

TRABAJOS GENERALES

La Dietista y la tecnificación de Servicios de Alimentación en hospitales*

PABLO LIENDO COLL
Instituto Nacional de Nutrición

Es ampliamente conocida la evolución en el concepto de la naturaleza y fines de los hospitales, hasta llegar a la concepción moderna del mismo.

De instituciones fundamentalmente destinadas al ejercicio de la caridad cristiana, el hospital lentamente fue transformándose en especie de laboratorio científico, donde se estudiaba y desarrollaba todo el caudal de ciencias cuya conjunción forma el fundamento teórico de la medicina moderna.

Poco a poco, sin embargo, se ha venido haciendo más claro que esta concepción inhumana donde el enfermo constituía casi un elemento de estudio y aun de experimentación, debía ser cambiada por una filosofía, hoy universalmente aceptada, que hace del hospital una institución fundamentalmente orientada alrededor de la atención del paciente, que acepta como fin último de su actividad, el beneficio del mismo y donde cualquier otro fin educacional o científico ha de supeditarse necesariamente al primero.

Dentro de esta evolución del concepto hospitalario, el Servicio de Alimentación necesariamente había de sufrir cambios correlativos, adecuados a la satisfacción de tan diversos propósitos. Desgraciadamente, ello no ha ocurrido paralelamente en el tiempo, y se evidencia un retardo en la evolución de los

* Trabajo presentado por el autor como su contribución personal para la elaboración de la Ponencia Oficial del II Congreso Venezolano de Salud Pública "Necesidades de Personal para los Servicios de Salud y Evaluación de su formación actual".

Servicios de Alimentación, que con harta frecuencia muestran estructuras anacrónicas que como residuos evolutivos quedan de etapas que ya debían haber sido superadas.

El Hospital-Asilo, como representante de la beneficencia pública, lógicamente tenía servicios de alimentación que no eran otra cosa que la ampliación en volumen, pero la persistencia en estructura, de la cocina hogareña. Administrado generalmente por religiosas de un gran sentido caritativo y una admirable abnegación y amor al prójimo, pero ayunas de todo conocimiento técnico, la cocina del hospital antiguo cumplía su papel de "alimentar al hambriento". Otras veces ecónomos, cocineros, amas de llave, etc., bajo diversos nombres ejercían estas funciones, generalmente con menos desinterés y siempre en la misma forma empírica y tradicional.

Al aparecer el Hospital Científico se hizo necesario en el curso del estudio y tratamiento de ciertas enfermedades, la incorporación de un personal técnico capaz de realizarlo y aparece por primera vez la Dietista como auxiliar del Médico, en la aplicación de la Dietoterapia. Junto con el Laboratorista, el Radiólogo, el Fisioterapeuta y otros, la Dietista se incorpora al equipo de tratamiento de enfermos, pero allí su misión todavía está limitada a necesidades impuestas por la enfermedad particular de este o aquel paciente, que son los únicos beneficiados con sus servicios.

Es sólo en la concepción moderna del hospital, orientada hacia el bienestar integral de todos los pacientes, donde la necesidad de la Dietista en su concepción actual se hace sentir en toda su amplitud.

Es ampliamente admitido que al lado de los beneficios derivados de las modificaciones a la alimentación en determinadas enfermedades, es decir, al lado de la Dietoterapia propiamente dicha, todos los enfermos de un hospital han de tener una alimentación nutritiva y variada, lo que generalmente influye decisivamente en la evolución de su enfermedad.

También es conocido que la vida de un paciente dentro de un hospital está necesariamente sometida a privaciones, dolores y angustias derivadas de la misma enfermedad, de su tratamiento y de la natural ansiedad y depresión que en la psiquis del enfermo ella produce. De allí que todos los elementos que puedan disminuir esta dolorosa presión han de ser cuidadosamente utilizados en el bienestar del enfermo. Si

su aseo personal, el confort de su cama y otros auxilios que pueda prestarle su enfermera son de primera importancia, no es menos cierto que de su alimentación pueda derivar mucho alivio o por el contrario, si ella no es satisfactoria, sobrecarga en su tensión emocional. Dentro de la monotonía de la vida hospitalaria no hay duda que las horas de comida tienden a convertirse en verdaderos acontecimientos de la vida del paciente, muy en particular en los hospitales para enfermedades crónicas.

