



■ ARTÍCULO ORIGINAL

Percepción de la calidad del servicio alimentario en pacientes internados: un estudio transversal en el Instituto de Previsión Social de Paraguay

Perceptions of food service quality among hospitalized patients: A cross-sectional study at the Instituto de Prevision Social in Paraguay

Yamila Maldonado ¹ , Julieta Méndez Romero ¹ , Guiomar Viveros ¹ ,
Gloria González Vázquez ¹ , Deisy Galeano ¹ , Catalina Segovia ¹

¹ Universidad Nacional de Caaguazú, Facultad de Ciencias de la Salud. Coronel Oviedo, Paraguay

Editor responsable: Raúl Real Delor. Universidad Nacional de Asunción, Paraguay.

Revisores:

María Fabiola Riveros Irigoyen. Universidad del Pacífico. Facultad de Ciencias Médicas. Asunción, Paraguay.

María Angela Leguizamón Benítez. Universidad Autónoma San Sebastián. Facultad de Ciencias Médicas y de la Salud. San Lorenzo, Paraguay.

Cómo referenciar este artículo: Maldonado Y, Méndez Romero J, Viveros G, González Vázquez G, Galeano D, Segovia C. Percepción de la calidad del servicio alimentario en pacientes internados: un estudio transversal en el Instituto de Previsión Social de Paraguay. Rev. virtual Soc. Parag. Med. Int. 2026; 13 (1): e13122639

Artículo recibido: 7 abril 2026

Artículo aceptado: 25 julio 2026

Autor correspondiente:

Julieta Méndez Romero

Correo: julietamendez@unca.edu.py

Dictamen del artículo:

https://www.revistaspmi.org.py/dictamenes/2026/46_26_dictamenes.pdf

Acceso a base de datos



Este es un artículo publicado en acceso abierto bajo una Licencia Creative Commons CC-BY 4.0

RESUMEN

Objetivo: evaluar la percepción de la calidad del servicio alimentario en pacientes internados en el Instituto de Previsión Social de Paraguay durante el año 2024.

Métodos: se realizó un estudio descriptivo transversal con 139 pacientes internados. Se utilizó un cuestionario adaptado del modelo SERVQUAL, compuesto por 12 ítems distribuidos en cuatro dimensiones: confiabilidad, seguridad, tangibilidad y empatía. Las respuestas se registraron en una escala Likert de frecuencia de cinco categorías, desde «nunca» hasta

«siempre». Se describieron las respuestas por ítem y se exploró la asociación entre la clasificación global de la percepción y las características sociodemográficas mediante la prueba de chi-cuadrado.

Resultados: la percepción global fue clasificada como buena en 126 participantes (90,7%) y regular en 13 (9,3%). Los aspectos con mayor proporción de respuestas «siempre» fueron la atención de las preferencias alimentarias por el personal (95,7%), la buena atención del personal (86,3%) y la limpieza de la bandeja, vajilla y cubiertos (86,3%). En contraste, solo el 23,1% indicó que las comidas se servían siempre con puntualidad y el 28,8% que siempre se ofrecían alimentos o bebidas adicionales. La clasificación global mostró asociación con la edad ($p=0,047$) y el nivel educativo ($p=0,026$).

Conclusiones: la percepción global del servicio alimentario fue favorable, especialmente en la atención del personal y la higiene de los utensilios. No obstante, la puntualidad, la temperatura, la presentación y la oferta de alimentos adicionales constituyen áreas operativas susceptibles de mejora. Los resultados deben interpretarse considerando el carácter unicéntrico del estudio, el tamaño muestral y la ausencia de información sobre el tipo de dieta prescrita.

Palabras claves: alimentos, calidad de los alimentos, servicio de alimentación en hospital, satisfacción del paciente

ABSTRACT

Objective: To evaluate the perception of food service quality among hospitalized patients at the Instituto de Prevision Social in Paraguay during 2024.

