

Revista Electrónica

REDCien

EDICIÓN ESPECIAL

**MEMORIAS DEL PRIMER ENCUENTRO NACIONAL DE
NUTRIÓLOGOS**

Colegio Mexicano de Nutriólogos, A.C.

Puebla, Puebla, México

01 y 02 de agosto del 2024



**ENCUENTRO NACIONAL
DE NUTRIÓLOGOS**
DEL COLEGIO MEXICANO DE NUTRIÓLOGOS, A.C.



FUNCIONES, RETOS Y OPORTUNIDADES DEL NUTRIÓLOGO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIOS DE MEXICO

Functions, challenges and opportunities of the nutritionist in hospital food services in Mexico

Rodríguez Rodríguez Aida Margarita¹, Álvarez Acosta María Guadalupe¹, Hernández García María Isabel², Saldaña Moreno Evelia³, Hipo Cerón María José⁴, Fernández Cuxim Josué Ricardo⁵, Gámez Alejandra⁶, Rodríguez Góngora Yukary⁷

1 Universidad Autónoma de Zacatecas, México

2 Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, México

3 Colegio Mexicano de Nutriólogos Capítulo Nuevo León

4 Hospital Clínica de Mérida, Mérida, Yucatán, México

5 Hospital Faro del Mayab, Mérida, Yucatán México

6 Secretaria de Marina, Hospital Naval, Puerto Vallarta, Jalisco, México

7 Colegio Mexicano de Nutriólogos A

Autor de correspondencia: Yukary Rodriguez Góngora gertrudis.rodriguez@universidadlatino.edu.mx

RESUMEN

Introducción: El ejercicio profesional de los nutriólogos en los servicios de alimentación hospitalaria va enfocado a una población que requiere atención especializada, lo que implica que en el transcurso del tiempo ha adquirido características particulares que lo diferencian de otros servicios de alimentos, por lo cual esta investigación va encauzada a analizar el contexto laboral actual de los nutriólogos, de acuerdo al tipo de Hospital en el que se encuentran adscritos, según la percepción de cada uno de los encuestados. Así mismo, se recabaron impresiones sobre las acciones que se deben contemplar en el ejercicio profesional actual, para lograr un avance convincente y sostenido tanto en el futuro inmediato, como en las décadas subsecuentes.

Objetivo: Describir las actividades que desempeñan los nutriólogos en los servicios de alimentos en los hospitales de México, además de las principales dificultades a las que se han enfrentado en el desempeño de sus funciones. **Metodología:** Estudio transversal, descriptivo y analítico, aplicando un instrumento de elaboración propia, compuesta por 7 reactivos, utilizando para la recolección de datos y el análisis de la información, los programas estadísticos de Excel y SPSS versión.22, para las correlaciones se realizaron pruebas de chi cuadrada de Pearson. **Resultados:** El 67% de los encuestados ve como trabajo principal la práctica en los servicios de alimentación. En cuanto a las fortalezas de contratar nutriólogos en un servicio de alimentación, la que se mencionó en todos los tipos de hospitales fue el de llevar un control de calidad, como segunda opción fue la mejora en la atención a los pacientes. **Conclusión:** El contratar profesionales de la nutrición en servicios de alimentación hospitalarios tiene como principal fortaleza el control de calidad, seguido de la mejora de la atención a los pacientes.

Palabras clave:

Nutriólogo,
Servicios de
alimentación,
Hospital,
Funciones del
Nutriólogo

ABSTRACT

The professional practice of nutritionists in hospital food services is focused on a population that requires specialized care, which implies that over time it has acquired particular characteristics that differentiate it from other food services, so this research is aimed at analyzing the current work context of nutritionists, according to the type of hospital in which they are assigned, according to the perception of each of the respondents. Likewise, impressions were collected on the actions that should be contemplated in the current professional practice, to achieve a convincing and sustained progress both in the immediate future, as well as in the subsequent decades. Objective: Describe the activities that nutritionists perform in food services in hospitals in Mexico, as well as the main difficulties they have faced in the performance of their duties. Methodology: Cross-sectional, descriptive and analytical study, applying an instrument of own elaboration, composed of 7 reagents, using for the collection of data and the analysis of the information, the statistical programs Excel and SPSS version.22, for the correlations Pearson's chi square tests were performed. Results: 67% of respondents see their main job as being in food services. Regarding the strengths of hiring nutritionists in a food service, the one mentioned in all types of hospitals was quality control, followed by improved patient care. Conclusion: The main strength of hiring nutrition professionals in hospital food services is quality control, followed by improved patient care.

Keywords:

Nutritionist, Food Services, Hospital, Functions of the Nutritionist

INTRODUCCIÓN

Los hospitales adaptaron el modelo de implementación de servicios de suministro de alimentación hospitalaria en los 90, con la finalidad de centrarse en la atención del paciente, disminuir costos de operación y mejorar la atención del paciente hospitalizado. Los servicios de alimentación hospitalaria deben estar basada en la gestión y la dirección de operaciones, para garantizar la atención continua e integral del paciente centrado en el cuidado y seguridad del paciente y sostenibilidad en la producción de alimentos, parámetros de calidad nutricional, sensorial y sanitaria de la alimentación, cultura y atención del servicio.

Estos servicios desempeñan un papel relevante en la satisfacción y recuperación del paciente, siendo necesario asegurar el establecimiento de indicadores que garanticen el cumplimiento de estándares

de variedad, oportunidad, atributos de calidad sensorial y seguridad; con la finalidad de detectar con oportunidad eventos adversos relacionados con inocuidad, ingesta inadecuada, generación de desperdicios y percepción del paciente en cuanto a la experiencia, para instaurar planes de mejora en los procesos (1).

