

Renut (2007) 2 (3) 96-101

## **Calidad de la dieta asociada con la supervisión del personal al momento del servido**

Selena Bejar<sup>1</sup>, Robinson Cruz<sup>2</sup>, Luis Pino<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Nutricionista Hospital I Aurelio Díaz Ufano y Peral, <sup>2</sup>Nutricionista consultor en nutrición  
Email: selebejar@hotmail.com, rcruzgallo@hotmail.com, pinoluis2001@hotmail.com

**Capacidades adquiridas:** Al finalizar este artículo, los lectores podrán:

- a. Utilizar un parámetro de referencia científicamente sustentado en la evaluación del proceso productivo en un servicio de Nutrición.
- b. Plantear replicas similares en sus respectivos servicios de Nutrición
- c. Sustentar la importancia de contar con un número adecuado de nutricionistas dentro de un servicio de Nutrición.

**Palabras clave:** *servido, dieta, calidad, supervisión, desnutrición hospitalaria*

---

**Objetivo** Determinar si la supervisión del personal encargado de la producción de dietas mejora el aporte nutricional de la dieta elaborada en el Servicio de Nutrición del Hospital I Aurelio Díaz Ufano y Peral.

**Materiales y Métodos** Estudio prospectivo, observacional de tipo descriptivo. Se recolectaron al azar un total de 152 muestras correspondientes a almuerzos de dietas blandas y completas por un periodo de 6 semanas. En las 3 primeras semanas de estudio el servido no fue supervisado y en las 3 semanas posteriores si hubo supervisión. Las variables medidas fueron aporte de calorías, proteínas, nitrógeno, lípidos, carbohidratos, fibra, Hierro, Calcio, vitamina A, tiamina, riboflavina, niacina y vitamina C, sodio, potasio. Las pruebas estadísticas desarrolladas fueron procesadas utilizando el paquete estadístico SPSS v.15

**Resultados.** No se encontraron diferencias estadísticamente significativas ( $p>0.05$ ) entre las medias de las muestras tomadas sin supervisión y con supervisión, ni en macronutrientes ni en micronutrientes, ni en blandas ni completas. Sin embargo, como no se pudo cumplir el objetivo de supervisar el servido, y al no haber diferencias entre las muestras, se puede asumir que todo el estudio fue hecho si supervisión. Cuando se compararon los resultados de nuestro muestreo con lo que debía ofrecer el concesionario, se encontraron diferencias estadísticamente significativas en proteínas y energía ( $p<0.05$ ).

**Conclusión.** La supervisión del servido y de todo el proceso productivo es indispensable para mejorar el aporte nutricional de la dieta (uno de los parámetros para evaluar su calidad).