Methods: A descriptive cross-sectional study was conducted with 139 hospitalized patients. An adapted version of SERVQUAL model questionnaire was used, consisting of 12 items distributed across four

dimensions: reliability, assurance, tangibility, and empathy. Responses were recorded on a five-point frequency Likert scale, ranging from “never” to “always”. Responses were described by item, and the association between the overall perception rating and sociodemographic characteristics was explored using the chi-square test.

Results: Overall perception was rated as “good” by 126 participants (90.7%) and “fair” by 13 (9.3%). The aspects with the highest proportion of “always” responses were staff attention to dietary preferences by staff (95.7%), courteous treatment by staff (86.3%), and cleanliness of trays, dishes, and cutlery (86.3%). In contrast, only 23.1% reported that meals were always served on time, and 28.8% reported that additional food or beverages were always offered. The overall rating was associated with age ($p=0.047$) and educational level ($p=0.026$).

Conclusions: Overall perception of food service was favorable, particularly regarding staff care and hygiene of utensils. However, punctuality, temperature, presentation, and the offering of additional food items are operational areas with potential for improvement. The results should be interpreted considering the single-center nature of the study, the sample size, and the lack of information on the type of prescribed diet.

Keywords: food, food quality, hospital food service, patient satisfaction

INTRODUCCIÓN

La calidad del servicio alimentario en hospitales es fundamental para la atención integral del paciente, impactando directamente en su satisfacción, ingesta nutricional y recuperación ⁽¹⁾. Un servicio alimentario de calidad va más allá de simplemente proporcionar alimentos, influyendo en el bienestar físico y emocional del paciente, y contribuyendo a su proceso de curación ⁽²⁾. Diversos estudios han demostrado la estrecha relación entre la satisfacción con el servicio

alimentario y la percepción general de la calidad de la atención hospitalaria, lo que puede traducirse en mejores resultados clínicos ⁽³⁾.

En América Latina, la evaluación de la calidad del servicio alimentario hospitalario se centra en aspectos como la presentación, temperatura, sabor y variedad de los alimentos, horarios de servicio y atención del personal ⁽⁴⁾. Estas dimensiones impactan no solo en la satisfacción del paciente, sino también en su ingesta nutricional y estado de salud general ⁽⁵⁾. En Paraguay, la percepción de la calidad de este servicio es fundamental, especialmente en instituciones de gran relevancia como el Instituto de Previsión Social, donde se busca brindar una atención de calidad a sus asegurados.

La falta de información sobre cómo los pacientes internados perciben y evalúan este servicio, considerando variables sociodemográficas como la edad, nivel educativo y tiempo de hospitalización, dificulta la creación de estrategias focalizadas para mejorar la calidad de la atención ^(6,7). Identificar las fortalezas y debilidades desde la perspectiva del paciente permitirá desarrollar intervenciones que no solo aumenten la satisfacción, sino que también optimicen la ingesta nutricional y, potencialmente, mejoren los resultados clínicos ⁽⁸⁾.

En este contexto, el objetivo del estudio fue evaluar la percepción de la calidad del servicio alimentario en pacientes internados en el Instituto de Previsión Social de Coronel Oviedo, Paraguay, durante 2024, utilizando un cuestionario que midió cuatro dimensiones: confiabilidad, seguridad, tangibilidad y empatía.

METODOLOGÍA

Se realizó un estudio descriptivo de corte transversal en el Instituto de Previsión Social de Coronel Oviedo de Paraguay, durante el año 2024. La población de estudio estuvo compuesta por pacientes

internados en los servicios de Clínica Médica, Cirugía, Pediatría, Maternidad y Urgencias, que recibían alimentación por vía oral y podían responder el cuestionario. Se excluyeron pacientes en estado crítico, con alteraciones cognitivas que impidieran la entrevista o con imposibilidad de comunicación verbal. La estancia mínima requerida fue de 48 horas.

La muestra final estuvo conformada por 139 pacientes. La selección se realizó de manera estratificada según el servicio de internación, procurando una representación proporcional de los servicios incluidos. Debido a que se trató de un estudio unicéntrico y a que el número de participantes fue limitado, las estimaciones deben interpretarse como una descripción de la población estudiada y no como parámetros directamente generalizables a todos los hospitales del país.

