



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

DIRECCIÓN DE PRESTACIONES MÉDICAS

NOMBRE Y CLAVE

Procedimiento para la recepción, procesamiento y suministro de alimentos a pacientes hospitalizados y personal trabajador en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención
2660-003-067

AUTORIZACIÓN

Aprobó

Celida Duque M

Dra. Célida Duque Molina
Directora de Prestaciones Médicas

Revisó

[Signature]

Dr. Efraín Arizmendi Uribe
Titular de la Unidad de Atención Médica

[Signature]

Dr. Luis Rafael López Ocaña
Coordinador de Unidades de Segundo Nivel

Elaboró

[Signature]

Dr. Francisco Jesús Rivera Rodríguez
Encargado del Despacho de la División de Hospitales

COORDINACIÓN DE MODERNIZACIÓN
Y COMPETITIVIDAD
MOVIMIENTO
VALIDADO Y REGISTRADO

CONSOLIDACION 20 AGO. 2021

"El personal realizará sus labores con apego al Código de Conducta y de Prevención de Conflictos de Interés de las personas servidoras públicas del IMSS, utilizando lenguaje incluyente y salvaguardando los principios de igualdad, legalidad, honradez, lealtad, imparcialidad y eficiencia que rigen el servicio público, así como con pleno respeto a los derechos humanos y a la no discriminación".



ÍNDICE

		Página
1	Base normativa	4
2	Objetivo	4
3	Ámbito de aplicación	4
4	Definiciones	4
5	Políticas	9
6	Descripción de actividades	18
7	Diagrama de flujo	50
	Anexos	
Anexo 1	Lineamiento para medidas de seguridad e higiene para el personal del departamento de nutrición y dietética. Clave 2660-013-001	66
Anexo 2	Encuesta individual de opinión del paciente hospitalizado nd-24. Clave 2660-009-031	77
Anexo 3	Encuesta individual de opinión del servicio de comedor en Unidades Hospitalarias nd-29. Clave 2660-009-033	81
Anexo 4	Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor". Clave 2660-013-002	84
Anexo 5	Listado para control de jarras de agua. Clave 2660-009-145	94
Anexo 6	Credencial de personal con derecho al suministro de alimentos. Clave 2660-009-142	97
Anexo 7	Solicitud de alimentos nd-18. Clave 2660-009-012	101
Anexo 8	Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16. Clave 2660-009-043	105
Anexo 9	Lineamiento para el uso de diluciones desinfectantes, técnicas de higiene y desinfección de alimentos. Clave 2660-013-003	109
Anexo 10	Lineamiento para la realización de cortes de fruta y verduras. Clave 2660-013-005.	113



	ÍNDICE	Página
Anexo 11	Hoja de preparación previa nd-17. Clave 2660-009-017	119
Anexo 12	Lineamiento para la utilización de tablas para mondar y realizar cortes de alimentos crudos y cocidos. Clave 2660-013-004	122
Anexo 13	Lineamiento para el resguardo idóneo de alimentos crudos y cocidos. Clave 2660-013-006	125
Anexo 14	Control diario de temperatura de refrigeradores, cámaras frigoríficas y congeladores nd-27. Clave 2660-009-047	127
Anexo 15	Lineamiento para métodos de cocción de alimentos. Clave 2660-013-007	130
Anexo 16	Lineamiento para el control de temperatura de alimentos. Clave 2660-013-012	133
Anexo 17	Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos Clave 2660-013-025	137
Anexo 18	Tarjeta de identificación de dietas nd-02. Clave 2660-009-018	151
Anexo 19	Bitácora de alimentos no utilizados. Clave 2660-009-141	154
Anexo 20	Lineamiento para el manejo y recolección de residuos orgánicos e inorgánicos. Clave 2660-013-013	157
Anexo 21	Entrega de turno de personal operativo nd-28 ^a . Clave 2660-009-028	163
Anexo 22	Censo mensual de raciones y colaciones para personal nd-22 ^a . Clave 2660-009-013	166
Anexo 23	Formato para la Planeación de limpieza rutinaria y profunda de áreas, equipo y mobiliario del Departamento de Nutrición y Dietética. Clave 2660-009-143	169
Anexo 24	Entrega de preparaciones para el servicio de colación nocturna nd-28b. Clave 2660-009-029	172



1. Base normativa

- Artículo 82, Fracción IV del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de septiembre del 2006 y sus reformas.
- Numeral 7.1.4.2.2 del Manual de Organización de la Dirección de Prestaciones Médicas, clave 2000-002-001 validado y registrado el 21 de julio de 2021.

2. Objetivo

Garantizar una alimentación con estándares de inocuidad para la seguridad sanitaria, higiénica y saludable que cubra los requerimientos calóricos nutricionales de cada paciente hospitalizado y personal con derecho al suministro de alimentos, mediante procesos eficaces en el procesamiento de recepción, preparación y distribución de alimentos.

3. Ámbito de aplicación

El presente procedimiento es de observancia obligatoria para la Dirección, Departamento de Personal y Relaciones Contractuales, Coordinación Clínica de Educación e Investigación en Salud y Departamento de Nutrición y Dietética de las Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel del Instituto Mexicano del Seguro Social.

4. Definiciones

Para efectos del presente procedimiento se entenderá por:

4.1 áreas de alto riesgo (críticas): Son los ambientes donde existe mayor riesgo de transmisión de infecciones, debido a que se encuentran hospitalizados los pacientes más vulnerables. También es donde se realizan con mayor frecuencia procedimientos de riesgo y/o se encuentren pacientes inmunodeprimidos. Por ejemplo: Unidad Quirúrgica, Unidad Toco Quirúrgica, Unidad de Terapia Intensiva, Unidad de Diálisis, Laboratorio de Análisis Clínicos, Banco de Sangre, Hemodinamia, Unidad de Trasplante, Unidad de Quemados, Unidades de Aislamiento, Cunero de Alto Riesgo, Central de Equipos y Esterilización, Cocina, (área de conservación, preparación y distribución de alimentos), Área de Sucedáneos de Leche Materna y Dietas Enterales) entre otros.

4.2 ASLMDE: Área de Sucedáneos de Leche Materna y Dietas Enterales

4.3 batería de cocina: Conjunto de material de cocción, son los utensilios y accesorios empleados para preparar, cocer y almacenar los alimentos (budineras, ollas, moldes, sartén, etc.)



4.4 bitácora: Cuaderno en el cual se realizan anotaciones y/o registros de datos importantes o de interés en el desarrollo de un trabajo y control de insumos.

4.5 código de colores: Es una parte importante del programa de seguridad alimentaria. Ayuda a prevenir la contaminación cruzada debido a patógenos, alérgenos y cuerpos contaminantes extraños; optimiza y eficiente los procesos previos de alimentos.

4.6 comensal: Persona que come con otras en el mismo lugar, especialmente en la misma mesa. Personal que tiene derecho al suministro de alimentos en los términos del Reglamento para el suministro de alimentos al personal de las unidades médicas hospitalarias del Contrato Colectivo de Trabajo vigente.

4.7 credencial de personal con derecho a suministro de alimentos: Documento que se proporciona al personal con derecho a recibir alimentos, esta se debe presentar en el comedor cuando acude al servicio.

4.8 CT 1: Cocinero Técnico 1, corresponde a la tercera categoría del personal operativo del Departamento de Nutrición y Dietética.

4.9 CT 2: Cocinero Técnico 2, corresponde a la segunda categoría del personal operativo del Departamento de Nutrición y Dietética.

4.10 derechohabiente: Son las personas aseguradas y sus beneficiarios protegidos por el régimen obligatorio o régimen voluntario establecidos en la Ley del Seguro Social.

4.11 desperdicio: Residuo de origen animal o vegetal procedente de una preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.

4.12 escamoteo: Retirar los residuos de alimentos de charolas, loza y batería de cocina no consumidos por los pacientes y personal.

4.13 dieta especial: Régimen dietético diseñado para cumplir ciertas metas nutricionales, fisiológicas y médicas.

4.14 ensamble de dietas: Colocación y distribución adecuada de alimentos preparados en la charola que es servida al paciente hospitalizado (plato fuerte, guarnición, postre, pan, etc.)

4.15 equipo de cocina: Aparatos fijos y móviles que se utilizan como apoyo para procesar y preparar platillos.

