

ANALISIS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

del Hospital Privado del Sur: sus costos

SZPIGIEL, EDUARDO*; MATOSO, RUBEN**;
LOPEZ PAZ, ANA***; BIANCHINI, GRACIELA ****

Introducción

El objetivo de este trabajo es analizar el Servicio de Alimentación del Hospital Privado del Sur. Habiéndose efectuado durante un período de 8 meses (octubre de 1995 - mayo de 1996) sistemática que abarcó toda el área, desde el ingreso de los víveres hasta la entrega de las raciones alimenticias, conservando los principios nutritivos correctos y suficientes. El Servicio de Nutrición y Dietética es el responsable de la atención del paciente en el aspecto nutricional dentro de un régimen de internación o ambulatorio.

Material y métodos

El Hospital Privado del Sur cuenta con 119 camas: 84 de internación, 4 de hospital de día, 15 de neonatología, 8 de terapia intensiva, 6 de unidad coronaria y 2 de recuperación de cirugía cardíaca. Se producen 8,040 egresos anuales, el 70% son quirúrgicos y el 30% clínicos.

El porcentaje ocupacional promedio es del 70% y el perfil del hospital es de alta complejidad.

El servicio de alimentación cuenta con un re-

curso humano de 16 agentes: 1 nutricionista, 1 encargada de cocina, 2 cocineras de primera, 2 de segunda, 3 ayudantes y 7 camareras. El 3% de la superficie total del edificio es ocupada por el área en estudio. Dato que se utilizará para evaluar costos indirectos.

Definiciones

Racionamiento alimentario: Tiene como finalidad uniformar la cantidad y calidad de los alimentos que los establecimientos deben consumir para cubrir las necesidades nutricionales de los pacientes.

Ración completa: Considera el desayuno, almuerzo, merienda y cena de 24 hs. de internación cubriendo como mínimo 1.000 calorías/día.

Ración incompleta: Cubre parcialmente los servicios, ejemplo personal con turnos o pacientes con altas vespertina o en preparación para estudios y/o tratamientos.

Régimen general: Es el normal para pacientes y personal. Este es implementado por la nutricionista y evaluado por la Dirección del Hospital.

* Subdirector del H.P.S.

** Director Médico del H.P.S.

*** Nutricionista del H.P.S.

**** Contadora del H.P.S.

Hospital Privado del Sur. Las Heras 164. Bahía Blanca

Régimen individual: Indicado por el médico tratante y asesorado por la nutricionista conforma una ración especial según la patología.

Régimen pediátrico: Se agrega leche entera (200 grs.) al régimen general.

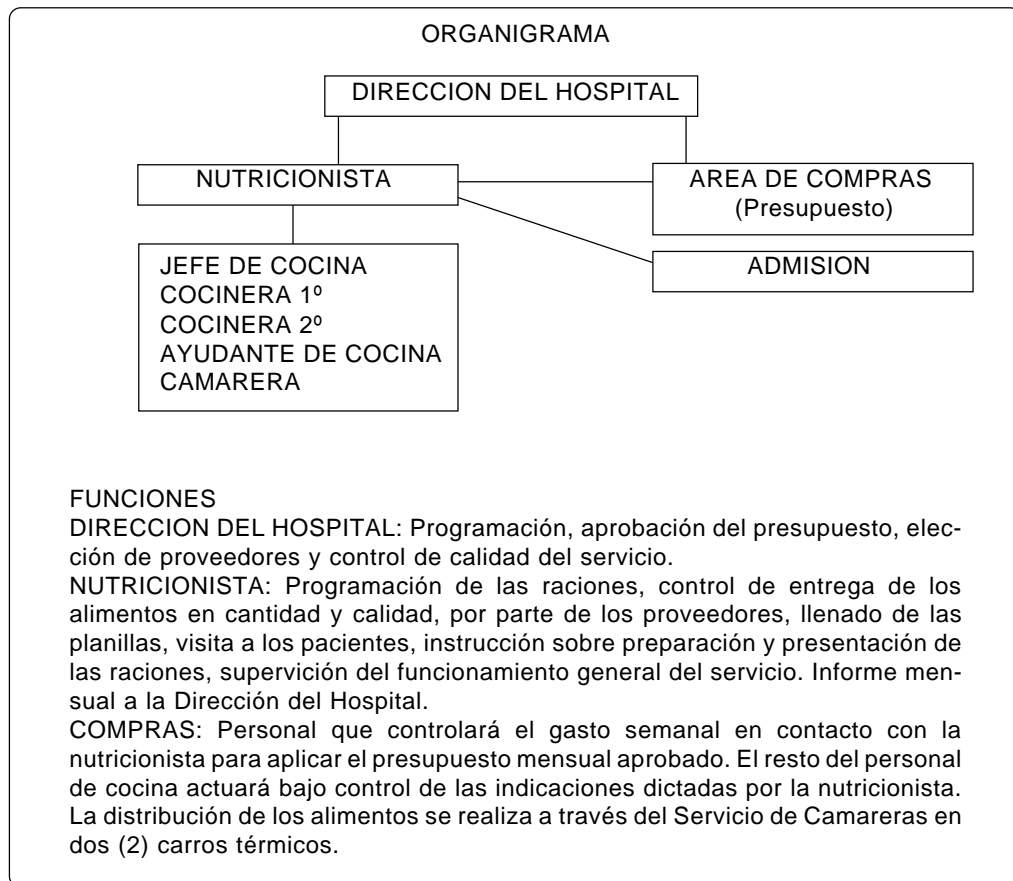
Refrigerio: Cubre el desayuno y/o merienda.

