

TEMA: Cuadro sinóptico



- NOMBRE DE ALUMNA: FIRIDIANA DOMINGUEZ GODÍNEZ
- MATERIA: BASES DE ADMINISTRACIÓN
- CARRERA: NUTRICIÓN
- 6 CUATRIMESTRE
- CATEDRÁTICO: PÉREZ GUILLEN KARINA MARICRUZ

COMITÁN DE DOMINGUEZ CHIAPAS, A JULIO DEL 2020

LA ADMINISTRACIÓN COMO
ÁREA DE ESTUDIO

En la nutrición
comunitaria

El conjunto de actividades vinculadas a la salud pública que, dentro del marco de la nutrición aplicada y la promoción de la salud, se desarrolla con un enfoque participativo de la comunidad.

Tiene como
objetivo

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

Funciones de
un
administrativo

- Identificar y evaluar los problemas nutricionales que pudieran existir en diferentes grupos socioeconómicos, ocupacionales, de edad, sexo, etnia... ubicados en la comunidad de referencia.
- Asesorar en el planteamiento de objetivos nutricionales que hubiera que tener en cuenta en el desarrollo de políticas generales
- Coordinar un grupo interdisciplinar que tenga la responsabilidad de la planificación de políticas alimentarias y nutricionales a nivel local, regional o estatal.
- Diseñar, organizar, implementar y evaluar programas de formación en nutrición dirigidos a personal sanitario, profesionales de la enseñanza, profesionales de la restauración colectiva, personal vinculado a los servicios de bienestar social
- Estimular y participar en las iniciativas llevadas a cabo por los medios de comunicación social en temas de dieta y salud

Objetivos generales de
un programa de
nutrición comunitaria

Aceptabilidad cultural
Este apartado contempla las variables que sustentan las preferencias y el simbolismo alimentario en la población, en el que juegan un papel importante el acervo cultural, las tradiciones, el marketing publicitario, la educación sanitaria y el nivel socioeconómico y de salud.

Recurso alimentario viable
Este punto recoge la potencialidad económica que puede destinarse a nivel individual o grupal para la adquisición de alimentos. También abarca desde el punto de vista psicológico el presupuesto económico que una persona está dispuesta a invertir en su alimentación. Intervienen dos elementos: el poder comprar y el querer comprar.

En la nutrición
clínica

Es la disciplina que se ocupa de la prevención, diagnóstico y tratamiento de los cambios nutricionales

y metabólicos relacionados con enfermedades agudas o crónicas y con condiciones causadas por un exceso o falta de energía

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.

Da consejos para prevenir la aparición de enfermedades vinculadas a una alimentación inadecuada

Aplicación de la administración en la nutrición clínica

Elaboración de planes anuales y asesoramiento técnico a las Direcciones. Coordinación de los servicios implicados a través de la Comisión de Nutrición. Evaluación del funcionamiento y eficacia de la unidad. Control de la asistencia ambulatoria en soporte nutricional.

Problemas
frecuentes de los
que se ocupa la
nutrición clínica

Malnutrición
Un estado que resulta de la falta de ingesta o absorción de los alimentos que conduce a la alteración de la composición corporal y a la disminución del funcionamiento físico y mental. Habitualmente se la relaciona con situaciones de falta o privación de alimentos y a grupos de riesgo, como los ancianos.

Sobrepeso y obesidad
La acumulación anormal o excesiva de grasa que impacta negativamente en la salud.

Diabetes
Enfermedades metabólicas que cursan con un aumento de los niveles de azúcar en sangre. Es un factor de riesgo importante para otras enfermedades como las cardiovasculares y las renales.

Alteraciones del aparato digestivo
Entre ellas úlcera péptica, reflujo esofágico, diarrea, enfermedad inflamatoria intestinal o síndrome del vaciamiento rápido postgastrectomía.

Patologías renales
los pacientes afectados por trastornos renales necesitan de la nutrición clínica, en especial aquellos que padecen insuficiencia renal crónica o aguda o están bajo hemodiálisis

LA ADMINISTRACIÓN COMO
ÁREA DE ESTUDIO

**En la nutrición
clínica**

Funciones de un
administrativo

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

Controla la calidad de la asistencia
nutricional utilizando indicadores
de impacto estandarizados para
evaluar los resultados de la
intervención. Realizar estudios de
costos.