Este servicio es parte integral del organigrama hospitalario, su misión principal es proveer al enfermo alimentos nutritivos, inocuos y palatables acorde a las características de la enfermedad de base, recientemente ha incorporado a sus funciones la provisión de nutrientes enterales como parte de esquemas institucionales de suplementación nutricional, centros de elaboración y despacho de formulaciones de nutrición artificial; cuando no se puede sostener el estado nutricional del solo uso de la vía oral

y la ingestión de alimentos (2).

Para el funcionamiento efectivo del servicio debe ser intervenido por diversos profesionales con enfoques específicos y generales, buscando un fin común: tratar de reducir los riesgos sanitarios, por lo que este proceso debe ser estudiado desde un enfoque de las ciencias administrativas, sociales, tecnología de alimentos, derecho y en salud pública.

Ha de considerarse dentro de estos profesionales fundamentalmente a los Licenciados en Nutrición, siendo uno de sus campos profesionales el área de servicios de alimentación, lugar donde se preparan alimentos para diferentes poblaciones, en un establecimiento formalmente construido, donde puede hacer una gran labor de gestión y cuidado del medio ambiente (3). En la actualidad, existe preocupación por el desarrollo de recursos humanos para la salud adecuados, disponibles y calificados para atender las necesidades de salud de la población, por lo que forma parte central de las agendas mundiales, regionales y nacionales en las últimas décadas (4).

En México, los profesionales de la nutrición se han destacado por desempeñarse profesionalmente dentro del ámbito hospitalario, tanto en el sector público, privado y en hospitales tercerizados, por lo que el objetivo principal del presente trabajo es describir las actividades que desempeñan los nutriólogos en los servicios de alimentos en los hospitales México, además de las principales dificultades a las que se han enfrentado en el desempeño de sus funciones.

EL SECTOR HOSPITALARIO EN MÉXICO

El artículo IV de la Constitución de los Estados

Unidos Mexicanos menciona textualmente: “toda persona tiene derecho a la protección de la salud” (5) y con este principio, el sector hospitalario ha evolucionado con el paso del tiempo, adaptándose a los nuevos cambios tecnológicos y a los requisitos sociales de bienestar (6).

El sector hospitalario es un escenario significativo para el profesional de la nutrición desde la creación de la primera licenciatura de nutrición en México a partir del año 1972, apoyando cuestiones médicas aplicando el Proceso de Atención Nutricia e involucrándose en la educación y ejecución de programas con impacto directo o indirecto en alimentación y nutrición (7).

La Organización Mundial de la Salud (OMS) define al hospital como una organización médica y social que brinda asistencia médico-sanitaria a la población, tanto curativa como preventiva; y cuyos servicios externos irradian hasta el ámbito familiar, siendo también un centro de formación personal médico-sanitario y de investigación biosocial (8). En México, el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de prestación de servicios de atención Médica, define como hospital: “Todo establecimiento público, social o privado, cualquiera que sea su denominación y que tenga como finalidad la atención de usuarios que se internen para su diagnóstico, tratamiento o rehabilitación” (9).

Los hospitales en México se pueden clasificar de varias formas, según su especialidad, su nivel de atención o su titularidad o propiedad al cual pertenecen.

Hospitales según su especialidad: Hospitales que se clasifican según la función que cumplen, como por ejemplo, los Hospitales Generales que tienen la función de ofrecer

Servicios médicos enfocados en el diagnóstico, tratamiento y seguimiento del paciente y sus enfermedades; Hospital materno-infantil destinado para la atención médica en el área de obstetricia; Hospital Universitario que brinda asistencia médica enfocada a la enseñanza e investigación; Hospital Psiquiátrico enfocada en patologías que afectan la salud mental; Hospital Pediátrico dedicada a la prevención, tratamiento y rehabilitación de enfermedades durante la infancia: Hospital Geriátrico enfocada en la prevención, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación de las enfermedades que tienen los pacientes durante la vejez, entre otras especialidades.

Hospitales según su nivel de atención: Hospitales que se asocian al nivel de complejidad de los casos de enfermedad que se reciban, como, por ejemplo, Hospitales de primer nivel de atención que tiene como función brindar atención médica en consultas generales para la prevención y tratamiento de enfermedades de poca gravedad, ofreciendo servicios de atención primaria (Medicina general, medicina preventiva, Odontología, Ginecología, Laboratorio). Los hospitales de segundo nivel de atención son instituciones de salud especializadas en enfermedades de complejidad media y que no pueden ser tratadas en los hospitales de primer nivel de atención. Los hospitales de tercer nivel de atención están enfocados a especialidades médicas más complejas, su personal médico es especializado, cuentan con equipos de alta tecnología, mejores instalaciones y equipo.

Hospitales según su titularidad o propiedad: En esta clasificación se encuentran los hospitales públicos, privados y los hospitales tercerizados. Identificamos al hospital público como el que atiende pacientes no protegidos por los sistemas de seguridad social y que

Prácticamente depende de la Secretaría de Salud federal o de sus equivalencias en los diferentes estados o patronatos municipales o locales, así como también, pertenecen a esta clasificación los hospitales con esquemas de seguro social basados en el empleo. Los hospitales privados son instalados por organismos o empresas, en los cuales el acceso a los mismos es para usuarios con capacidad retributiva o con servicios de prepago a través de los seguros (6).