4.16 Esp. Nut. y Diet.: Especialista en Nutrición y Dietética. Corresponde a la segunda categoría del personal profesional de nutrición, con formación académica en carrera técnica o licenciatura, enfocado a pacientes con enfermedad renal en los estadios 4, 5 y con tratamiento sustitutivo de la función renal, alimentación parenteral y enteral, trasplante de



órganos y células; realiza evaluación nutricional, emite diagnóstico nutricional, establece, diseña y calcula tratamiento nutricional, da seguimiento en hospitalización y en consulta externa, otorga asesoría nutricional individual o en grupos de todas las edades, diseña y crea el programa educativo y el material didáctico adecuado y necesario para sus pacientes, solicitando los recursos al Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética y/o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza; asesora y capacita a las categorías inferiores.

4.17 esquema dietético o dieta otorgada: Documento que contiene datos del paciente como: nombre, peso, estatura, características específicas del tratamiento nutricional, recomendaciones de higiene alimentaria, indicaciones generales de acuerdo al estado de salud, raciones indicadas por servicio, ejemplo de menú, alimentos recomendables y no recomendables, nombre, matrícula y firma del profesional de la nutrición que lo elabora.

4.18 evaluación: Proceso mediante el cual se intenta determinar el valor de una cosa o persona o el grado de cumplimiento de determinados objetivos.

4.19 insumos: Bienes empleados en la producción, como materia prima, material de aseo, utensilios, artículos, equipo entre otros.

4.20 inventario: Lista detallada, descriptiva y desglosada de artículos con la clave, cantidad y valor de cada uno de ellos indicados como disponibles en un momento determinado. Registro llevado en conexión con las actividades diarias de la dependencia.

4.21 JDND: Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética. Personal profesional técnico o con licenciatura, nivel confianza y con perfil administrativo que se encarga de planear, organizar, dirigir, supervisar y evaluar los procesos del Departamento de Nutrición y Dietética, conforme a la misión y la visión de la Unidad Médica, con base legal, institucional y normativa vigente, además de involucrarse o participar en los procesos educativos y formativos del personal de salud, así como en comités y programas de salud prioritarios.

4.22 JODyE: Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza. Personal profesional técnico o con licenciatura, nivel confianza de mando medio, que coordina el enlace entre los diferentes turnos, categorías y áreas, realiza detección de necesidades de capacitación y asesoría, se involucra en los procesos de enseñanza e investigación; realiza supervisión, análisis y evaluación de los procesos clínicos asistenciales y operativos, conjunta informes en las diferentes áreas del servicio de nutrición. Realiza el diagnóstico situacional clínico y educativo, elabora programas de trabajo en conjunto con los profesionales de nutrición y realiza funciones de la jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética en ausencia del JDND.

4.23 JSP: Jefe de Sección de Producción. Personal de confianza mando medio, encargado de coordinar las actividades del personal operativo, incluyendo enlace de turno de las diferentes áreas y categorías (Cocinero Técnico 1 y 2, Manejador de alimentos y Auxiliar de Almacén); realiza supervisión, análisis y evaluación de los procesos operativos, participa en la elaboración del diagnóstico situacional del Departamento de Nutrición y elabora programa



anual de trabajo con asesoría del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, realiza actividades administrativas designadas de acuerdo a su ámbito de responsabilidad.

4.24 limpieza rutinaria: Consiste en una limpieza general en seco y/o húmeda de todas las superficies visibles de una área de trabajo con el fin de recoger las acumulaciones de polvo y otras partículas de las superficies y mobiliario, así como de las recolecciones de residuos sólidos, estas actividades se efectuarán diariamente al inicio de la jornada de trabajo y cuantas veces sea necesaria.

4.25 limpieza profunda o exhaustiva: Se trata de una limpieza más completa, incluyendo todas las superficies horizontales y verticales, internas y externas. Consiste en la eliminación de suciedad, grasa y agentes infecciosos de todas las superficies visibles y ocultas por medio de lavado, tallado y fregado detalladamente con el fin de evitar acumulación de mugre y elementos que favorezca la proliferación de microorganismos patógenos causantes de enfermedades. Se realiza cada semana con base a la planeación de actividades de limpieza profunda o exhaustiva.

4.26 loza: Se aplica o refiere a la mayoría de los objetos que conforman la vajilla, son utilizados para servir y otorgar alimentos a pacientes y personal.

4.27 minuta sintética: Descripción simple de platillos que conforman un menú de pacientes y personal.

4.28 minuta desarrollada por volumen: Descripción detallada de un menú por preparación y/o platillo, donde se describe los ingredientes que la conforman y cantidad determinada de acuerdo al cálculo nutricional y clasificación de dietas.

4.29 minuta desarrollada por una ración: Desarrollo detallado de un platillo por alimento, cantidad y variedad de dietas que corresponde a una ración.

4.30 mobiliario: Equipo fijo o móvil que integran el área.

4.31 NCE: Nutriólogo Clínico Especializado. Corresponde a la tercera categoría del personal profesional de nutrición, con licenciatura en nutrición capaz de integrarse al equipo interdisciplinario, con sentido autocrítico, bioético y humanista, gestor, posee conocimientos en salud pública, educación, investigación, endocrinología y geriatría. Competente para otorgar atención nutricional especializada en el programa de geriatría, endocrinología de forma individual y grupal. En coordinación con el JODYE colabora como educador nutricional del Esp. Nut. y Diet., Ntta. Dtta. y personal profesional de salud; desarrolla proyectos de investigación y actividades educativas, participa en la elaboración de políticas, planes y programas de nutrición.

4.32 Ntta. Dtta.: Nutricionista Dietista. Corresponde a la primera categoría del personal profesional de nutrición, con carrera técnica o con licenciatura en nutrición competente para controlar la materia prima, realizar intervención nutricional individual tomando en cuenta las necesidades fisiológicas, patológicas y clínicas presentes, llegando a un diagnóstico



nutricional y con apego a este, realiza plan nutricional individual, otorga orientación nutricional individual y/o grupal elaborando material didáctico de su área, puede solicitar asesoría a las categorías superiores.

4.33 organolépticas: Propiedades detectables por los órganos de los sentidos, es decir la apariencia, color, aroma, textura y consistencia.

4.34 paciente: Persona que solicita atención médica para la preservación de su salud y es sometida a cuidados profesionales para su mejoría.

4.35 paciente hospitalizado: Individuo que ingresa al servicio de hospitalización para su diagnóstico, tratamiento o rehabilitación, así como, para los cuidados paliativos.

4.36 personal del Departamento de Nutrición y Dietética: Lo integran las categorías de Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, Jefe de Oficina Dietoterapéutica y Enseñanza, Nutriólogo Clínico Especializado, Especialista en Nutrición y Dietética, Nutricionista Dietista, Jefe de la Sección de Producción, Cocinero Técnico 1, Cocinero Técnico 2 y Manejador de Alimentos de los Servicios de Nutrición y Dietética.

4.37 personal operativo de Nutrición: Personal adscrito al Departamento de Nutrición y Dietética de las categorías, Cocinero Técnico 1, Cocinero Técnico 2, Manejador de Alimentos de los Servicios de Nutrición y Dietética y Auxiliar de Almacén.

4.38 personal profesional de Nutrición: Personal adscrito al Departamento de Nutrición y Dietética de las categorías de Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, Jefe de Oficina de Dietoterapia y Enseñanza, Nutriólogo Clínico Especializado, Especialista en Nutrición y Dietética y Nutricionista Dietista.

4.39 pizarrón: Elemento destinado que permite escribir o anotar la información del menú que se servirá en el servicio de comida correspondiente, así como el contenido nutrimental y calórico.

4.40 Pla.C.A: Sistema de Planeación y Control de Alimentos. Programa de cómputo en el cual se diseñan y emiten los regímenes dietéticos que se proporcionan a pacientes y personal de la unidad médica hospitalaria, es una herramienta donde se planea y adecua en forma oportuna y eficaz menús a la disponibilidad de alimentos en el mercado, hábitos alimentarios de la localidad o región y optimización del recurso financiero, mediante mecanismos de control establecidos por la Unidad de Atención Médica. Así como la edición de una o más raciones, emisión de valores nutricionales, orden de compra, requisición interna, minutas sintéticas, minutas desarrolladas por volumen de producción.

4.41 platillos: Preparación culinaria concreta servida para ser consumida por comensales y pacientes hospitalizados.