Tiene que ser por necesidad objetivo insoslayable en la administración de cualquier hospital moderno el mejoramiento integral de la alimentación y para ello se impone la tecnificación de estas actividades. Si de tecnificar se trata, nada más lógico que sea la Dietista el técnico encargado de esta misión y es por ello que en la concepción actual de la formación de la Dietista, se mire como objetivo fundamental de su actividad, la administración y dirección de todo lo relacionado con la compra, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

La consideración de que los gastos de un hospital relativos a esas funciones, forman parte muy sustancial del presupuesto general del mismo, implica una estrecha cooperación y compartición de responsabilidades entre el profesional técnico encargado de estas funciones y el Director-Administrador del hospital.

Por otra parte, esta misma situación hace más imprescindible la formación de Dietistas, pues es indudable que la falta de tecnificación de los Servicios de Alimentación de hospitales, ocasiona gastos y desperdicios de consideración, que aumentan en grado no despreciable los costos de asistencia hospitalaria. La experiencia hasta hoy ha demostrado, que la tecnificación de los Servicios de Alimentación permite realizar sustanciales ahorros.

Todo lo cual conduce a la necesidad de formar un personal profesional de alto nivel que desempeñe estas funciones.

En Venezuela, desde octubre de 1950 se creó la Escuela Nacional de Dietistas, como una dependencia del Instituto Nacional de Nutrición, con el propósito claro de cumplir estos objetivos; en este sentido es bueno transcribir aquí los puntos básicos que fueron admitidos como fundamento de la instrucción impartida en dicha Escuela.

Estos puntos, textualmente, son:

"1) Establecimiento de fórmulas dietéticas adecuadas para toda persona sana, en particular:

- a) Pre-escolares,
- b) Escolares,
- c) Adolescentes,
- e) Ancianos,
- f) Mujeres embarazadas y en período de lactancia.

Observaciones: Estas fórmulas deberán conocerse a la perfección, así como los diversos requerimientos según variaciones de peso, talla, edad, sexo, etc. Asimismo, la Dietista conocerá la distribución adecuada de los principios nutritivos."

"2) Establecimiento de fórmulas dietéticas para personas enfermas, según particularidades de su enfermedad. Asimismo debe conocer los regímenes alimenticios usados en Dietoterapia.

(La misma observación anterior.)"

"3) Elaboración de menús a partir de una fórmula dietética, teniendo en consideración los diversos factores económicos, prácticos, etc.

Observación: Los menús a partir de una fórmula deberán ser calculados para:

- a) Individuos,
- b) Familias,
- c) Colectividades.

Teniendo en cuenta las particularidades de cada caso."

"4) Preparación culinaria de platos, a partir de un menú: principios fundamentales de cocina y del correcto servicio y presentación de los alimentos."

"5) Higiene de los alimentos en todas sus fases."

"6) Métodos de obtención de historias dietéticas y reajuste de las deficiencias."

"7) Organización y planificación de servicios dietéticos en instituciones, de acuerdo con sus características particulares. Este punto comprende:

- a) Tipo de institución y su magnitud.
- b) Equipos, cocina, personal de trabajo, etc.
- c) Presupuesto.
- d) Organización existente."

"8) Organización del Servicio Dietético propiamente di-

cho: horario, personal, material de trabajo, ficheros, formas a usar, cuestionarios, material de consulta, informes, etc.”

“9) Costos de los alimentos; costo por unidad alimenticia, costo por tipo de alimento, costos máximos y mínimos por cubierto.”

“10) Organización de compras y almacenamiento.”

“Además de los conocimientos básicos anteriores, la Dietista debe poseer una idea muy clara de su posición dentro de la institución en que preste sus servicios, de sus deberes y derechos, de sus responsabilidades, así como de la estructuración jerárquica y de cuándo debe obedecer o hacerse obedecer.”

“Asimismo, es fundamental un concepto firme de responsabilidad de su actuación; deberes para con sus semejantes, sus compañeros y para con su Escuela.”

“A fin de instruir a las alumnas en estos puntos básicos, se elaboró un pénsum general de materias que fueron divididas en: materias fundamentales de aplicación directa y materias complementarias que servirían de complemento para un mejor entendimiento y aplicación de las materias fundamentales.”

En cuanto a requisitos exigidos para la admisión a la Escuela, se adoptaron exigencias que permitían impartir en la Escuela una educación que corresponde en nuestro sistema a la llamada Educación Superior. Si en los primeros años se aceptaba para la admisión cualquier persona que tuviera Certificado de Maestra Normalista, Enfermera Graduada, Trabajadora Social o Certificado de Suficiencia en Educación Secundaria General, muy pronto se encontró la conveniencia de hacer las exigencias más estrictas y desde hace varios años se exige el título de Bachiller en Ciencias Biológicas.

