



ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN UNIDADES ESPECIALES DE HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADOS

Antonella Calcagno, Yamila García, Daniela Piussi.

Tutora: Prof. Adj. Alejandra Cerdeña 1* Cotutora: Asist. Dahiana Cuzzo 2

1 Dpto. de Administración de Servicios de Alimentos, 2 Dpto. de Administración de Servicios de Alimentos
Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

*E-mail: mcerdena@nutricion.edu.uy



Introducción

Las unidades especiales (UE) son espacios físicos destinados a la preparación y distribución de las fórmulas lácteas (FL) y fórmulas enterales (FE), preservando la inocuidad de las mismas, para la alimentación de aquellos usuarios que la requieren. Es fundamental que su organización y funcionamiento sea gestionada eficazmente; haciendo mejor uso de los recursos físicos y recursos humanos, además de los protocolos y procedimientos que contribuyen a la inocuidad del producto final



Metodología

Revisión narrativa.

Se utilizaron los buscadores: Pubmed y Google Scholar, biblioteca electrónica Scielo y el portal Timbó.

Inclusión: artículos originales que corresponden a publicaciones académicas arbitradas, con acceso libre a texto completo, en inglés, español y portugués, de los últimos 20 años.

Exclusión: artículos que no contaban con texto completo, tesis de grado y artículos de revisión.

Palabras claves: Lactary, enteral formula center, microbiological quality y contamination.



Objetivo

Describir las características fundamentales de la organización y funcionamiento de la producción de alimentos en las unidades especiales de hospitales públicos y privados que contribuyan a la inocuidad del producto final.



Resultados

La muestra se conformó por 9 investigaciones todas ellas realizadas en países de América Latina.

Con respecto a la planta física 6 artículos abordaron esta dimensión, 2 caracterizaron la planta física según el nivel de complejidad de la UE. Se encontró que no siempre la planta física de las UE se organiza en áreas de trabajo. La mayoría de los hospitales solo contaban con 3 áreas de trabajo y en muchos casos estas compartían funciones no cumpliendo con el requisito de áreas de contaminación controlada. El estudio de la ubicación de las UE fue abordado solo por un artículo. Con respecto al equipamiento, el mismo no era suficiente por área de trabajo y no estaba en condiciones óptimas de funcionamiento.

En relación al recurso humano 4 artículos abordaron esta dimensión.

No todas las unidades contaban con Licenciado en Nutrición como responsable de la gestión.

La dependencia técnica y administrativa fue estudiada solo por una investigación y correspondía a los departamentos de pediatría y enfermería.

El organigrama se identifica en dos investigaciones como una herramienta útil para la gestión del recurso humano.

Solo un artículo tuvo en cuenta la descripción y especificación de cargo observando la ausencia de este.

En la mayoría de las UE no se dispone de manual interno de funciones.

En relación a los protocolos y procedimientos 8 artículos abordaron esta dimensión. Se pudo identificar la carencia y falta de supervisión de POES y BPM.

El monitoreo microbiológico fue abordado por 5 artículos, se encontró que no siempre se realizaban monitoreo con frecuencia. En general en las unidades que aplicaron monitoreo microbiológico, se vio que fueron fuentes de contaminación los equipos, superficies y el entorno.



Conclusiones

-Llama la atención la poca publicación de trabajos que aporten información sobre la temática en estudio. El proceso de búsqueda de artículos se vio afectado por la escasa información disponible.

-Ningún artículo abordó todas las dimensiones definidas para caracterizar los principales aspectos de la organización y el funcionamiento de las UE, que se pretendió estudiar en esta investigación.

-Las características reconocidas como fundamentales para la gestión de una UE son planta física (su configuración y organización por áreas de trabajo), equipamiento, recursos humanos y protocolos y procedimientos.