Machine Translated by Google
RCMOS - Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

Mejoras en la gestión del banco de alimentos en el Hogar Terapéutico Ágape.
Mejoras en la gestión del banco de alimentos terapéuticos Agape Home
Mejoras en la gestión terapéutica de la despensa de alimentos en el hogar con Ágape.

Rayan Conceição de Souza (Pregrado)
Correo electrónico: rayancsball@gmail.com
Calle Guanavenas, No. 21, Cidade Nova, Manaos - AM
Marcos Paulo Mendea Araújo (Asesor)
Correo electrónico: cunhabebe@gmail.com

RESUMEN

La gestión adecuada de las despensas de alimentos en las clínicas terapéuticas es fundamental para garantizar la inocuidad alimentaria, la calidad nutricional y la eficiencia administrativa. Un almacenamiento inadecuado puede provocar desperdicio, contaminación y pérdidas económicas, comprometiendo la atención al paciente. Este artículo tiene como objetivo analizar las prácticas organizativas y proponer mejoras estructurales y operativas en la despensa de la Casa Terapéutica.

Este estudio, realizado por Ágape, se basa en la normativa sanitaria vigente y en los principios de gestión de inventarios. La metodología empleada se fundamentó en la investigación bibliográfica sobre la legislación de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA) y en autores del ámbito de la higiene y la gestión y el control sanitario. El estudio concluye que la adopción de buenas prácticas de almacenamiento y un control sistemático contribuyen significativamente a la calidad de los servicios prestados.

Palabras clave: Gestión de inventario. Seguridad alimentaria. Almacén.

1. INTRODUCCIÓN

La nutrición en los centros sanitarios desempeña un papel fundamental en la recuperación. y en el mantenimiento de la salud de los pacientes. En clínicas terapéuticas, donde los individuos Si permanecen durante períodos prolongados, la calidad de las comidas ofrecidas se ve directamente afectada. relacionado con la organización y el control del banco de alimentos.

La gestión eficiente de este sector no solo garantiza la seguridad alimentaria, sino también Contribuye al bienestar físico y psicológico de los pacientes, fortaleciendo el proceso. terapéutico. La razón de este estudio radica en la observación de que muchas instituciones de Los servicios de salud están enfrentando dificultades para gestionar sus suministros de alimentos, lo que resulta en Residuos, pérdidas financieras y riesgos de contaminación.

En el caso específico de la Casa Terapéutica Ágape, la despensa representa un punto Esto es estratégico para el funcionamiento de la clínica, ya que su regularidad y calidad dependen de ello. de las comidas servidas. Por lo tanto, es necesario investigar y proponer mejoras en este ámbito. práctico y social, cuyo objetivo es garantizar una mayor eficiencia y el cumplimiento de las normas sanitarias. actual.

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

El problema central es la ausencia de un sistema estructurado de gestión de despensas capaz para garantizar un control estricto sobre el almacenamiento, las fechas de caducidad y la manipulación de los alimentos. Esta carencia compromete la seguridad alimentaria de los pacientes y dificulta la planificación. personal administrativo de la institución.

Surge entonces la necesidad de identificar qué prácticas y herramientas se pueden utilizar. implementado para optimizar el funcionamiento de la despensa, reduciendo el desperdicio y aumentando la fiabilidad del servicio. La hipótesis que guía este trabajo es que la adopción buenas prácticas de almacenamiento, combinadas con métodos de gestión de inventario como FIFO (primero en entrar, primero en salir). (Primero en entrar, primero en salir) y el uso de hojas de cálculo de control pueden transformar el despensa en un sector más eficiente y seguro alineado con los requisitos de la Agencia Nacional de Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA).

Se espera que tales medidas resulten en una mayor organización, ahorro de recursos y Mejora de la calidad de las comidas ofrecidas. En este contexto, el objetivo general de este proyecto es... Este artículo analiza las prácticas organizativas y propone mejoras estructurales y operativas en la despensa de alimentos del Hogar Terapéutico Ágape.

Como objetivos específicos, buscamos: identificar fallas en el proceso actual de Almacenamiento y control; propuesta de soluciones basadas en la legislación sanitaria y los estándares de referencia. teóricos de la gestión de materiales; y evaluar los impactos esperados de estas mejoras en la eficiencia. Asuntos administrativos y de seguridad alimentaria en la institución.

2. FUNDAMENTOS TEÓRICOS

2.1 Buenas prácticas en los servicios de alimentación

Resolución RDC No. 216/2004 de ANVISA establece normas para garantizar las condiciones condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas en los servicios de alimentos. Según Brasil (2004), la Los alimentos deben almacenarse de manera organizada, protegidos contra la contaminación y respetando las condiciones ideales de temperatura y humedad.

Además, el RDC No. 275/2002 exige la implementación de los Procedimientos Procedimientos Operativos Estándar (POE), que garantizan un control sistemático de las actividades. relacionado con el almacenamiento (BRASIL, 2002). Buenas prácticas en servicios de alimentación Estas constituyen un conjunto de medidas fundamentales para garantizar la calidad higiénica. Seguridad alimentaria y salud del consumidor.

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

En el contexto de las instituciones sanitarias, como las clínicas terapéuticas, estas prácticas se convierten en... Si aún más relevante, ya que los pacientes que residen allí generalmente tienen afecciones vulnerabilidad física o psicológica, que requiere cuidados adicionales. (MEZOMO, 2015).

La Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA), mediante la Resolución RDC No. El Decreto 216/2004 establece normas que rigen el almacenamiento, la manipulación y la distribución. de los alimentos, asegurando que se mantengan en condiciones higiénicas adecuadas y a la temperatura correcta. y humedad.

