

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 prescrito 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 correspondientes.
- 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.

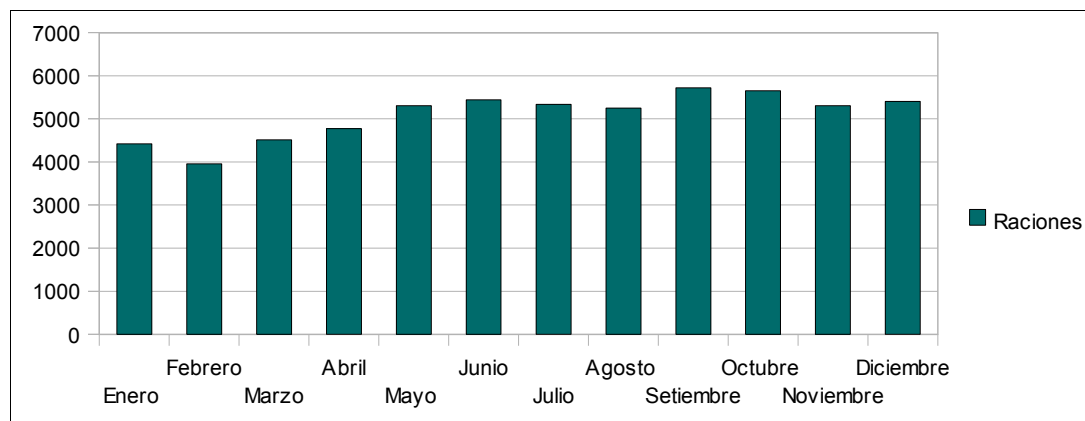
En noviembre de 2010 se pone punto final a las obras de la nueva Cocina Central, Planta física destinada y diseñada para brindar una atención acorde con las crecientes necesidades del Centro Hospitalario del Norte.

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 diseñó 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.