En México, en el 2005, nace un nuevo modelo de gestión hospitalaria basado en la subcontratación, externalización o tercerización de los servicios propios de este sector bajo el esquema de Asociación Público Privada (APP) y de Proyecto de Prestación de Servicios (PPS), a los cuales se les otorga la responsabilidad del diseño, construcción, operación y mantenimiento de hospitales a nivel nacional; el sector público paga una contraprestación al privado por dichos servicios a largo plazo. En el 2023, el Gobierno Federal pone en marcha una estrategia para adquirir estos hospitales para que pasen a ser administrados por las instituciones públicas de salud (10).

EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL SIGLO XXI

Los servicios de alimentación son organizaciones o unidades de negocio que se dedican a suministrar alimentación a colectividades de acuerdo con las necesidades y expectativas de los usuarios. Ahí se transforma la materia prima en preparaciones y/o menús, con parámetros establecidos en normas sanitarias y sistemas o programas de calidad para vincular al usuario con el servicio (11).

Un Servicio de Alimentación (SA) es intervenido por diversas personas con

enfoques específicos y generales, los cuales buscan un fin común: tratar de reducir los riesgos sanitarios. El proceso de un SA debe ser estudiado desde un enfoque de las ciencias administrativas, sociales, tecnología de alimentos, derecho y en salud pública (12). Uno de los campos profesionales del nutriólogo es en el área de servicios de alimentación, lugar donde se preparan los alimentos para diferentes poblaciones, en un establecimiento formalmente construido, por ejemplo: comedores de personal para empresas, hospitales, restaurantes, cafeterías, casas de asistencia, desayunadores escolares, entre otros, y en donde se puede hacer una gran labor de gestión y cuidado del medio ambiente (13). Estos procesos van desde la recepción de la materia prima, almacenamiento, elaboración de los platillos y distribución al comensal, ya sea en el mismo lugar o en otro espacio fuera del área de producción.

Por tanto, por los procesos que se llevan a cabo en un servicio de alimentación se puede considerar como una unidad administrativa, en donde deben aplicarse los principios del proceso de administración, estos son: planeación, organización, dirección y control, pasos fundamentales para poder lograr un desarrollo sustentable.

El profesional de la nutrición tiene un reto en los servicios de alimentación ya que se encarga tanto de preservar la salud de los comensales como de actividades de gestión implementando buenas prácticas de manufactura, además de efectuar normas de calidad e inocuidad alimentaria.

A partir del desarrollo en estos campos profesionales, los licenciados en nutrición han contribuido significativamente al desarrollo

alimentación.

Sin embargo, en pleno siglo XXI, tenemos retos aún mayores a los que enfrentaron en el siglo pasado los primeros nutriólogos en México, es por ello por lo que se deberá continuar impulsando el trabajo constante para fortalecer los programas académicos de Nutriología mediante procesos educativos y de investigación, en un ámbito de calidad y pertinencia, fomentando la integración, identidad, respeto y participación responsable y comprometida de sus miembros (14).

FUNCIONES DEL PROFESIONAL DE LA NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIOS

En un contexto general, “el profesional de la Nutriología se vincula con otros profesionales en la multidisciplina y en un trabajo de transdisciplina” (15), lo que se debe considerar en todos los campos de práctica profesional del nutriólogo, incluyendo el de los servicios de alimentación en hospitales, que por estar dirigidos a una población que requiere atención especializada, demandan por parte del Nutriólogo, la realización de funciones del área clínica, tales como “la evaluación y atención nutricia de individuos que requieren planes de alimentación para el cuidado de su salud.

Así mismo, las funciones a desarrollar se presentan desde la prevención, tratamiento, control y rehabilitación, hasta la investigación en hospitales” (16), aparte de las funciones referentes al proceso de administración, desde “la planeación y dirección de las actividades propias de un servicio de alimentación de cualquier tipo, con el propósito de alcanzar los más altos estándares de calidad en la atención a los comensales que lo demandan” (16), para lo

Cual debe vigilar el cumplimiento de la normativa con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos suministrados y utilizar estrategias innovadoras para incrementar la aceptabilidad de los platillos preparados, como la gastronomía clínica. Las actividades que se desarrollan incluyen la administración de recursos para garantizar la satisfacción de las necesidades de los comensales, así como la planeación de menús, la operación del servicio y la evaluación del mismo, para lo cual se requiere investigación y acciones mercadotécnicas para su buen funcionamiento.

Otras actividades que se realizan son asesoría y consultoría externa y capacitación del personal que labora en este servicio de alimentación” (16). No menos importante es el establecimiento de indicadores de calidad en el servicio, como “el monitoreo y control de los eventos adversos para mantener la seguridad del paciente” (17).

Si bien, en el campo clínico es necesario priorizar la salud del paciente y el nutriólogo invierte gran parte de su tiempo en la administración; la necesidad de incorporar estándares de calidad desde finales de los 90’s y hasta ahora han logrado la aplicación de normativas externas a las propias de la Secretaría de Salud, este es el caso del Distintivo H, estándar que nace de la Secretaría de Turismo (SECTUR) (18). El control de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA’s) fue el objetivo primordial, entendiendo que la calidad alimentaria no sólo gira en torno al tema culinario sino de inocuidad. Al establecer el protocolo para la obtención de dicha certificación, se incluyó la figura del consultor, quien posee conocimientos relacionados a la elaboración de alimentos y bebidas, entre ellos, el nutriólogo.

Aún cuando la iniciativa surge con finalidades turísticas, sus beneficios se han comprobado en el sector alimentario, incluidas escuelas, centros penitenciarios, empresas, hospitales, entre otros. En ese sentido, el profesional de la nutrición regula su implementación, garantizando la calidad total.

