distribución y servicio de las fórmulas para lactantes y enterales.
5. Supervisar el cumplimiento de las indicaciones por parte del personal operativo.
6. Verificar el cumplimiento de las normas de higiene y bioseguridad.
7. Estipular los registros y controles correspondientes.
8. Intervenir en la tipificación de regímenes y fórmulas líquidas y en el diseño y elaboración del manual de dietas.
9. Planificar programas de aseguramiento de la calidad de la producción.
10. Evaluar la calidad de la alimentación brindada.
11. Intervenir en el proceso de adquisición, reparación y control de equipos y elementos.
12. Determinar las necesidades de recurso humano del sector a su cargo. Participar en el proceso de selección y/o promoción del personal.
13. Participar en los proyectos de construcción y/o remodelación de la planta física.

Nutricionista de ejecución

1. Elaborar la orden de preparación según la prescripción médica.
2. Asegurar la provisión de fórmulas líquidas microbiológicamente seguras, nutricionalmente adecuadas y organolépticamente aceptables.
3. Controlar el cumplimiento del suministro y consumo de las fórmulas.
4. Investigar las causas de sobrantes y residuos.

2.1.2.2. Funciones del personal no profesional

A continuación se describen las funciones para los diferentes cargos, en caso de no existir alguno de los mismos las funciones serán reasignadas por el jefe del Area.

Personal administrativo: Realizar las tareas administrativas del Área.
Cocinero jefe: Organizar y supervisar las tareas que intervienen en el proceso de elaboración y distribución de alimentos.Tener a su cargo el cuidado y mantenimiento de los recursos físicos. Ejecutar las preparaciones de mayor complejidad.
Cocinero encargado: Controlar y supervisar las actividades de elaboración de alimentos. Realizar el plan de alimentación normal y/o dietoterápico.
Cocinero: Elaborar los planes de alimentación normales y dietoterápicos.
Ayudante de cocina: Realizar preparaciones simples.
Operario de limpieza: Trasladar alimentos y efectuar tareas de limpieza de planta física y equipamiento.
Encargado de despensa: Realizar recepción, registro, almacenamiento, conservación, traslado, control y distribución de los insumos.
Despensero: Fraccionar y trasladar los insumos.
Personal de distribución de alimentos: Efectuar el servicio de los alimentos.
Auxiliar de alimentación encargada: Supervisar el cumplimiento de las normas del servicio de los alimentos.
Auxiliar de alimentación: Elaborar preparaciones simples y fórmulas líquidas.

2.1.3. Producción del Area de Alimentación y Dietoterapia

Se define como tal la cantidad de acciones que se realizan dentro del Area de Alimentación y el tiempo profesional que requieren, considerado como unidad de producción.

2.1.3.1. Tiempo anual requerido por el Área

A continuación se detalla el tiempo estimado para el desempeño de cada una de las tareas del Area, los días anuales en que se desarrollan dichas tareas y la unidad a utilizar en cada sector

Sector	Tiempo (minutos)	Días anuales	Unidad
Elaboración de raciones	2	365	Total de raciones completas diarias (1)
Internación en establecimientos de agudos	10	253 (2)	Total de internados (3)
Internación en establecimientos de crónicos	2	253 (2)	Total de internados (3)
Ambulatorio			
Consultorio externo	30	---	Total de consultas anuales
Atención primaria de la salud	80	---	Total de actividades realizadas en un año

(1) Promedio de raciones completas de los últimos 6 meses. Incluye fórmulas líquidas
(2) Días hábiles
(3) Promedio del total de internados de los últimos 6 meses

Para estimar el **tiempo anual requerido por el Area** se multiplican las variables indicadas para cada sector en el cuadro precedente, obteniendo una cifra expresada en cantidad total de minutos anuales. Se divide la cifra obtenida por 60 para expresar el requerimiento en horas de cada sector, luego se suman los resultados de los diferentes sectores y se obtiene el tiempo total anual requerido por el Area.

Ejemplo:
Sector elaboración de raciones: 2 x 365 x total de raciones completas = minutos anuales ÷ 60 = horas anuales requeridas por el Area para ese sector
Sector consultorio externo: 30 x total de consultas anuales = minutos anuales ÷ 60 = horas anuales requeridas por el Area para atención de consultorio externo
Al final se realiza la suma de los resultados de cada Area.

Nota: Si aumentara o disminuyera el tiempo que demanda cada tarea variará en forma proporcional el requerimiento de horas de trabajo profesional.

2.1.3.2. Rendimiento anual de un profesional

Para calcular el tiempo de trabajo profesional se procede de la siguiente forma :

a) Se estiman los días reales de trabajo de un profesional por año

A los 365 días del año se le restan los días que no trabaja:

Motivo	Días
Días no laborables (sábados, domingos y feriados)	112
Licencia anual ordinaria	20
Ausentismo (enfermedad, capacitación etc.)	10
Total	142*(*)*

(*) Esta cifra deberá ser ajustada si en el establecimiento el sistema de trabajo o el ausentismo difieren sustancialmente de lo estimado en el cuadro

365 – 142 = 223 días reales de trabajo

b) Se establecen las horas diarias de trabajo de un profesional
c) Se multiplican los días reales de trabajo por las horas diarias y se obtiene el **rendimiento anual de un profesional**

Ejemplo: 223 x horas diarias de trabajo = **rendimiento anual de un profesional**

2.1.4. Criterios para definir el número de profesionales
Para determinar planteles de profesionales se aplica la fórmula:

Tiempo anual requerido por el Área
---------- = Cantidad de profesionales necesarios
Rendimiento anual de un profesional

En el Anexo I se detallan ejemplos para calcular planteles profesionales

2.1.5. Criterios para definir el numero de personal no profesional

Area cocina: cantidad diaria de personal según el número de raciones, por turno (*) nivel 1 y 2 (**)

PERSONAL	RACIONES							
	<20	20/50	50/100	101/200	201/400	401/700	701/1000	>a 1000
Jefe de cocina				1	1	1	1	1
Cocinero	1	1	1	1	1	1	2	2
Ayudante de cocina			1	1	2	2	3	4
Operario de limpieza		1	1	1	2	3	4	4
Encargado de despensa							1	1

Despensero					1	1	2	2
Administrativo				1	2	2	2	2

(*) Estimación mínima y necesaria hecha en base a 2 turnos diarios de 7 horas c/u por cocina existente y para los 7 días de la semana.

(**) Para el nivel 3 se sumara 1 ayudante de cocina en cada rango.