Se utilizó un cuestionario basado en el modelo SERVQUAL, ampliamente utilizado para evaluar la calidad de servicios en el ámbito sanitario ⁽⁹⁾. El cuestionario constaba de dos secciones: la primera recogía datos sociodemográficos (edad, sexo, nivel educativo, tiempo de hospitalización) y la segunda evaluaba la percepción de la calidad del servicio alimentario en cuatro dimensiones: confiabilidad, seguridad, tangibilidad y empatía. La versión aplicada incluyó 12 ítems. Cada ítem se respondió mediante una escala Likert de frecuencia de cinco puntos: 1=nunca, 2=rara vez, 3=alguna vez, 4=a menudo y 5=siempre. La revisión del contenido y la prueba piloto permitieron ajustar la claridad y comprensión de los enunciados. No se realizó una validación psicométrica formal ni se estimó la consistencia interna en la muestra, aspecto que se reconoce como limitación.

Previo a la recolección de datos, se realizó una prueba piloto con 15 pacientes para validar la comprensión y aplicabilidad del cuestionario. Los datos fueron recolectados por personal de enfermería capacitado, quienes aplicaron el cuestionario mediante entrevistas personales a los pacientes

seleccionados, previa obtención del consentimiento informado, respetando la atención clínica y la disponibilidad de cada paciente.

Los datos fueron procesados y analizados utilizando el software estadístico SPSS versión 25. Se realizó un análisis descriptivo de las variables socio-demográficas y de las puntuaciones de percepción de calidad. El puntaje global se obtuvo sumando los 12 ítems (rango teórico: 12 a 60) y transformándolo a porcentaje del puntaje máximo. Conforme a los puntos de corte definidos en el protocolo, la percepción se clasificó como regular (60% a 79%) o buena (80% a 100%). No se observaron participantes en categorías inferiores. Para evaluar las diferencias en la percepción según características sociodemográficas, se utilizaron pruebas de chi-cuadrado y Fisher. Se consideró un nivel de significancia estadística de $p < 0.05$.

El estudio fue aprobado por el Comité de Investigación de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Caaguazú. Se obtuvo el consentimiento informado de todos los participantes o de sus representantes legales, según correspondiera, y se garantizó la confidencialidad de los datos recolectados.

RESULTADOS

Se incluyeron en el estudio 139 pacientes internados en el Instituto de Previsión Social de Paraguay. La mayoría de los participantes fueron mayores de 61 años (48,2%), del sexo femenino (51,8%), provenientes de área urbana (66,2%) y con estudios secundarios completos (66,2%). En cuanto al servicio donde se encontraban internados, la mayor parte pertenecía a clínica médica (53,2%) y la mayoría llevaba hospitalizado hasta 3 días (54,4%) (tabla 1).

La percepción de la calidad del servicio alimentario se evaluó mediante 12 ítems a través de cuatro dimensiones: confía-

Tabla 1. Características de los participantes del estudio (n 139)

Variables	n (%)
Edad	
Menor de 18 años	18 (12,9)
18 a 40 años	21 (15,1)
41 a 60 años	33 (23,7)
61 años y más	67 (48,2)
Sexo	
Femenino	72 (51,8)
Masculino	67 (48,2)
Procedencia	
Urbana	92 (66,2)
Rural	47 (33,8)
Nivel de estudios	
Primaria	21 (15,1)
Secundaria	92 (66,2)
Superior	26 (18,7)
Servicio	
Cirugía	26 (18,7)
Clínica médica	74 (53,2)
Internado pediatría	18 (12,9)
Maternidad	16 (11,5)
Urgencia	5 (3,6)
Días de estancia*	
Hasta 3 días	75 (54,4)
Mayor a 3 días	63 (45,7)

* Nota: para días de estancia hubo un dato faltante (n 138)

bilidad, seguridad, tangibilidad y empatía (tabla 2)

Confiabilidad: el 71,9% de los participantes consideraron que "siempre" reciben una dieta saludable en el hospital. Sin embargo, un porcentaje considerable de pacientes (56,1%) reportaron que los platos y bebidas calientes no siempre están a la temperatura correcta y que la comida no siempre tiene buena presentación (61,9%)

Seguridad: la atención del personal del servicio de alimentación fue altamente valorada, con un 86,3% de los participantes indicando que "siempre" es buena. Sin

embargo, la puntualidad en el servicio de comidas presentó un área de oportunidad, ya que el 76,9% de los pacientes reportaron que no siempre se cumple con el horario establecido.