Todo ello ha facilitado grandemente las gestiones para la incorporación de la Escuela a la Universidad, lo que ya es un hecho, habiendo sido aceptado por las Autoridades Universitarias competentes, la incorporación de estos estudios dentro de la Escuela de Salud Pública, Facultad de Ciencias Médicas.

Los resultados de la Escuela son muy satisfactorios, la tecnificación de los Servicios de Alimentación ha sido un éxito. Muy particularmente el Servicio de Alimentación del Hospital Universitario, que ha sido comentada por visitantes extranjeros, como organización equiparable a las mejores de América.

Si en el plano de la calidad, la Escuela Nacional de Dietistas ha llenado su cometido, en lo referente a la cantidad, su actividad ha sido muy inferior a las necesidades del país. Durante varios años la Escuela permaneció cerrada y la capacidad de la misma nunca ha sido utilizada en su totalidad y es así como después de 10 años de funcionamiento sólo ha logrado graduar 67 profesionales, lo que en parte es debido a las estrictas normas que en ella se aplican, en el deseo de mantener alto el nivel de capacidad de las egresadas, pero sobre todo en las dificultades de obtener aspirantes a la carrera.

Hasta ahora ello sólo ha sido logrado por la adjudicación de becas para los estudios. Cada vez que se ha tratado de suprimirlas, ha bajado el número de inscripciones a un nivel que impedía la apertura de los Cursos.

Dejando a un lado lo poco atractivo que resultan en general las profesiones nuevas, un factor que a no dudar ha tenido gran importancia en esta indeseable situación, es la incompreensión mostrada en el pasado por las autoridades hospitalarias, a quienes costó trabajo ver en este personal, verdaderos profesionales y se pretendía darle dentro de la estructura del hospital, rango y tratamiento incompatibles con su preparación. Llegándose a ver el caso de pretender colocar a un Bachiller con tres años de estudios superiores, que la Universidad ha aceptado como de nivel universitario, bajo la dirección de un cocinero práctico. La resistencia a tolerar esta situación, trajo desajuste y hubiera conducido al desempleo, sin la intervención del Instituto Nacional de Nutrición, que a veces para evitarlo se vio obligado a contratar personal que no necesitaba.

Toda esta situación tiende a ser superada, el reconocimiento de los estudios por la Universidad, la labor de las egresadas y sobre todo un más amplio conocimiento y difusión de la necesidad e importancia de esta profesión, permitirá en el futuro superar estos obstáculos.

Nada más oportuno que ese Congreso para discutir y dar a conocer la importancia y magnitud de este problema. A título ilustrativo puede adelantarse, que se requiere un mínimo de una Dietista por cada 100 enfermos hospitalizados, llegando autores que llevan esta proporción hasta una Dietista por cada 50 enfermos. La comparación de estos datos con los de las ci-

fras de nuestras necesidades hospitalarias, da una idea de la magnitud del problema.

En resumen, el problema de la formación de Dietistas puede ser planteado así: Es imposible el adecuado funcionamiento de un hospital moderno sin Servicios de Alimentación, organizados en forma tal que puedan suministrar a todos los pacientes una alimentación adecuada, lo cual sólo puede ser realizado a través de una estructura eficiente.

Este propósito no puede ser logrado sin un personal preparado más o menos a lo largo de las líneas planteadas como objetivos de la Escuela Nacional de Dietistas, es decir: se requieren profesionales capaces de dominar cabalmente todo lo concerniente a las operaciones elementales necesarias al Servicio.

Su instrucción ha de estar basada en un conocimiento científico como todo proceso tecnológico eficiente.

El conocimiento y transmisión de estas bases científicas fundamentales, sólo puede ser impartido a personas de un nivel cultural y educacional, que como mínimo equivale a nuestro Bachillerato en Ciencias Biológicas.

Todo lo anterior conduce necesariamente a la conclusión de que no es capricho de especialistas, sino la realidad misma de los hechos la que impone la aceptación de que sólo, a través de una adecuada formación en cantidad y calidad de profesionales en este ramo, es posible alcanzar en nuestro país instituciones hospitalarias realmente adecuadas.

La extraordinaria desproporción entre las actividades en este campo y las aspiraciones programadas en materia de instituciones asistenciales, evidenciadas por cifras más que elocuentes, muestra todo el dramatismo del problema de la formación de Dietistas.