El cumplimiento de estas normas no es solo un requisito legal, sino también una obligación. Un compromiso ético con la seguridad alimentaria y el bienestar de las personas a las que se presta servicio. El almacenamiento adecuado de los alimentos es uno de los pilares de las buenas prácticas. (MURAKAWA, 2022).

Es necesario que los productos se exhiban en estantes hechos de material lavable y duradero, que permite la circulación del aire, evitando la acumulación de humedad y la proliferación de hongos y bacterias. Además, los alimentos deben mantenerse alejados del suelo y las paredes. y desde el techo, respetando las distancias mínimas recomendadas por ANVISA. (MEZOMO, 2015).

Esta organización física facilita la limpieza del entorno y reduce el riesgo de contaminación. La contaminación cruzada contribuye a la conservación de los productos. La separación por categorías, como los granos, Los productos enlatados, la pasta y los embutidos también son esenciales para optimizar el control de inventario y agilizar el proceso. acceso a los artículos durante la preparación de las comidas. (CHIAVENATO, 2014).

En las instituciones sanitarias, donde la demanda es constante y variada, esta organización... Esto se traduce en una mayor eficiencia operativa y comidas más seguras y equilibradas. Otro Un aspecto crucial de las buenas prácticas es el control de las fechas de caducidad de los alimentos. (MEZOMO, 2015).

El método FIFO (primero en entrar, primero en salir) se utiliza ampliamente en servicios de alimentos y consiste en organizar productos de manera que aquellos con una fecha límite de Los que tengan fechas de caducidad más próximas deben consumirse primero. (MURAKAWA, 2022).

Esta práctica reduce el desperdicio, evita pérdidas financieras y garantiza que los pacientes Siempre deben recibir alimentos dentro del plazo adecuado. En las clínicas terapéuticas, donde el consumo es La implementación continua y a gran escala del PVPS (Sistema de Validación y Producción de Productos) se vuelve indispensable para garantizar la seguridad alimentaria. y la calidad de las comidas. (LOPES, 2024).

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

Además, se implementarán hojas de cálculo para controlar la entrada y salida de productos. Permite realizar un seguimiento del flujo de inventario en tiempo real, lo que facilita la planificación de las compras. y evitando tanto la escasez como el excedente de alimentos. (MEZOMO, 2015).

La higiene del entorno y de los manipuladores es otro factor determinante para la seguridad. Preparación de alimentos. La limpieza regular de la despensa, realizada semanal y mensualmente, contribuye para mantener el espacio organizado y libre de contaminantes. (MURAKAWA, 2022).

Esto se complementa con el control preventivo de plagas, llevado a cabo por empresas especializadas. Tenga cuidado de evitar la presencia de plagas que puedan comprometer la calidad de los alimentos. Según Mezomo (2015), los empleados, a su vez, deben ser capacitados para seguir Protocolos de higiene personal, como usar uniformes limpios y lavarse las manos con frecuencia. y el uso de equipos de protección personal cuando sea necesario.

La conducta de los profesionales es tan importante como la estructura física, porque cualquier La negligencia puede provocar contaminación y poner en peligro la salud de los pacientes. Separación Separar los alimentos de los productos de limpieza es una medida esencial para prevenir la contaminación. químico. (CHIAVENATO, 2014).

Productos como la lejía, los detergentes y los desinfectantes contienen sustancias tóxicas. que, al entrar en contacto con los alimentos, puede causar intoxicación grave. (MEZOMO, 2015). Por Por lo tanto, es fundamental que estos artículos se almacenen en lugares separados, lejos de la despensa. de comida.

Esta práctica, además de cumplir con los requisitos legales, demuestra responsabilidad sanitaria. y el cuidado de la salud de los pacientes. En las instituciones sanitarias, donde las personas ya... Se encuentran en una situación vulnerable, y cualquier fallo en este aspecto puede conducir a... consecuencias aún más graves. (MURAKAWA, 2022).

La adopción de buenas prácticas en los servicios de alimentación impacta directamente en la salud de... pacientes y credibilidad institucional. (MEZOMO, 2015). Una despensa organizada y El consumo controlado reduce el riesgo de intoxicación alimentaria, mejora la calidad de las comidas y Refuerza la confianza de las familias y la comunidad en la institución.

Desde un punto de vista administrativo, estas prácticas contribuyen a la planificación de Compras, optimización de recursos y reducción de costos. (Brasil, 2004). Por lo tanto, la gestión de La despensa deja de ser simplemente una tarea operativa y se convierte en un componente estratégico de clínica terapéutica.

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

Invertir en las mejores prácticas significa invertir en salud, seguridad y eficiencia.
garantizar que los pacientes reciban no solo una nutrición adecuada, sino también atención médica.
que reflejan compromiso y responsabilidad. (MEZOMO, 2015).

2.2 Gestión de inventarios y control de materiales

Según Chiavenato (2014), la gestión eficiente de inventarios tiene como objetivo equilibrar la oferta y
La demanda se gestiona evitando tanto el exceso como la escasez de productos. El autor subraya la importancia de este método.
FIFO (Primero en entrar, primero en salir), ampliamente utilizado en la gestión de inventarios de alimentos.
para evitar pérdidas por vencimiento.

Mezomo (2015) refuerza que, en las instituciones de salud, el control de alimentos debe ser
Es riguroso, ya que involucra a poblaciones vulnerables y requiere una mayor responsabilidad sanitaria. La gestión
La gestión de inventarios y el control de materiales son elementos centrales para la operación.
Resulta eficiente para cualquier institución que manipule alimentos, especialmente en entornos sanitarios.
como las clínicas terapéuticas.