Actualmente, en los servicios de alimentación hospitalarios “el profesional de la nutrición se encarga tanto de preservar la salud de los comensales como de actividades de gestión, implementando buenas prácticas de manufactura, normas de calidad e inocuidad alimentaria; así como de los procesos involucrados en la planificación, organización, dirección, administración, evaluación y control tanto de las actividades como del recurso humano” (19).

METODOLOGÍA

Se realizó un estudio transversal, descriptivo y analítico enfocada a profesionales de la nutrición que trabajan en el área de servicios de alimentación hospitalaria para lo cual se aplicó instrumento de elaboración propia utilizando la aplicación de *Google Forms* donde se recabó información referente al tipo de hospital y el desarrollo laboral. Los criterios de inclusión de los participantes fueron que trabajaran en servicios de alimentación hospitalarios, aceptar participar de manera voluntaria, ser Licenciados en Nutrición.

La presente investigación se basa en los principios éticos incluidos en el Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Investigación de la Salud específicamente en los artículos 16 y 17-1 ya que se protege la privacidad de los participantes y por ser una investigación sin riesgo. También se valoró respetar las Pautas éticas internacionales para la investigación relacionada con la salud de

los seres humanos de Consejo de Organizaciones Internacionales de Ciencias Médicas (CIOMS), específicamente las pautas 4, 12 y 22.

Para la recolección de datos y análisis de la información se utilizaron los programas estadísticos de Excel y SPSS versión.22, para las correlaciones se realizaron pruebas de chi cuadrada de Pearson considerando que el valor de $p < 0.05$ es estadísticamente significativo.

RESULTADOS

La mayoría de los nutriólogos encuestados trabajan en hospitales públicos, seguido del sector privado y finalizando con quienes colaboran en los hospitales tercerizados (Fig. 1). Para la inserción en el trabajo de los servicios de alimentación la mayoría lo hizo buscando opciones en esta área específicamente, algunos por contactos o mediante especialización, la minoría lo hizo mediante su servicio social (Fig. 2).

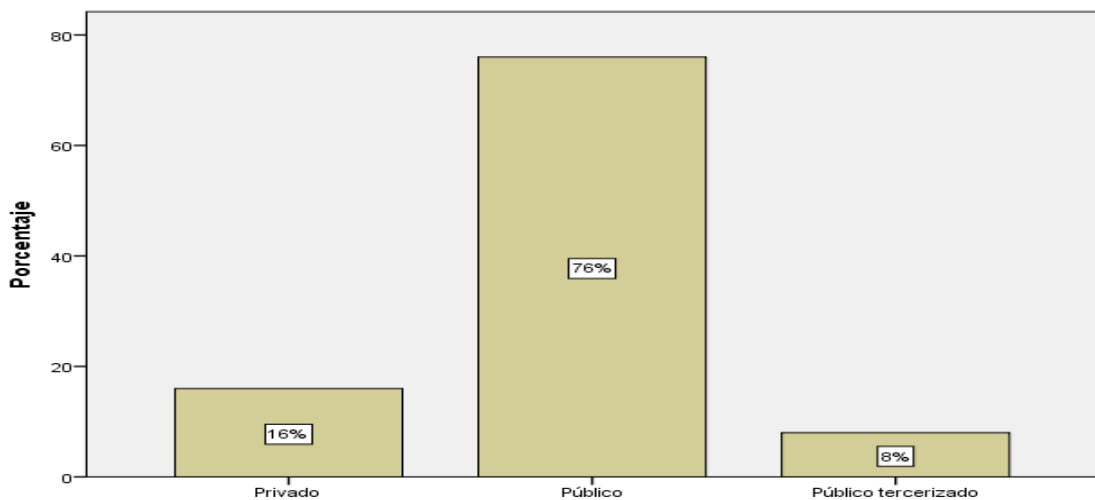


Figura 1. Tipo de hospital en el que trabajas

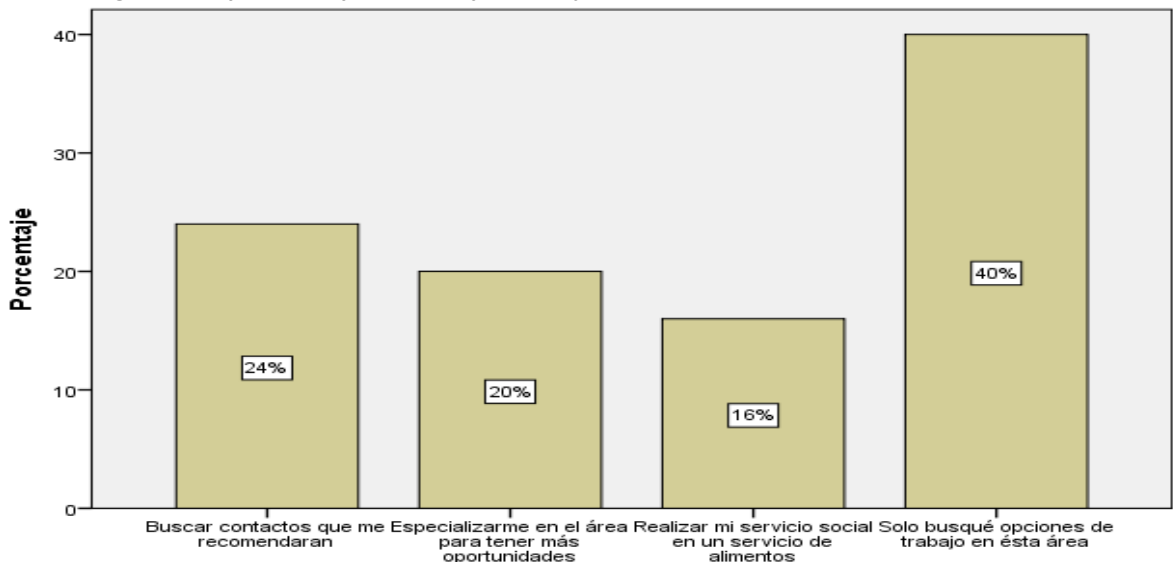


Figura 2. ¿Qué hiciste para encontrar trabajo en el área de servicios de alimentación?

