

GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN UNIDADES ESPECIALES DE HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADOS DE LA CIUDAD DE MONTEVIDEO.

Diagnóstico y análisis de situación.

Prof. Adj. Msc. María Alejandra Cerdeña Chávez; Asist. Dahiana Cuzzo Rucci

Escuela de Nutrición (EN) - Universidad de la República (UdelaR), Montevideo – Uruguay.

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) cuyo fin es el de proporcionar una alimentación artificial inocua acorde a las necesidades nutricionales del usuario. Según el país, la función que cumplan en los servicios de salud y la materia prima empleada en los procesos de producción adoptan diferentes términos para su denominación (Lactarios, Sala de fórmulas enterales, Unidad de preparaciones enterales, Central de Fórmulas Enterales, Centro de fórmulas lácteas infantiles). En Uruguay existe escasa evidencia científica específica publicada y se carece de normativa nacional que regule su funcionamiento.

OBJETIVO

Caracterizar la gestión de la producción de alimentos en las Unidades especiales considerando los aspectos técnicos esenciales para su organización y funcionamiento en hospitales públicos y privados de la ciudad de Montevideo en el período marzo-octubre 2021.

MÉTODOS

Estudio observacional descriptivo de corte transversal concretado en 13 UE de hospitales públicos (n=8), tres de éstos de carácter especializado, y privados (n=5) de la ciudad de Montevideo. La recolección de datos se realizó mediante la aplicación de una lista de verificación para las dimensiones planta física y equipamiento; y la ejecución de una entrevista al profesional responsable de la gestión de la UE para las dimensiones estructura y organización, recursos humanos, proceso de producción y control interno. Quedaron excluidos del estudio los Bancos de Leche Humana.

RESULTADOS

Tabla 1. Nivel de cumplimiento de los criterios técnicos evaluados de la dimensión planta física en los hospitales públicos y privados de la ciudad de Montevideo.

PLANTA FÍSICA	Porcentaje de cumplimiento de los criterios técnicos en las Unidades Especiales (n) de hospitales públicos				Porcentaje de cumplimiento de los criterios técnicos en las Unidades Especiales (n) de hospitales privados			
	Totalmente adecuado (90 a 100 %)	Adecuado (70 a 89 %)	Parcialmente adecuado (50 a 69 %)	No adecuado (< 50 %)	Totalmente adecuado (90 a 100 %)	Adecuado (70 a 89 %)	Parcialmente adecuado (50 a 69 %)	No adecuado (< 50 %)
Ubicación	3	4	0	1	3	2	0	0
Construcción y configuración de áreas de trabajo	4	2	2	0	5	0	0	0
Áreas de trabajo (recepción, almacenamiento, producción y distribución, área de lavado)	0	5	3	0	1	3	1	0
Condiciones edilicias (Pisos, Paredes y techos)	0	7	1	0	1	4	0	0
Aberturas (ventanas y puertas)	0	3	1	4	0	2	1	2
Instalaciones eléctricas	0	4	2	2	1	0	3	1
Condiciones ambientales (ventilación e iluminación)	2	3	3	0	1	4	0	0
Condiciones de saneamiento (suministro de agua potable, manejo y disposición de residuos)	3	2	3	0	3	2	0	0
Condiciones de seguridad	4	3	1	0	3	2	0	0

Tabla 2. Adecuación de las Unidades Especiales a las recomendaciones técnicas para la dimensión organización y gestión en los hospitales públicos y privados de la ciudad de Montevideo.

ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LAS UE	Unidades especiales (n) de hospitales públicos		Unidades especiales (n) de hospitales privados	
	Sí (n)	No (n)	Sí (n)	No (n)
Dependencia administrativa (Depto. Alimentación y Nutrición)	7	1	4	1
Licenciado en nutrición (desempeño exclusivo en la UE)	4	4	2	3
Licenciado en nutrición supervisor de la UE	6	2	4	1
Capacitación en seguridad e higiene alimentaria	3	5	4	1
Protocolos de funcionamiento	5	3	5	0
Documentos de funciones del personal	4	4	5	0

CONCLUSIÓN

Las UE presentan condiciones de organización y funcionamiento adecuadas a los requisitos técnicos evaluados. El mayor grado de cumplimiento está asociado con las dimensiones planta física y equipamiento. La ubicación, la construcción y configuración de las áreas de trabajo, así como las condiciones edilicias fueron calificadas como “adecuadas” y “totalmente adecuadas”. La disponibilidad de equipamiento mayor y menor muestra un grado más bajo de adecuación, encontrándose desigualdad entre los Servicios públicos y privados. El rol del Licenciado en Nutrición como responsable de la gestión de las UE es la principal fortaleza identificada.

REFERENCIAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução 63/2000. Regulamento técnico para a prática da terapia de nutrição enteral. Brasil: Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária; 2000.

Instituto Uruguayo de Normas Técnicas. Norma UNIT 1117:2010. Buenas prácticas de manufactura en las empresas alimentarias – Requisitos. Montevideo: UNIT; 2011.

Ministerio de Salud del Gobierno de Chile. Orientación Técnica para Servicios Dietéticos de Leche (SEDILE) y Central de Fórmulas Enterales (CEFE). Santiago de Chile: Minsal; 2010.

Ministerio de Salud. Resolución 1674/2007, Directrices de organización y funcionamiento del Área de Alimentación y Dietoterapia en establecimientos asistenciales. Argentina: Ministerio de Salud; 2007.