El almacenamiento de alimentos no puede considerarse simplemente como un espacio de almacenamiento.
sino más bien como un sistema dinámico que requiere planificación, seguimiento y evaluación.
continuo. (MEZOMO, 2015). La ausencia de un control riguroso puede resultar en
desperdicio, pérdidas financieras y riesgos para la seguridad alimentaria, comprometiendo directamente la
calidad de la atención al paciente.

En este sentido, Murakawa (2022) explica que la gestión de inventarios debe entenderse
como actividad estratégica, capaz de equilibrar la oferta y la demanda, asegurando la
la disponibilidad de suministros y garantizar que los alimentos se consuman dentro de los plazos establecidos.
de validez apropiada.

Según Chiavenato (2014), el principal objetivo de la gestión de materiales es evitar
tanto la escasez como el exceso de productos, buscando siempre un equilibrio entre lo necesario.
y lo que está disponible. Este equilibrio es particularmente importante en las instituciones sanitarias, donde la
La falta de alimentos puede comprometer el tratamiento del paciente, mientras que un exceso puede causar problemas.
desperdicio y costes adicionales.

MEZOMO (2015) explica que el método FIFO (Primero en entrar, primero en salir)
Emerge como una herramienta fundamental en este proceso, ya que organiza el flujo de salida de
Productos según sus respectivas fechas de caducidad. Al priorizar el consumo de

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS - Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

Al utilizar alimentos con fechas de caducidad más cortas, evitas desechar productos debido a su vencimiento.
Reducir las pérdidas financieras y garantizar una mayor seguridad alimentaria.

Controlar la entrada y salida de productos es fundamental para la gestión de inventarios.
En muchas instituciones, este proceso se realiza manualmente, lo cual consume mucho tiempo y aumenta...
probabilidad de errores. La implementación de hojas de cálculo de control computarizadas representa una
progreso significativo, que permite el registro sistemático de todos los movimientos de
productos. (CHIAVENATO, 2014).

Con esta función, es posible rastrear, en tiempo real, lo que está disponible en
Controlar el inventario, planificar las compras con mayor precisión y evitar tanto la escasez como el exceso de existencias.
consumo innecesario de alimentos. (MURAKAWA, 2022). Además, el uso de hojas de cálculo facilita...
La práctica de FIFO (primero en entrar, primero en salir) permite una visualización clara de las fechas de caducidad y la organización de...
Productos según la prioridad de consumo.

El inventario mensual complementa este proceso de control, actuando como un
Herramienta de verificación y ajuste. Al comparar los registros de la hoja de cálculo con el recuento.
Mediante el análisis de las características físicas de los productos, es posible identificar discrepancias, corregir defectos y garantizar una mayor seguridad.
fiabilidad de los datos. (LOPES, 2024).

Esta práctica contribuye no solo a la organización de la despensa, sino también a...
Proporciona control financiero a la institución, ya que permite evaluar el consumo real y planificar los gastos.
una forma más eficiente. (MURAKAWA, 2022). En las clínicas terapéuticas, donde los recursos son muchos
En ocasiones, los recursos son limitados y la logística de las compras puede resultar compleja debido a la distancia a los centros de distribución.
En las zonas urbanas, un inventario mensual se vuelve esencial para garantizar la disponibilidad de alimentos.
Siempre disponible en cantidades suficientes.

El etiquetado adecuado de los productos es otro elemento que fortalece la gestión de inventario.
Al identificar cada artículo con información como nombre, fecha de vencimiento y categoría, se puede
Un sistema de gestión visual que facilita la organización y reduce el riesgo de errores. (CHIAVENATO,
2014).

Esta práctica contribuye a la eficiencia del método FIFO y acelera el trabajo de
empleados, que pueden localizar productos de forma más rápida y precisa.
(MURAKAWA, 2022). Además, el etiquetado promueve una mayor transparencia y control,
permitiendo que cualquier persona que acceda a la despensa comprenda fácilmente la distribución de la misma.
Los alimentos y sus condiciones de consumo.

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

La gestión de inventarios también abarca aspectos de higiene y seguridad alimentaria. (Brasil, 2004). Control de plagas, realizado mediante control periódico de plagas y... Mantener un entorno limpio y organizado es fundamental para preservar la calidad de... alimento.

Limpieza sistemática de la despensa, combinada con un control constante de Las condiciones de almacenamiento garantizan que los productos siempre cumplan con normas sanitarias. (MURAKAWA, 2022). Estas precauciones no solo previenen la contaminación, pero también prolongan la vida útil de los alimentos, reduciendo el desperdicio y fortaleciendo el credibilidad de la institución.

Desde un punto de vista administrativo, Chiavenato (2014) explica que la gestión de inventarios y El control de materiales contribuye a la planificación estratégica de la clínica terapéutica. Conocer con precisión el consumo promedio de los pacientes y la disponibilidad de productos es Es posible negociar las compras de forma más eficiente, reducir los costes logísticos y evitar gastos innecesarios. innecesario.

Según Murakawa (2022), esta práctica también fortalece la sostenibilidad de institución, ya que promueve el uso racional de los recursos y minimiza el impacto ambiental. resultante del desperdicio de alimentos. En un escenario donde la responsabilidad social y La conciencia medioambiental es cada vez más valorada, y una gestión eficiente de la despensa representa un factor diferenciador clave. competitivo y ético.

Es importante destacar que la gestión de inventarios no se limita a los procedimientos técnicos. Pero también implica capacitar a los empleados. Capacitar al equipo para usar Rellene correctamente las hojas de cálculo de control, aplique el método FIFO y siga los protocolos de higiene. Es fundamental garantizar la eficacia del sistema. (LOPES, 2024).