Area unidades de internación

TIPO DE DISTRIBUCION	CAMAREROS/MOZOS cantidad mínima
Centralizada en cocina con bandeja individual	1 cada 40 pacientes
Semicentralizada: a granel en cocina y con bandeja individual en office	1 cada 20 pacientes
Semicentralizada: a granel en cocina y con bandeja individual en comedor	1 cada 30 pacientes

Comedores para personal autorizado	1 cada 50 comensales

Sector de elaboración de fórmulas liquidas

FORMULAS LIQUIDAS DIARIAS cantidad	PERSONAL cantidad mínima
50 a 100	2
101 a 200	3
201 a 300	4
301 a 500	7
501 a 700	8
701 a 800	9
801 a 1.000	10
Mas de 1.000	11

2.2. RECURSOS FISICOS

La planificación, el diseño arquitectónico y toda remodelación o refuncionalización del Area de Alimentación debe llevarse a cabo con la participación de Lic. en Nutrición, a fin de que, atento al conocimiento que posee acerca de la organización y funcionalidad del Area, aporte pautas que favorezcan la eficiencia de la inversión.

El recurso humano o el grupo que tenga a su cargo el proyecto será el responsable de definir los objetivos, de recolectar y analizar la información para el diseño más conveniente y de tomar en forma razonada las decisiones necesarias para optimizar los resultados.

La información mínima necesaria es la siguiente:

- Nivel de riesgo del establecimiento
- Perfil del establecimiento asistencial
- Número de camas y de otras prestaciones (consultas ambulatorias, actividad docente, investigación, acciones de prevención, asistencia a otros centros, etc.)
- Disponibilidad económica
- Número promedio de raciones a servir
- Características, cantidad y tipo de regímenes tipificados
- Sistema de aprovisionamiento, elaboración y distribución de comidas
- Cantidad y tipo de otras prestaciones y actividades del Area (consultas externas, docencia, educación, investigación, etc.)
- Recurso humano necesario para desempeñarse en tareas del Area

2.2.1. Zonas de trabajo

Todas las zonas afectadas al Area de Alimentación deben reunir las siguientes características generales:

- Sistema constructivo y materiales utilizados conforme normas vigentes.
- Revestimientos, de cielorrasos, paredes y pisos, de material resistente, liso, no poroso, lavable, ignífugo y de color claro por razones de higiene y luminosidad.

- Espacio suficiente a efectos de favorecer el desarrollo de las actividades.
- Locales de uso exclusivo para el Area de Alimentación, no pudiendo compartirse física ni funcionalmente con otras áreas del establecimiento, ni servir de paso o acceso a sectores ajenos al Area.
- Aislamiento de áreas potencialmente contaminantes.
- Suficiente ventilación natural o forzada. La dirección de la corriente de aire nunca debe dirigirse de una zona sucia a otra limpia.
- Suficiente iluminación natural o artificial. Esta última no debe alterar los colores y ser provista por artefactos con protección de seguridad.
- Todas las aberturas protegidas por malla fina de protección contra seres biológicos invasores.
- Medidas de seguridad edilicia y contra incendio, según normativa aplicable.
- Circuito bioseguro de eliminación de desperdicios (evitando que los mismos representen un riesgo de contaminación).
- Suficiente provisión de agua caliente y fría, potable y controlada conforme a normas vigentes.

De acuerdo a las actividades que se desarrollan se describen las siguientes zonas de trabajo, cuya existencia como locales exclusivos o como zonas funcionales dependerá del nivel de riesgo del establecimiento, del número de raciones que se elaboren, del tipo y cantidad de otras prestaciones que se brinden y de la organización y funcionamiento del Area.

Recepción de insumos
Ubicación: fácil acceso al exterior del edificio, depósitos y área de elaboración.
Se debe evitar el pasaje de los insumos por áreas potencialmente contaminantes o contaminables.

Almacenamiento
Los espacios destinados a almacenamiento de alimentos deben asegurar su correcta conservación.
♦ *De víveres no perecederos o despensa.*
Ubicación: fácil acceso a la zona de recepción de alimentos y en comunicación directa con las zonas de elaboración.
Debe ser fresco y seco y contar con sistema de seguridad eficiente.
♦ *De hortalizas*.
Ubicación: de fácil acceso a la recepción de víveres y en comunicación directa con el sector de manejo de hortalizas.
Debe ser fresco y seco, contar con poca luz natural y con sistema de seguridad eficiente.
♦ *De alimentos perecederos: unidades de frío.*
Cámara frigorífica, refrigerador o heladera y freezer.
Ubicación: fácil acceso a la recepción de víveres y en comunicación directa con los sectores de elaboración de alimentos.
Es recomendable que las unidades de frío, se encuentren conectadas al generador electrógeno del establecimiento a efectos de evitar peligros y pérdidas por falta de suministro eléctrico de red.
♦ *Otros insumos: tales como material descartable, vajilla.*
Ubicación: de fácil acceso a la zona de recepción y a las zonas donde deben ser utilizados.
♦ *Artículos de limpieza.*
Se refiere a los artículos y elementos para la limpieza y saneamiento del Area.
Ubicación: fácil acceso a las zonas donde deben ser utilizados.
Deben estar separados de los insumos alimentarios.

En los establecimientos en que, por el bajo número de raciones, no se requiere disponer de locales exclusivos para cada uno de los rubros antes mencionados, se deberá poner especial cuidado en evitar cualquier contacto que pueda resultar nocivo para alguno ellos.

Elaboración
La cocina central es el lugar donde se someten los alimentos a su preparación.
Ubicación: debe contar con acceso fácil desde las zonas de donde provienen los insumos y hacia las zonas que debe abastecer. En los establecimientos asistenciales de tipo vertical, es recomendable que esté ubicada en la planta baja, en un sitio cercano al lugar de carga y descarga de la mercadería y de los ascensores o montacargas que transportan los alimentos a las áreas de internación y comedores.
Características generales:
- Instalaciones de agua, electricidad, vapor y combustible acondicionadas según la normativa vigente.
- Red suficiente y apropiada de cañerías de desagüe.

- Cielorraso con una altura mínima de tres metros, alcanzando una altura mayor donde se encuentran las unidades de cocción.
- Las unidades de cocción deben estar abarcadas por campanas de absorción de humo con sus correspondientes extractores y filtros.
- Contar con extractor ambiental.