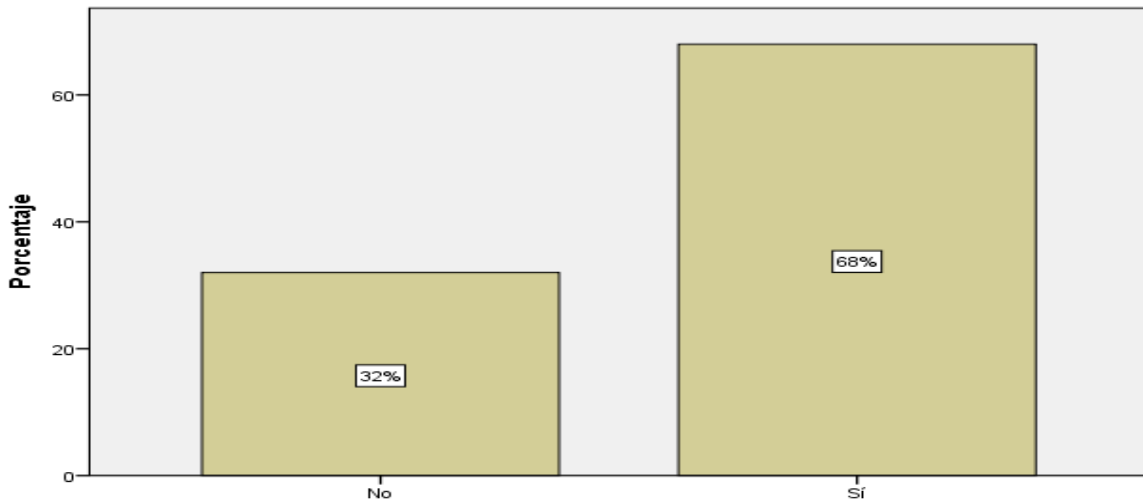


Figura 3. ¿Te ves desarrollándote en el campo de los servicios de alimentación hospitalarios, como tu práctica profesional principal?

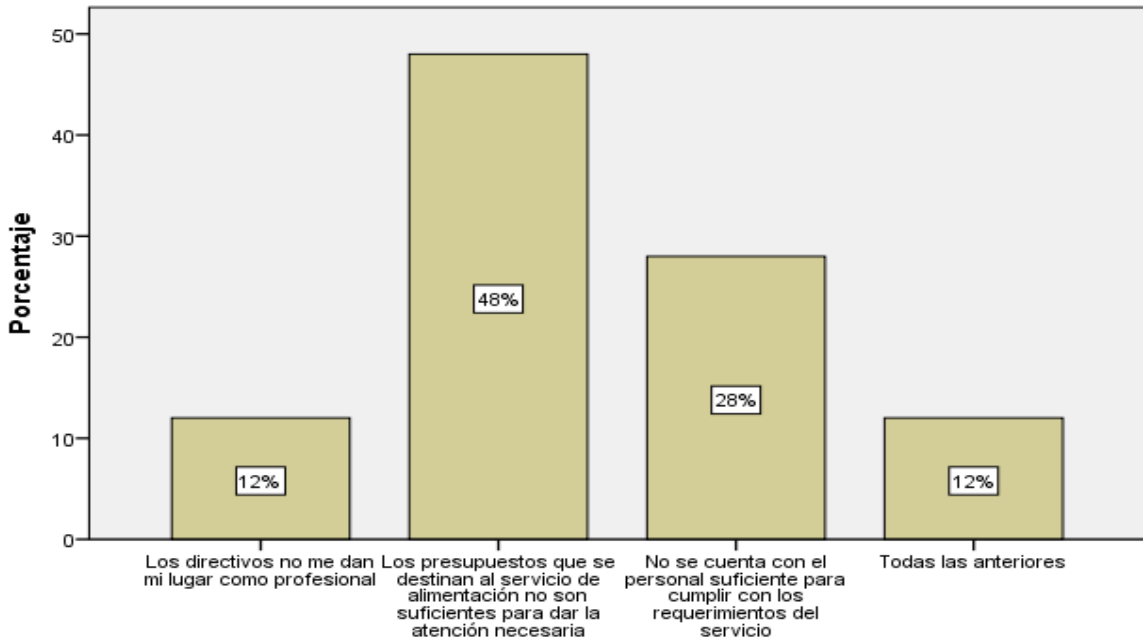


Figura 4. ¿Cuál es la mayor dificultad que has pasado como nutriólogo al trabajar en el campo de los servicios de alimentación hospitalario?

Sólo la tercera parte de los encuestados mencionaron que no ven como trabajo principal la práctica en los servicios de alimentación, la mayoría si lo contempla (Fig. 3).

Dentro de las mayores dificultades para trabajar se mencionó principalmente los presupuestos que se destinan para el funcionamiento, seguido por el apoyo del personal adecuado (Fig. 4).