4.42 régimen dietético: Documento en el que se anotan datos e información que da constancia de la evaluación nutricional para integrar un diagnóstico nutricional y para



establecer plan de manejo nutricional o plan de intervención nutricional que tendrá que ser incluido en el expediente clínico.

4.43 horario de alimentos: Tiempo destinado para servir los alimentos a personal y pacientes en los servicios de desayuno, comida, cena o colación nocturna.

4.44 stock de alimentos: Son las cantidades de víveres previamente autorizadas por el área Normativa de Nutrición y Dietética del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada, que se tienen o pueden tener en reserva para cualquier tipo de contingencia; se debe considerar los condimentos que por su pequeña cantidad aparecen en minuta y aquellos que requieran un control diario.

4.45 temperar: Igualar o regular la temperatura de un alimento o preparación.

4.46 tizne: Sustancia negra, muy fina y grasienta, que forma el humo y que queda adherida a la superficie por donde este sale.

4.47 utensilios o artículos de cocina y comedor: Son los objetos utilizados en el ámbito culinario para la preparación, distribución y conservación de alimentos (tablas para cortes, cuchillos, cucharas de servicio, pinzas, tenedores, cucharones, vasos, platos, tazas, charolas, jarras, etc.)

5 Políticas

5.1. Generales

5.1.1. La entrada en vigor del presente documento consolida y deja sin efecto los siguientes: “Procedimiento para la higienización, procesamiento y distribución de alimentos de unidades médicas hospitalarias de segundo nivel de atención” clave 2660-003-014, con fecha de registro 18 de junio del 2013, “Procedimiento para la recepción, preparación, distribución y aderezo final de los alimentos” clave 2660-003-015, con fecha de registro 15 de agosto del 2012, “Procedimiento para recepción, distribución de alimentos en el ensamble de dietas para pacientes hospitalizados” clave 2660-003-016, con fecha de registro 15 de agosto del 2012, y “Procedimiento para recepción, distribución de alimentos en el comedor de personal” clave 2660-003-017, con fecha de registro 18 de junio del 2013.

5.1.2. La Coordinación de Unidades de Segundo Nivel con el apoyo de la División de Hospitales, tendrá la facultad de interpretar el presente documento, así como resolver los casos especiales y no previstos.

5.1.3. El lenguaje empleado en el presente documento, formatos y anexos, no busca generar ninguna distinción, ni marcar diferencias entre hombres y mujeres, por lo que las referencias o alusiones en la redacción hechas hacia un género representan a ambos sexos, salvo en aquellos casos en que por la naturaleza del tema, resulte necesaria la precisión de algún género en particular.



5.1.4. El incumplimiento de los servidores públicos involucrados en el presente documento será causal de las responsabilidades de que resulten conforme a la Ley General de Responsabilidades Administrativas y demás disposiciones aplicables al respecto.

El Personal del Departamento de Nutrición y Dietética

5.1.5. Cumplirá con lo establecido en el “Lineamiento para medidas de seguridad e higiene para el personal del Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-001. (Anexo 1) y los “Lineamientos para el control sanitario del Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-008.

NOTA: Los “Lineamientos para el control sanitario del Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-008 “ se encuentran como Anexo 11 del “Procedimiento para la Gestión Directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social”, clave 2660-003-012 y se encuentran disponible en Intranet del IMSS.

5.1.6. Participarán en el establecimiento de estándares para implementar el Modelo de Seguridad del paciente en hospitales de acuerdo al Sistema Nacional de Certificación de Establecimientos de Atención Médica (SiNaCEAM).

NOTA: Las estrategias para implementar el Modelo de calidad y seguridad del paciente del Sistema Nacional de Certificación de Establecimientos de Atención Médica (SiNaCEAM) se puede consultar en la plataforma <http://comunidades.imss.gob.mx:106/sites/dpm/cusn/Paginas/default.aspx>

5.1.7. Se conducirá en todo momento al paciente y/o familiar y/o tutor legalmente responsable con trato digno, respeto, amabilidad y con un lenguaje claro y preciso que le permita comprender las instrucciones de su plan de manejo nutricional.

5.1.8. Portará durante toda la jornada de trabajo el uniforme reglamentario y el gafete conforme al Capítulo II del Reglamento de Ropa y Uniformes y Artículo 64 del Reglamento Interior de Trabajo del CCT vigente.

5.1.9. Fomentará la coordinación entre los diferentes procesos del Departamento y de la Unidad Médica para el cumplimiento de los objetivos.

5.1.10. Promoverá el uso racional y eficiente de los recursos institucionales asignados.

5.1.11. Mantendrá durante su jornada laboral orden y limpieza en su área de trabajo.

5.1.12. Hará uso adecuado de las instalaciones, equipo y mobiliario.

5.1.13. Prescindirá del uso de: plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores (porta gafetes) u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta, en las áreas de producción de alimentos con apego a la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, Numeral 6.8.1 inciso b y c.

5.1.14. Deberá asistir a programas y eventos de educación continua en materia de nutrición, siempre que cumplan con los requisitos y lineamientos normativos para ello, que los



contenidos académicos sean congruentes con su formación y desempeño laboral; una vez concluidos participará en la difusión de las actividades académicas de la Unidad Médica.

5.1.15. Asistirá al Laboratorio de Análisis Clínicos de la Unidad Médica Hospitalaria, para la realización de los estudios bacteriológicos en la fecha y horario establecidos en el Programa de control Bacteriológico para el Departamento de Nutrición y Dietética.

5.1.16. El presente procedimiento atiende el contenido de los siguientes documentos:

- Manual de Organización de las Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención en el numeral 8.14 Departamento de Nutrición y Dietética, validado y registrado el 04 de octubre de 2017.
- Estándares para implementar el Modelo de calidad y seguridad del paciente en hospitales del Consejo de Salubridad General. Vigentes a partir del 1º de agosto de 2015. Edición 2018.
- Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010. Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Publicado en el DOF el 4 de agosto del 2010.
- Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Publicada en el DOF el 22 de enero del 2013.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010.
- Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes vigente.
- Sistema de Alimentos Equivalentes para pacientes renales vigente.
- Guías de Práctica Clínica (GPC) de Nutrición vigentes.
- Cuadro Básico de Alimentos vigentes.

5.2. Específicas

Coordinador Delegacional de Nutrición y Dietética y/o Supervisor de Nutrición y Dietética, adscritos a la Coordinación de Prevención y Atención a la Salud

5.2.1. Difundirán, supervisarán y evaluarán la aplicación del presente procedimiento al nivel directivo de los Departamentos de Nutrición y Dietética en las Unidades Médicas Hospitalarias, de acuerdo al modelo de gestión vigente.



5.2.2. Supervisarán a las Unidades de Segundo Nivel de Atención sobre los procesos de Nutrición y Dietética, aplicando cédulas únicas de evaluación y propondrán alternativas de mejora.

NOTA: Las cédulas únicas de evaluación del proceso se encuentran en el sitio de la División de Mejora a la Gestión de los Servicios de Salud del portal del <http://intranet/Paginas/listado-de-Comunidades.aspx>

Director de la Unidad Médica Hospitalaria de segundo nivel

5.2.3. Establecerá los horarios de servicio de comedor para el personal con derecho al suministro de alimentos.

5.2.4. Solicitará mensualmente al Jefe del Departamento de Personal y Relaciones Contractuales de la Unidad Médica Hospitalaria, el listado del personal con derecho al suministro de alimentos para su entrega al Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética.

5.2.5. Entregará al Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética el listado del personal con derecho al suministro de alimentos de forma mensual.

Jefe del Departamento de Personal y Relaciones Contractuales de la Unidad Médica Hospitalaria

5.2.6. Elaborará y entregará de forma mensual al Director de la Unidad Médica Hospitalaria el listado actualizado del personal con derecho al suministro de alimentos.

5.2.7. Asignará al personal responsable para la elaboración y control de las credenciales del personal con derecho al suministro de alimentos.

5.2.8. Designará al personal que efectuará el registro y control del personal con derecho al suministro de alimentos en los horarios establecidos del servicio de comedor y de las incidencias resultantes.

Jefe de Departamento de Conservación

5.2.9. Efectuará evaluaciones técnico-operativas de equipos de cocina e instalaciones del Departamento de Nutrición y Dietética, para estructurar el programa de mantenimiento preventivo y/o adoptar acciones correctivas procedentes; asimismo coordinar y controlar su ejecución.

