Departamento de Alimentación

Es una unidad encargada de promover, proteger y recuperar la salud nutricional del paciente y tiene asignados los siguientes objetivos funcionales:

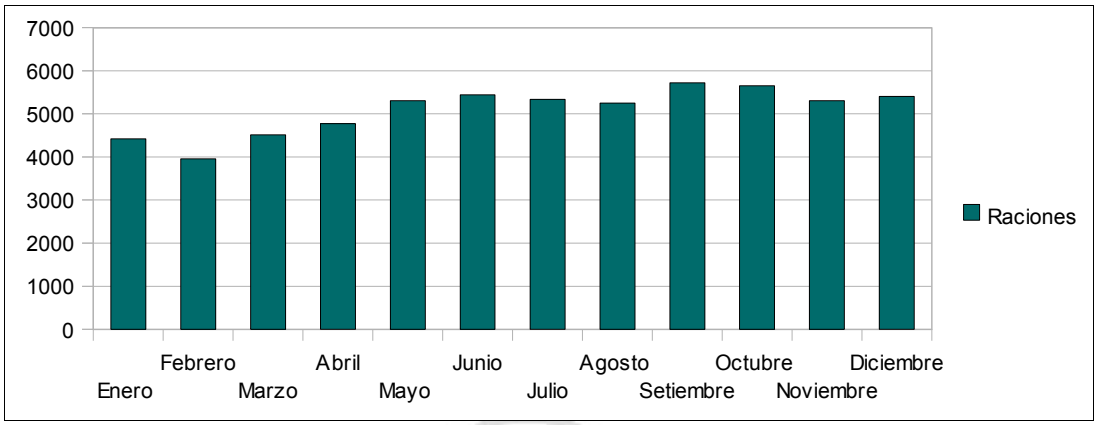
- Brindar la orientación técnica para la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados y de acuerdo a las normas de bioseguridad.
- Programar y controlar el Servicio de Alimentación a los pacientes hospitalizados según las indicaciones del médico tratante y/o prescripto en la historia clínica respectiva.
- Supervisar y controlar la cantidad y calidad de los víveres frescos y secos así como las condiciones de su almacenamiento.
- Asegurar el suministro de las raciones alimenticias a los pacientes y efectuar la evaluación del contenido nutricional y otras especificaciones de la alimentación, a fin de cubrir las necesidades nutricionales de los pacientes.
- Estimular, orientar y monitorear la investigación en el campo de su competencia y objetivos funcionales, así como apoyar la docencia en el marco de los convenios correspondieres.
- Velar por la seguridad y uso adecuado de los equipos, material y utensilios de cocina y vajilla, así como por su mantenimiento preventivo y recuperativo.
- Programar y evaluar el servicio de nutrición y dietética en el horario establecido en consulta externa, (policlínica).
- Participar en la formulación, ejecución y evaluación de Programas de Salud en su área.
- Establecer y mantener actualizadas las normas y procedimientos técnicos de las actividades de su competencia.
- Demás funciones que le asigne la Dirección inherentes al Departamento.

En noviembre de 2010 se pone punto final a las obras de la nueva Cocina Central, Planta física destinada y diseñada para brindar una atención acorde con las crecientes necesidades del Centro Hospitalario del Norte.

El nuevo Departamento de Alimentación consta con todo el equipamiento, las comodidades necesarias y precisas para lograr un adecuado y satisfactorio producto.
Gracias a las nuevas incorporaciones en equipamiento y al excelente capital humano con el cual cuenta el Departamento de Alimentación, se mejoraron los tiempos de manipulación de alimentos y se tomaron las medidas de seguridad para evitar que los alimentos sean contaminados.

Dentro de las obras que se realizaron se diseño el comedor de los funcionarios , espacio de recreación donde los funcionarios confraternizan al momento de compartir almuerzos y cenas.

Hoy día el Departamento de Alimentación prepara promedialmente 5.587 desayunos, 5.823 almuerzos, 4.304 meriendas y 4.667 cenas mensuales.



Las tareas diarias es realizada por un equipo humano especializado y periódicamente capacitado mediante capacitaciones que lleva a cabo la jefatura del servicio junto con el apoyo de la oficina de capacitaciones. En cuanto al capital humano es conveniente resaltar la incorporación de 3 auxiliares de servicio que colaboran con la tarea .

Se destaca en la incorporación de equipamiento:

- Se adquirieron equipamientos de cocina como la máquina picadora de carnes, la procesadora de alimentos y un mixer industrial los cuales se han incorporado al equipamiento nuevo.
- Se realizó la compra de todos los utensilios menores para la nueva planta como cucharones espátulas cucharas ollas cuchillas asaderas cajones tupper .
- Se ha equipado todas las oficinas nuevas con nueva mobiliaria y se agregó una computadora a las oficinas.
- Se ha comprado un impresora con fotocopiadora y escanear tan necesaria para el trabajo con proveedores.

Se proyecta para corto plazo la implementación de paneles de agua solares, que proporcionaran agua caliente para los vestuarios , limpieza y procesamiento de alimentos .
Este proyecto surge a partir del muy buen resultado obtenido con los paneles en el sector de Lavadero.