

RESEÑA HISTÓRICA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

Dra. Mireya Mena Obando
Jefatura del Servicio de Nutrición

El Servicio de Nutrición tiene un papel muy importante y creciente en los diferentes centros de atención para todas las personas, ya que la prestación de servicios implica el desarrollo de diferentes procesos administrativos y productivos aparte de la propia elaboración de los alimentos y el apoyo en la parte dietoterapéutica.

ANTECEDENTES DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

La historia del Servicio de Nutrición en el Hospital Nacional Psiquiátrico se inicia desde el mismo momento que se ubicó el Hospital para Insanos o Dementes como se les llamó en esa época, cercana a 1869. En 1896 se modificó el nombre por Hospital Chapuí, en honor al presbítero Manuel Antonio Chapuí y Torres, quien donó al Gobierno su terreno conocido como “Valle de Mata Redonda”.

Al principio el Hospital contaba con pocos pacientes, 102 hombres y 56 mujeres. Para la atención de la cocina y pacientes en general, se contrataron tres Hijos de la Caridad Bupie, la dirección de la Madre Superiora del Hospital San Juan de Dios y del superintendente del Asilo. La primera cocina de hierro grande con todos sus implementos se pidió al extranjero, aprovechando la visita a Europa del doctor Daniel Núñez.

Las instalaciones permanentes de la cocina se construyeron en 1893, estando a cargo una Hermana de la Caridad la que a su vez tuvo al mando a las cocineras que aproximadamente eran tres. La hermana de la caridad vigilaba la buena elaboración de los alimentos y la distribución de dietas especiales reglamentadas por el médico.

En los años 1930-1940 se hizo cargo de los servicios de Aseo y Cocina la Niña Carmen Aguilar, conocida como una persona muy honorable y de buenos sentimientos; el número de personas que laboraban en la cocina era de 10 aproximadamente y todos en esa época trabajaban como internos teniendo 1 día libre a la semana, su horario era de 4 a.m. hasta que terminaran sus labores.

Terminando los años 60 se contrató la primera dietista profesional costarricense, graduada en Argentina, la señora Vera Bolaños de Jenkins, trabajó solo tres días y fue una de las fundadoras de la Asociación de Dietistas y Nutricionistas en Costa Rica. Seguidamente llegó una dietista mexicana llamada Maricela, la cual laboró aproximadamente dos años, en la administración del señor Arnulfo Carmona; ya en ese tiempo se contrataron las primeras auxiliares de dietética que venían a ser las supervisoras del personal que en ese tiempo

era de 20 personas aproximadamente y se laboraba hasta las 7 p.m.

El personal supervisor en Nutrición que fue llegando a trabajar a este Hospital se caracterizó por tener ya una formación técnica, ya que eran graduadas de los dos colegios técnicos vocacionales existentes en Costa Rica que impartían la carrera de Técnicas en Nutrición.

En setiembre de 1974 se trasladó el Hospital a sus nuevas instalaciones en Pavas, a un moderno local con todas las comodidades y contando con mucho más personal; también en ese año se contrataron los servicios de personal masculino ya que en sus inicios sólo laboraban mujeres.

ACTUALIDAD DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

En la actualidad el Servicio de Nutrición cuenta con su servidora, como la única funcionaria que inició su vida laboral en las instalaciones anteriores del antiguo Hospital Psiquiátrico que pertenecía a la Junta de Protección Social de San José.

En los años 80 y 90 Nutrición se fue transformando en un Servicio más complejo al tomar en cuenta las necesidades de la época con el inicio de los diferentes procesos de planeamiento y administración de recursos que llevan a una disponibilidad de más equipo mayor y menor y de insumos considerando el objetivo de enfocar la Alimentación Balanceada y Saludable a los usuarios y funcionarios como pilar para un adecuado estado nutricional

y de salud y prevención de enfermedades crónicas, dadas las características del estado de salud de la población a nivel nacional.

El Servicio de Dietética como se le llamaba en la época de los 80, y de Nutrición posteriormente, al igual que en sus inicios ha sido muy dedicada, mantiene el compromiso para la preparación y distribución de la alimentación a usuarios y personal con criterios cada vez más tecnificados y participa activamente en los diferentes ámbitos del quehacer social y deportivo del hospital.

A finales de los años 90 e inicios del año 2000, la Atención Dietoterapéutica de los usuarios y funcionarios del hospital es más fuerte y se da inicio a la Consulta Nutricional debido a la profesionalización del personal supervisor y su participación activa e imprescindible en el abordaje que el Equipo Tratante brinda a los usuarios hospitalizados y ambulatorios. Poco a poco se van consolidando los procesos y procedimientos técnicos y administrativos para el planeamiento, programación y administración de los recursos materiales donde se incluyen los alimentos, equipo mayor, menor, utensilios, mobiliarios y recurso humano disponibles en concordancia a los lineamientos Institucionales y los ejes de atención del Servicio de Nutrición.

Las Áreas de Planificación y Cálculo de Ingredientes necesarios para la confección de los diferentes Menús y el área de Cocina Central se vinculan con el surgimiento de las Áreas de Control de Producción y de Inocuidad de Alimentos, en función a una





mayor seguridad alimentaria y control interno de los diferentes procesos de producción.

MISIÓN DEL SERVICIO:

Brindar un abordaje nutricional en forma integral al individuo, la familia y la comunidad, mediante la atención nutricional y la producción y distribución de la alimentación normal y terapéutica a la población costarricense, conforme a la legislación vigente y los lineamientos institucionales.