Tangibilidad: esta dimensión obtuvo una buena valoración general. El 86,3% de los

participantes respondieron que "siempre" la bandeja, vajilla y cubiertos están limpios y en buenas condiciones de uso. Sin embargo, la presentación de las bandejas (78,4%) y la variedad de las dietas (45,3%) no siempre fueron consideradas satisfactorias

Tabla 2. Percepción de la calidad del servicio desde la dimensión confiabilidad. (n 139)

Dimensiones	Nunca	Rara vez	Alguna vez	A menudo	Siempre
Confiabilidad					
Recibe una dieta saludable en el hospital	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	39 (28,1)	100 (71,9)
Los platos y bebidas calientes están a la temperatura correcta	0 (0,0)	0 (0,0)	11 (7,9)	67 (48,2)	61 (43,8)
La comida que le sirven tiene buena presentación	0 (0,0)	0 (0,0)	5 (3,6)	77 (55,4)	57 (41,1)
El sabor de las comidas es agradable	0 (0,0)	0 (0,0)	6 (4,3)	80 (57,6)	53 (38,1)
Seguridad					
La atención del personal del servicio de alimentación es buena	0 (0,0)	0 (0,0)	1 (0,7)	18 (12,9)	120 (86,3)
Las comidas son servidas a las horas establecidas (con puntualidad)	0 (0,0)	0 (0,0)	14 (10,1)	93 (66,9)	32 (23,1)
Tangibilidad					
La bandeja, vajilla y cubiertos están limpios y en buenas condiciones de uso	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	19 (13,7)	120 (86,3)
La presentación de las bandejas es atractiva	0 (0,0)	0 (0,0)	4 (2,9)	105 (75,5)	30 (21,6)
La variedad de las dietas es adecuada	0 (0,0)	0 (0,0)	3 (2,1)	60 (43,2)	76 (54,7)
Empatía					
Le han ofrecido algún alimento, infusión o adicional entre comidas o antes de dormir	3 (2,2)	32 (23,1)	29 (20,9)	35 (25,2)	40 (28,8)
La alimentación del hospital cubre sus expectativas durante el tiempo de su estancia	0 (0,0)	29 (20,9)	1 (0,7)	58 (41,7)	80 (57,6)
El personal atiende sus preferencias alimentarias	0 (0,0)	0 (0,0)	0 (0,0)	6 (4,3)	133 (95,7)

Empatía: esta fue la dimensión mejor evaluada, con un 95,7% de los participantes indicando que el personal "siempre" atiende sus preferencias alimentarias. A pesar de ello, se identificó la necesidad de mejorar la oferta de alimentos o bebidas adicionales entre comidas, ya que solo el 28,8% indicó que "siempre" se les ofrece. En cuanto a la satisfacción general con la alimentación, el 57,6% manifestó que "siempre" cubre sus expectativas.

En la evaluación global de la calidad del servicio alimentario, el 90,7% de los participantes lo calificaron como bueno y el 9,3% como regular.

Al analizar la percepción de la calidad del servicio alimentario según las características de los participantes, se

encontraron diferencias estadísticamente significativas ($p < 0,05$) en función de la edad ($p = 0,047$) y el nivel de estudios ($p = 0,026$). Los pacientes mayores de 61 años mostraron una tendencia a una percepción menos favorable en comparación con los grupos de menor edad (16,4% vs. $\leq 5,6\%$). Los pacientes con estudios primarios y superiores reportaron una percepción más positiva (100% "bueno") en comparación con aquellos con estudios secundarios (85,9% "bueno"). No se encontraron diferencias estadísticamente significativas en la percepción de la calidad del servicio alimentario según sexo, procedencia, servicio de internación o días de estancia (tabla 3).

