

INSERCIÓN DEL NUTRICIONISTA EN LA GESTIÓN DE SERVICIOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Por Verónica Solana

Los Servicios de Elaboración de Alimentos (SEA), son las unidades técnico-administrativas, que pertenecen a una estructura organizacional institucional y/o la constituyen en sí mismos, responsables de la administración de la alimentación así como de estudiar y resolver los problemas alimentarios de la población objetivo. Tienen la finalidad de brindar un servicio alimenticio de óptima calidad, eficiencia, eficacia y productividad.

Los SEA que pertenecen a instituciones de carácter asistencial, son aquellos en los que:

- las preparaciones de alimentos componentes de menús y planes dieto-terapéuticos se brindan a los beneficiarios como parte integral del tratamiento terapéutico global; o
- la alimentación suministrada funciona como programa de asistencia brindando adicional aporte nutricional de calidad y complementario al del hogar (asistenciales, sociales).

Un factor propio de la alimentación institucionalizada de tipo asistencial es que las personas que van a realizar sus comidas allí, se encuentran en una condición transitoria de “población cauti-

va”; entonces quedan sujetos a lo que se les ofrece y por eso la alimentación que se produce y/o se brinda intrainstitucionalmente requiere de una competencia profesional en su planificación y diseño para cumplir con los parámetros óptimos de calidad y adecuación nutricional en cada circunstancia.

SEA en instituciones asistenciales. Hospitales de diferentes jurisdicciones, complejidades y niveles de atención; clínicas, sanatorios; instituciones geriátricas; institutos de menores; institutos de discapacidad; institutos carcelarios; hogares y centros de día de rehabilitación; centros de diálisis; escuelas públicas; comedores comunitarios o barriales; guarderías.

SEA en instituciones no asistenciales. Educativos: colegios privados; internados privados; colonias de vacaciones; comedores universitarios. Institucionales y fuerzas de seguridad: comedores de las FFAA; academias policiales de formación y entrenamiento. Empresariales: SEA y comedores Industriales; SEA en hotelería y eventos; restauración-restaurant (resto-bar, cafeterías, clubes de recreación, etc.); plantas elaboradoras de alimentos.

Dentro de este conjunto se destacan los SEA en industrias y fábricas de diferentes rubros productivos: laboratorios, cosmética, automotrices, etc., que constituyen un gran desafío laboral para el profesional de la Nutrición, por su alta tasa diaria de producción de raciones y multiplicidad de clientes internos (operarios, administrativos, gerencia) y clientes externos (organización de eventos, desayunos o almuerzos de trabajo, agasajos, etc.).

Las Plantas Elaboradoras de Alimentos pertenecientes empresas privadas concesionarios gastronómicos cuentan con SEA que funcionan como unidades de carácter comercial, que demandan una inversión de capital de magnitud con la finalidad de satisfacer una necesidad y obtener utilidades, reinvertir, crecer, competir y mantenerse en el mercado. Procesan alimentos en comidas elaboradas para servicio-consumo utilizando diferentes tecnologías y líneas operacionales: catering granel, porcionado individualizado, etc.); abasteciendo de esta manera a multiplicidad de clientes/instituciones en simultaneo (ya sean asistenciales, sociales, industriales, eventos, etc.) y responden a diferentes lineamientos contractuales y condiciones de comercialización preestablecidos con dichos clientes. Dentro de este perfil de SEA están las empresas de gastronomía cuyas plantas elaboradoras proveen por modalidad catering a compañías de transporte aéreo, marítimo y terrestre.

La autora es licenciada en Nutrición (UBA) MN 1938 MP 2046, docente de la Cátedra de Gestión en Servicios de Alimentación y Catering y Plantas de Producción, de la licenciatura en Nutrición de la Universidad ISALUD. Capacitadora en BPM, DGHySA; Agencia Gubernamental de Control, del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires; y Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires. GEPEN Auditor Externo, Consultor Gerenciamiento de Servicios de Alimentación.

Autogestión/Tercerización

Autogestión en SEA está trazado por el uso de métodos, habilidades, estrategias, planeamientos y toma de decisión propia, y pueden así con autonomía, guiar el logro de sus objetivos. Los recursos (infraestructura, humanos, etc.) son propios y se usufructúan en el logro de los resultados perseguidos.