VISIÓN DEL SERVICIO:

Ser un servicio líder en la prestación de servicios de nutrición y alimentación a la población con enfermedad mental en respuesta a los problemas y necesidades de la población atendida, en forma oportuna, de calidad y en armonía con el ambiente humano.

OBJETIVO GENERAL

Brindar al usuario hospitalizado y ambulatorio, así como al personal que labora en la Institución una atención nutricional apropiada, para favorecer el mejoramiento en el estado de salud y calidad de vida; mediante la programación, dirección, ejecución y evaluación de procesos y procedimientos técnicos y administrativos de apoyo al diagnóstico y tratamiento de la población atendida.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Contribuir a la recuperación del estado de salud de los usuarios, manteniendo y mejorando su estado nutricional.

2. Brindar atención dietoterapéutica al usuario hospitalizado y ambulatorio que lo requiera.
3. Brindar al usuario hospitalizado y ambulatorio, así como al personal una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua de acuerdo a las normas institucionales establecidas.
4. Promover mediante la educación nutricional, hábitos adecuados a diferentes grupos de la población hospitalaria y a la comunidad, así como también capacitar en forma continua al personal del Servicio.
5. Administrar eficientemente los recursos disponibles y mantener relaciones satisfactorias con los diferentes servicios del hospital.
6. Realizar investigación operativa y técnica en el campo de la administración, educación nutricional y nutrición clínica para optimizar el uso de los recursos y el servicio brindado.

PRINCIPALES PROGRAMAS DESARROLLADOS EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN

• *Asistencial y Rehabilitación*

El eje de atención de Nutrición se enfoca en atender a los usuarios a través del abordaje nutricional brindado en el área de Hospitalización que incluye también el Centro de Atención de Personas con enfermedad mental en Conflicto con la Ley situado en la Uruca, en San José; y en el área Ambulatoria a través de



la Consulta Externa y apoyo en Comunidad; así también brinda atención a funcionarios mediante la prestación de servicios de alimentación en su jornada laboral y para actividades especiales, así como atención en la consulta externa de empleados.

La remodelación de la planta física en sus diferentes etapas con el correspondiente equipamiento es una de las acciones prioritarias del Servicio.

Todo lo anterior se desarrolla integrando las siguientes áreas de trabajo: Planificación, programación, cálculo y recepción de Alimentos.

- *Control de Producción e Inocuidad de Alimentos.*
- *Control en Cocina Central.*
- *Control en Hospitalización.*
- *Comité de Soporte Nutricional y Clínica de Obesidad, DM e HTA.*
- *Consulta Ambulatoria.*
- *Centro de Atención de Personas con Enfermedad Mental en Conflicto con la Ley.*
- *Hospital Diurno y Estructuras Residenciales.*
- *Programa de Redes para la Prevención del Menor en riesgo psicosocial.*

RECURSO HUMANO

En la actualidad Nutrición cuenta con 100 personas en propiedad, entre personal asistente y auxiliar, técnicas, profesionales en Nutrición y personal administrativo; mas el personal labora en forma interina para realizar sustituciones.

El Recurso Humano recibe capacitación continua y actualización de los procedimientos y aspectos de su quehacer laboral y desarrollo integral. El personal se distribuye en diferentes turnos de trabajo: 6:00 am a 2:00 pm, 2:00pm a 10:00pm, 10:00pm a 6:00am, 7:00am a 4:00pm, 10:00am a 6:00pm y 12:00 pm a 8.00pm.

El Servicio de Nutrición tiene capacidad para producir 1200 raciones diarias, tanto alimentación norma calórica como dietoterapéutica.

LOGROS DEL SERVICIO EN LA ÚLTIMA DÉCADA 2005-2015

- **Infraestructura y equipo:** El Servicio de Nutrición ha logrado un mejoramiento gradual en su planta física en pro de llegar a cumplir con la normativa existente y disponer de mayor cantidad de personal para satisfacer de la mejor manera la demanda en la ejecución de las diferentes labores para la atención de los usuarios y funcionarios; así también mayor disponibilidad de insumos alimentarios, especiales, sí como de equipo industrial necesario para el buen funcionamiento del Servicio y de la Institución.
- **Capacitación y Regulación para adquisición de Insumos Alimentarios:** En la actualidad se enfoca en la profesionalización de la totalidad del personal supervisor, en una mayor tecnificación de los procesos de trabajo y de los lineamientos para la adquisición de los productos alimentarios, equipo y utensilios en general.



- **Atención especializada:** La atención a los usuarios tanto hospitalizados como ambulatorios se visualiza en un mayor bienestar para los mismos, extendiéndose a un abordaje nutricional óptimo simultáneo al tratamiento integral recibido en conjunto con otras disciplinas. Esta atención se da a través de la modalidad de interconsultas en el Comité de Soporte Nutricional, Clínicas y en la Consulta Ambulatoria.
- **Recurso Humano:** Se ha logrado realizar la contratación de mayor cantidad de personal asistente y auxiliar

de Nutrición, personal administrativo, técnico y profesional en Nutrición; para las diferentes labores de preparación, cocción y distribución de alimentos, así como supervisión y control.

CONTACTO

Dra. Mireya Mena Obando. Jefatura del Servicio de Nutrición

Correo electrónico: mmena@ccss.sa.cr,
yaremi1955@yahoo.es

Teléfono: 2242-6354, ext. 2726



PERSONAL FEMENINO
SERVICIO DE NUTRICIÓN

