

REPUBLICA DE HONDURAS
HOSPITAL MARIA, ESPECIALIDADES PEDIATRICAS
PROYECTO DE APERTURA Y PUESTA EN MARCHA DEL HMEP
TÉRMINOS DE REFERENCIA

**“Consultoría de Nutrición y Alimentación a pacientes del Hospital María,
Especialidades Pediátricas”**

I. INTRODUCCIÓN.

El Hospital Maria, Especialidades Pediátricas (HMEP) es un hospital de referencia nacional que prestara servicios en las siguientes especialidades: Cardiología, Cirugía Cardiovascular, Cirugía General (Procedimientos Quirúrgicos Generales), Nefrología, Hemato-oncología, Neurocirugía, y Ortopedia entre otros, que fue construido por la Fundación Maria y donado al Gobierno de la Republica, el cual atenderá a la población pediátrica menor de 14 años de la población pobre del País, con el fin de contribuir a disminuir la mortalidad infantil y en menores de cinco años, y además a mejorar las condiciones de vida de miles de niños que por no tener la capacidad instalada en el país no pueden atenderse por patologías muy complejas que requieren la atención especializada.

Con ese fin el Gobierno de Honduras delegó a la Fundación Amigos del Hospital Maria la gestión administrativa-financiera y clínico-hospitalaria del HMEP, el cual se encuentra en el proceso de apertura, para lo cual se ha organizado una Unidad Ejecutora del Proyecto de Apertura y Puesta en Marcha del HMEP.

Dentro del proceso de apertura del HMEP y en el marco del Diseño del Desarrollo Organizacional, se requiere de un especialista en Nutrición, con el fin diseñar el sistema de alimentación y nutrición para los pacientes l Hospital en cada una de las etapas de apertura previstas, así mismo contar con los manuales, descripción de puestos y salarios, con el objetivo de garantizar la calidad en la atención hospitalaria y recurso humano del Hospital.

II. OBJETIVOS DE LA CONSULTORIA

OBJETIVO GENERAL

El Hospital María, Especialidades Pediátricas dentro de sus objetivos es dar una atención de calidad, y la alimentación es una parte importante dentro de la atención a pacientes por ello el objetivo es mejorar la nutrición de los pacientes proveyéndoles productos adecuados de acuerdo a las prescripciones medicas, basada en la orientación profesional y las necesidades de las personas que la reciben.

OBJETIVOS ESPECIFICOS.

1. Desarrollar la Unidad de Nutrición.
2. Diseñar el sistema de alimentación para los pacientes del HMEP
3. Elaborar un Programa de recuperación nutricional de los pacientes que lo necesiten.
4. Elaborar un programa de vigilancia de calidad de los alimentos.

III. ACTIVIDADES A REALIZAR

1. Elaborar Dietas enterales y parenterales preparadas por el nutricionista de acuerdo a las indicaciones médicas. La misma deberá ser proporcionada por un encargado a los pacientes en las habitaciones en buenas condiciones de calidad la alimentación a pacientes deberá ser: completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada; y deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación) y cuidando la bioseguridad, la higiene, cumpliendo con los horarios de distribución establecidos; deberán ser retirados los recipientes donde se sirvan los alimentos en un tiempo preestablecido, tratando de mantener una relación de calidez para con el paciente.
2. Elaborar menús de las diferentes dietas, entre ellas:
 1. Dietas Modificadas en consistencias:
 - 1.1.1. Dietas Líquidas
 - 1.1.2. Dietas en papillas, licuadas y enterales.
 - 1.1.3. Dietas Suaves
 - 1.1.4. Dietas Normales.
 2. Dietas Modificadas en Nutrimentos
 1. Hipercalórica
 2. Hipocalórica
 3. Baja en Hidratos de Carbono simples
 4. Hiperprotéica
 5. Hipoproteica