SEA autogestión sin fines de lucro: hospital público.

Los SEA de estos establecimientos dirigidos por profesionales nutricionistas elaboran y producen prestaciones de regímenes normales y planes dieto-terapéuticos acorde a calidad nutricional y acorde a presupuesto estatal. La producción está destinada a la atención de pacientes y a personal médico y administrativo autorizado.

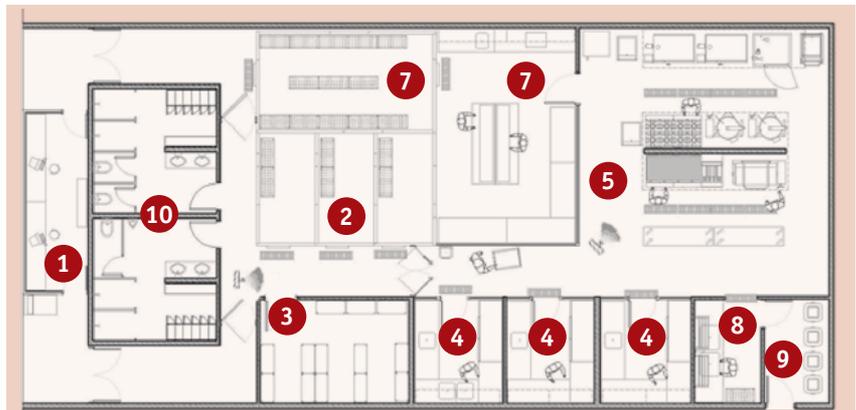
Los profesionales nutricionistas gestionan en concordancia con las disposiciones determinadas por la autoridad sanitaria jurisdiccional, elevan el cálculo de necesidades de materias primas e insumos al Departamento de Compras hospitalario.

No ocurre comercialización de la producción alimenticia, ya que el objetivo primario y último es la recuperación y atención de la salud de las personas beneficiarias.

SEA autogestión con fines de lucro: hospital, clínica o sanatorio privado.

El nutricionista responsable del área y el personal gastronómico son empleados formales de la organización. Las instalaciones y equipamientos son propios. Los recursos financieros también se administran en forma particular y autónoma. El nutricionista debe planificar, organizar, dirigir y controlar todas las actividades que permiten el normal desenvolvimiento del SEA. Los beneficiarios de esta producción son los pacientes y el personal autorizado del establecimiento.

Además de la renta que estas instituciones obtienen por ser prestadores de obras sociales y sistemas de medicina prepaga, se suma la posibilidad de obtener ganancias con la productividad



Lay-out modelo planta elaboradora de alimentos:

1. Ingreso-recepción materias primas.
2. Sectores almacenamiento cámaras refrigeración.
3. Sector almacenamientos secos.
4. Sectores preparaciones previas.
5. Sector cocina línea caliente.
6. Sector cocina línea fría.
7. Cámara terminados.
8. Sector lavados.
9. Sector almacenamiento residuos.
10. Vestuarios y sanitarios RRHH.

Fuente: <http://www.marcelaleikis.com.ar/es/proyectos.php>

del SEA, al comercializar prestaciones y servicios alimenticios cuya población objetivo son los familiares de pacientes y demás clientes externos.

Tercerización/contratación

La tercerización o contratación de los SEA constituye la concesión a un tercero (oferente, adjudicatario o concesionario gastronómico) para proveer, elaborar y procesar alimentos, y realizar el servicio, todo ello acorde a especificaciones de un contrato fehaciente y en contraprestación dineraria por el servicio suministrado.

Contratación racionamiento en cocido.

El concesionario provee de comidas elaboradas, raciones servicio a los beneficiarios y recibe un valor dinero cotizado por cada prestación, cumpliendo con las especificaciones del contrato Pliego de Bases y Condiciones (PBC) otorgado mediante licitación.

El racionamiento en cocido se puede elaborar *in situ*, o en diferido modalidad *catering*.

Escuelas públicas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires:

cuenta con 1180 establecimientos escolares que demandan la provisión de aproximadamente 400.000 raciones de desayuno/merienda y una cifra similar de almuerzos diarios (1). Desde los años 90 y hasta la actualidad, a través de procesos lici-

tatorios, el 100% de la provisión se adjudica a terceros (diferentes empresas concesionarios gastronómicos de provisión de servicio escolar).