Tabla 3. Percepción de la calidad del servicio alimentario según características de los participantes (n 139)

Características	Regular	Bueno	p
Edad			
<18 años	1 (5,6)	17 (94,4)	0,047
18 a 40 años	0 (0,0)	21 (100,0)	
41 a 60 años	1 (3,03)	32 (96,9)	
61 años y más	11 (16,4)	56 (83,6)	
Sexo			
Femenino	9 (12,5)	63 (87,5)	0,186
Masculino	4 (5,9)	63 (94,03)	
Procedencia			
Urbana	9 (9,8)	83 (90,2)	0,808
Rural	4 (8,5)	43 (91,5)	
Nivel de estudios			
Primaria	0 (0,0)	21 (100,0)	0,026
Secundaria	13 (14,1)	79 (85,9)	
Superior	0 (0,0)	26 (100,0)	
Servicio			
Cirugía	1 (3,8)	25 (96,2)	0,195
Clínica Médica	11 (14,9)	63 (85,1)	
Internado pediatría	1 (5,6)	17 (94,4)	
Maternidad	0 (0,0)	16 (100,0)	
Urgencia	0 (0,0)	5 (100,0)	
Días de estancia			
Hasta 3 días	5 (6,7)	70 (93,3)	0,227
Mayor a 3 días	8 (12,7)	55 (87,3)	

DISCUSIÓN

Este estudio evaluó la percepción de la calidad del servicio alimentario en pacientes internados en el Instituto de Previsión Social de Paraguay. El estudio mostró una percepción global favorable del servicio alimentario: nueve de cada diez participantes la clasificaron en la categoría buena. Si bien la valoración general fue positiva (90,7% lo calificó como bueno), el análisis reveló matices que enriquecen la comprensión de este servicio esencial en la experiencia hospitalaria. La atención del personal, el respeto de las preferencias alimentarias y la limpieza de los utensilios fueron los aspectos mejor evaluados, mientras que la puntualidad, la temperatura, la presentación de los alimentos y la oferta de adicionales mostraron menor proporción de respuestas «siempre». Este patrón refuerza la utilidad de analizar componentes específicos del servicio y no limitar la evaluación a una única medida global. Nuestros resultados, aunque ligeramente superiores, coinciden con estudios latinoamericanos como el de Bejarano-Roncancio *et al.* ⁽¹⁰⁾ y Pérez *et al.* ⁽⁴⁾. Esta similitud podría indicar que, a pesar de las particularidades de cada sistema de salud, existe una tendencia general en Latinoamérica hacia una valoración aceptable de este servicio. Sin embargo, más allá de una calidad homogénea, esta convergencia podría reflejar expectativas culturales compartidas.

La coincidencia en la importancia de la empatía y la atención personalizada, reflejada en la similitud de nuestros hallazgos con los de Rattray *et al.* ⁽¹¹⁾ sugiere que la calidez humana en el trato y la consideración de las necesidades individuales son aspectos transversales a la satisfacción del paciente, independientemente del contexto. La empatía en el servicio no solo mejora la satisfacción, sino que también puede influir en la percepción de la calidad de la atención en general. En este estudio, el 95,7% indicó que el personal siempre atendía sus preferencias y el 86,3% calificó siempre como buena la atención recibida. Estos

resultados sugieren una fortaleza relacional del servicio, aunque no permiten afirmar que todas las necesidades nutricionales o clínicas hayan sido satisfechas. Cuando los pacientes sienten que sus necesidades son escuchadas y atendidas, es más probable que se sientan cómodos y seguros en su entorno hospitalario. La seguridad alimentaria también fue bien percibida, lo que indica el cumplimiento de las prácticas de higiene y seguridad alimentaria, fundamentales para prevenir infecciones asociadas a la atención médica.