5.2.10. Supervisará la ejecución del proceso de fumigación y control de fauna nociva en el Departamento de Nutrición y Dietética.



Coordinador Clínico de Educación e Investigación en Salud de la Unidad Médica Hospitalaria

5.2.11. Entregará mensualmente al Jefe de Departamento de Personal y Relaciones Contractuales de la Unidad Médica Hospitalaria, el listado de: Médicos becarios, pasantes y estudiantes de las carreras del área de la salud, que cursan un ciclo académico en la Unidad Médica Hospitalaria, con derecho a alimentos en términos de la normatividad vigente y al Reglamento para el suministro de alimentos a personal de las Unidades Médico Hospitalarias inserto en el Contrato Colectivo de Trabajo vigente.

Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética de la Unidad Médica Hospitalaria

5.2.12. Difundirá con el personal del Departamento de Nutrición y Dietética el presente procedimiento y vigilará permanentemente su cumplimiento.

5.2.13. Evaluará en forma permanente la aplicación de este procedimiento considerando los resultados del proceso mediante los indicadores de desempeño establecidos e informes de productividad para lograr las metas establecidas.

NOTA: La evaluación de realizará conforme a la “Estadística mensual de productividad de Nutrición y Dietética en hospitales” Forma 4-30-13ª/2001-15 hoja 2 Anexo 22 del Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social, clave 2660-003-012.

5.2.14. Establecerá las líneas de acción para mejora del servicio, en base a los indicadores de desempeño y resultado de supervisiones internas y externas.

5.2.15. Coordinará con el Jefe de Oficina Dietoterapéutica y Enseñanza, Jefe de Sección de Producción, Nutriólogo Clínico Especializado, Especialista en Nutrición y Dietética y/o Nutricionista Dietista, la promoción entre el personal del Departamento de Nutrición y Dietética, para la capacitación, actualización e investigación en materia de nutrición, seguridad del paciente y calidad de la atención que se realice con enfoque educativo y preventivo que coadyuve a elevar la calidad de la atención integral.

5.2.16. Recibirá del Director de la Unidad Médica Hospitalaria los horarios de servicio de comedor para la atención del personal con derecho a suministro de alimentos y los difundirá.

5.2.17. Establecerá los horarios de uso de las instalaciones del comedor para personal sin derecho a suministro de alimentos y los difundirá.

5.2.18. Coordinará mensualmente la aplicación de la “Encuesta individual de opinión del paciente hospitalizado nd-24” clave 2660-009-031 (Anexo 2) y “Encuesta individual de opinión del servicio de comedor en Unidades Hospitalarias nd-29” clave 2660-009-033 (Anexo 3) para el análisis de resultados y toma de decisiones que favorezcan la calidad y calidez del servicio otorgado.



5.2.19. Verificará el uso racional y eficiente de los recursos institucionales asignados al Departamento de Nutrición y Dietética.

5.2.20. Realizará supervisión y seguimiento al programa del control Bacteriológico del Departamento de Nutrición y Dietética.

NOTA: Se elabora con base en el ANEXO 10, Programa anual de control bacteriológico para el Departamento de Nutrición y Dietética clave 2660-019-003 del Procedimiento para la Gestión Directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social, clave 2660-003-012.

5.2.21. El jefe del Departamento de Nutrición y Dietética y/o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza, solicitará al SPPSTIMSS o la jefatura de laboratorio clínico, los resultados de los estudios de laboratorio realizados al personal del departamento que hayan reportado resultados positivos para su análisis, toma de decisiones y monitoreo conservando la confidencialidad.

5.2.22. Realizará el reporte de “Control diario de ausentismo” y confrontará esta información con el Departamento de Personal y Relaciones Contractuales de la Unidad Médica de Segundo Nivel de Atención.

NOTA; El reporte de “Control diario de ausentismo” clave 1A12-009-020 se encuentra como Anexo 2 del “Procedimiento para el control de asistencia, puntualidad y sustituciones” Clave 1A12-003-034.

5.2.23. Coordinará la aplicación de los “Lineamientos para el control sanitario del Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-008.

Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza

5.2.24. En ausencia del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, realizará sus funciones.

5.2.25. Supervisará los sistemas de trabajo, procedimientos y actividades del personal a su cargo conforme a los programas establecidos.

5.2.26. Coordinará con el Jefe de Sección de Producción, Nutriólogo Clínico Especializado, Especialista en Nutrición y Dietética y/o Nutricionista Dietista, la promoción entre el personal del Departamento de Nutrición y Dietética, para la capacitación, actualización e investigación en materia de nutrición, seguridad del paciente y calidad de la atención que se realice con enfoque educativo y preventivo que coadyuve a elevar la calidad de la atención integral.

5.2.27. Coordinará las actividades de entrega y recepción de alimentos de las áreas de producción de alimentos, ensamble y distribución de dietas a pacientes.

Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza, Jefe de Sección de Producción y Nutriólogo Clínico Especializado



- 5.2.28.** Fortalecerán la vinculación entre el personal del Departamento de Nutrición y Dietética para la realización de actividades diarias con el fin de otorgar atención integral mediante el trabajo en equipo.
- 5.2.29.** Establecerán líneas de acción para mejora del servicio, con base a los resultados de los indicadores de desempeño.
- 5.2.30.** Planearán menús de emergencia de fácil preparación para otorgar alimentación a pacientes y personal por un periodo mínimo de 24 horas o hasta por una semana ante contingencias de diversa índole.
- 5.2.31.** Realizarán la distribución y ubicación de áreas para el personal profesional y operativo del Departamento de Nutrición y Dietética.
- 5.2.32.** Supervisarán la correcta y oportuna higienización, desinfección, preparación, presentación, temperatura y distribución de alimentos.
- 5.2.33.** Dirigirán y controlarán las actividades del Personal de Nutrición; resolverán casos y problemas en el ámbito de su competencia.
- 5.2.34.** Participarán en la vigilancia del uso racional y eficiente de los recursos institucionales asignados al Departamento de Nutrición y Dietética.
- 5.2.35.** Supervisarán se realice un oportuno y adecuado enlace de turno en las diferentes áreas del Departamento de Nutrición y Dietética.
- 5.2.36.** Supervisarán el adecuado suministro de alimentos crudos y cocidos, ensamble y control de dietas normales y especiales para pacientes hospitalizados y la atención del personal en el área de comedor.
- 5.2.37.** Participarán en la aplicación de la “Encuesta individual de opinión del paciente hospitalizado nd-24” clave 2660-009-031 (Anexo 2) y “Encuesta individual de opinión del servicio de comedor en Unidades Hospitalarias nd-29” clave 2660-009-033 (Anexo 3) para evaluar la calidad de la atención del servicio otorgado.
- 5.2.38.** Vigilarán la aplicación de los “Lineamientos para el control sanitario del Departamento de Nutrición y Dietética”, clave 2660-013-008.
- 5.2.39.** Identificarán los riesgos de Infecciones Asociadas a la Atención de la Salud en los procesos del Departamento de Nutrición y Dietética de acuerdo a los hallazgos y mediante las herramientas y documentos de gestión; elaborarán el Plan de mejora para la Calidad y Seguridad del Paciente con la finalidad de implementar las acciones específicas que permitan reducir dichos riesgos.

NOTA: Las herramientas y documentos de gestión (plan operativo, plan táctico, cédulas únicas de evaluación de procesos, matriz de riesgos) las puede consultar en la plataforma:
<http://comunidades.imss.gob.mx:106/sites/dpm/cuns/Paginas/default.aspx>



Nutriólogo Clínico Especializado

5.2.40. Capacitará, asesorará y actualizará al Personal del Departamento de Nutrición y Dietética sobre la prevención de Infecciones Asociadas a la Atención a la Salud.

5.2.41. Participará en la evaluación de la calidad de atención del Departamento de Nutrición y Dietética proponiendo acciones de mejora.

5.2.42. Participará en la supervisión de la correcta y oportuna higienización, desinfección preparación, presentación, temperatura y distribución de alimentos.

5.2.43. Participará en la supervisión de la aplicación de los lineamientos de Control Sanitario del Departamento de Nutrición y Dietética.

Jefe de Sección de Producción

5.2.44. Organizará, dirigirá y supervisará las actividades del personal de las áreas del ámbito de su responsabilidad conforme a la norma institucional.

5.2.45. Supervisará y asesorará en aspectos de recepción, preparación, distribución, presentación y control de calidad de los alimentos.