Esta zona está integrada por diversos sectores, los que pueden diferenciarse físicamente, en los establecimientos con alto número de raciones o funcionalmente en los establecimientos con menor producción. La división en sectores, tanto física como funcional, obedece al criterio de organización de las tareas y a evitar la contaminación cruzada. El espacio destinado a cada uno de los mismos depende del volumen de producción, de la funcionalidad y de la cantidad de personal para realizar las tareas.

Cocina general

Es el sector donde se prepara el plan de alimentación normal.

Ubicación: es recomendable que esté situada en el centro de la zona de elaboración, para favorecer el acceso desde los sectores de elaboración y distribución de alimentos.

♦ *Cocina dietoterápica:*

Es el sector donde se preparan y cocinan los regímenes dietoterápicos.

Ubicación: cercana a la cocina general para favorecer el acceso a los recursos.

♦ *Manejo de carnes:*

Ubicación: en comunicación y fácil acceso a las unidades de frío y de cocción.

♦ *Manejo de hortalizas:*

Ubicación: cercana y de fácil acceso a las unidades de frío, de cocción y al depósito de tubérculos.

♦ *Otros sectores:*

De acuerdo a las características de la producción podrán existir otros sectores tales como: amasados de pastelería, pastas, postres, preparación de infusiones, colaciones, fiambres, platos fríos, etc.

La ubicación de cada uno depende de los insumos que requiere y de la zona que debe abastecer, procurando su facilidad de acceso.

Distribución

Es el sector destinado a distribuir las preparaciones para ser servidas a los comensales (pacientes y otros).

Ubicación: en comunicación directa con las unidades de cocción y de fácil acceso a las áreas de destino de las raciones.

Sus dimensiones e instalaciones dependen del sistema de distribución implementado. No obstante se recomienda la centralización de la distribución en éste sector ya que ofrece beneficios en cuanto a supervisión del cumplimiento de las indicaciones, higiene y presentación de la comida.

Elaboración de fórmulas líquidas

Es el sector donde se elaboran preparados para ser suministrados por vía enteral y/o fórmulas para lactantes.

Ubicación: fácil acceso a las zonas de aprovisionamiento y a las áreas de destino de las fórmulas.

Por las características de la población a la que están destinados los productos del sector se requiere poner extremo cuidado en el cumplimiento de las normas de higiene y bioseguridad.

Puede estar instalado en un sector de la cocina general pero en ese caso se deberá garantizar las condiciones de higiene y aislamiento.

Además de cumplir con las características generales del Area deberá reunir las condiciones que se enumeran a continuación:

- Compuesta por dos sectores independientes entre sí, un sector de recepción y limpieza de frascos o biberones y otro de preparación, esterilización, refrigeración y distribución de fórmulas (área sucia y área limpia); ambos sectores se comunican solamente mediante un autoclave de doble entrada.
- Las puertas deben asegurar un cierre permanente y adecuado, evitando el cambio de aire con el exterior.
- Se recomienda la instalación de aire acondicionado con ventanas fijas. En su defecto las ventanas serán vasculantes, con cierre hermético y protección contra seres biológicos invasores.
- La ventilación, humedad y temperatura deben ofrecer condiciones tales que eviten la alteración del producto elaborado, durante todas las etapas de preparación, almacenamiento y distribución,. Se debe evitar la libre condensación, eliminando los vapores del autoclave por sistemas de extracción forzada.
- La iluminación natural o artificial no será menor de 300 luxes. Se recomiendan 600 luxes.

Higiene del equipamiento menor

Ubicación: de fácil acceso y cercano a las zonas de preparación de alimentos.
En este sector se pone el énfasis en la provisión de agua caliente y de desagües suficientes y acondicionados (para evitar el derrame permanente de agua en el piso).

Offices de alimentación
Ubicación: en comunicación directa con las áreas de internación y con facilidad de acceso desde el sector de elaboración y distribución.
En los offices no podrán realizarse actividades propias de otras áreas del establecimiento.

Comedores
Ubicación: en comunicación con el sector distribución y facilidad de acceso para los comensales.
Características generales:
- Dimensiones adecuadas al número de raciones a servir.
- Contar con vía de acceso exclusiva para comensales.
- Posibilidad de acceso directo de los comensales a sanitario o lavabo. Se recomienda la existencia de sanitarios anexos al sector de comedor.

En ningún caso se acepta que el comedor forme parte del área de elaboración de comidas.

Oficinas
♦ *Del Nutricionista Jefe del Area.*
Ubicación: en un lugar que facilite la relación con el Area de su responsabilidad.
♦ *De los Nutricionistas delegados de los distintos sectores.*
Ubicación: adecuada para facilitar la supervisión de las tareas que se realizan en el sector a su cargo.
♦ *Del Jefe de cocina.*
Ubicación: aledaña y con visión directa a la cocina central.
♦ *De trabajo administrativo*
Ubicación: fácil acceso a las zonas de recepción y almacenamiento de alimentos y a la oficina del Jefe del Area.

Consultorio
Ubicación: fácil acceso para las personas que requieran consulta ambulatoria.
Se ajustará a la normativa vigente aplicable a consultorios externos.
Exhibirá señalización adecuada y cartelera con días y horarios de atención.

Sanitarios para el personal del Area
El Area debe contar con sanitarios de uso exclusivo. En su defecto (cuando la cantidad de personal no lo justifica) se destinarán sanitarios en una zona cercana con el criterio de evitar el desplazamiento del personal y su circulación por áreas potencialmente contaminantes.
Ubicación: fácil acceso desde los sectores de trabajo, con aislamiento para preservar la higiene.

Vestuarios para el personal del Area
Ubicación: próximo a la vía de acceso de la cocina central.

Depósito de residuos
Ubicación: alejado de la zona de preparación y manejo de los alimentos; cercano o de fácil acceso a la salida.
Deberá ajustarse a las características constructivas generales del Area y poseer suministro de agua y manguera para su limpieza integral.

Instalaciones técnicas:
Controles de electricidad, agua, combustibles.
Ubicación: lugar accesible que facilite la resolución de la emergencia y la realización del mantenimiento requerido.
Deberán ajustarse a la normativa vigente.

2.3. EQUIPAMIENTO

Disponer de equipamiento en cantidad suficiente, en buen estado de uso y de funcionamiento es fundamental para garantizar la eficiencia del Area.