Solo el 23,1% señaló que las comidas siempre se servían puntualmente, el 43,8% que los alimentos calientes siempre tenían una temperatura correcta y el 21,6% que la presentación de las bandejas siempre era atractiva. Las áreas de oportunidad identificadas, como la temperatura, presentación, puntualidad y variedad de las comidas coinciden con los desafíos encontrados por Fernández *et al.* ⁽¹²⁾. La temperatura inadecuada no solo afecta el sabor de los alimentos, sino que también puede comprometer la seguridad alimentaria⁽⁸⁾. Esto podría indicar la existencia de factores que dificultan la calidad óptima en estos aspectos, como limitaciones presupuestarias, infraestructura inadecuada en las cocinas hospitalarias, o falta de personal capacitado.

El hallazgo sobre la importancia de la flexibilidad en los horarios y frecuencia de las comidas, coincidente con las recomendaciones de Dijxhoorn *et al.* ⁽¹³⁾ y Mentziou *et al.* ⁽¹⁴⁾, resaltan la necesidad de optimizar los procesos logísticos dentro del hospital. Un enfoque verdaderamente centrado en el paciente requeriría la flexibilidad para adaptar el servicio de alimentación a una amplia gama de necesidades y preferencias individuales. Algunas estrategias podrían incluir la inversión en equipos de mantenimiento de temperatura más eficientes, la optimización de las rutas de entrega de alimentos para minimizar el tiempo entre la preparación y el servicio, y la capacitación continua del personal sobre la importancia de mantener

las temperaturas adecuadas de los alimentos.

La percepción menos favorable en pacientes mayores de 61 años, consistente con Rodríguez-Rejón *et al.* ⁽¹⁵⁾, quienes recalcan la necesidad de considerar las necesidades específicas de este grupo etario. Este resultado debe interpretarse como exploratorio: el diseño transversal no permite establecer causalidad y el estudio no recogió variables como diagnóstico, capacidad funcional, alteraciones sensoriales, apetito o tipo de dieta. Se ha demostrado que los pacientes mayores pueden tener necesidades nutricionales y preferencias alimentarias diferentes ⁽¹⁶⁾. Esto puede deberse a cambios fisiológicos asociados con el envejecimiento, condiciones de salud específicas o simplemente preferencias culturales y generacionales.

También se observó asociación con el nivel educativo, aunque la distribución no mostró un gradiente lineal: la categoría regular apareció exclusivamente entre participantes con educación secundaria. Este patrón podría deberse a diferencias en expectativas, composición de la muestra o tamaños pequeños de algunas categorías, más que a un efecto independiente de la escolaridad. Por ello, el hallazgo requiere confirmación mediante estudios con mayor tamaño muestral y análisis multivariable.

La naturaleza transversal del estudio y su realización en una única institución limitan la generalización de los resultados. Futuros estudios longitudinales y multicéntricos brindarán una visión más completa de la evolución de la percepción y la variabilidad entre instituciones. El cuestionario fue sometido a prueba piloto de comprensión, pero no contó con una validación psicométrica formal ni con estimación de consistencia interna. No se registraron el diagnóstico, el tipo de dieta prescrita —por ejemplo, hiposódica, para diabetes o renal—, el apetito ni las restricciones alimentarias, variables que pueden influir en la aceptación. Además, el horario de la entrevista respecto de la entrega de alimentos no fue estandarizado.

Finalmente, las asociaciones socio-demográficas fueron exploratorias y algunas categorías incluyeron pocos participantes.

A pesar de las limitaciones, este estudio ofrece información valiosa para la mejora continua del servicio alimentario hospitalario sugiriendo integrar las preferencias individuales en la planificación de menús y servicios, implementar estrategias para garantizar la puntualidad, temperatura y presentación adecuada de los alimentos, enfatizar la empatía, la atención al cliente y la sensibilidad hacia las necesidades específicas de los pacientes y adaptar los servicios a las necesidades de grupos específicos, como los adultos mayores, considerando sus características y preferencias.

Este estudio revela una percepción general positiva del servicio alimentario en el Instituto de Previsión Social, pero también identifica áreas de mejora que requieren atención. Si bien los desafíos en la alimentación hospitalaria son a menudo universales, las soluciones deben ser locales. Profundizar en la comprensión de las particularidades del contexto paraguayo permitirá desarrollar estrategias culturalmente pertinentes que mejoren la experiencia del paciente y contribuyan a su bienestar integral.

