

• Bases de administración. →

Nombre del alumno: Andrea Candelaria  
Guillen Rodriguez

Catedrático: Karina Maricruz Pérez Guillen  
6 "A"

Licenciatura en Nutrición  
Comitán de Domínguez Chiapas  
23 de Julio del 2020

## Que hace un administrativo en nutrición.

Un administrativo es una persona encargada de realizar las actividades u procedimientos que son establecido por cada organización.

Por lo que en área de nutrición puede encargarse de gestionar toda la información clínica generada por un paciente, independientemente del centro sanitario en el que sea atendido.

Un administrativo en nutrición es de gran ayuda ya que el Establecer las diferentes funciones que el auxiliar administrativo tiene que desarrollar para llevar a cabo un correcto trabajo dentro del Servicio de Admisión y Documentación Clínica en el área de nutrición.

## Objetivo de un administrativo en nutrición.

objetivo administrativo es la meta que se persigue, que prescribe un ámbito definido y lograr sus objetivos propuestos con respecto a la salud nutricional de las personas, en mejorar instalaciones.

## Nutrición comunitaria.

La Nutrición comunitaria es un área que se ocupa de la evaluación de los problemas nutricionales de la población y del diseño y ejecución de programas de intervención para su solución.

## Funciones de un administrativo en nutrición comunitaria.

Consisten en identificar y evaluar problemas nutricionales de la comunidad.

Diseñar, organizar, implementar y evaluar programas de intervención nutricional mediante estrategias orientadas.

Identificar y evaluar problemas nutricionales y de otros estilos de vida que pudieran existir en diferentes grupos socioeconómicos, ocupacionales, de edad, sexo, etnia, etc.

Asesorar en el planteamiento de objetivos nutricionales.

Implementar y evaluar programas de intervención nutricional mediante estrategias orientadas hacia el medio ocupacional, escolar, colectivos de riesgo o población general.

## Objetivo de la nutrición comunitaria.

Mejorar el estado nutricional y de salud de los individuos y grupos de población de una comunidad

## Nutrición clínica.

La nutrición clínica es la parte de la medicina que se ocupa de atender a aquellos pacientes que padecen enfermedades en las que una alimentación adecuada forma parte de su tratamiento.

## Funciones de un administrativo en nutrición clínica.

Gestionar los servicios generales necesarios para el cumplimiento de sus objetivos.

Generales se ocupa de posibilitar el apoyo de infraestructura necesario para el funcionamiento del centro o comedor.

Buscar la manera de que haya la disponibilidad de los recursos que sean necesarios para tener los instrumentos de trabajo para lograr que el paciente pueda recuperarse.

Gestionar integral de los servicios de alimentación adecuados para cada tipo de paciente.

## Objetivos generales de la nutrición clínica.

Mejorar el estado nutricional de los pacientes y evitar la desnutrición durante su estancia hospitalaria.

Valorar el estado nutricional de los pacientes ingresados y prescripción de dietas adecuadas.

## Servicios de alimentos.

El servicio de alimentos son instalaciones donde preparan y sirven alimentos para el consumo humano, que también hay en hospitales, primarias y entre otros muchos mas lugares.

## Funciones de un administrativo en servicios de alimentos.

Resguardar la seguridad y calidad alimentaria satisfaciendo las necesidades nutricionales, respetando la cultura y educando a los usuarios.

El administrativo se debe asegurar que haya los instrumentos adecuados para la preparación de alimentos.

Se debe asegurar que se tenga los materiales adecuados para que los alimentos tengan una buena higiene.

Manejo de recursos financieros acorde a la estructura y operación del establecimiento.

El servicio de alimentación en los hospitales tiene a su cargo la elaboración de las comidas diarias de todos los pacientes, por lo tanto, debe ser correctamente administrado a fin de garantizar a cada uno los alimentos que se adapten a su dieta hospitalaria particular.

Se debe asegurar el mantenimiento de equipos de acuerdo a su uso y las necesidades del establecimiento.

Como gorro para el cabello, líquidos para desinfectar, que el lugar de la cocina cumpla con las normas.

<https://www.med.ufro.cl/nutricion/index.php/nuestra-carrera/perfil-del-nutricionista#:~:text=El%20rol%20del%20Nutricionista%20es,y%20educando%20a%20los%20usuarios.>

<http://www.aulamedica.es/nh/pdf/9127.pdf>

<https://www.teknon.es/es/especialidades/nogues-boqueras-raquel/nutricion-clinica>

[http://maguisitha-serviciosdealimentcacin.blogspot.com/2010/12/etapas-del-proceso-administrativo-y-su\\_02.html](http://maguisitha-serviciosdealimentcacin.blogspot.com/2010/12/etapas-del-proceso-administrativo-y-su_02.html)

<https://www.elsevier.es/es-revista-endocrinologia-nutricion-12-articulo-plan-organizacion-unidades-nutricion-clinica-8567>

<https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/que-es-un-servicio-de-alimentos/>

<https://www.educativo.net/articulos/cual-es-la-funcion-del-servicio-de-alimentacion-en-hospitales-720.html>