La cantidad y tipo de equipamiento estará determinada por el nivel de riesgo del establecimiento, su especialidad, el número de raciones y de otras prestaciones que brinde, los recursos humanos, las zonas de trabajo y el tipo de organización.
Para la totalidad de los equipos se deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones:

- Material de primera calidad, de fácil limpieza, no poroso, no inflamable, no oxidable.
- La instalación de los equipos debe cumplir con las normas de seguridad estipuladas y ser objeto de mantenimiento periódico.
- Se dará preferencia al uso de equipos desarmables para facilitar su higiene y desinfección.
- Se recomienda disponer de equipamiento móvil (estanterías, mesadas, tarimas, etc.) para agilizar la organización y funcionalidad.
- Se utilizará equipamiento industrial. En establecimientos donde el número de raciones habitual no es mayor de 10 se podrá utilizar equipamiento de tipo familiar.

Se realiza a continuación una propuesta de carácter general, por zonas de trabajo y por niveles de riesgo, que deberá ser adecuada a los requerimientos particulares de cada establecimiento.
Cabe aclarar que en establecimientos de menor complejidad, algunos equipos que figuran como requisito en diferentes zonas de trabajo, pueden ser compartidos.

2.3.1. Equipamiento por zonas de trabajo

En todas las zonas de trabajo se dispondrá de recipientes para residuos adecuados, con bolsas reglamentarias y se tendrá acceso a elementos para higiene y desinfección de manos.

Recepción de insumos: Unidades de pesaje (balanzas y/o básculas) acorde al peso y volumen de los insumos. Tarimas o mesadas de apoyo. Carros, zorras u otro sistema que facilite el transporte interno.

Almacenamiento: La zona deberá disponer de equipamiento que permita cumplimentar los registros y controles establecidos (sistema informático, ficheros, etc.)

♦ *De víveres no perecederos.*

Estanterías y tarimas. Mesadas. Unidades de pesaje. En caso de compra a granel disponer de recipientes cerrados que favorezcan la conservación de los alimentos.

♦ *De hortalizas.*

Tarimas móviles. Unidades de pesaje.

♦ *De víveres perecederos - unidades de frío.*

Refrigerador o heladera, freezer, cámara frigorífica: acorde a número de raciones y sistema de aprovisionamiento.
Cámaras frigoríficas: estanterías, tarimas.
Sistema de control de temperatura en la totalidad de los equipos.
Recipientes cerrados para protección de los alimentos y preparaciones.

♦ *Otros insumos: tales como material descartable, vajilla.*

Estanterías. Superficies para fraccionamiento y distribución.

♦ *Artículos de limpieza.*

Estanterías. Superficies para fraccionamiento y distribución.

Elaboración o cocina central

♦ *Cocina general*

Unidades de cocción: quemadores, hornos, planchas, parrillas. Mesadas. Piletas.

♦ *Cocina dietoterápica:*

Idem cocina general y balanza con graduación mínima de 1 gramo. Licuadora.

♦ *Manejo de carnes:*

Mesadas. Piletas. Tablas para procesamiento.

♦ *Manejo de hortalizas:*

Mesadas. Piletas. Unidades para el procesamiento de hortalizas (máquina universal, procesadora, licuadora).

♦ Otros *sectores*:

Acorde a la naturaleza y cantidad de procesos y productos.

Distribución: El equipamiento depende del sistema utilizado.
El sistema de distribución debe satisfacer los siguientes requisitos:

- Garantizar que al comensal le llegue la comida indicada

con adecuadas condiciones de:

- Higiene.
- Temperatura.
- Presentación.

Se debe elegir el equipamiento más apto para cumplir con los requisitos enunciados.

Elaboración de fórmulas líquidas
- Area sucia: Mesas de trabajo. Piletas. Cubas de desinfección.
- Area limpia: Autoclave. Equipos de trabajo mecánico (batidora, licuadora, etc.). Balanza dietética. Unidades de cocción. Elementos para traslado.

Lavado de equipo menor: Piletas profundas. Mesadas. Estanterías escurridoras. Máquina lavadora.

Offices de alimentación: El equipo depende de las actividades que se realicen en el local, pudiendo contar con: Mesada. Pileta. Unidad para cocción o calentamiento. Unidad de frío.

Comedores: Mesas, sillas.
En caso de utilizarse sistema de autoservicio, el equipo expendedor y su disposición debe prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

Oficinas: Escritorios, sillas. Equipo de informática. Ficheros. Archivos. Estanterías.

Consultorio: Escritorio, sillas. Balanza para personas. Equipos para antropometría y evaluación nutricional.

Sanitarios: Elementos de higiene y desinfección. Ducha.

Vestuarios: Armarios individuales con cierre de seguridad. Se recomienda la división entre indumentaria y calzado.

Depósito de residuos: Recipientes con tapa, de material de fácil limpieza y bolsas reglamentarias.

2.4. RECURSOS ECONOMICOS

La asignación de un recurso económico suficiente es un aspecto fundamental sin el cual resulta imposible garantizar calidad en las prestaciones del Area.
Asimismo se deberá planificar la gestión adecuada del recurso económico, su registro y su control, a efectos de garantizar su utilización racional.
En la confección del presupuesto se debe tener en cuenta:
- Recurso humano para la totalidad de las prestaciones que se estime brindar en el período presupuestado.
- Mantenimiento de planta física, equipamiento e instalaciones.
- Renovación, actualización y reposición de equipamiento.
- Insumos (alimentos, bebidas, artículos de limpieza y desinfección, papelería, insumos de computación, material descartable, combustible, energía, comunicación, agua, elementos para disposición de residuos, elementos de higiene personal, indumentaria).
- Reserva para gastos imponderables.

3. REQUISITOS PARA DIFERENTES MODALIDADES DE SERVICIO DE ALIMENTOS

Se describen las siguientes modalidades:
- Servicio contratado con elaboración fuera de la planta física del establecimiento
- Servicio contratado con elaboración dentro de la planta física del establecimiento
- Servicio de autogestión con elaboración fuera del establecimiento

Requisito	Servicio contratado con elaboración		Autogestión con/sin elaboración en el Establecimiento
	Fuera del Establecimiento	Dentro del Establecimiento	
Exhibir contrato vigente	SI	SI	------

Garantizar a través de las cláusulas contractuales, la calidad del servicio (aspectos nutricionales e higiénicos)	SI	SI	------
Exhibir copia de la habilitación del local donde se elaboran los alimentos	SI	------	SI (*)
El personal debe cumplir con buenas prácticas higiénicas y de elaboración	SI	SI	SI
El establecimiento deberá poseer área y equipamiento adecuado para recepción y distribución	SI	------	SI
El sistema de transporte de comidas desde la planta de elaboración debe garantizar condiciones higiénicas y organolépticas	SI	------	SI
Realizar evaluación periódica de la planta elaboradora a efectos de verificar el cumplimiento de lo convenido	SI	SI	SI
Llevar registro de control	SI	--	SI

(*) Cuando se trate de un local específico para la función
Nota: Para evaluar cualquiera de las modalidades citadas anteriormente se debe cumplir con todos los requisitos expuestos en cada caso.