La participación activa de los profesionales en este proceso refuerza el compromiso colectivo. con la seguridad alimentaria y la calidad de los servicios prestados. (CHIAVENATO, 2014). Por lo tanto, la gestión de inventarios y el control de materiales deben entenderse como una Un esfuerzo integral que combina estructura física, herramientas organizativas y prácticas de higiene. y la implicación humana en la búsqueda de la salud y el bienestar de los pacientes.

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

3. METODOLOGÍA

La metodología adoptada en este estudio se caracteriza como investigación bibliográfica. basado en un análisis de la legislación sanitaria actual y trabajos académicos relacionados relacionado con la gestión de materiales y el control de la higiene y el saneamiento en los servicios de alimentación.

Esta elección se justifica por la necesidad de comprender los marcos teóricos y reglamentos que guían la organización de despensas en instituciones de salud, especialmente en clínicas terapéuticas. La investigación bibliográfica permite recopilar información consolidada y Validado por expertos en la materia, ofrece una base sólida para proponer mejoras estructurales y operativas en la Residencia Terapéutica Ágape.

La recopilación de datos se llevó a cabo utilizando documentos oficiales de la Agencia Nacional de La Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA) de Brasil, según la Resolución RDC No. 216/2004, que establece buenas prácticas de higiene. mejores prácticas para servicios de alimentos, y RDC No. 275/2002, que trata sobre la implementación de Procedimientos operativos estándar.

Además, se consultó a autores destacados en el campo de la gestión de materiales. como Chiavenato (2014), y el control higiénico-sanitario, como Mezomo (2015). El análisis Estas fuentes nos permitieron identificar directrices y mejores prácticas, así como comprender los impactos de la gestión de inventarios en la seguridad alimentaria y la eficiencia administrativa de instituciones de atención médica.

A partir de la sistematización de la información recopilada, se desarrollaron propuestas de mejora aplicables a la realidad de la despensa en la Casa Terapéutica Ágape. El método utilizado Consistió en comparar las prácticas actuales de la institución con los estándares establecidos por Basándonos en la legislación y la literatura especializada, identificamos las deficiencias y sugerimos soluciones viables.

Este enfoque cualitativo nos permitió no solo señalar fallos, sino también proponer soluciones. Estrategias organizativas, de control e higiene que se pueden implementar de manera práctica y eficaz. De esta manera, la metodología adoptada garantiza que las recomendaciones presentadas se basan en evidencia teórica y normativa, lo que confiere mayor fiabilidad y relevancia para el estudio.

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

4 PROPUESTAS DE MEJORA

4.1 Estructura física

La estructura física de la despensa de alimentos en instituciones de salud, como clínicas.
terapéutica, desempeña un papel estratégico para garantizar la seguridad alimentaria y
Eficiencia administrativa. Más que un simple espacio de almacenamiento, la despensa debería ser...
entendido como un entorno planificado, capaz de garantizar condiciones adecuadas para
La higiene, la ventilación y la organización son esenciales para preservar la calidad de los alimentos y evitar riesgos.
de contaminación. (CHIAVENATO, 2014).

La Resolución RDC No. 216/2004 de ANVISA establece parámetros claros para la
El almacenamiento de productos requiere que estos se mantengan en lugares limpios y organizados.
con control de temperatura y humedad. En este sentido, la estructura física no se limita a
aspectos arquitectónicos, pero también abarca la disposición del equipo, la elección de
materiales y la definición de rutinas de mantenimiento que garanticen el cumplimiento de las normas.
sanitario.

Instalar estanterías metálicas o lavables es una medida fundamental.
para asegurar la organización y conservación de los alimentos. A diferencia de los estantes de
Fabricadas en madera u otros materiales porosos, las ventanas metálicas permiten una mayor circulación de aire y reducen...
La acumulación de humedad impide la proliferación de moho y hongos. (LOPES, 2024).

Además, facilitan la limpieza y la desinfección periódica, contribuyendo a la
Mantener un ambiente higiénico. La disposición de los alimentos en los estantes también
Favorece la separación por categorías, como cereales, conservas, pasta y productos perecederos.
Esto hace que la gestión visual sea más eficiente y agiliza el acceso a los elementos durante la preparación.
comidas.

Esta organización física, por lo tanto, no solo mejora la rutina operativa, sino también
Refuerza la seguridad alimentaria al reducir los riesgos de contaminación cruzada. ANVISA
Se recomienda almacenar los alimentos a una distancia mínima de 25 cm del suelo y de 5 cm de las paredes.
y a 60 cm del techo, asegurando la circulación del aire y evitando el contacto directo con las superficies que
Pueden acumular humedad o suciedad. (CHIAVENATO, 2014).

Esta medida facilita la limpieza del entorno y reduce el riesgo de infestación de plagas.
Esto permite una mejor inspección visual de los productos. Además, el espacio entre las pilas de...

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

La preparación de alimentos permite una ventilación adecuada, evitando el desarrollo de olores desagradables y prolongar la vida útil de los productos.

En las clínicas terapéuticas, donde el consumo es continuo y a gran escala, estas condiciones Los elementos estructurales son esenciales para garantizar que los alimentos estén siempre en cumplimiento de los estándares de calidad requeridos. (Brasil, 2004). Ventilación y Una iluminación adecuada es también un elemento esencial de la estructura física de la despensa.

Un ambiente mal ventilado favorece la acumulación de humedad y el desarrollo de... Moho y deterioro prematuro de los alimentos. Por otro lado, la ventilación controlada contribuye para mantener el espacio seco y a la temperatura adecuada, conservando así granos, harinas y productos enlatados.

