

## LA IMPORTANCIA DEL CHEF HOSPITALARIO EN LA ACTUALIDAD

### IMPORTANCE OF HOSPITALARY CHEF NOWADAYS

Lic. Ximena Escobar Saire 1



Páginas: 64 a 68

Fecha de recepción: 09.01.15

Fecha de aprobación: 17.03.15

#### RESUMEN

El recurso humano con el que cuenta cualquier institución, y de manera particular la Unidad de Nutrición y Dietética en cualquier hospital, es un pilar fundamental para satisfacer la atención compleja que implica un paciente, ya que no sólo se deben tomar en cuenta las necesidades nutricionales, contemplar gustos y hábitos, sino que también debe adecuarse a la situación fisiopatológica.

Estos factores obligan a reflexionar sobre la alimentación hospitalaria y a desarrollar estrategias que coadyuven al tratamiento del paciente; en este sentido se valora el rol del profesional en gastronomía, “**chef hospitalario**”, que al ser incorporado en la Unidad de Nutrición, en este caso del Hospital Univalle, ha mejorado el servicio de atención al paciente hospitalizado a través del ofrecimiento de una alimentación más agradable, apetitosa y de acuerdo a normas nutricionales establecidas.

**Palabras clave:** Dietista clínico. Menú del hospital. Paciente hospitalizado – Tamizaje nutricional. Nutrición hospitalaria.

#### ABSTRACT

The human resource that has any institution, and particularly the Unit of Nutrition and Dietetics at any hospital, is a fundamental pillar to meet the complex care involving a patient, because not only must take into account the nutritional needs contemplate tastes and habits, but must also adapt to the pathophysiological situation.

1. Nutricionista Dietista. Jefa del Departamento de Nutrición Hospital Univalle. Email: ximescobar@hotmail.com

These factors require reflection on hospital food and developing strategies that contribute to patient care; in this sense, the role of professional in gastronomy is valued, "hospitalary chef", which, when incorporated in the Nutrition Unit, in this case at Univalle Hospital, has improved patient service by offering a pleasant, tasty and according to established nutritional standards feeding.

**Keywords:** Clinical Dietitian. Hospital Menu. Inpatient - Nutritional Screening. Hospital Nutrition.

## INTRODUCCIÓN

La alimentación hospitalaria es un trabajo completo ya que incluye factores no solamente del ámbito nutricional, sino también aspectos, sociales, culturales y emocionales que se desenvuelven con el hecho de comer. Dentro del ámbito hospitalario, son muchos los momentos o las situaciones que pueden proporcionar placer al paciente y la alimentación es sin duda, una de ellas. También hay circunstancias que inciden en un mayor riesgo de desnutrición en la población hospitalizada, en especial la propia patología de base, juntamente con factores derivados de la práctica sanitaria.

Todos estos factores obligan a reflexionar sobre la alimentación hospitalaria y a desarrollar estrategias que permitan conseguir objetivos como:

- Garantizar el mantenimiento o restablecimiento del estado nutricional del paciente.
- Utilizar las dietas del hospital como una forma de educación alimentaria y tratar de que sean lo más agradables y apetitosas.

Promoviendo de esta manera el consumo de alimentos, que precisamente se encuentra en muchas ocasiones comprometido por la propia enfermedad y su tratamiento (1).

## Evolución de los Servicios de Alimentación en hospitales

Inicialmente no contemplaban el servicio de comidas, se consideraba que esto era responsabilidad de las familias. A medida que avanza el conocimiento de la ciencia y la tecnología en el campo de la nutrición y del rol que juega la alimentación en la recuperación del enfermo, surgen los Servicios de Alimentación en los hospitales y clínicas.

Hoy en día los Servicios de Alimentación Hospitalaria ofrecen dietas variadas y nutritivas y que se adecuan a los requerimientos nutricionales y a los hábitos alimentarios de los pacientes (2).

## Figura N° 1. Servicios de Alimentación del siglo IXX



Fuente: (3)

## Departamentos o unidades de Nutrición en hospitales públicos y privados

De acuerdo a la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética en hospitales de segundo y tercer nivel, todos los hospitales públicos y privados deben contar con profesionales especializados en el área de Nutrición y Dietética, siendo éstos los siguientes:

- 1) Profesionales Nutricionistas.
- 2) Personal Administrativo (secretaria, responsables de almacén o ecónomo, auxiliar de almacén).
- 3) Profesionales en Gastronomía, alimentación y cocina.
- 4) Personal de Servicio, auxiliares o personal manual (4).

## El Chef Hospitalario o Profesional en Gastronomía

La incorporación de profesionales gastronómicos en estos servicios permite mejorar la calidad del servicio, este personal tiene la responsabilidad de ejecutar los procedimientos de gastronomía apli-

cada a la presentación y valor sávido final de las preparaciones por indicación y supervisión directa del Nutricionista (4).

Los profesionales en gastronomía tienen las siguientes competencias, destrezas y habilidades (5):

- Elaborador y presentador de platos dietéticos, con sanidad e higiene.
- Elaborador de productos de pastelería y panadería nacional e internacional.
- Innovador y creador productos gastronómicos.

**Figura N° 2. Chef Aplicando operaciones definitivas de cocción. “Salteado de Carne”**



Fuente: Gentileza del Dr. Alfredo Aramayo A. Marzo 2015.

**Figura N° 3. Chef aplicando operaciones de corte Parmetier. “Cubos de Carne”**



Fuente: Gentileza del Dr. Alfredo Aramayo A. Marzo 2015.

**Figura N° 4. Almuerzo completo para pacientes: “DIETA CORRIENTE”**



Fuente: Gentileza del Dr. Alfredo Aramayo A. Marzo 2015.

Está capacitado además para:

- Identificar y clasificar cualitativa y cuantitativamente los insumos requeridos para la elaboración de alimentos.
- Componer, elaborar e interpretar las cartas del menú.
- Realizar compras, acopios, almacenamiento y distribución de insumos para la cocina.
- Manejar y entender el comportamiento de los diferentes insumos tanto en el proceso de la elaboración como en el estado de conservación y almacenaje.
- Utilizar con seguridad, higiene y normas de Bioseguridad los equipos de cocina e insumos del departamento.
- Manejar caja y presentar informes respectivos.

Entre las áreas de campo de acción del profesional se pueden nombrar (4):

- Establecimientos hoteleros.
- **Clínicas y hospitales**
- Cruceros, restaurantes, casinos, clubes sociales.
- Panaderías, pastelerías.

- Todo tipo de establecimientos que brinden servicio de alimentación y bebidas.

**Figuras N° 5 Y 6. Chef hospitalario en la atención alimentaria a paciente del “HOSPITAL UNIVALLE”**



*Fuente: Gentileza del Dr. Alfredo Aramayo A. Marzo 2015.*

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) N. GUILLEN. M. TTORRENTO, R. ALVADALEJO y J. SALAS. Evaluación de la aceptación de los menús servidos en el Hospital Universitario de sant joan de reus nutr. hosp. v.19 n.5 Madrid set.-oct. 2004
- (2) MOLINA, JUANA. Dossier de la Materia de Administración de Servicios de Alimentación. 2015 Universidad Mayor de San Simón.
- (3) GRUPO GASTRONAUTAS. [www.historiacocina.com](http://www.historiacocina.com) (06 marzo 2015).
- (4) MINISTERIO DE SALUD Y DEPORTES. “Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética”. Resolución Ministerial N° 1960. Publicación 347 La Paz – Bolivia 2013
- (5) INFOCAL [www.infocalcbba.edu.bo](http://www.infocalcbba.edu.bo) (11 de febrero 2015).