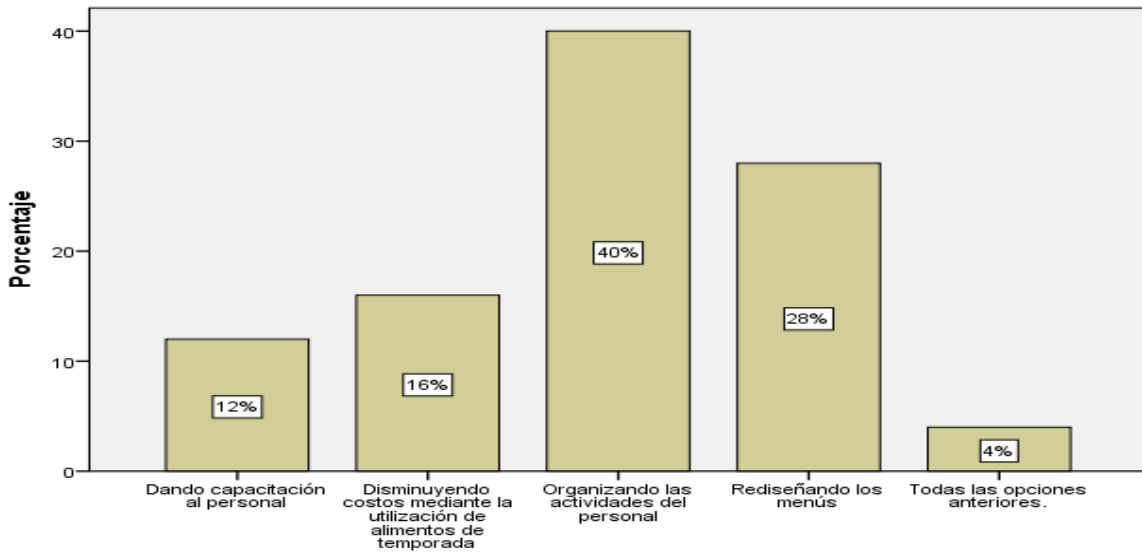


Figura 5. ¿Cómo has solucionado éstos problemas?

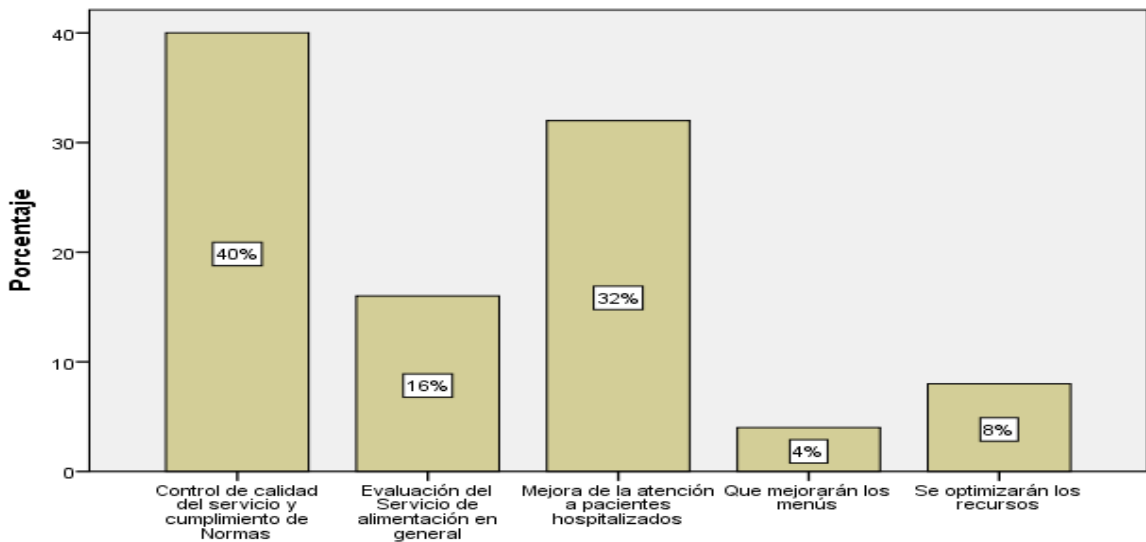


Figura 6. ¿Cuál es la principal fortaleza o ventaja que se tiene en un de servicio de alimentación hospitalario al contratar a un nutriólogo?

La organización de las actividades es la prioridad para la solución de los problemas, además del rediseño de los menús, las opciones menos mencionadas fueron mediante la capacitación o disminución de costos. El contratar profesionales de la

nutrición en servicios de alimentación hospitalarios tiene como principal fortaleza el control de calidad, seguido de la mejora de la atención a los pacientes, los menores porcentajes fueron para mejorar los menús y optimizar los recursos.