Deshechos: Son las partes no utilizables de los alimentos debido a su naturaleza y estado de con-

servación (cáscaras, carozos, hojas deterioradas, etc.).

Sobrantes: Son los alimentos o comidas preparadas pero no servidas.

Residuos: Son los alimentos o preparaciones que han sido servidas y que quedan en el plato después de haber comido. Se ocasionan por error de cantidad y/o calidad.



**CANTIDAD Y COSTOS PROMEDIO MENSUAL DE LAS RACIONES
HOSPITAL PRIVADO DEL SUR
PERIODO: OCTUBRE 1995 - MAYO 1996**

RACIONES INTERNADOS PROMEDIO MENSUAL			RACIONES PERSONAL AUTORIZADO		
DIETA	CANTIDAD	COSTOS	DIETA	CANTIDAD	COSTOS
GENERAL	554	\$ 1.300	DESAYUNOS	3.826	\$ 918
BLANDA	676	\$ 1.650	ALMUERZOS	415	\$ 1.208
DIABETICO	124	\$ 316	MERIENDAS	2.552	\$ 612
TOTALES	1.354	\$ 3.266	CENAS	267	\$ 769
			TOTALES	————	\$ 3.507

COSTOS DIRECTOS	
Gastos del Personal	
Insumos despensa (Viveres frescos y secos)	
Material de limpieza	
Bazar y menaje	
Reparaciones de equipos y área de cocina	
Amortizaciones de los equipos de cocina	
COSTOS INDIRECTOS	
LUZ	} 3% área total
GAS	
TELEFONO	
IMPUESTOS	
Mantenimiento de áreas comunes: 1,16%	
PRECIO TOTAL POR RACION COMPLETA: \$ 7,20.-	

Teniendo en cuenta que el giro cama promedio del hospital que es de 4,5 días. Se elaboraron 4 raciones llamadas básicas y 4 alternativas de menor costo.

La ración completa debe cubrir 1.000 calorías/día mínimo. El régimen especial se unificó en blanda y diabética y se extrajo del básico, lo que facilita la tarea del personal de cocina y tiene incidencia directa en el costo final.

El ser la misma Ración internado / Ración personal permite mayor control de gestión en todas las áreas.

La verificación de gastos se realiza a través de la oficina de compras, quien es la que observa la variación de precios semanalmente e informa a la Nutricionista, quien decidirá o no el reemplazo total o parcial de una dieta básica por otra de alternativa.

Conclusiones

El control de costos en un Servicio de Alimentación Hospitalaria debe seguir fórmulas simples para poder realizar un mejor seguimiento en la calidad del sistema, que en definitiva es la más criticable.

La llegada de los alimentos a los pacientes debe ser minuciosamente controlada pues existen varios pasos en los cuales a igual costo el efecto final no es el mismo.

Pautas recomendables para reducir costos

- 1) Raciones alimenticias de acuerdo al giro cama del Hospital
- 2) Raciones básicas y alternativas (menor costo)
- 3) Unificación en raciones blanda y diabética extraídas de la básica
- 4) Unificación: ración paciente/personal
- 5) Reducción en la cantidad de proveedores
- 6) Provisión de viveres frescos de acuerdo al programa elaborado
- 7) Provisión de viveres secos para 45 días
- 8) Intercambio de información entre las áreas involucradas
- 9) Control de gestión por parte de la Dirección del Hospital
- 10) Grado de satisfacción del paciente/personal

Bibliografía

- 1- The Nutrition Service from H.P.S. is in change of Nutrition Aspects during internation, 1995.
- 2- Longo EN, Navarro, ET. La Alimentación en los Centros Asistenciales. Técnica dietoterápica.
- 3- Disbrow, D. D. The cost and benefits o Nutrition Services. A literatura review. J. Am. Diet Assoc. 89 (Supley 4) 1/1991.
- 4- Manual de Técnicas y Procedimientos. Provincia de Buenos Aires.