

JACQUELINE MONRROY M.

Nutricionista Jefe | Clínica San Carlos de Apoquindo

Entrevistamos a Jacqueline M., quién compartió con nosotros su visión sobre el presente y el futuro de los servicios de alimentación a pacientes en las clínicas de Chile.

- ¿Cuál es la razón por la que decidiste desarrollar tu profesión en el mundo de la nutrición?

- Decidí desarrollar mi profesión en el mundo de la salud. Estudié dos años Enfermería y después me cambié a Nutrición. Era una carrera poco conocida en esa época, y me fui encantando mientras estaba estudiando. Encontré que Nutrición era una carrera muy interesante y nunca imaginé que iba a tener tantas proyecciones en el futuro. Aprendí muchas cosas que eran nuevas e innovadoras para la época.

- ¿Cuánto tiempo llevas en la Clínica San Carlos de Apoquindo?

- Llevo 18 años. Entré al año y medio de haberse creado la Clínica.

- ¿Qué destacarías del Servicio de Alimentación respecto al trabajo que se realiza en otras clínicas?

- Destacaré que el enfoque que le hemos dado a nuestro servicio de alimentación es *Gourmet*. Tratamos de que sea muy similar al servicio de un hotel, pero sin perder nuestra esencia, que es la nutrición y la *dietoterapia*. Por ejemplo, si un paciente se toma una sopa, ese producto tiene que ser sabroso, rico, que a los pacientes les guste y lo disfruten. Ya llevamos varios años implementando este tipo de comida *gourmet*, lo que nos ha ayudado a destacar sobre otros hospitales o clínicas. Es nuestro elemento diferenciador.

- ¿Cómo crees que van a evolucionar en el futuro los servicios de alimentación a pacientes?

- La tecnología se va integrando cada vez más. Hoy en día trabajamos con un software y las nutricionistas cambiaron las carpetas por tablets. En un futuro, los pacientes podrán pedir su menú a través de una aplicación en un celular. Nuestra evolución va en esa dirección, hacia integrar las nuevas tecnologías para mejorar y dar mayor calidad al servicio.



En nuestra Clínica el servicio de alimentación a pacientes es gourmet, con una óptica de servicio hotelero pero sin perder el enfoque de la nutrición y dietoterapia.

- ¿Qué consejo le darías a las nuevas generaciones de nutricionistas?

- Algo que creo que es muy importante para una nutricionista, es que nunca pierda su esencia ni la vocación. Trabajar con pacientes es algo muy especial. Hay que mantener esa relación paciente-profesional, a pesar de que trabajemos con nuevas tecnologías. Nunca hay que dejar de lado la vocación.

- ¿Cuánto tiempo llevas colaborando con Mediterránea en este proyecto?

- Recuerdo que partimos en febrero, por lo que llevamos 4 años. Comenzamos con la inauguración de la cafetería.

- ¿Qué valoras más de Mediterránea y del grupo de profesionales que trabaja contigo?

- La empresa la hacen las personas y creo que hemos logrado un buen equipo. Gestionamos el día a día, los problemas que pueden ir surgiendo, de una manera cercana. Sobre

todo con las jefaturas. Logramos un ambiente, un clima laboral tranquilo, lo cual ha logrado una estabilidad en la empresa.

- ¿Danos la mejor idea para mejorar o sugerencias para Mediterránea?

- Una de las cosas que, de vez en cuando, desequilibra el buen ambiente laboral es la rotación de personal. Creo que deberíamos mantener la estabilidad en el grupo de profesionales, para no perder la confianza que se ha logrado. Yo siempre digo que una gran empresa, es gracias a que existe un gran equipo de personas.

-Recomiéndanos un plato que no debiéramos dejar de probar.

- Mi plato preferido es súper simple: carne, pudiendo ser filete, lomo, cualquier carne en cualquier preparación, acompañada de arroz y una buena ensalada. Y de postre siempre una fruta, picada o entera, porque me da la sensación de frescura. *m*