La iluminación, a su vez, facilita la inspección visual, lo que permite una rápida identificación. Productos caducados, envases dañados o signos de infestación. Además, un entorno Las zonas bien iluminadas favorecen una mayor organización y seguridad en la manipulación de alimentos. (CHIAVENATO, 2014).

Por lo tanto, la combinación de ventilación e iluminación adecuadas no solo satisface las necesidades de requisitos legales, pero también fortalece la eficiencia operativa y la credibilidad de institución. La separación entre alimentos y productos de limpieza es otro punto crítico de la estructura. La física de la despensa.

Lopes (2024) entiende que sustancias como la lejía, los detergentes y los desinfectantes Contienen componentes químicos que, al entrar en contacto con los alimentos, pueden causar intoxicación. grave. Por lo tanto, es esencial que estos productos se almacenen en lugares separados. lejos del banco de alimentos.

Esta práctica previene la contaminación química, protege la salud de los pacientes y demuestra... Responsabilidad sanitaria por parte de la institución. En las clínicas terapéuticas, donde los individuos Ya se encuentran en una situación vulnerable, y cualquier fallo en este aspecto podría conducir a... consecuencias aún más graves.

Según Chiavenato (2014), por lo tanto, se debe planificar la estructura física de la despensa. para garantizar no solo la organización de los alimentos, sino también la seguridad contra riesgos externos. El mantenimiento regular de la estructura física es igualmente importante para para garantizar su eficacia a lo largo del tiempo.

La limpieza semanal y mensual de la despensa, combinada con el control preventivo de plagas, contribuye a para mantener el ambiente libre de plagas y contaminantes. Además, inspección regular de

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

Los estantes, las paredes y los suelos permiten identificar signos de desgaste o daños por agua que puedan producirse. comprometer la calidad de los alimentos.

Por lo tanto, la estructura física no es estática, sino dinámica, y requiere un cuidado continuo. para garantizar su funcionalidad. En las instituciones sanitarias, donde la seguridad alimentaria es El mantenimiento de la despensa debe considerarse una prioridad y una parte integral de la rutina. administrativa, y no como actividad secundaria.

Chiavenato (2014) destaca que la estructura física de la despensa impacta directamente en la Eficiencia administrativa y credibilidad institucional. Una despensa organizada y bien gestionada. Una cocina bien ventilada e iluminada adecuadamente reduce el desperdicio y mejora la calidad de las comidas. Refuerza la confianza de las familias y la comunidad en la institución.

Además, contribuye a la planificación estratégica de la clínica, lo que permite una mayor Controlar los recursos disponibles y reducir los costos operativos. Invertir en infraestructura física. Por lo tanto, desde la despensa no es solo un requisito legal, sino también un compromiso con la salud, seguridad y bienestar de los pacientes.

En un contexto donde la responsabilidad social y sanitaria es cada vez más valorada, La estructura física de la despensa representa una ventaja competitiva y ética, capaz de... transformar la gestión de alimentos en un componente estratégico de la terapia clínica. (LOPES, 2024).

4.2 Control y organización

El control y la organización de la despensa de alimentos en instituciones de salud, como por ejemplo: Las clínicas terapéuticas constituyen dimensiones fundamentales para garantizar la eficiencia. Administración y seguridad alimentaria. Más allá del simple almacenamiento de productos, se ocupa de... si es necesario establecer un sistema de gestión capaz de monitorear entradas y salidas, organizando el Los alimentos deben prepararse de acuerdo con criterios técnicos y su consumo debe estar garantizado dentro de su fecha de caducidad.

La ausencia de controles estructurados puede generar un desperdicio significativo. pérdidas financieras y riesgos de contaminación, comprometiendo directamente la calidad de Comidas ofrecidas a los pacientes. (CHIAVENATO, 2014).

En este sentido, el control y la organización no deben considerarse tareas. secundarios, pero como procesos estratégicos que apoyan el funcionamiento de la institución y Reflejan su compromiso con la salud y el bienestar de las personas a las que sirven. (LOPES, 2024).

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

Aplicar el método FIFO (primero en entrar, primero en salir) es una de las prácticas
más relevante en este contexto. Este método consiste en organizar los productos de tal manera que
Se deben consumir primero los productos con fecha de caducidad más próxima, evitando desechar los demás.

Productos alimenticios por fecha de caducidad.

En las clínicas terapéuticas, donde el consumo es continuo y a gran escala, el PVPS se convierte en...
Es fundamental reducir los residuos y garantizar una mayor seguridad alimentaria.
(CHIAVENATO, 2014). La práctica de este método requiere disciplina y organización, porque la
Los productos deben revisarse y reubicarse constantemente en los estantes.

Además, PVPS contribuye a la planificación de compras, lo que permite la
La institución debe adquirir solo lo necesario y evitar la acumulación innecesaria. De esta manera, la
El control de las fechas de caducidad deja de ser una tarea operativa y se convierte en un componente estratégico.
de gestión alimentaria.

El uso de hojas de cálculo para controlar la entrada y salida de productos complementa el método.
PVPS fortalece la organización de la despensa. (Brasil, 2004). En muchas instituciones, control
Se realizó manualmente, lo que consumió mucho tiempo y aumentó la probabilidad de errores.

La implementación de hojas de cálculo informatizadas representa un avance significativo.
permitiendo el registro sistemático y fiable de todos los movimientos del producto. Con esto
Con esta función, es posible realizar un seguimiento en tiempo real de la disponibilidad en stock y planificar las compras.
Realizar compras más precisas y evitar tanto la escasez como el excedente de alimentos.