Participa e comisiones
hospitalarias
relacionadas con la
alimentación la
nutrición dietética.

Intervenir en la gestión de
compras de material e
infraestructura para la
adecuada atención nutricional

**En servicios de
alimentación**

Al área que cumple la función
fundamental de brindar
alimentación a un determinado
grupo poblacional

A través de la transformación de
la materia prima (alimentos) en
raciones alimenticias
(preparaciones o producto
terminado)

que satisfagan los
gustos, hábitos y
necesidades
nutricionales del usuario

Puede definirse como “la
organización, que tiene como
finalidad elaborar y/o distribuir
alimentación científicamente

Planificada de acuerdo a recomendaciones
nutricionales nacionales e internacionales,
a través de platos preparados u otras
preparaciones culinarias, de acuerdo a
estándares técnicos y sanitarios

Servicios de
Alimentación, estas
modalidades se pueden
diferenciar en

**Servicio de Alimentación
tradicional** comprende los
restaurantes o casas de comidas que
son un negocio individual o social, en
los que la principal característica es
un comedor múltiple en el que se
sirven comidas elaboradas en una
cocina común

Servicio de Alimentación colectivos
corresponde a los servicios alimentarios que se
ofrecen a grupos de colectividades que se
hallan en un lugar determinado a la hora de
comer y que no pueden desplazarse del lugar
donde realizan su actividad. Estos servicios se
ofrecen en lugares como escuelas, comedores
universitarios, centros de acción social,
fábricas-empresas, ejército, residencias,
hospitales-clínicas, prisiones

Servicio de Alimentación comercial, están
dedicadas a la confección de comidas en
cantidades más o menos importantes con el
objetivo de comercializar su producción.
Ofrecen una buena relación calidad-precio,
a la vez que garantizan un sistema de
seguimiento para asegurar la calidad de la
alimentación

Funciones de un
administrador

Inocuidad de
alimentos

Sistemas de control de entrada
y salida de materias primas e
insumos

Estandarización en los
procesos en la recepción y
salida de materias primas e
insumos.

Limpieza y desinfección
de equipos, mobiliario y
comedores.

Mantenimiento de
equipos de acuerdo a su
uso y las necesidades del
establecimiento

Almacenamiento de
materias primas e insumos
de acuerdo a sus
especificaciones técnicas.

Personal calificado y
capacitado para la
manipulación de alimentos
y preparación de los
mismos.

Cumplir las normas/leyes que
apliquen de acuerdo a las
autoridades sanitarias para la
operación de servicios de
alimentos

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

Bibliografía:

desconocido. (2019). Nutrición clínica: concepto y características esenciales. 21 de julio del 2020, de Universidad Internacional de Valencia Sitio web: <https://www.universidadviu.com/nutricion-clinica/>

C.E. Angarita-Rodríguez. (2009). Desafíos de la investigación en nutrición comunitaria. 21 de julio del 2020, de elsevier doyma Sitio web: http://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC_2010_1-7_Angarita.pdf

Lluis Serra Majem. (2006). Nutrición comunitaria. 21 de julio del 2020, de Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD) a la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) Sitio web: <http://bvspers.paho.org/texcom/nutricion/6-NUTRICIONc.pdf>

Luis Pino, Selenia Bejar. (desconocido). Aspectos generales de la gestión en un servicio de Alimentación. 21 de julio del 2020, de desconocido Sitio web: https://www.iidenut.org/pdf_revista_tec_libre/Renut%206/RENUT%202008%20TEC_6_248-255.pdf

desconocido. (desconocido). Sobre los Servicios de Alimentación. 21 de julio del 2020, de desconocido Sitio web: <https://catedraalimentacioninstitucional.wordpress.com/inicio/#:~:text=En%20general%20un%20Servicio%20de,preparaciones%20culinarias%2C%20de%20acuerdo%20a>