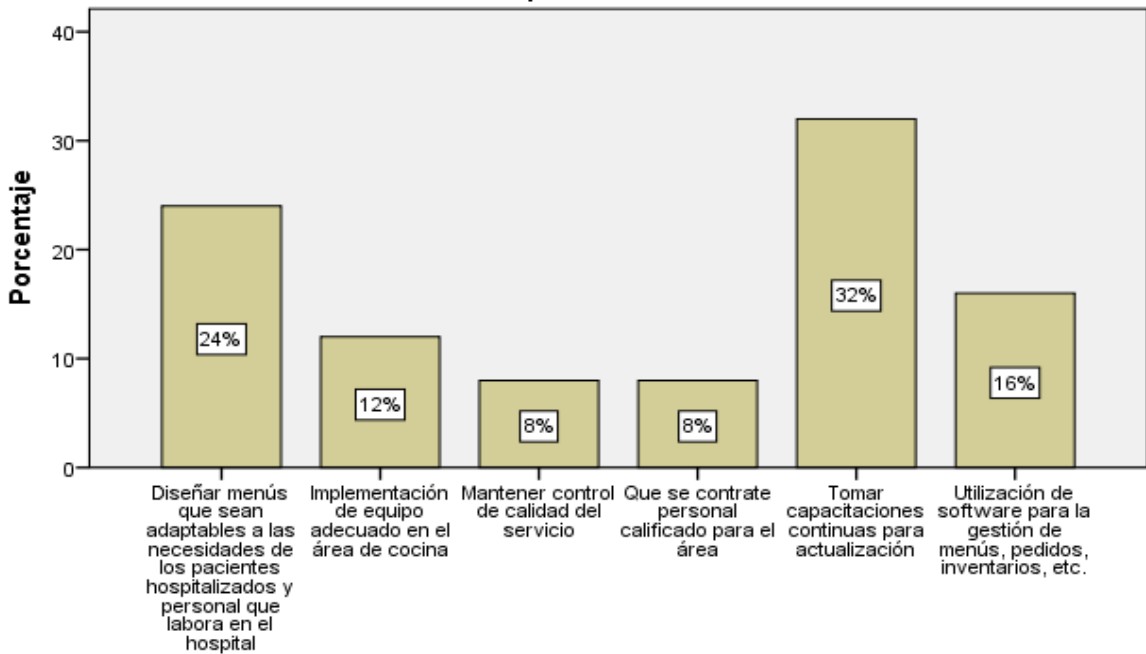


Figura 7. ¿Que acciones se deben poner en marcha para avanzar en el campo de los servicios de alimentación hospitalario y tener éxito? Marca la que creas es la más importante

De acuerdo a las acciones a desarrollar para el mejor funcionamiento de un servicio de alimentación, el mayor porcentaje mencionó que tomar capacitaciones, seguido por el diseño de menús y la utilización de softwares. Los menores porcentajes fueron el mantener el control de calidad y tener personal calificado.

De los nutriólogos que trabajan en hospitales públicos la mayoría mencionó que, si se ven desarrollándose como su práctica profesional principal, aunque la tercera parte dijo que no. De los hospitales privados o públicos tercerizados solo mencionaron que si lo visualizan como su actividad principal. La única opción que no representa dificultad en el trabajo, de los hospitales privados, es contar con personal adecuado, de los públicos y los públicos tercerizados la mayor dificultad son los presupuestos.

Para solucionar los problemas que se pueden

presentar en los servicios de alimentación en los hospitales privados mencionaron todas las opciones en los mismos porcentajes, de los hospitales públicos la principal mención fue la organización de las actividades seguida por el rediseño de los menús, en los hospitales públicos tercerizados solo mencionaron la organización de actividades y rediseño de menús.

En cuanto a las fortalezas de contratar nutriólogos en un servicio de alimentación, la que se mencionó en todos los tipos de hospitales fue el de llevar un control de calidad, como segunda opción fue la mejora en la atención a los pacientes.

De acuerdo a las acciones que se deben poner en marcha, la que se mencionó por los tres tipos de hospitales fue el tomar capacitaciones, seguido de diseñar menús y la utilización de softwares.

Cuadro 1. Respuestas por tipo de hospital

	Tipo de hospital en el que trabajas			
	Privado	Público	Público tercerizado	
	%	%	%	
¿Te ves desarrollándote en el campo de servicios de alimentación hospitalarios como tu práctica principal?				p
○ No	0	32	0	
○ Si	16	44	8	
¿Cuál es la mayor dificultad como nutriólogo al trabajar en el campo de los servicios de alimentación hospitalario?				p
○ Los directivos no me dan mi lugar como profesional	4	8	0	
○ Los presupuestos no son suficientes	4	36	8	
○ No cuento con el personal adecuado	4	24	0	
○ Todas las anteriores	4	8	0	
¿Cómo has solucionado éstos problemas?				f
○ Dando capacitación al personal	4	8	0	
○ Disminuyendo costos con alimentos de temporada	4	12	0	
○ Organizando las actividades del personal	4	32	4	
○ Rediseñando los menús	4	20	4	
○ Todas las anteriores	0	4	0	
¿Cuál es la principal fortaleza que se tiene en un servicio de alimentación hospitalario al contratar a un nutriólogo?				p
○ Control de calidad y cumplimiento de Normas	8	24	8	
○ Evaluación del servicio de alimentación en general	0	16	0	
○ Mejora de la atención a pacientes hospitalizados	8	24	0	
○ Que mejoran los menús	0	4	0	
○ Se optimizarán los recursos	0	8	0	
¿Qué acciones se deben poner en marcha para avanzar en el campo de servicios de alimentación hospitalario y tener éxito?				f
○ Diseñar menús	4	20	0	
○ Implementación de equipo adecuado en el area cocina	4	8	0	
○ Mantener control de calidad del servicio	0	8	0	
○ Que se contrate personal calificado	4	4	0	
○ Tomar capacitaciones continuas para actualización	4	24	4	
○ Utilización de software por el manejo del servicio	0	12	4	

De acuerdo a las acciones a desarrollar para el utilización de softwares.

No hubo significancia estadística en ninguna de las pruebas de chi cuadrada de Pearson.

CONCLUSIÓN

Los servicios de alimentación hospitalarios siguen siendo uno de los campos profesionales del nutriólogo, candidatos a un empleo, para su desarrollo profesional, aunque se reconocen como principales dificultades a enfrentar, los presupuestos que se destinan para el funcionamiento, así como la falta de personal suficiente para cumplir

con los requerimientos del servicio, se resalta el control de calidad y el cumplimiento de la normativa como la principal fortaleza al contar con profesionales de la nutrición en estos servicios de alimentos; identificándose la importancia de la actualización continua y el diseño de menú adaptables a las necesidades de los pacientes y personal beneficiarios de los mismos, para avanzar en la mejora continua del servicio.