APENDICE N° 1

ESCUELA NACIONAL DE DIETISTAS

ASIGNATURAS:

1er. Año

- 1º.—Anatomía, Fisiología y Fisiopatología I; 4 horas semanales.
- 2º.—Bioquímica; 2 horas semanales.
- 3º.—Bromatología; 1 hora semanal.
- 4º.—Cocina Básica; 9 horas semanales.
- 5º.—Contabilidad; 2 horas semanales.
- 6º.—Estadística; 1 hora semanal.
- 7º.—Fisiología de la Nutrición; 2 horas semanales.
- 8º.—Inglés I; 2 horas semanales.
- 9º.—Nutrición Normal; 2 horas semanales.
- 10º.—Nutrición Social; 3 horas semanales.
- 11º.—Seminarios; 2 horas semanales.

Total: 30 horas semanales.

2º Año

- 1º.—Anatomía, Fisiología y Fisiopatología II; 5 horas semanales.
- 2º.—Cocina Experimental y Dietética; 6 horas semanales.
- 3º.—Deontología; 1 hora semanal.
- 4º.—Dietética Infantil; 2 horas semanales.
- 5º.—Dietoterapia; 2 horas semanales.
- 6º.—Economía Nacional; 2 horas semanales.
- 7º.—Elementos de Salud Pública; 2 horas semanales.
- 8º.—Higiene de los Alimentos; 2 horas semanales.
- 9º.—Inglés II; 2 horas semanales.
- 10º.—Organización de Servicios de Alimentación en Instituciones; 2 horas semanales.
- 11º.—Regímenes Alimenticios; 2 horas semanales.
- 12º.—Psicología Aplicada; 2 horas semanales.
- 13º.—Seminarios; 2 horas semanales.

Total: 32 horas semanales.

3er. Año

Pasantías en diferentes Instituciones.

APENDICE N° 2

ESCUELA NACIONAL DE DIETISTAS
2 de octubre de 1950 al 2 de octubre de 1960

| <u>Años:</u> | <u>Ingresaron:</u> | <u>Graduadas:</u> | |
|--|--------------------|-------------------|--------------|
| 1950 | 30 | 0 | |
| 1951 | 26 | 0 | |
| 1952 | 20 | 20 | 1ª Promoción |
| 1953 | 0 | 17 | 2ª Promoción |
| 1954 | 0 | 0 | |
| 1955 | 0 | 17 | 3ª Promoción |
| 1956 | 0 | 0 | |
| 1957 | 16 | 0 | |
| 1958 | 1 Reválida | 0 | |
| 1959 | 21 | 0 | |
| 1960 | 24 | 13 | 4ª Promoción |
| TOTAL | <u>137</u> | <u>67</u> | |
| Dietistas graduadas en la Escuela | | 67 | |
| Bachilleres en Ciencias Biológicas | | 39 | |
| Normalistas | | 5 | |
| Enfermeras | | 3 | |
| 4º Año de Bachillerato | | 20 | |
| Dietistas que actualmente ejercen su profesión | | 49 | |
| Dietistas que no están ejerciendo | | 16 | |
| Dietistas que se encuentran en el exterior (realizando estudios) | | 2 | |

RESUMEN

El presente trabajo fue presentado por el autor como su contribución personal para la elaboración de la Ponencia Oficial del II Congreso Venezolano de Salud Pública: "Necesidades de personal para los Servicios de Salud y evaluación de su formación actual".

Se estudia la importancia de la Dietista como técnico capacitado para el mejoramiento integral de la alimentación en los hospitales modernos. La preparación de personal profesional de alto nivel que desempeñe estas funciones está encomendada a la Escuela Nacional de Dietistas, como una dependencia del Instituto Nacional de Nutrición. Se analiza la formación de las dietistas dentro de dicha Escuela, requisitos indispensables para su admisión, asignaturas que cursan durante sus tres años de estudios, horarios, etc.

SUMMARY

This paper was presented by the author as his contribution to the Official Report to the II Venezuelan Congress of Public Health: "The needs of personnel for the Health Services and an evaluation of its present formation".

The importance of the Dietitian as a technician prepared for the integral improvement of feeding in the modern hospital is studied. The preparation of professional personnel of high standing which fulfill this functions is commended to the National School of Dietitians as a branch of the National Institute of Nutrition. The formation of the dietitian in that School is revised. Requirements for her admission subjects to be studied during their three years, time tables, etc., are examined.