Además, las hojas de cálculo facilitan la práctica del PVPS (Producto-Visa-Propósito) porque permiten una visualización clara.
En lo que respecta a las fechas de caducidad y la organización de los productos según la prioridad de consumo.
(CHIAVENATO, 2014). Esta herramienta, por lo tanto, no solo optimiza el trabajo de
Esto beneficia a los empleados, pero también fortalece el control financiero de la institución.

El inventario mensual es otra práctica esencial para garantizar la fiabilidad de los datos y
La eficiencia de la gestión. Al comparar los registros de la hoja de cálculo con el recuento físico de...
Mediante el análisis de los productos, es posible identificar discrepancias, corregir fallos y ajustar el sistema de control.

Esta verificación periódica contribuye a la transparencia administrativa y a...
La planificación estratégica para la institución permite evaluar el consumo real y proyectar las tendencias futuras.
necesidades futuras. (LOPES, 2024). En las clínicas terapéuticas, donde los recursos a menudo
Su disponibilidad es limitada y la logística de compra puede resultar compleja debido a la distancia de los centros urbanos.
Realizar un inventario mensual resulta esencial para garantizar que siempre haya alimentos disponibles.
Disponibles en cantidades suficientes.

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

Además, esta práctica fortalece la credibilidad institucional, demostrando Responsabilidad y compromiso con la gestión eficiente de los recursos. Etiquetado correcto de Los productos son otro elemento que refuerza la organización de la despensa. Al identificar cada artículo con La información como el nombre, la fecha de caducidad y la categoría se utiliza para crear un sistema de gestión visual que... Facilita la organización y reduce el riesgo de errores.

Esta práctica contribuye a la eficiencia del método FIFO y acelera el trabajo de empleados, que pueden localizar productos de forma más rápida y precisa. (CHIAVENATO, 2014). Además, el etiquetado promueve una mayor transparencia y control, permitiendo que cualquier persona que acceda a la despensa comprenda fácilmente la distribución de la misma. Los alimentos y sus condiciones de consumo.

En las instituciones sanitarias, donde la rotación de personal puede ser alta, esta práctica Garantiza que todos sigan estándares uniformes, lo que refuerza la seguridad alimentaria y la eficiencia. Aspectos administrativos. El control y la organización de la despensa también implican aspectos de higiene. y seguridad alimentaria.

La limpieza regular del entorno, realizada semanal y mensualmente, contribuye Para mantener el espacio organizado y libre de contaminantes. Control preventivo de plagas, realizado Las empresas especializadas complementan este cuidado, previniendo la presencia de plagas que Podrían comprometer la calidad de los alimentos.

Estas prácticas no solo cumplen con los requisitos legales, sino que también demuestran Responsabilidad sanitaria y compromiso con la salud del paciente. En clínicas terapéuticas, donde las personas ya se encuentran en una situación vulnerable, cualquier fallo en este Este aspecto podría acarrear consecuencias aún más graves.

Por lo tanto, el control y la organización de la despensa deben considerarse como parte de integral a la rutina administrativa, y no como actividades secundarias. (LOPES, 2024). El El control y la organización de la despensa impactan directamente en la eficiencia administrativa y... Credibilidad institucional.

Una despensa organizada y controlada reduce el desperdicio y mejora la calidad de... comidas y fortalece la confianza de las familias y la comunidad en la institución. Además, Contribuye a la planificación estratégica de la clínica, permitiendo un mayor control de los recursos. disponible y reduciendo los costos operativos.

Por lo tanto, invertir en el control y la organización de la despensa no es solo una obligación. Es un compromiso legal, pero también con la salud, la seguridad y el bienestar de los pacientes.

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

(Brasil, 2004). En un escenario donde la responsabilidad social y sanitaria es cada vez más importante Valorados, el control y la organización de la despensa representan una ventaja competitiva y ética, capaz de transformar la gestión alimentaria en un componente estratégico de la clínica. terapia.

4.3 higiene

La higiene de los bancos de alimentos en instituciones sanitarias, como clínicas terapéuticas, Es crucial para la seguridad alimentaria y la calidad de los servicios prestados. Más de Como requisito reglamentario, mantener un entorno limpio y organizado representa una compromiso ético con la salud del paciente, que depende directamente de la calidad de Se ofrecen comidas.

La Resolución RDC No. 216/2004 de ANVISA establece parámetros claros para garantizar condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas en los servicios de alimentación, destacando las La importancia de la limpieza regular, la prevención de plagas y la adopción de rutinas que garanticen... la integridad de los alimentos. (LOPES, 2024).

En este sentido, la higiene de la despensa no debe considerarse una actividad secundario, pero como un proceso continuo y estratégico, capaz de preservar la calidad de productos y fortalecer la credibilidad institucional. La limpieza regular del entorno es una de las prácticas más relevantes en este contexto.

Realizar rutinas de limpieza semanales y mensuales ayuda a mantener el Un espacio libre de polvo, escombros y contaminantes que puedan comprometer la calidad de... alimentos. (Brasil, 2004). Una limpieza semanal más ligera garantiza que el entorno permanezca organizado y en cumplimiento de las normas sanitarias, mientras que la limpieza mensual, más La limpieza a fondo implica retirar todos los productos de los estantes, lo que permite una desinfección completa. espacio completo.

Esta práctica, además de garantizar el cumplimiento de la legislación, reduce el riesgo de Se evita la contaminación cruzada y se refuerza la seguridad alimentaria. En las clínicas terapéuticas, donde... Los pacientes permanecen durante períodos prolongados y dependen completamente de la institución para En lo que respecta a la alimentación, la limpieza regular de la despensa es fundamental para garantizar la calidad de los alimentos. las comidas y el bienestar de las personas atendidas.