CAPITULO III – HIGIENE Y BIOSEGURIDAD ALIMENTARIA

Para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria se debe:
- proteger al alimento de contaminación de cualquier índole (física, química, microbiológica).
- evitar la multiplicación de bacterias en los alimentos y en todos los elementos con los que tomen contacto .
- destruir los microorganismos patógenos presentes en los alimentos y en todos los elementos con los que tomen contacto.

Requisitos de carácter general a cumplir en el Area de Alimentación

Planta física, instalaciones y equipamiento.
- Las características edilicias, ambientales y del equipamiento fueron tratadas en el capítulo II de la presente norma.
- En el diseño de la construcción se deben extremar las medidas para la prevención de contaminación y proliferación de agentes patógenos.
- Todos los locales deben permitir una limpieza fácil, adecuada y mantener buen estado de conservación, orden e higiene.
- Evitar la acumulación de vapores y agua innecesarios.
- Establecer una correcta separación y ubicación física o funcional entre las distintas fases del proceso a efecto de evitar la contaminación cruzada.
- Los locales destinados a almacenamiento de alimentos deben ser exclusivos para ese fin.
- El equipamiento debe evitar que las materias primas entren en contacto con el suelo, paredes y otras estructuras fijas.
- Es conveniente que los equipos se puedan desarmar para permitir su total limpieza y desinfección.
- Todos los equipos y utensilios deben someterse a limpieza y desinfección a diario en forma completa y correcta con productos que lo garanticen.
- Las indicaciones para el buen uso e higiene de instalaciones y equipos deben ser conocidas por los manipuladores de alimentos.

Materia prima.

Los alimentos deben ser de óptima calidad y responder a las exigencias establecidas en las normativas alimentarias vigentes.
Para favorecer el logro del requisito expuesto se seleccionarán proveedores capaces de garantizar la calidad de los alimentos, verificando las habilitaciones y certificaciones correspondientes.

Manipulador de alimentos

- Ser competente para la función que desempeñe.
- Cumplir con los requisitos establecidos en las normativas alimentarias vigentes.
- No padecer enfermedades transmisibles de las vías respiratorias y otras que representen un riesgo de contagio.
- Observar permanentemente las buenas prácticas higiénicas. Debe contar con instrucción adecuada y continua. Se recomienda llevar registros de esta capacitación.
- La indumentaria y el calzado reglamentario deberán ser de color claro y estar en adecuadas condiciones de higiene y conservación. Debe ser de uso exclusivo para la función.

Se debe prohibir el ingreso de personas ajenas a cualquier sector del Area.
El responsable del Area debe asegurar que se cumplan los principios y las buenas prácticas de higiene, evaluando correctamente los peligros potenciales.

Transporte de alimentos:

- Los vehículos destinados a transportar alimentos deben estar habilitados o aprobados para tal fin, por autoridad competente.
- Los vehículos y/o recipientes destinados a transportar alimentos calientes, refrigerados o congelados deben estar diseñados para mantener los alimentos a temperaturas fuera de la zona de peligro. Mantener a temperaturas establecidas por las normativas vigentes para cada tipo de alimento.
- Se deben aplicar los requisitos de higiene dentro de los vehículos que transportan alimentos, los que se extremarán en el caso de transportar alimentos listos para su consumo.
- Los alimentos transportados se deben proteger de todo tipo de peligro.

Recepción de alimentos:

- Supervisar, inspeccionar, clasificar, almacenar en forma rápida y trasladar a través de áreas que garanticen su inocuidad.
- Verificar el cumplimiento de las especificaciones (fecha de vencimiento, integridad de los envases, características organolépticas, temperatura).

Almacenamiento:

- Los alimentos se almacenaran en los locales del Area en condiciones y con el equipamiento adecuado para evitar su alteración y prevenir la contaminación.
- Deben estar totalmente separados de los insumos no alimentarios.
- Evitar el contacto de alimentos y envases con el piso y las paredes, de diferentes tipos de alimentos entre sí, de alimentos y preparaciones listos para servir con el resto de los alimentos.

Elaboración de alimentos:

- Evitar demoras innecesarias y prevenir la alteración y contaminación de diversa índole.
- El tiempo y la temperatura de cocción del alimento deben ser los suficientes para asegurar la inocuidad y conservar su valor nutritivo.
- A efectos de garantizar la inocuidad de los alimentos cada sector debe analizar sus procesos y determinar los puntos críticos de control.
- Mantener alimentos y preparaciones a temperatura adecuada hasta el momento de su distribución, para evitar la proliferación de agentes patógenos.

Abastecimiento de agua:

- El Area debe disponer de un sistema que asegure el abastecimiento de agua potable, suficiente, fría y caliente.
- A efectos de asegurar la calidad del agua se deben efectuar los controles estipulados, con la periodicidad y método de toma de muestras, conforme a la normativa alimentaria vigente.

Distribución y servicio de alimentos:

- Garantizar correctas condiciones de higiene y temperatura.
- Trasladar hasta el comensal los alimentos y/o preparaciones a resguardo de potencial contaminación.
- Destinar personal del Area para esa tarea.
- En caso de recalentamiento previo a la distribución, efectuar el proceso a temperatura y tiempo adecuados.
- Utilizar los utensilios de servicio en perfectas condiciones de higiene, desinfección y conservación.
- Los materiales que estén en contacto con los alimentos deben cumplir con las especificaciones de las regulaciones vigentes.
- Almacenar los envases en condiciones de higiene y desinfección.
- Envasar en condiciones que eviten la contaminación del producto.

Tratamiento de residuos, desechos y sobrantes de alimentos.

- Disponer de suficientes recipientes con tapa, de material que permita una adecuada higiene y desinfección, con bolsa reglamentaria, debidamente identificada.

Planes de higiene y desinfección:

- Mantener un programa documentado de limpieza y desinfección de acuerdo con el tipo de actividad que se desarrolle en cada sector.
- Establecer horarios para la limpieza y desinfección que garanticen atención especial a todos los sectores, equipos y materiales.
- Designar un responsable de los procedimientos de limpieza.
- Brindar capacitación adecuada y continua al respecto.
- Contar con un sistema de medidas preventivas para evitar la contaminación del alimento por medio de detergentes, desinfectantes u otros productos.
- Registrar los controles de limpieza y desinfección y mantener disponibles los registros.