5.2.46. Contribuirá en la elaboración del programa de control bacteriológico del personal, alimentos, equipo, enseres y áreas físicas y verificará que se realicen las actividades programadas en el área del ámbito de su responsabilidad.

5.2.47. Participará en el análisis de la evaluación de la calidad de la atención otorgada a personal con derecho a suministro de alimentos.

Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza y Jefe de Sección de Producción y Especialista en Nutrición y Dietética, Nutricionista Dietista, Cocinero Técnico 1 y Cocinero Técnico 2

5.2.48. Supervisarán en el ámbito de su competencia el adecuado suministro y control en la entrega de platillos y dietas normales y especiales para pacientes hospitalizados y para el comedor de personal.

5.2.49. Supervisarán en el ámbito de su competencia la suficiencia de dietas normales y especiales para pacientes y raciones de alimentos para personal con derecho a alimentos.

5.2.50. Vigilarán el uso racional de los recursos institucionales asignados al Departamento de Nutrición y Dietética



5.2.51. Supervisarán y asesorarán la correcta y oportuna higienización, desinfección, preparación, temperatura y distribución de alimentos.

Jefe de Sección de Producción y Cocinero Técnico 1 y Cocinero Técnico 2

5.2.52. Supervisarán la correcta y oportuna higienización, desinfección, preparación, temperatura y distribución de alimentos.

5.2.53. Supervisarán el adecuado control de la temperatura de los alimentos preparados durante su distribución al área de ensamble de dietas y área de comedor.

5.2.54. Verificarán los controles establecidos para el óptimo aprovechamiento en los alimentos y el correcto manejo y funcionamiento del equipo e instalaciones en el área de responsabilidad.



Responsable	Descripción de actividades
Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos	<p style="text-align: center;">No está apta el área</p> <p>3. Realiza la higienización y desinfección de mobiliario, equipo y artículos de cocina y comedor con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002 (Anexo 4). <p>Continúa en la actividad 4.</p>
Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos	<p style="text-align: center;">Si está apta el área</p> <p>4. Realiza desinfección de mobiliario y equipo de cocina y comedor destinados para las preparaciones de los alimentos, aplicando el:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002 (Anexo 4).
Nutricionista Dietista del área de hospitalización	<p>5. Elabora al inicio de la jornada el “Listado para control de jarras de agua”, clave 2660-009-145 (Anexo 5) con apego al “Control de prescripciones dietéticas nd-01”, clave 2660-009-020 y entrega al Manejador de Alimentos del área de hospitalización.</p> <p>NOTA: El “Control de prescripciones dietéticas nd-01” clave 2660-009-020 es el Anexo 1 del Procedimiento clínico nutricional para pacientes en Hospitalización en Unidades Médicas Hospitalarias, clave 2660-003-019.</p>
Manejador de Alimentos del área de hospitalización	<p>6. Recibe el “Listado para control de jarras de agua”, clave 2660-009-145 (Anexo 5) para el suministro a pacientes hospitalizados por turno.</p> <p>7. Recolecta en los pisos de hospitalización asignados por turno, las jarras y vasos de cada paciente y los traslada al área de lavado correspondiente; lava con solución jabonosa y fibra verde esponjosa, enjuaga eliminando residuos de jabón y escurre.</p> <p>8. Abastece con agua simple purificada las jarras y las distribuye a pacientes hospitalizados del área</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Jefe de Departamento de Personal y Relaciones Contractuales</p> <p>Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos</p> <p>Auxiliar de Almacén y/o Cocinero Técnico 2 y/o Nutricionista Dietista asignada al almacén de víveres</p>	<p>asignada, de acuerdo al “Listado para control de jarras de agua” 2660-009-145 (Anexo 5).</p> <p>NOTA: La jarra se dota a cada paciente con un vaso para el consumo de agua.</p> <p>9. Designa al personal responsable para elaborar y/o actualizar la “Credencial de personal con derecho al suministro de alimentos”, clave 2660-009-142 (Anexo 6) en cumplimiento al “Listado de personal con derecho al suministro de alimentos” y a la “Relación de Médicos becarios, pasantes y estudiantes de las carreras del área de la salud”, que cursan un ciclo académico en la Unidad Médica con derecho al suministro de alimentos.</p> <p>10. Designa a la persona para el control de acceso al comedor mediante la “Credencial de personal con derecho al suministro de alimentos”, clave 2660-009-142 (Anexo 6) en los diferentes servicios de desayuno, comida, cena y colación nocturna.</p> <p style="text-align: center;">Etapas II</p> <p style="text-align: center;">Recepción de alimentos para su higienización, desinfección y preparación previa</p> <p>11. Traslada al área de Preparación Previa los utensilios de cocina, comedor y batería de cocina necesarios para las preparaciones previas de alimentos, del área de guarda destinada.</p> <p>12. Notifica al Jefe de Sección de Producción o Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico 2 y Nutricionista Dietista o Especialista en Nutrición y Dietética o Nutriólogo Clínico Especializado, previo a la entrega de alimentos si existen faltantes totales o parciales con base a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Requisición interna• “Minuta desarrollada por volumen”. <p>NOTA 1: El Auxiliar de Almacén y/o Cocinero Técnico 2 y/o Nutricionista Dietista asignada al almacén de víveres debe informar la causa del faltante de alimento.</p> <p>NOTA 2: La Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética y/o Nutriólogo Clínico Especializado deben revisar con</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Jefe de Sección de Producción o Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico 2 y Nutricionista Dietista o Especialista en Nutrición y Dietética o Nutriólogo Clínico Especializado</p> <p>Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza</p> <p>Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p> <p>Auxiliar de Almacén de Víveres o Nutricionista Dietista asignada al Almacén de Víveres.</p>	<p>24 horas de anticipación la “minuta desarrollada por volumen” y “minuta desarrollada” para identificar si existe requerimiento de alimentos para preparaciones de dietas especiales y/o extraordinarias y/o enterales para pacientes hospitalizados, para considerar la elaboración del formato de “Solicitud de alimentos nd-18” clave 2660-009-012 (Anexo 7) .</p> <p>Existen faltantes totales o parciales de alimento</p> <p>13. Requisita “Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16, clave 2660-009-043 (Anexo 8), indicando la justificación de la solicitud extraordinaria de alimentos.</p> <p>NOTA: En caso de requerirse alimentos para preparaciones de dietas especiales y/o extraordinarias y/o enterales para pacientes hospitalizados la Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética y/o Nutriólogo Clínico Especializado realizarán con 24 horas de anticipación, el “Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16” clave 2660-009-043 (Anexo 8), e informará al Jefe de Sección de Producción o Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico 2 sobre las preparaciones especiales o extraordinarias o requerimiento de dietas enterales y adecuaciones de platillos para dietas de pacientes.</p> <p>y solicita la firma autógrafa de autorización del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza.</p> <p>14. Recibe “Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16”, clave 2660-009-043 (Anexo 8), corrobora la necesidad extraordinaria de alimentos con base a la justificación registrada, firma de autorización y regresa.</p> <p>15. Recibe el “Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16”, 2660-009-043 (Anexo 8) con la firma autógrafa de autorizado y entrega al Auxiliar de Almacén de víveres y/o Nutricionista Dietista asignada al Almacén de Víveres.</p> <p>16. Recibe debidamente requisitado y autorizado el “Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16” clave 2660-009-043 (Anexo 8) y surte alimento faltante.</p> <p>Continúa en la actividad 17</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Auxiliar de Almacén de Víveres o Nutricionista Dietista asignada al Almacén de Víveres.</p> <p>Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos asignado al área de Preparación Previa</p> <p>Nutricionista Dietista del área de Hospitalización y/o Especialista en Nutrición y Dietética y/o Nutriólogo Clínico Especializado</p>	<p style="text-align: center;">No existen faltantes totales o parciales de alimentos</p> <p>17. Entrega al Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 con 24 horas de anticipación, los alimentos a ser preparados pesados y/o contados con base a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Requisición interna”,• “Minuta desarrollada por volumen”,• “Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16” clave 2660-009-043 (Anexo 8). <p>NOTA 1: La requisición interna y la minuta desarrollada por volumen son documentos emitidos por el Sistema de Planeación y Control de Alimentos (Sistema Pla.C.A versión 2.0) el cual es consultado y actualizado a través de la plataforma http://placa.imss.gob.mx</p> <p>NOTA 2: La entrega de pan fresco y/o pan industrializado y/o tortilla de maíz para pacientes hospitalizados de acuerdo al tipo de dieta y para personal con derecho al suministro de alimentos, se realizará el mismo día que corresponda a la minuta desarrollada con apego a la “Orden de compra” y a la “Solicitud de alimentos nd-18” clave 2660-009-012 (Anexo 7).</p> <p>NOTA 3: En ausencia del Auxiliar de Almacén y/o Nutricionista Dietista será el Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos asignados al Almacén de Víveres quienes realicen esta actividad.</p> <p>18. Recibe del Auxiliar de Almacén y/o del Cocinero Técnico 2 y/o Nutricionista Dietista asignados al Almacén de Víveres, los alimentos a ser preparados contados y/o pesados con 24 horas de anticipación con base en:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Requisición interna”,• “Minuta desarrollada por volumen”. <p>NOTA: El Jefe de Sección de Producción supervisa la entrega recepción de alimentos</p> <p>19. Elaboran la “Solicitud de alimentos nd-18” clave 2660-009-012 (Anexo 7) con a pego a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Minuta desarrollada por volumen”,• “Minuta sintética”.