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMSD - Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

La presencia de insectos o roedores puede comprometer seriamente la calidad de alimentos, causando contaminación y poniendo en riesgo la salud de los pacientes. Por lo tanto, es Es fundamental que la institución lleve a cabo tratamientos periódicos de control de plagas, contratando empresas especializadas. Especializados en el combate preventivo de plagas.

Además, mantener un entorno limpio y organizado reduce la probabilidad de El control de plagas elimina las condiciones favorables a la proliferación de estos organismos. Por lo tanto, el control de plagas no debe considerarse simplemente como una medida correctiva, sino como parte del proceso general. Parte de la rutina de higiene de la despensa, asegurando que los alimentos estén siempre en Cumplimiento de los estándares de calidad exigidos.

La higiene en la despensa también implica cuidar a quienes manipulan los alimentos. (Brasil, 2004). Los empleados deben ser capacitados para seguir los protocolos de higiene personal, tales como lavarse las manos con frecuencia, usar uniformes limpios y equipos de protección. Uso individual cuando sea necesario.

La conducta de los profesionales es tan importante como la estructura física del entorno, porque Cualquier descuido puede provocar contaminación y comprometer la seguridad alimentaria. Además... Además, es esencial que los empleados sean conscientes de la importancia de la higiene para la salud del paciente y el desarrollo de una cultura organizacional basada en la responsabilidad. y en el compromiso con la calidad.

En las instituciones sanitarias, donde las personas ya se encuentran en una situación de Vulnerabilidad, la formación de profesionales es esencial para garantizar la eficacia de prácticas de higiene. Otro punto relevante es la necesidad de un monitoreo continuo de condiciones de higiene de la despensa.

La institución debería establecer rutinas de inspección, verificando periódicamente la limpieza. desde los estantes, el estado del empaque y la presencia de signos de infestación. Esto La monitorización permite identificar y corregir inmediatamente los fallos, previniendo así problemas menores. Los problemas pueden convertirse en riesgos mayores.

Además, documentar estas inspecciones contribuye a la transparencia. Administrativo y cumplimiento de los requisitos legales, demostrando responsabilidad. y compromiso con la seguridad alimentaria. (Brasil, 2004). Monitoreo constante, Por lo tanto, refuerza la credibilidad de la institución y garantiza que los pacientes reciban alimentos. siempre en condiciones adecuadas para el consumo.

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

Por último, es importante destacar que la higiene de la despensa tiene un impacto directo en...
Eficiencia administrativa y credibilidad institucional. Un entorno limpio y organizado reduce...
Reduce el desperdicio, mejora la calidad de las comidas y fortalece la confianza de los miembros de la familia y...
comunidad dentro de la institución.

Además, contribuye a la planificación estratégica de la clínica, lo que permite una mayor
Controlar los recursos disponibles y reducir los costos operativos. Invertir en higiene.
Por lo tanto, una despensa no es solo un requisito legal, sino también un compromiso con...
salud, seguridad y bienestar de los pacientes.

En un contexto donde la responsabilidad social y sanitaria es cada vez más valorada,
La higiene de la despensa representa una ventaja competitiva y ética, capaz de transformar...
La gestión nutricional como componente estratégico de la terapia clínica.

5 RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados de la implementación de las mejoras propuestas en la gestión de la despensa en el
Hogar Terapéutico Ágape incluyen no solo ganancias operativas, sino también...
Impactos directos en la salud y el bienestar de los pacientes. La adopción de prácticas de almacenamiento.
Las medidas adecuadas, combinadas con un control sistemático de la entrada y salida de productos, tienden a reducir
reducir significativamente el desperdicio de alimentos, prevenir pérdidas financieras y garantizar que...
Los pacientes siempre deben recibir comidas que cumplan con los estándares de calidad requeridos.

Esta reducción de residuos representa un importante paso adelante para la sostenibilidad.
de la institución, ya que optimiza el uso de los recursos disponibles y fortalece la responsabilidad social.
de la clínica. Además, una organización eficiente de la despensa contribuye a la planificación.
estratégico, que permite una mayor previsibilidad en las compras y reduce los costos logísticos,
especialmente en lugares alejados de los centros urbanos.

Otro resultado esperado es una mayor seguridad alimentaria, lo que se traduce en una mayor
Protección contra riesgos de contaminación física, química y biológica. Con la separación adecuada.
entre alimentos y productos de limpieza, ventilación e iluminación adecuadas y la aplicación de
Mediante el método PVPS, la institución garantiza que los pacientes reciban alimentos en condiciones óptimas.
para consumo.

Esta práctica no solo previene la intoxicación alimentaria, sino que también fortalece la
La credibilidad de la clínica ante los miembros de la familia y los organismos reguladores. Cumplimiento de las normas.

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS – Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

Las regulaciones de ANVISA, a su vez, garantizan que la institución cumpla con los requisitos legales.
evitar sanciones y consolidar su imagen como referente en buenas prácticas de gestión.
para alimentar.

En términos de impacto social, se espera que aumente la confianza de la comunidad.
reforzando el papel de la clínica como un espacio para el cuidado y la responsabilidad en materia de salud. Finalmente,
Entre los resultados previstos se incluyen beneficios intangibles relacionados con la calidad del servicio.
proporcionado y para el agradecimiento del equipo.

Organizar la despensa y adoptar rutinas de control e higiene proporciona
mayor eficiencia en el trabajo de los empleados, reduciendo el tiempo dedicado a tareas manuales y
aumentar la fiabilidad de los procesos. Esta mejora operativa contribuye a...
La motivación del equipo aumenta a medida que empiezan a operar en un entorno más estructurado y seguro.