Hospitales públicos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires:

En la actualidad el 100% de la provisión se adjudica a terceros en modalidad racionamiento en cocido, mayoritariamente con elaboración *in situ*. El sistema cuenta con 30 establecimientos con internación de diferente categorización y perfil institucional.

El número total de raciones que se brindan a pacientes internados asciende a un total aproximado 182.000 anual, lo que representa un promedio diario de 15.167 raciones completas conformadas por la elaboración y servicio de desayunos+almuerzos+meriendas+cenas. Este cómputo no incluye el servicio de comidas a personal autorizado (1).

Hospitales públicos de la Provincia de Buenos Aires:

La jurisdicción abarca 134 municipios; la provincia está dividida en doce regiones sanitarias, entre las cuales se distribuyen en la actualidad, un total de 83 establecimientos con internación, de la siguiente categorización:

- Hospitales generales de agudos: 49
- Establecimientos hospitales generales de crónicos: 4

■ Establecimientos hospitalares especializados: 30 establecimientos

En una alta proporción (85%) se adjudica a terceros en modalidad racionamiento en cocido, con elaboración y el resto se operativiza en SEA en modalidad autogestión (2).

Sistemas mixtos

Contratación racionamiento en crudo.

El proveedor o tercero, abastece únicamente las materias primas.

Contratación planteles RR.HH. El proveedor proporciona únicamente la mano de obra.

Contratación por procesos. El proveedor o tercero gestiona en forma parcial la secuencia operacional.

Licenciados en Nutrición, directores de gestión en SEAs

Gerenciar servicios de elaboración de alimentos es para los licenciados en Nutrición un sitio natural de desarrollo laboral, ya que su eje de conocimiento y formación académica es la realización alimentaria.

Disponen de conocimientos científicos acerca de los alimentos (composición química, origen, producción, impacto fisiológico y bioquímico en el organismo humano en situación de salud y enfermedad, la técnica gastronómica dietética y dietoterápica) y de los condicionamientos sociales, psicológicos y económicos asociados; por lo que son poseedores y ejecutores de un enfoque globalizador y amplificador del concepto alimentación.

En su formación de grado también cuentan con el estudio y análisis de los marcos normativos de calidad y aseguramiento de la inocuidad alimentaria, y las herramientas de gestión organizacional dirigidas a administrar la producción de alimentos y el manejo racional y optimizado de recursos del sector. Todo lo descrito, les permite a los nutricionistas integrarse en equipos de trabajo junto al personal gastronómico y liderar SEA construyendo en la dirección de estas unidades productivas, la mejora continua de procesos, factor

clave tan recomendado por los actuales sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad.

En reciprocidad, son las propias Leyes de Ejercicio Profesional, las que habilitan en el mismo sentido: “Se considerará ejercicio profesional a las actividades que los licenciados realicen en la promoción, protección, recuperación y rehabilitación de la salud, (...). Será asimismo considerado ejercicio profesional la docencia, investigación, planificación, dirección, administración, evaluación, asesoramiento y auditoría sobre temas de su incumbencia. (...) “El Licenciado en Nutrición podrá ejercer su actividad en forma individual o integrando grupos interdisciplinarios, en forma privada independiente o en instituciones públicas y/o privadas. En cualquiera de los supuestos, podrá asistir a personas sanas o enfermas” (3,4)

Especialmente normalizados, por el Ministerio de Salud de la Nación se encuentran los SEA propios de establecimientos asistenciales en el contexto del Programa Nacional de Garantía de Calidad de la Atención Médica (Pngcam). Funciones del personal profesional en Sector Elaboración de Alimentos, Nutricionistas:

1. Planificar y diseñar la alimentación para la población asistida.
2. Desarrollar la tipificación de menús, regímenes y fórmulas líquidas y en el diseño y elaboración del manual de dietas.
3. Evaluar la calidad de la alimentación.
4. Determinar costos y presupuestos.
5. Supervisar las etapas de recepción, elaboración y distribución de comida.
6. Controlar calidad, cantidad y procesos en la recepción, almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos y preparaciones.
7. Evaluar desechos, sobrantes y residuos.
8. Verificar el cumplimiento de las normas de higiene y bioseguridad.
9. Participar en los proyectos de construcción y/o remodelación de la planta física.