Responsable	Descripción de actividades
Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2	<p>Entrega al Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 e informa sobre las preparaciones para dietas especiales y complementarias.</p> <p>NOTA: La revisión de los documentos para entregar el formato la realizará con 24 horas de anticipación.</p> <p>20. Recibe de la Nutricionista Dietista del área de Hospitalización y/o de la Especialista en Nutrición y Dietética y/o Nutriólogo Clínico Especializado el formato:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Solicitud de alimentos nd-18” clave 2660-009-012 (Anexo 7). <p>21. Verifica en la “Solicitud de alimentos nd-18” clave 2660-009-012 (Anexo 7) las preparaciones o platillos para dietas especiales, complementarias y personal con derecho a suministro de alimentos que por prescripción médica, requieran dieta especial.</p> <p>22. Distribuye a las áreas de preparación, los alimentos recibidos, contados, pesados y medidos, con base a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Requisición interna”,• “Solicitud de alimentos nd-18”, clave 2660-009-012 (Anexo 7),• “Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16”, clave 2660-009-043 (Anexo 8). <p>e informan sobre la preparación de dietas, especiales complementarias y personal con derecho a suministro de alimentos que por prescripción médica requieren dieta especial.</p>
Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2	<p>23. Distribuye entre el personal a su cargo, las actividades de higienización y preparación previa de los alimentos descritas en:</p> <ul style="list-style-type: none">• Lineamiento para el uso de diluciones desinfectantes, técnicas de higiene y desinfección de alimentos, clave 2660-013-003 (Anexo 9).• Lineamiento para la realización de cortes de frutas



Responsable	Descripción de actividades
Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos	<p>y verduras, clave 2660-013-005. (Anexo 10).</p> <p>conforme a la “Minuta desarrollada por volumen” del día correspondiente, verificando el número de raciones calculadas a preparar con apego a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Hoja de preparación previa nd-17”, clave 2660-009-017 (Anexo 11). <p>24. Realiza la higienización y desinfección de los alimentos, considerando la aplicación del:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el uso de diluciones desinfectantes, técnicas de higiene y desinfección de alimentos”, clave 2660-013-003 (Anexo 9). <p>NOTA: El Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 son los responsables de verificar la correcta aplicación del “Lineamiento para el uso de diluciones desinfectantes, técnicas de higiene y desinfección de alimentos” clave 2660-013-003 (Anexo 10).</p> <p>25. Elabora las preparaciones previas de alimentos para platillos, considerando la variedad de dietas indicadas y raciones calculadas en la “Minuta desarrollada por volumen”, “Solicitud de alimentos nd-18”, clave 2660-009-012 (Anexo 7) con apego a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Hoja de preparación previa nd-17”, clave 2660-009-017 (Anexo 11)• “Lineamiento para la utilización de tablas para mondar y realizar cortes de alimentos crudos y cocidos”, clave 2660-013-004 (Anexo 12)• “Lineamiento para la realización de cortes de frutas y verduras”, clave 2660-013-005 (Anexo 10) <p>26. Identifica los alimentos procesados que requieren de control de temperatura, los coloca en recipientes con tapa para evitar pérdida o derrame de líquidos, la absorción de sabores y olores y los resguarda en los refrigeradores o cámara frigorífica destinados, en orden por tipo y/o grupo de alimentos, permitiendo la adecuada circulación de corrientes de aire; aplicando el:</p>



Responsable	Descripción de actividades
Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2	<ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el resguardo idóneo de alimentos crudos y cocidos”, clave 2660-013-006 (Anexo 13).
Jefe de Sección de Producción y/o Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética	<p>27. Realiza el registro diario de temperatura de refrigeradores y/o congeladores y/o cámara frigorífica en los horarios establecidos, en apego al formato de:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Control diario de temperatura de refrigeradores, cámaras frigoríficas y congeladores nd-27”, clave 2660-009-047 (Anexo 14), del área de su responsabilidad.
Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos del área de Preparación Previa	<p>28. Supervisa que se realice el registro diario de temperatura de refrigeradores y/o congeladores y/o cámara frigorífica en los horarios establecidos en el formato establecido.</p> <p>29. Analiza si los alimentos requieren cocción y aderezo final y entrega según la preparación de alimentos.</p> <p>NOTA 1: Se entregan alimentos que requieren cocción para preparar dietas complementarias y los solicitados previamente por la Nutricionista Dietista del ASLMDE para la preparación de dietas enterales.</p> <p>NOTA 2: Se debe considerar la entrega de alimentos fríos y en pieza (fruta, dulce regional, pan, etc.) para dietas de pacientes y área de comedor, de acuerdo a la minuta desarrollada por volumen y a la “Solicitud de alimentos nd-18”, clave 2660-009-012 (Anexo 7).</p> <p>Requiere cocción y aderezo final de los alimentos</p>
Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2	<p>30. Recibe del área de Preparación Previa los alimentos con preparaciones previas contados que requieren proceso de cocción y aderezo final de acuerdo a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Requisición Interna”,• “Minuta desarrollada por volumen”,• “Solicitud de alimentos nd-18”, clave 2660-009-012 (Anexo 7),• “Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16”, clave 2660-009-043 (Anexo 8).
Jefe de Sección de Producción o Cocinero Técnico 1	<p>31. Supervisa la entrega-recepción de los alimentos para su cocción y aderezo final.</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos</p>	<p>32. Procesa alimentos de acuerdo a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Minuta desarrollada por volumen”, • “Solicitud de alimentos nd-18” clave 2660-009-012 (Anexo 7), • Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16”, clave 2660-009-043 (Anexo 8). <p>33. Realiza la cocción y aderezo final de los alimentos atendiendo el:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Lineamiento para métodos de cocción de alimentos”, clave 2660-013-007 (Anexo 15). <p>NOTA 1: El Manejador de Alimentos participa en la elaboración de los alimentos normales y especiales, incluida la preparación y cocción de los alimentos.</p> <p>NOTA: 2: El Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 verifican la consistencia, aderezo y sabor de los alimentos antes de su distribución a las áreas de ensamble de dietas a pacientes y área de servicio del comedor; devuelve los alimentos cocidos para dietas complementarias al área de preparación previa, posterior a su elaboración y entrega al ASLMDE para su esterilización.</p> <p>y verifica si se tiene petición del Área de Sucedáneos de Leche Materna y Dietas Enterales.</p> <p style="text-align: center;">Si hay petición</p>
<p>Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p>	<p>34. Entrega a la Nutricionista Dietista o al Manejador de Alimentos del Área de Sucedáneos de Leche Materna y Dietas Enterales los alimentos cocidos requeridos para la preparación de dietas enterales.</p> <p>NOTA: Realiza las actividades del “Procedimiento para la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales en Unidades Médicas Hospitalarias de segundo nivel de atención” clave 2660-003-018.</p> <p>Continúa con la actividad 35.</p> <p style="text-align: center;">No hay petición</p>
<p>Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética y/o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza y/ Jefe de</p>	<p>35. Supervisan la adecuada presentación y sabor final de los platillos, en caso de requerir modificar y/o mejorar sabor y presentación de los platillos indican al personal responsable realizar nuevamente el</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Sección de Producción y/o Nutriólogo Clínico Especializado y/o Dietista Nutricionista asignada al Almacén de Víveres</p> <p>Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos</p> <p>Manejador de Alimentos del área de hospitalización y/o Nutricionista Dietista del área de hospitalización.</p>	<p>aderezo y presentación de alimentos preparados.</p> <p>36. Distribuye las preparaciones de acuerdo al tipo de platillo, variedad de dieta y raciones calculadas en recipientes cubiertos y ejecuta acciones a fin de mantener los alimentos a una temperatura de zona segura con base a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el control de temperatura de alimentos”, clave 2660-013-012 (Anexo 16). <p>NOTA 1: Los alimentos se pueden mantener a temperatura de zona segura en recipientes cerrados y/o a fuego lento en estufones y/o marmitas, equipo de baño maría eléctrico y/o a gas y/o vapor.</p> <p>NOTA 2: Los alimentos calientes se deben entregar al área de ensamble de dietas y área de comedor 5 a 10 minutos previos al inicio de ensamble de dietas y suministro de alimentos a personal; no mantenerlos por más de 2 horas a temperatura ambiente.</p> <p>37. Entrega contadas las raciones calculadas y preparadas en recipientes adecuados con tapa a las áreas de pre ensamble de dietas a pacientes y área de comedor de acuerdo al sistema de distribución establecido con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos”, clave 2660-013-025 (Anexo 17), <p>y de acuerdo a los horarios establecidos.</p> <p>Continúa en la actividad 38.</p> <p>No requiere cocción y aderezo final de los alimentos</p> <p>38. Recibe del Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico 2 o Manejador de Alimentos del área de preparación previa, el pan fresco y/o industrializado y/o sustituto conforme a la “Minuta desarrollada por volumen” y</p>