Además, los pacientes se benefician de comidas más equilibradas preparadas con
Los suministros de calidad influyen directamente en la recuperación y el mantenimiento de la salud.
De esta forma, los resultados esperados trascienden la esfera administrativa, alcanzando...
dimensiones humanas y sociales que reflejan el compromiso de la institución con la salud,
dignidad y bienestar de las personas atendidas.

CONSIDERACIONES FINALES

Las consideraciones finales de este estudio refuerzan la importancia de una gestión adecuada de
Los bancos de alimentos en las instituciones sanitarias, especialmente en clínicas terapéuticas como Lar Ágape, son
un elemento clave. El análisis realizado en este estudio demostró que el banco de alimentos no debe considerarse
simplemente un espacio de almacenamiento físico, sino también un sector estratégico.
lo cual influye directamente en la calidad de los servicios prestados y la seguridad alimentaria.
los pacientes y la eficiencia administrativa de la institución.

La adopción de buenas prácticas organizativas, de control e higiene, basadas en
Basado en la legislación sanitaria y los marcos teóricos para la gestión de materiales, representa una
compromiso no solo con el cumplimiento de las normativas legales, sino también con la salud y la seguridad.
el bienestar de las personas atendidas.

La implementación de las mejoras propuestas, como la instalación de estantes metálicos,
Espacio adecuado entre los productos y el suelo y las paredes, y control de la ventilación.
y la iluminación, la separación entre alimentos y productos de limpieza, la aplicación del método

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google
RCMOS - Revista Científica Multidisciplinaria El Conocimiento.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

PVPS, el uso de hojas de cálculo de control y la realización de inventarios mensuales contribuyen a Transforma la despensa en un entorno seguro, eficiente y organizado.

Estas medidas reducen los residuos, previenen pérdidas financieras y fortalecen... Credibilidad institucional, demostrando responsabilidad sanitaria y administrativa. Además... Además, promueven una mayor previsibilidad en la planificación de compras y optimizan el uso de... recursos disponibles, lo cual es especialmente relevante en instituciones ubicadas en áreas alejados de los centros urbanos, donde la logística de adquisición de alimentos puede ser compleja y caro.

Organizar la despensa y adoptar rutinas de control e higiene no solo es importante. Garantizan la calidad de las comidas ofrecidas, pero también reflejan cuidado y respeto por... pacientes que dependen totalmente de la institución para su alimentación.

La seguridad alimentaria, en este contexto, trasciende la dimensión técnica y adquiere un carácter... Ético, que representa un compromiso con la dignidad y la salud de las personas a las que se presta servicio. Además, valorar al equipo de empleados a través de la formación y la creación de Un entorno laboral más estructurado fortalece la motivación y el compromiso de los empleados. profesionales, que luego comienzan a trabajar con mayor eficiencia y confianza.

Por lo tanto, se puede concluir que invertir en la mejora continua del banco de alimentos no es... no solo un requisito reglamentario, sino también una estrategia esencial para garantizar Calidad de los servicios prestados en las clínicas terapéuticas. Gestión eficiente de la despensa. Contribuye a la sostenibilidad de la institución al reducir los residuos y optimizar los recursos. Al tiempo que se garantiza una mayor seguridad alimentaria y se refuerza la credibilidad ante el público. familiares, pacientes y organismos reguladores.

En un contexto donde la responsabilidad social y sanitaria es cada vez más valorada, Una despensa organizada y controlada representa una ventaja competitiva y ética, capaz de... Transformar la gestión de los alimentos en un componente estratégico de la clínica.

De este modo, al adoptar las prácticas propuestas, el Hogar Terapéutico Ágape reafirma su compromiso. compromiso con la salud, la dignidad y el bienestar de los pacientes, consolidándose como Una institución responsable comprometida con la excelencia en sus servicios.

REFERENCIAS

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria. Resolución RDC n.º 216, de 15 de septiembre de 2004. Por la que se establecen las normas técnicas sobre buenas prácticas en los servicios de alimentación. Boletín Oficial de la Unión: Brasilia, 2004.

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.

Machine Translated by Google

Año VII, vol. 1 2026 | Envío: 03/06/2026 | Aceptado: 06/06/2026 | Publicación: 09/06/2026

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria. Resolución RDC N° 275, del 21 de octubre de 2002. Por la cual se establecen los Procedimientos Operativos Estándar aplicables a los establecimientos que producen y/o procesan alimentos. Gaceta Oficial de la Unión: Brasilia, 2002.

CHIAVENATO, Idalberto. Gestión de materiales: un enfoque introductorio. 3ª edición. Río de Janeiro: Elsevier, 2014.

LOPES, Fernandes, Mhainara Giânzia Nunes. Gestión de residuos alimentarios en instituciones educativas. unidades 2024. Restaurantes en: disponibles https:// memoria.ifrn.edu.br/handle/1044/2712. Consultado el: 30 de mayo de 2026.

MEZOMO, Iracema de Barros. Control higiénico-sanitario en los servicios de alimentación. 6ª edición. São Paulo: Manole, 2015.

MURAKAWA, Karen Aya. Sistema de Gestión de Despensa mediante Visualización de Datos. 2022. Bauru, Disponible en: en https://repositorio.unesp.br/server/api/core/bitstreams/18aac188-74f3-4e9b-a4a5-74ccecc3b45c/content. Consultado el: 30 de mayo de 2026.

Este artículo se publica en acceso abierto bajo la licencia Creative Commons Attribution, que permite el uso, la distribución y la reproducción sin restricciones en cualquier medio, siempre que se cite correctamente la obra original.