Control de plagas:

- Combatir la presencia de roedores e insectos mediante procedimientos y con productos autorizados por autoridad sanitaria.
- Efectuar el procedimiento con la periodicidad necesaria.
- Controlar y documentar la naturaleza y tipo de producto utilizado.
- Tomar las medidas preventivas para proteger los alimentos y equipos de la contaminación con los productos para control de plagas.
- Después de haber aplicado los productos y antes de utilizar, limpiar y desinfectar el equipo y utensilios expuestos
- Impedir la entrada de animales domésticos y de cualquier ser biológico invasor.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS

FUNDAMENTO

La calidad en el Area de Alimentación consiste en lograr resultados que aseguren la satisfacción de las necesidades de los asistidos. Dichas necesidades pueden ser sentidas por los asistidos o identificadas por el equipo de salud, en consecuencia es de fundamental importancia el conocimiento de ambas para poner en práctica las acciones tendientes a satisfacerlas.

Resultados de procesos

Son aquellos que se obtienen al final de cada proceso y propician el logro de los resultados definitivos.
Es fundamental su validación, verificación y evaluación, llevando registro.
Se describen entre otros:

1. Plan de alimentación acorde a las necesidades de la población a la que está dirigido.
2. Cumplimiento de las pautas de recepción, almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos.
3. Alimentación ofrecida: suficiente, completa, adecuada, armónica, inocua y gratificante.
4. Ingesta de la alimentación recomendada.
5. Satisfacción del comensal con la alimentación.
6. Eficiencia en la gestión de los recursos.
7. Adquisición de los conocimientos esperados luego de la implementación de acciones educativas.
8. Efecto de la aplicación de actividades de prevención.
9. Articulación de acciones con otras áreas o servicios.
10. Logros obtenidos a partir de la capacitación del recurso humano relacionados con el Area.

Resultados definitivos

Son los cambios favorables que se esperan en la salud de las personas asistidas, entre ellos:

- Recuperación del estado de salud: evolución positiva de las patologías relacionadas con alimentación y nutrición; mejora del estado de nutrición.
- Evolución positiva en la conducta alimentaria con adquisición y puesta en práctica de principios de alimentación adecuada.
- Modificaciones positivas en el conocimiento, con aprendizaje de pautas alimentarias correctas y / o tendientes a lograr prevención secundaria en las patologías relacionadas con alimentación y nutrición.

AREA DE ALIMENTACION Y DIETORERAPIA
INSTRUMENTO DE EVALUACION

RECURSOS FISICOS

Los requisitos que se detallan en el cuadro siguiente son de aplicación en todos los niveles de riesgo y a la totalidad de los sectores afectados al Area.

REQUISITOS	SI	NO	PUNTAJE		OBSERVACIONES
			Asignado	Evaluado	
Facilidad de acceso desde el exterior y desde las áreas que debe abastecer.			1		
Aislamiento de zonas y elementos potencial-mente contaminantes.			3		
Sistema constructivo y materiales conforme a normas vigentes.			2		
Instalaciones acorde a la producción y a la funcionalidad.			3		
Espacio suficiente y adecuado para las tareas que se realizan.			3		
Distribución de sectores en forma funcional y biosegura.			2		
Superficies e instalaciones sin deterioros.			2		
Cumple con las medidas de seguridad vigentes.			2		
Correctas condiciones de higiene.			1		
Baños y vestuarios para personal del área.			1		
Puntaje total			**20**		

EQUIPAMIENTO

En todos los casos:

- La existencia de sectores diferenciados dependerá de la producción del Area.
- **El equipamiento será suficiente con correcto funcionamiento, materiales conforme a la normativa vigente y garantizar higiene y bioseguridad.**

REQUISITOS	SI	NO	PUNTAJE		OBSERVACIONES
			Asignado	Evaluado	
NIVEL 1 – Bajo riesgo					
1 – Recepción					
Equipo suficiente y adecuado.			1		
2 – Almacenamiento.					
Unidades de frío.			2		
Equipo suficiente y adecuado.			1		
3 – Elaboración.					
Unidades de cocción.			2		
Superficies para procesamiento.			2		
Piletas con agua fría y caliente.			2		
Utensilios para elaboración y cocción			1		
4 – Distribución.					
Equipamiento suficiente y adecuado.			3		
5 – Otros.					
Equipamiento necesario para las tareas de prevención que se realicen.			1		
Puntaje total			**15**		

NIVEL II - Mediano riesgo. **NIVEL III - Alto riesgo.**					
REQUISITOS	SI	NO	PUNTAJE		OBSERVACIONES
			Asignado	Evaluado	
1 – Recepción.					
Unidades de pesaje.			0.50		
2 – Almacenamiento.					

Unidades de frío.			2		
Estanterías y tarimas suficientes y adecuadas.			0.5		
3 – Elaboración.					
Unidades de cocción.			1.50		
Superficies para elaboración (mesadas).			1		
Piletas profundas con agua fría y caliente.			1		
Equipo para elaboración.			1.50		
4 – Distribución					
Equipo que garantice cumplimiento de indicaciones dietoterápicas y condiciones higiénicas y organolépticas.			2		
5 – Sector de fórmulas líquidas.					
Equipo adecuado conforme a la demanda.			2		
6 – Comedor para personal autorizado.					
Mobiliario apropiado para el sistema de servicio de comidas.			1		
Vajilla según sistema (de elaboración y/o distribución)			0.50		
7 – Lavado de equipos y utensilios.					
Equipo e insumos suficientes.			1		
8 – Otros					
Equipamientos e insumos necesarios para las tareas de prevención, investigación, docencia u otras que se realicen.			0.50		
Puntaje total			**15**		

RECURSOS HUMANOS

REQUISITOS	SI	NO	PUNTAJE		OBSERVACIONES
			Asignado	Evaluado	
NIVEL 1 – Bajo riesgo.					
Lic. en Nutrición			12		
Personal no profesional acorde a tareas que se realicen.			8		
Puntaje total			**20**		

NIVEL II - Mediano riesgo. **NIVEL III - Alto riesgo.**					
REQUISITOS	SI	NO	PUNTAJE		OBSERVACIONES
			Asignado	Evaluado	
Lic. en Nutrición					
Jefe del Area			4		
Jefaturas de sector acorde a demanda			2		
Profesionales para actividades asistenciales y/o de prevención			6		
Personal no profesional para:					
Recepción y almacenamiento			0.50		
Elaboración			2.50		
Distribución			2		
Limpieza			2		
Tareas administrativas			1		
Puntaje total			**20**		