DECLARACIÓN DE CONFLICTOS DE INTERÉS

Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés.

FINANCIAMIENTO

No se recibió ningún tipo de financiamiento.

REFERENCIAS

1. Rueda GAL. Gestión de Servicios de Alimentación Hospitalarios Tercerizados. En: Pinzón EOL, Orozco SDM Editoras. Gestión de servicios de Alimentación y Nutrición Hospitalarios: avances y tendencias. Primera edición. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Medicina; 2022.
2. Rivas V. Sobre los Servicios Hospitalarios de Alimentación y Nutrición, RCAN.2019; 29(1): 29-31.
3. Martínez LEE, Domínguez GCJ. Nutrición en una era de desarrollo sostenible. 1ª. Ed. Europa: Académica Española.2021.
4. Castillo HJL, Coronel NS, Díaz GR, et.al. La formación de los nutriólogos en México. En: Cuevas AL, Vázquez MFD, Muñoz VJF Coordinadores. La Formación del Personal de Salud. Segunda Edición. Guadalajara, Jalisco: Universidad de Guadalajara; 2024
5. Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos [Internet]. 1917. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CPEUM.pdf>
6. Loyo Varela M, Diaz-Chazaro H. Hospitales en México. Cir Cir. diciembre de 2009;77(6):501.
7. AMMFEN. Campos profesionales [Internet]. www.ammfen.mx; 2021. Disponible en: <https://www.ammfen.mx/campos-profesionales.aspx>
8. Organización Mundial de la salud S de informes técnicos. Administración de hospitales. 1968.
9. Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de prestación de servicios de atención Médica [Internet]. DOF; 2018. Disponible en: https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/regley/Reg_LGS_MPSAM_170718.pdf
10. Gobierno de México. Informe sobre avances en el proyecto de transformación del ISSSTE. CDMX; 2024 jun.
11. Espitia OLP, Soto DMO. Gestión de servicios de Alimentación y Nutrición Hospitalarios: avances y tendencias. Facultad de Medicina. Universidad Nacional de Colombia; 2022. 257 p.
12. Ibarra IHO, Ibarra EO, Rodríguez-López E. Administración de servicios de alimentación a colectividades desde el enfoque del nutriólogo. Educ Salud Bol Científico Inst Cienc Salud Univ Autónoma Estado Hidalgo. 5 de diciembre de 2021;10(19):179-87.
13. Edwin Enrique Martínez Leo, Cuauhtémoc Jesús Domínguez Gómez. Nutrición en una era de desarrollo sostenible [Internet]. Vol. 1. Académica Española; 2021. Disponible en: <https://www.researchgate.net/publication/354921289>
14. León C de N de. “Una mirada a la profesión del nutriólogo” [Internet]. Zona Franca. 2020 [citado 25 de septiembre de 2024]. Disponible en: <https://zonafranca.mx/opinion/una-mirada-a-la-profesion-del-nutriologo/>

15. Romero-Zepeda H, Preciado-Cortés R, Elton-Puente JE, Salazar-Piñón MC, García-Gasca T, T. Hall R. Reflexiones desde la bioética sobre la nutriología en México. *Revista de Salud Pública y Nutrición*. (Internet). 2008, Número 1. p. 1-17. (Consultado el 27 de septiembre 2024). Disponible en: <https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumen.cgi?IDARTICULO=19360>
16. Macías-González, GG. La perspectiva de las y los estudiantes sobre las competencias profesionales demandadas por los empleadores. *Observatorio de la Economía Latinoamericana* (Internet). 2008. p 1-23 (Consultado el 28 de septiembre 2024). Disponible en: https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/32833946/extenso_la_perspectiva-libre.pdf?
17. Pinzón Olga, Orozco Diana. *Gestión de servicios de alimentación y nutrición hospitalarios: avances y tendencias*. Facultad de Medicina, Universidad Nacional de Colombia, 2022. ISBN 978-958-794-785-4. (Internet). Citado el 8 de octubre 2024. Disponible en: Google-Books-ID: YX9IEAAAQBAJ
18. Secretaría de turismo. *Programa Manejo higiénico de los alimentos*; Distintivo H. Secretaría de turismo.
19. Ortega-Ibarra I, Ortega-Ibarra E, Rodríguez-López, E. Administración de servicios de alimentación a colectividades desde el enfoque del nutriólogo. *Educación y Salud Boletín Científico*. Instituto de Ciencias de la Salud Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. (Internet) 2021. Vol. 10, Número 19. P. 179-187. (Consultado el 12 de octubre 2024). <https://doi.org/10.29057/icsa.v10i19.7065>

Revista electrónica

REDCiEN

DERECHOS DE AUTOR Y DERECHOS CONEXOS, año 5, No. 13, Enero-junio 2025, Edición Especial, es una publicación especial editada por el Colegio Mexicano de Nutriólogos, calle Carolina #106 Colonia Nochebuena, C.P. 03720, Delegación Benito Juárez, México D.F., México. Tel. (55) 63795074. Ext. 106, www.redcien.com, redcien@cmn.org.mx. Editora responsable: Dra. Edna Judith Nava González. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2024-070213464600-102, ISSN: "en trámite", ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Responsable de la última actualización de este Número, REDCiEN, Colegio Mexicano de Nutrólogos, A.C., LN Nancy Guadalupe Valenzuela Rubio, calle Carolina #106 Colonia Nochebuena, C.P. 03720, Delegación Benito Juárez, Ciudad de México, fecha de la última modificación, 27 de diciembre, 2025.