Conflictos de interés

Los autores no declaran conflictos de interés comercial.

Declaración de contribución de autores

Yamila Delgado: concepción de la idea de investigación, investigación, recolección de datos, análisis e interpretación de los resultados.

Julieta Méndez: conceptualización de la investigación, análisis, curaduría y validación de datos supervisión, redacción del borrador original, desarrollo y diseño de la metodología, redacción de la versión final

Guimar Viveros: supervisión, desarrollo y

diseño de la metodología, edición de la versión final

Gloria González: validación de datos, supervisión, desarrollo y diseño de la metodología, revisión y edición de la versión final

Deisy Galeano: validación de datos, supervisión, desarrollo y diseño de la metodología, revisión y edición de la versión final

Catalina Segovia: validación de datos, supervisión, desarrollo y diseño de la metodología, revisión y edición de la versión final

Los autores aprueban la versión final para publicación y poseen la capacidad de responder las preguntas relacionadas con la precisión o integridad de cualquier parte del manuscrito.

Financiamiento

Autofinanciado.

Disponibilidad de datos

Los datos utilizados en este estudio están disponibles en:

https://www.revistaspmi.org.py/bd/2026/46_26_base_de_datos.xlsx

Revisión por pares

Este artículo fue evaluado mediante proceso de revisión por pares a doble ciego, acorde a las políticas de transparencia editorial de la revista. Los revisores autorizaron que sus nombres y dictámenes fueran publicados. Las observaciones y comentarios emitidos por los revisores fueron considerados por los autores, quienes aplicaron las modificaciones necesarias a la versión final publicada. Los dictámenes de los revisores pueden consultarse en el siguiente enlace: https://www.revistaspmi.org.py/dictamenes/2026/46_26_dictamenes.pdf

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Rapo S, Mattson Sydner Y, Kautto E, Hörnell A. Exploring patient satisfaction with hospital foodservice: A Swedish study

using the acute care hospital foodservice patient satisfaction questionnaire. *Nutr Diet* [Internet]. 2021 [cited 2025 Jun 15]; 78(5): 487-95. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33691342/>

2. Seah KH, Low APS, Low JY, Luk GKS, Chia HX, Goh ML. Maintaining oral hydration in older adults in surgical wards: a best practice implementation project. *JBIM Evid Implement* [Internet]. 2022 [cited 2025 Jun 15]; 20(1): 63-71. Available from:

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34282093/>

3. Chatzipavlou M, Karayiannis D, Chaloulakou S, Georgakopoulou E, Poulika KA. Implementation of sustainable food service systems in hospitals to achieve current sustainability goals: A scoping review. *Clin Nutr ESPEN* [Internet]. 2024 [cited 2025 Jun 15]; 61:237-52. Available from:

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/38777440/> Subscription required

4. Pérez Milian JM, Berrio Aguila JE, Pérez Ojeda Y, Rodríguez Quesada NY, Fernández Pérez SE, Aranguren Torriente D. Evaluación de la satisfacción de pacientes atendidos por la COVID-19 en el Hospital Universitario Clínico Quirúrgico Cmdte. Manuel Fajardo Rivero. *Medicentro Electrónica* [Internet]. 2020 [citado 15 Jun 2025]; 24(3): 630-41. Disponible en: <https://medicentro.sld.cu/index.php/medicentro/article/view/3217/2591>

5. Laur C, Keller H. Making the case for nutrition screening in older adults in primary care. *Nutr Today* [Internet]. 2017 [cited 2025 Jun 15]; 52(3): 129-36. Available from:

<https://agris.fao.org/search/en/providers/122535/records/65dfe2a30f3e94b9e5dd43dc> Subscription required

6. Verma M, Rana K, Kankaria A, Aggarwal R. Assessment of patient's satisfaction visiting a tertiary health care institute in north India. *J Pharm Bioallied Sci* [Internet]. 2020 [cited 2025 Jun 15]; 12(3): 252-61. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33100784/>