ORGANIZACION

REQUISITOS	SI	NO	PUNTAJE		OBSERVACIONES
			Asignado	Evaluado	
Ha realizado diagnóstico de: (1)					
➢ Características y necesidades de la población asistida			1		

➢ Características y necesidades del Area			1		
Se han establecido objetivos específicos para el Area			1		
Posee por escrito:					
Normas de procedimiento (2)			1		
Delimitación de misión y funciones de todo el personal afectado al Area			1		
Lleva registro de: (3)					
➢ Producción del Area (prestaciones, raciones, etc.)			1		
➢ Solicitud, ingreso, egreso y existencia de insumos			1		
➢ Proveedores			1		
➢ Valores nutricionales aportados con la alimentación			1		
➢ Adecuación y seguimiento dietético, en la historia clínica (internación y ambulatorio)			1		
➢ Indicaciones para ser cumplidas por el plantel operativo (4)			0.5		
➢ Costos de los insumos			0.5		
➢ Costo de las prestaciones			0.5		
➢ Actividades de capacitación, docentes y educativas			1		
➢ Actividades de prevención y promoción de la salud			1		
➢ Estadísticas del Area			1		
Cumple con los requisitos establecidos en las Normativas Alimentarias vigentes para:					
➢ Alimentos			1		
➢ Manipuladores de alimentos			1		
➢ Procesos de elaboración			1		
Se realizan los controles formalizados en los aspectos de: (5)					
➢ Recursos humanos			1		
➢ Planta física y equipamiento			1		
➢ Insumos			1		
➢ Procedimientos			1		
➢ Productos y/o prestaciones			1		
Dispone de plan de actividades para:					
➢ Educación alimentaria y nutricional			1		
➢ Acciones en el área de influencia del Establecimiento			0.5		
➢ Capacitación del recurso humano			0.5		
➢ Investigación			0.5		
Puntaje total			**25**		

FUNCIONALIDAD

El funcionamiento del Area responde a lo planificado			3		
La prestación alimentaria:					
➢ Responde a prescripción dietética			4		
➢ Se adecua al paciente			4		
Se realiza:					
➢ Seguimiento nutricional del paciente			3		
➢ Progresión del plan de alimentación			3		
➢ Plan de alimentación de alta			3		
Puntaje total			**20**		

RESULTADOS:

	Puntaje asignado	Puntaje evaluado	% de cumplimiento de requisitos
Recursos físicos			
Equipamiento			
Recursos humanos			
Organización			
Funcionalidad			
Total			

Criterios para la clasificación del estándar en calidad:

% de cumplimiento de requisitos obtenido	Calificación
90 a 100 %	Muy bueno
70 a 89 %	Bueno
50 a 69 %	Regular
< a 50 %	Sub-estándar

NOTA: Las aclaraciones de las llamadas numeradas y las instrucciones para el llenado del instrumento de evaluación figuran en el ANEXO II

GLOSARIO

Alimento: Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas, que ingeridas por un organismo vivo, aporte los materiales y energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación de alimento incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.
Almacenamiento: Es el conjunto de tareas y requisitos para la correcta conservación de insumos y productos terminados.
Area limpia: Area que cuenta con un control definido del medio ambiente con respecto a la contaminación con partículas o microbios. El área contará con instalaciones construidas y usadas de tal manera que se reduzca la introducción, generación y retención de contaminantes dentro de la misma.
Buenas prácticas de elaboración: Combinación de procedimientos de manufactura y calidad orientados a asegurar que los productos son elaborados de acuerdo con sus especificaciones y a evitar su contaminación por fuentes internas o externas.
Buenas prácticas higiénicas: Modo correcto de observar medidas relacionadas con la salud, higiene, indumentaria , hábitos y actitudes personales.
Contaminación: Presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico que se presuman nocivos para la salud.
Contaminación cruzada: Situación en que un agente nocivo presente en un alimento pasa, directa o indirectamente, a otro listo para consumo.
Control: Proceso destinado a medir y valorar elementos de estructura, procesos o productos, sobre la base de criterios y puntos de referencia estipulados y destinado a prevenir o corregir posibles desviaciones.
Control de proceso: Comprobación realizada con el objeto de asegurar que el producto cumpla con las especificaciones. Los controles ambientales y del equipo deben considerarse como parte del control del proceso.
Desecho: Parte no comestible o no utilizable del alimento.
Desinfección: Reducción mediante agentes o métodos adecuados, del número de microorganismos en toda la superficie que pueda entrar en contacto con el alimento, hasta un nivel que no permita su contaminación ni el deterioro de su calidad.
Diagnóstico FODA: Método de análisis mediante el cual se determinan las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de una organización, a efectos de obtener conclusiones útiles para mejorar la estructura, los procesos o los productos.
Eficiencia: relación entre resultado alcanzado y los recursos utilizados.
Elaboración de alimentos: Son las operaciones que se efectúan sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa desde la recepción hasta su entrega al consumidor.
Enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA): Conjunto de síntomas originados por la ingestión de alimentos, que contengan agentes patógenos en cantidades tales que afecten la salud a nivel individual o grupal.
Gestión: Actividades coordinadas para dirigir y controlar una organización.
Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
Insumo: Elemento necesario para llevar a cabo los procesos del Area.
Materia prima: Cualquier sustancia sin elaboración previa, utilizada para la fabricación o preparación de un alimento
Organización: Conjunto de personas e instalaciones con una disposición de responsabilidades, autoridades y relaciones.
Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
Período de validez: Período después del cual un producto no puede ser utilizado como tal.
Proceso: Actividad que utiliza recursos y que se gestiona con el fin de permitir que los elementos de entrada se transformen en resultados con valor agregado.
Producto: Resultado de un sistema de procesos (por ej.: plan de alimentación, docencia, investigación, producción de raciones.
Punto crítico de control: Paso en el cual se puede aplicar un control, que es esencial para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de un alimento, o reducir a un nivel aceptable la probabilidad de que se presente.
Ración completa (RC): Cantidad total de alimentos que se suministra a una persona por día. También se utiliza como unidad de medida de producción de comidas en el Area, para lo cual, todas las raciones parciales (desayuno, almuerzo, merienda, cena, colaciones y/o refuerzos), mediante la aplicación de un factor de cálculo, se equiparan a la ración completa.