10. Intervenir en el proceso de adquisición, reparación y control de equipos y elementos.

11. Determinar las necesidades de recurso humano del sector a su cargo.

12. Participar en el proceso de selección y/o promoción del personal.

13. Capacitar al personal de cocina en buenas prácticas higiénicas y de elaboración

14. Participar en la confección de los requisitos de contratación de servicios para el sector.

15. Verificar el cumplimiento de los contratos a terceros que intervengan en el sector (5).

La inclusión de los nutricionistas en los SEA ha sido ratificada por el acuerdo gremial Expte. Nro. 1.439.018 de 2011, anexo al Convenio Colectivo de Trabajo 405/2001, entre las entidades Utghra y Cacyr, asignándose al profesional diferenciales de categorización y asignación de salarios básicos, dentro de la escala salarial pactada periódicamente (6).

Conclusiones

Hoy la elaboración de servicios de comidas se determina mucho más ambiciosa en todos los tipos de SEA; es decir que ya no alcanza con un resultado correcto centrado sólo en criterios de técnica gastronómica y costos, sino que aparece a nivel de las organizaciones la necesidad de lograr la garantía de calidad total del producto resultante. En los SEA esa visión se traduce básicamente en cuatro metas principales:

■ **Adecuación nutricional:** cumplimiento de la cantidad, calidad de nutrientes y aporte energético en los productos alimenticios elaborados. Se asocia también a selección de alimentos y formas de preparación, para poblaciones sanas y enfermas.

■ **Inocuidad alimentaria:** calidad sanitaria del agua, de los alimentos y sus preparaciones que los hace seguros para el consumo humano, pues en toda la cadena de procesos se han implementado las acciones para reducir al máximo los riesgos de contaminación, evitando la transmisión de en-

fermedades por alimentos (ETA) En Argentina, el CAA-Ley18.284 obliga a la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en SEA, y aplicación de programas de higiene y desinfección y sistemas de lucha contra plagas (7). Algunos SEA agregan valor y confiabilidad al producto final, certificando normativas de calidad de todos sus procesos productivos (Sistema HACCP, Normas ISO).

■ **Costo oportuno-aceptable:** erogaciones en las que los SEA incurren justificadamente y que permiten la ejecución todos los objetivos y planes de trabajo definidos.

■ **Satisfacción de los clientes:** responde a las necesidades y demandas de los clientes sanos/enfermos, hace referencia a la calidad tangible del producto alimenticio que es percibida y analizada por los beneficiarios (caracteres organolépticos, sabor, textura, adecuación a gustos y hábitos, temperaturas, estética de la presentación, valor de venta-adquisición, etc.).



El alcance de estas metas, son los pilares que fundamentan la inclusión de los licenciados en Nutrición en los SEA; y estratégicamente los esfuerzos y activi-

dades del gerenciamiento en SEA deberán orientarse a entrelazar la capacidad productiva gastronómica y los aportes de la profesionalización. [U](#)

Referencias

- (1) Anuario Estadístico, GCABA, 2011
- (2) Ministerio de Salud PBA. Pag.web : <http://www.ms.gba.gov.ar/hospitales/>, visitada fecha 23/4/2014
- (3) Ley 24.301/ 93 Del Ejercicio profesional del Licenciado en Nutrición, Cap. Fed.- arts. 3,4
- (4) Ley 11.659/ 95 Del Ejercicio profesional del Lic. En Nutrición, Pcia. Bs.As. arts. 2 y 3
- (5) Resolución N° 168/MsyAS/ 97. y Actualización R.M.N° 1674/M.S.N/2007, Directrices de Organización y Funcionamiento del Área de Alimentación y Dietoterapia en Establecimientos Asistenciales, 2007.
- (6) UTGHRA-CACYR Expte. Nro. 1.439.018 del año 2011, anexo al CCT 405/2001
- (7) ANMAT, Ley 18.284 Código Alimentario Argentino – CAA -, Cap.II,



ASE
NACIONAL



ACCION SOCIAL DE EMPRESARIOS
34 años trabajando en el sector de la salud

- TRAYECTORIA
- EXPERIENCIA
- ORGANIZACIÓN
- RESPONSABILIDAD
- IDONEIDAD
- ESFUERZO

Al servicio del país y su gente