7. Sossa ChJ, Salami L, Metonnou CG, Tozoukan E, Azandjeme C, Mongbo V, Paraíso MN. Knowledge, attitudes, and practices relating to food and nutrition among pregnant women attending antenatal clinics at Menontin hospital (Benin). Health [Internet]. 2023 [cited 2025 Jun 15]; 15(11): 1202-17. Available from: https://www.researchgate.net/publication/375512583_Knowledge_Attitudes_and_Practices_Relating_to_Food_and_Nutrition_among_Pregnant_Women_Attending_Antenatal_Clinics_at_Menontin_Hospital_Benin/fulltext/654cd5af3fa26f66f4eaac93/Knowledge-Attitudes-and-Practices-Relating-to-Food-and-Nutrition-among-Pregnant-Women-Attending-Antenatal-Clinics-at-Menontin-Hospital-Benin.pdf?origin=scientificContributions
8. Kamboj S, Gupta N, Bandral JD, Gandotra G, Anjum N. Food safety and hygiene: A review. Int. J. Chem. Stud [Internet]. 2020 [cited 2025 Jun 15]; 8(2):358-68. Available from: https://www.researchgate.net/publication/339877534_Food_safety_and_hygiene_A_review
9. Parasuraman A, Zeithaml VA, Berry LL. SERVQUAL: A multiple-item scale for measuring consumer perceptions of service quality. J Retailing [Internet]. 1988 [cited 2025 Jun 15];64(1):12-40. Available from: https://www.researchgate.net/publication/200827786_SERVQUAL_A_Multiple-item_Scale_for_Measuring_Consumer_Perceptions_of_Service_Quality
10. Bejarano-Roncancio JJ, Cortés-Merchán AJ, Pinzón-Espitia OL. Alimentación hospitalaria como un criterio para la acreditación en salud. Perspect Nut Hum [Internet]. 2016 [citado 15 Jun 2025]; 18(1): 77-93. Disponible en: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082016000100077
11. Rattray M, Marshall AP, Desbrow B, Roberts S. A qualitative exploration of patients' experiences with and perceptions of recommencing feeding after colorectal surgery. J Hum Nutr Diet [Internet]. 2019 [cited 2025 Jun 15];32(1):63-71. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30151949/> Subscription required
12. Fernández N, Cabral de Bajarano S, Estigarribia G, Ortiz A, Ríos P. Condiciones higiénico-sanitarias basadas en las cinco claves de la OMS de los servicios de alimentación de hospitales del departamento de Caaguazú, Paraguay. Mem. Inst. Investig. Cienc. Salud [Internet]. 2018 [citado 15 Jun 2025]; 16(2): 21-31. Disponible en: https://scielo.iics.una.py/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1812-95282018000200021
13. Dijkhoorn DN, van den Berg MGA, Kievit W, Korzilius J, Drenth JPH, Wanten GJA. A novel in-hospital meal service improves protein and energy intake. Clin Nutr [Internet]. 2018 [cited 2025 Jun 15];37(6 Pt A):2238-45. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29173893/> Subscription required
14. Mentziou I, Delezos C, Nestoridou A, Boskou G. Evaluation of food services by the patients in hospitals of Athens in Greece. Health Sci J [Internet]. 2014 [cited 2025 Jun 15];8(3):383-92. Available from: https://www.researchgate.net/publication/285513797_Evaluation_of_food_services_by_the_patients_in_hospitals_of_Athens_in_Greece Subscription required
15. Rodríguez-Rejón AI, Ruiz-López MD, Artacho R. Diagnóstico y prevalencia de sarcopenia en residencias de mayores: EWGSOP2 frente al EWGSOP1. Nutr Hosp [Internet]. 2019 [citado 15 Jun 2025];36(5):1074-80. Disponible en: https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112019000500012
16. Keller H, Donnelly R, Laur C, Goharian L, Nasser R. Consensus-based nutrition care pathways for hospital-to-community transitions and older adults in primary and community care. JPEN J Parenter Enteral Nutr [Internet]. 2022 [cited 2025 Jun 15];46(1):141-52. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33417240/> Subscription required