Registro: Documento escrito de actividades o resultados.
Requisito: Necesidad o expectativa establecida en términos cualitativos o cuantitativos.
Residuo: Excedente de platos o bandejas servidas al comensal.
Sobrante: Cantidad de preparación excedente, durante la elaboración y la distribución.
Validación: Acción documentada tendiente a comprobar si un producto satisface los requisitos del destinatario.
Verificación: Acción documentada tendiente a comprobar si un procedimiento, proceso, equipo, material, actividad o sistema satisface los requisitos de diseño.

BIBLIOGRAFÍA

1. ANMAT - Administración de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - Disposición 2592/2003.
2. C.A.A - Código Alimentario Argentino: Art. 136 a 154. Condiciones generales de las fábricas y Comercios de alimentos.
3. Codex Alimentarius Commission: CAC/RCP1-1969,Rev.3 (1997), volumen 1B. Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios generales de higiene de los alimentos.
4. Codex Alimentarius Commission: CAC/RCP39-1993 Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.
5. Delfino, Ricardo; Fanto de Grimaut, Silvia; Delfino, Silvia: Calidad Bromatológica y Nutricional en alimentos. Argentina.
6. FAO-WHO - Food and Agriculture Organization of the United Nations- World Health Organization.
7. Instituto Argentino de Normalización: Norma argentina IRAM 14201 - Servicio de alimentos. Buenas prácticas de manufactura. Año 2001.
8. Larocca, Héctor; Fainstein, Héctor; Barcos, Santiago; Franco, Jorge; Narváez, Jorge; Núñez, Graciela: “Qué es Administración – Las organizaciones del futuro”. Macchi. Bs. As. Año 1999
9. Norma Internacional ISO 9000: Sistema de gestión de la calidad. Conceptos y vocabulario. Año 2000.
10. Normas para la prevención de infecciones en Servicios de Alimentación de los Establecimientos Asistenciales. Revista Argentina de Control de Infecciones – Vol. 3 – N` 9. Año 1998.
11. OPS-OMS- Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud: Manual de higiene y saneamiento de los transportes aéreos. Catering aéreo e inocuidad de alimentos para viaje. Colombia. Año 1994.
12. Programa Nacional de Garantía de Calidad de la Atención Médica, ”Normas de Organización y Funcionamiento de las Areas de Alimentación y Dietoterapia de los Establecimientos Asistenciales”. Argentina. Año 1997.
13. Varo, Jaime: “Gestión Estratégica de la Calidad en los Servicios Sanitarios”. Díaz de Santos. España. Año 1994
14. Volpentesta, Jorge; “Estudio de sistemas de información para la administración”. Omar D Buyatti. Argentina. Año 1993

ANEXO I

- Ejemplo para un Establecimiento Asistencial General de Agudos de 100 raciones completas (RC), con un promedio de 60 pacientes internados, 506 consultas anuales y 253 actividades de atención primaria de la salud en el año

Tareas diarias por sector	Fórmula para el cálculo	Tiempo en minutos	Tiempo en horas
Sector elaboración de raciones	2 (minutos) x 365 (días) x 100 (RC)	73.000	1.217
Sector Internación	10 (minutos) x 253 (días) x 60 (pacientes internados)	151.800	2.530
Sector ambulatorio	30 (minutos) x 506 (consultas anuales)	15.180	253
Atención primaria de la salud	80 (minutos) x 253 (actividades a realizar en el año)	20.240	337
	Total de tiempo requerido	260.220	4.337

Una vez realizadas las operaciones descriptas en el cuadro precedente se obtiene la cantidad de horas anuales requeridas por el Área para abastecer las actividades.

En este ejemplo se considera que un profesional trabaje 6 horas diarias.

Para obtener la cantidad de profesionales necesarios se procede de la siguiente forma:
1 profesional trabaja 223 días, por año 6 horas cada día: 223 x 6 = 1.338 horas por año

4.337 (horas requeridas) ÷ 1.338 (horas de trabajo de un profesional) = 3,24 profesionales de planta
(Se aclara que no incluye jefaturas)

- Ejemplo para un Establecimiento Asistencial de internados crónicos de 1.500 raciones completas, con 1.400 pacientes internados y un total de 253 consultas anuales

Tareas diarias por sector	Fórmula para el cálculo	Tiempo en minutos	Tiempo en horas
Sector elaboración de raciones	2 (minutos) x 365 (días) x 1.500 (RC)	1.095.000	18.250
Sector Internación	2 (minutos) x 253 (días) x 1.400 (pacientes)	708.400	11.807
Sector ambulatorio	30 (minutos) x 253 (consultas anuales)	7.590	126
	Total de tiempo requerido	1.810.990	30.183

Realizadas las operaciones descriptas en el cuadro precedente se obtiene la cantidad de horas anuales requeridas por el Area para abastecer las actividades.

En este ejemplo se considera que un profesional trabaje 6 horas diarias, o sea 1.338 horas anuales

30.183 (horas requeridas) ÷ 1.338 (horas de trabajo de un profesional) = 22,55 profesionales de planta
(Se aclara que no incluye jefaturas)

ANEXO II

Notas aclaratorias del instrumento de evaluación

(1) El diagnóstico puede ser general o parcial. Debe haber sido realizado dentro de los últimos 5 años y poseer registro formal.
(2) Incluye procedimientos de aprovisionamiento, elaboración, distribución, limpieza y saneamiento manual de dietas, planes de alimentación.
(3) Los registros deben estar actualizados y con identificación escrita del responsable.
(4) Planilla de ingredientes, recetas, planilla de totalización de raciones, planilla de indicación de dietas, indicaciones especiales, etc.
(5) Se considera control formalizado al control que se realiza sistemáticamente y se registra.

Instrucción para el llenado de las planillas:

- En todos los requisitos se deberá consignar una cruz en el SI o en el No.
- Se considera SI cuando cumple como mínimo con el 75 % del puntaje asignado al ítem.
- Si el cumplimiento del ítem no es del 100 % se aclaran las falencias en observaciones.
- Cuando el requisito no puede ser evaluado porque no se aplica a ese Area o no puede verificarse, se anula el ítem y se descuenta el puntaje correspondiente. El nuevo puntaje total asignado pasará a ser el 100 % para la obtención del porcentaje de cumplimiento.
- Verificados todos los ítems se procede a obtener, mediante suma, el nuevo puntaje asignado, el evaluado de cada sector y el total del Area.
- Estableciendo la relación entre el puntaje asignado y el evaluado se obtiene el porcentaje de cumplimiento de requisitos, por sector y total del Área.