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos del área de hospitalización.	<p>“Solicitud de alimentos nd-18”, 2660-009-012 (Anexo 7).</p> <p>39. Realiza envoltura del pan fresco y/o industrializado y/o sustituto en servilleta de papel y/o papel auto adherible y acomoda en el lugar destinado en el área de ensamble de dietas para su utilización y sirve los líquidos fríos (jugos, agua de sabor etc.) en jarras o recipientes térmicos.</p> <p>NOTA: En los casos donde el pan fresco sea suministrado con empaque de papel glassine no se requiere envoltura.</p>
Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2	<p>40. Entrega al Manejador de Alimentos del área de hospitalización la loza, utensilios de cocina y comedor, requeridos para el ensamble y distribución de dietas para pacientes hospitalizados.</p> <p>NOTA: En caso necesario indicará al Manejador de Alimentos disponer de loza, utensilios de cocina y comedor del área de guarda de los mismos, verificando que estos se encuentren limpios, y de no ser así el Manejador de Alimentos realiza su correcta higienización.</p>
Manejador de Alimentos del área de hospitalización	<p>41. Recibe la loza, utensilios de cocina y comedor y verifica que no existan faltantes.</p> <p style="text-align: center;">Existen faltantes</p> <p>42. Informa sobre los faltantes al Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 responsable, para su reposición correspondiente.</p>
Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2	<p>43. Realiza la reposición de loza, utensilios de cocina y comedor, mediante el “Vale de reposición de enseres de cocina y comedor” Clave 2660-009-079, para el ensamble y distribución de dietas a pacientes.</p> <p>NOTA: El “Vale de reposición de enseres de cocina y comedor”. Clave 2660-009-079, es el Anexo 6 del Procedimiento para la gestión directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el IMSS. Clave 2660-003-012.</p> <p>Continúa en la actividad 44.</p>