6. Baja en purinas
 7. Hipolípídica
 8. Baja en grasas saturadas
 9. Sin colecistoquinéticos
 10. Alta en fibra
 11. Baja en fibra
 12. Hiposódica moderada
 13. Hiposódica estricta
 14. Diabética moderada
 15. Diabética estricta
 16. Alta en potasio
 17. Baja en potasio
 18. Astringente
 19. Laxatante
3. Dietas para Lactantes y Neonatos
 4. Otras
3. Elaborar el proceso de recuperación nutricional a los pacientes que así lo requieran.
 4. Determinación de los estándares de los indicadores de monitoreo del sistema de cocina, producción, utilización y terapia nutricional.
 5. Proporcionar apoyo, y asistencia técnica en el desarrollo del Plan de Apertura y puesta en marcha del HMEP.
 6. Participación y coordinación con los distintos grupos de trabajo y consultores para el desarrollo de las actividades de estructuración organizativa, garantía de calidad, comunicación y mercadeo , estructuración de servicios, sistema económico-financiero y todas aquellas necesarias para la apertura y puesta en marcha del Hospital María.
 7. Participación con los diferentes consultores y funcionarios, en el diseño de sistemas y procesos que se implementaran en el Hospital María en un marco de garantía de la calidad.
 8. Elaboración del Sistema de Nutrición del Hospital María de acuerdo a las necesidades nutricionales de los pacientes.
- 8.1. Apoyo para la definición de puestos y funciones del personal de cocina.
 - 8.2. Estimación del personal necesario de cocina y auxiliar de cocina en base a la demanda asistencial, al plan estratégico general del HMEP y a la estructura organizativa definida.
 - 8.3. Elaboración de perfiles y criterios de evaluación del personal del personal de cocina con apoyo a la unidad de Recursos Humanos
 - 8.4. Estimación de las necesidades alimentarias y nutricionales de los pacientes de acuerdo a las diferentes patologías referidas a este centro asistencial.
 - 8.5. Elaboración de políticas, normas y reglamentos de control sanitario y de bioseguridad de los alimentos que se utilicen en el HMEP.
 - 8.6. Elaboración de un sistema de monitoria y evaluación del personal de cocina.
 - 8.7. Determinación de los indicadores de monitoreo del personal de cocina.

9. Desarrollar un modelo de nutrición integral para los pacientes del Hospital María Especialidades Pediátricas

9.1. Evaluación del estado nutricional a nivel individual y colectivo en las diferentes etapas de la vida, en individuos sanos o enfermos considerando indicadores antropométricos, dietéticos, bioquímicos, clínicos, socioeconómicos, entre otros

9.2. Administración de la intervención Nutriológica en el campo clínico, comunitario y de servicios de alimentación dirigida a la solución de problemas individuales o colectivos, tales como:

- Diagnósticos nutriológicos, encaminados a la identificación de problemáticas de alimentación y nutrición, así como para la evaluación de intervenciones en nutrición.
- Planes y programas orientados a las necesidades detectadas en los diagnósticos nutriológicos.
- Procesos de orientación y educación nutriológica a los pacientes y a los familiares de los mismos empleando técnicas de enseñanza-aprendizaje para prevenir, tratar y controlar riesgos o problemas nutricios del individuo, familia o comunidad

9.3. Sistemas de Vigilancia epidemiológica de la nutrición a nivel de los pacientes del Hospital María Especialidades Pediátricas

9.4. Prevención, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación en enfermedades de individuos, familias y colectividades, con fundamento en ciencias y disciplinas afines, aplicando el Plan de cuidado nutricio desde el diseño, aplicación, seguimiento y evaluación a individuos sanos y enfermos, en las diferentes etapas de la vida del niño (infantes, preescolares, adolescentes).

9.5. Establecer el proceso administrativo a emplearse en los diferentes tipos de servicios de alimentación con la finalidad de:

- Planear, implementar y evaluar menús considerando la misión de la institución, los recursos existentes y a la población atendida.
- Dirigir y capacitar al recurso humano que labora en ellos.
- Mantener los estándares y normas de calidad en el funcionamiento del servicio.

9.6. Procesos Alimentarios: Producción, distribución, transformación, comercialización e innovación de productos alimentarios.

9.7. Métodos y técnicas para asesoría y/o consultoría en los diferentes campos de la nutrición.

10. Elaboración de Protocolos de Terapia Nutricional

Habilidades

- Identificar riesgos nutricios en el individuo o la colectividad a fin de prevenir y controlar situaciones específicas.
- Interpretar indicadores directos o indirectos de la situación alimentaria y nutricia.
- Definir y adoptar las estrategias adecuadas para resolver los problemas específicos del campo disciplinar acorde al contexto social, económico, político y cultural del individuo, familia y comunidad.
- Evaluar el impacto de las intervenciones realizadas en nutrición.
- Gestionar la realización de proyectos y programas en beneficio de la población a la que atiende.
- Emplear con eficiencia las técnicas de recolección, tabulación, análisis y presentación de información.
- Tomar decisiones considerando la información y recursos disponibles.
- Ser prospectivo y vanguardista en la manifestación de sus ideas para satisfacer las necesidades y demandas de la población.
- Comunicar de manera efectiva en forma oral y escrita, empleando estrategias de comunicación social acordes al individuo o grupo al que se dirige.
- Seleccionar las herramientas didácticas y pedagógicas más adecuadas en el proceso de orientación y educación nutricional.
- Aplicar los procesos mentales de inducción-deducción, síntesis, análisis en el abordaje del objeto de estudio.
- Integrarse a equipos de trabajo multidisciplinarios en cualquiera de los campos de la profesión.
- Integrar los conocimientos de la Nutriología y ciencias afines en la práctica profesional.
- Ser competente en un segundo idioma.

IV.- PRODUCTOS DE LA CONSULTORIA

1. Elaboración del Plan de Trabajo y Metodología para el cumplimiento de los objetivos de esta consultoría.
2. Desarrollo de los siguientes tiempos de comida: desayuno, merienda matutina, almuerzo, merienda vespertina, cena y merienda nocturna, desglosando los horarios en las cuales cada una de ellas se dispense.
3. Elaboración de los Estándares de los indicadores de monitoreo del sistema de cocina, producción, utilización y terapia nutricional
4. Elaborar un manual de procedimientos de las actividades inherentes a los productos de la Unidad de Nutrición:

- I. Pedido de insumos.
 - II. Recepción de insumos.
 - III. Almacenaje de insumos.
 - IV. Preparación de alimentos.
 - V. Cocción de alimentos.
 - VI. Distribución de alimentos.
 - VII. Lavado de superficies, techos y paredes.
 - VIII. Lavado de utensilios.
 - IX. Lavado de equipos.
5. Desarrollo de procesos para la alimentación parenteral.
 6. Desarrollo del plan profesional para la prestación de la atención integral nutricional / alimentaria durante las etapas de crecimiento, desarrollo y reproducción del ser humano, normal, en riesgo o enfermo, en las unidades de asistencia hospitalaria realizando acciones de promoción, prevención, recuperación y rehabilitación nutricional / alimentaria, mediante la utilización de métodos, técnicas y procedimientos de trabajo profesional.
 7. Elaboración e implementación de los programas alimentarios nutricionales en el HMEP.
 8. Protocolos de terapia nutricional

V. DIRECTRICES:

La conducción y coordinación del proceso de apertura y puesta en marcha del HMEP será responsabilidad de la Unidad Ejecutora del proyecto.

El especialista en Nutrición, trabajará en estrecha coordinación con:

- (i) El Gerente de la Unidad Ejecutora de quien dependerá directamente.
- (ii) La Gerencia Administrativa Financiera.
- (iii) Gerente de Mantenimiento y Equipamiento del Hospital María.
- (iv) Consultores en el área de Gestión Clínica y Calidad

VI. INSUMOS QUE PROPORCIONARA LA UNIDAD EJECUTORA DE APERTURA Y PUESTA EN MARCHA DEL HOSPITAL MARIA:

Espacio físico en las instalaciones del Hospital Maria, equipo de cómputo e impresión, y los siguientes documentos, plan Estratégico, procesos, normas, manuales.

VII. DURACION DEL CONTRATO

Se estima que el contrato tenga una duración de seis meses, con un periodo de prueba de 2 meses.

VIII. CALIFICACIONES Y EXPERIENCIA REQUERIDAS PARA EL CONSULTOR

Profesional Universitario con nivel de licenciatura en Nutrición, Médico Cirujano con postgrado en Nutrición u otro Profesional Universitario del área de la salud con un postgrado en Nutrición con experiencia de 3 años mínimo comprobada en nutrición hospitalaria pediátrica, experiencia deseable en nutrición enteral y parenteral, así como en la elaboración de normas y guías de nutrición.

Este profesional así mismo, deberá contar además con cualidades de liderazgo, y demostrada capacidad de liderar equipos de trabajo multidisciplinarios que le permitan actuar dentro del marco de procesos que requieren de un alto nivel de coordinación en situaciones de implementación de procesos de cambio.

FORMA DE PAGO

Se realizara mediante pagos mensuales, contra la aceptación a satisfacción de informes de avance de actividades y productos de la consultoría, los cuales deberán contar con la aprobación del Gerente del Proyecto de la Unidad Ejecutora de la Apertura y Puesta en Marcha del Hospital María.

Los informes mensuales de avance se deberán presentar de acuerdo al Plan de Trabajo y Metodología para el cumplimiento de los objetivos de esta consultoría, el cual deberá ser presentado durante los primeros 15 días de inicio de actividades.