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos del área de hospitalización	<p style="text-align: center;">No Existen faltantes</p> <p>44. Ubica y realiza la distribución de equipo y mobiliario (banda transportadora de dietas, equipo de Baño maria eléctrico y/o gas y/o vapor, carros frios etc.) utilizado en el proceso de ensamble de dietas.</p> <p>NOTA: Abastece de agua al equipo de Baño Maria eléctrico y/o gas y/o vapor, ubicándolo de acuerdo a la secuencia del ensamble y conectándolo a la corriente eléctrica.</p>
Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética	<p>45. Elabora y actualiza la “Tarjeta de identificación de dietas nd-02”, clave 2660-009-018 (Anexo 18) y entrega al Manejador de Alimentos del área de hospitalización.</p>
Manejador de Alimentos del área de hospitalización	<p>46. Recibe del Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética la “Tarjeta de identificación de dietas nd-02”, clave 2660-009-018 (Anexo 18) para el inicio de ensamble de dietas.</p>
	<p>47. Verifica si existe requerimiento de artículos desechables (charola, plato, vaso, cuchara) para pacientes aislados o inmunocomprometidos, con base en la “Tarjeta de identificación de dietas nd-02” clave 2660-009-018 (Anexo 18).</p> <p style="text-align: center;">Si existe requerimiento de artículos desechables</p>
	<p>48. Solicita al Nutricionista Dietista asignada al área de hospitalización y/o Jefe de Sección de Producción, los artículos desechables (charola, plato, vaso, cuchara) para pacientes aislados o inmunocomprometidos.</p>
Nutricionista Dietista asignada al área de hospitalización y/o Jefe de Sección de Producción	<p>49. Entrega al Manejador de Alimentos del área de hospitalización artículos desechables (charola, plato, vaso, cuchara) para pacientes aislados o inmunocomprometidos.</p> <p>Continúa en la actividad 50.</p> <p style="text-align: center;">No existe requerimiento de artículos desechables</p>
Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y	<p>50. Informa al Manejador de Alimentos del área de hospitalización inicie el pre ensamble de dietas para</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Dietética</p> <p>Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética y/o Manejador de Alimentos del área de hospitalización</p> <p>Manejador de Alimentos del área de hospitalización</p>	<p>pacientes, iniciando con los alimentos fríos con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos”, clave 2660-013-025 (Anexo 17). <p>NOTA: El ensamble de dietas se realiza de acuerdo al sistema de distribución de dietas (centralizado y descentralizado).</p> <p>51. Recibe las raciones contadas de alimentos preparados por variedad de dieta para pacientes hospitalizados en recipientes adecuados con tapa y firma de conformidad, con base a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Minuta desarrollada por volumen”,• “Solicitud de alimentos nd-18”, clave 2660-009-012 (Anexo 7),• “Vale al almacén de víveres nd-16”, clave 2660-009-043 (Anexo 8). <p>NOTA: El Manejador de Alimentos traslada los alimentos cocidos al área de ensamble de dietas 5 a 10 minutos antes de iniciar las actividades de ensamble, para garantizar la zona segura de temperatura, verificando el control de temperatura y número raciones de alimentos.</p> <p>52. Conserva a temperatura adecuada los alimentos (fríos y calientes) recibidos, colocándolos en recipientes adecuados con tapa atendiendo el:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el control de temperaturas de alimentos” 2660-013-012 (Anexo 16), <p>para proceder con el ensamble y distribución de dietas a pacientes hospitalizados</p> <p>NOTA: Antes de iniciar el proceso de ensamble de dietas la Nutricionista Dietista debe verificar la temperatura de las preparaciones mediante el termómetro para alimentos de inserción tipo pluma a fin de constatar la zona segura de temperatura, en caso de identificar que el alimento caliente no se encuentra a la temperatura adecuada solicitar al Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos del área de producción volver a calentar los alimentos para lograr la temperatura requerida.</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Manejador de Alimentos del área de hospitalización</p> <p>Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética y/o Nutriólogo Clínico Especializado o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza y/o Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética</p> <p>Manejador de Alimentos del área de hospitalización</p>	<p style="text-align: center;">ETAPA III Ensamble, Distribución de dietas y Lavado</p> <p style="text-align: center;">Fase 1 Ensamble de dietas</p> <p>53. Inicia el ensamble de dietas, colocando los alimentos fríos y calientes en la charola inserto de cinco o seis compartimentos, verificando lo registrado en la “Tarjeta de identificación de dietas nd-02”, clave 2660-009-018 (Anexo 18) y a las instrucciones del Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética, con la adecuada distribución, con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos”, clave 2660-013-025 (Anexo 17). <p>54. Supervisan el proceso de ensamble de dietas para pacientes, verificando que las charolas inserto con alimentos cumplan con:</p> <ul style="list-style-type: none">• Lo indicado en la “Tarjeta de identificación de dietas nd-02”, clave 2660-009-018 (Anexo 18).• La presentación y cantidad de los alimentos sea la adecuada.• La temperatura esté en zona segura. <p>55. Coloca la tapa base en charola inserto de cinco o seis compartimentos al término del ensamble de todos los alimentos que componen la dieta.</p> <p>NOTA: Antes del traslado de las dietas, la Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética registra la temperatura de los alimentos servidos mediante el termómetro para alimentos de inserción tipo pluma a fin de constatar la zona segura de temperatura.</p> <p>56. Sirve los alimentos líquidos calientes en recipientes térmicos para bebidas, jarras con tapa, vaso, tazones y/o taza (dependiendo del tipo de líquido), los acomoda en el carro termo porta charolas, recibe del Manejador de Alimentos del Área de Sucédáneos de</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Manejador de Alimentos del área de hospitalización y Manejador de Alimentos del área de comedor</p>	<p>Leche Materna y Dietas Enterales, las dietas enterales y las complementarias, las cuales sirve al final del ensamble de dietas en la loza correspondiente y procede a la distribución de dietas a pacientes hospitalizados.</p> <p>NOTA: Al final del ensamble de dietas; se debe ensamblar los alimentos para pacientes aislados o inmunocomprometidos, en loza desechable.</p> <p style="text-align: center;">Fase 2 Distribución de dietas</p> <p>57. Distribuye las dietas a pacientes y personal de acuerdo al caso.</p> <p style="text-align: center;">Modalidad A Distribución de dietas a pacientes hospitalizados</p> <p>Continúa en la actividad 58.</p> <p style="text-align: center;">Modalidad B Distribución de dietas a personal con derecho al suministro de alimentos</p> <p>Continúa en la actividad 91.</p> <p style="text-align: center;">Modalidad A Distribución de dietas a pacientes hospitalizados</p>
<p>Manejador de Alimentos del área de hospitalización</p>	<p>58. Coloca las charolas inserto de cinco o seis compartimentos en el carro termo porta charolas para su traslado a las áreas de hospitalización correspondiente.</p> <p>59. Traslada el carro termo porta charolas al piso correspondiente.</p> <p>NOTA: Para el traslado de alimentos a las áreas de hospitalización, utilizar los elevadores exclusivos para alimentos.</p> <p>60. Inicia la distribución de dietas, verificando en la "Tarjeta de identificación de dieta nd-02", clave 2660-009-018 (Anexo 18) el nombre completo, número de cama y número de seguridad social que</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Manejador de Alimentos del área de hospitalización</p> <p>Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética y/o Nutriólogo Clínico Especializado</p> <p>Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética</p>	<p>correspondan a la identificación del paciente, en cumplimiento con la primera acción esencial para la seguridad del paciente.</p> <p>61. Saluda con amabilidad al paciente, lo identifica por su nombre, verificando los datos registrados en la “Tarjeta de identificación”, clave 2660-009-002 en la cabecera de la cama del paciente; coloca la charola inserto de cinco o seis compartimentos con tapa, con su líquido correspondiente y su juego de cubiertos envueltos en papel autoadherible o servilleta de papel o bolsa de polietileno en la mesa puente.</p> <p>NOTA 1: La “Tarjeta de identificación”, clave 2660-009-002 es el Anexo 4 del Procedimiento para la Atención Médica en el proceso de Hospitalización en las Unidades Médicas de Segundo Nivel. Clave 2660-003-056.</p> <p>NOTA 2: A la entrega de la dieta, le debe informar al paciente que cuenta con un tiempo de 30 a 45 minutos para consumir sus alimentos.</p> <p>62. Supervisa que la distribución de dietas en el piso correspondiente se realice de forma correcta y oportuna.</p> <p>63. Realiza recorrido en conjunto con el Manejador de Alimentos asignado al área, verifica que cada paciente con prescripción médica dietética cuente con su charola y que esta incluya los alimentos de la dieta indicada, acorde a la prescripción médica dietética contenida en el formato de “Notas médicas y prescripción”, 4-30-128/72.</p> <p>Pacientes no cuentan con charola o es incorrecta</p> <p>64. Verifica en la “Notas médicas y prescripción”, 4-30-128/72 y en el “Control de prescripciones dietéticas nd-01” clave 2660-009-020 que exista la prescripción médica dietética e indica al manejador de alimentos servir y otorgar la dieta indicada.</p> <p>NOTA 1: El Control de prescripciones dietéticas nd-01” clave 2660-009-020 es el Anexo 1 del “Procedimiento clínico nutricional para pacientes en hospitalización en unidades médicas hospitalarias” clave 2660-003-019.</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Manejador de Alimentos del área de hospitalización</p> <p>Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética y/o Nutriólogo Clínico Especializado</p> <p>Manejador de Alimentos del área de hospitalización</p> <p>Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p> <p>Manejador de Alimentos del área de hospitalización</p>	<p>NOTA 2: Realiza actividades 2 a la 4 del “Procedimiento clínico nutricional para pacientes en hospitalización en unidades médicas hospitalarias” clave 2660-003-019.</p> <p>65. Recibe indicación verbal de la Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética para regresar al área de ensamble de dietas, para servir y entregar la dieta prescrita al paciente.</p> <p>Continúa en la actividad 67.</p> <p>Pacientes cuentan con charola y es correcta</p> <p>66. Instruye al Manejador de Alimentos del área de hospitalización regresar al área de ensamble de dietas.</p> <p>67. Regresa al área de ensamble de dietas e identifica la cantidad de los alimentos sobrantes y entrega al Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 a fin de que se determine su aprovechamiento.</p> <p>68. Recibe del Manejador de Alimentos del área de hospitalización los alimentos sobrantes y determinan su utilización y registra en la “Bitácora de alimentos no utilizados” clave 2660-009-141 (Anexo 19).</p> <p>69. Recolecta los alimentos sobrantes que no sean considerados para su aprovechamiento, clasifica, escamocha y desecha de acuerdo al:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Lineamiento para el manejo y recolección de residuos orgánicos e inorgánicos”, clave 2660-013-013 (Anexo 20). <p>Traslada al área de lavado de batería de cocina los utensilios (charola inserto de policarbonato, moldes rectangulares de acero, charolas rectangulares, ollas de aluminio, etc.) utilizados y entrega al Manejador de Alimentos asignado al área de lavado.</p> <p>NOTA: El escamoché lo deberá realizar en el área destinada para la clasificación de desechos orgánicos e inorgánicos.</p> <p>Fase 3 Lavado de batería de cocina</p>



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos del área de producción	<p>70. Recibe de las áreas de preparación previa, producción de alimentos, ensamble de dietas y comedor, la batería de cocina utilizada en la preparación y distribución de alimentos.</p> <p>71. Clasifica la batería de cocina y retira residuos de alimentos con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el manejo y recolección de residuos orgánicos e inorgánicos”, clave 2660-013-013 (Anexo 20). <p>NOTA: El escamoteo lo deberá realizar en el área destinada para la clasificación de desechos orgánicos e inorgánicos.</p> <p>72. Realiza el lavado de la batería de cocina con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002 (Anexo 4). <p>enjuaga y escurre.</p> <p>NOTA: El lavado de batería de cocina debe ser continuo durante la jornada laboral, manteniendo el orden y limpieza del área, el piso del área de lavado debe permanecer seco, evitando condiciones inseguras.</p> <p>73. Separa, acomoda y ordena la batería de cocina en los anaqueles destinados para su guarda.</p> <p>NOTA: El Manejador de Alimentos y/o Cocinero Técnico 2 deberá identificar el deterioro de batería y solicitar su reposición.</p> <p style="text-align: center;">Fase 4 Recolección de loza y cubiertos de pacientes hospitalizados</p>
Manejador de Alimentos del área de hospitalización	<p>74. Realiza recorrido en el área de hospitalización recolectando la loza y cubiertos de pacientes, la recolección se realiza de acuerdo al orden en que se</p>



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos del área de hospitalización	<p>inició la distribución de dietas, antes de retirar la charola inserto y cubiertos pregunta al paciente si acepta el retiro de la misma.</p> <p>NOTA: Antes de iniciar con la recolección de la charola inserto, loza y cubiertos, considerar el tiempo otorgado al paciente para consumir sus alimentos (30 a 45 minutos).</p> <p style="text-align: center;">Paciente no acepta el retiro de la loza</p> <p>75. Informa al paciente que tendrá tiempo adicional (15 a 20 minutos) para que culmine el consumo de alimentos y continúa la recolección con otros pacientes.</p> <p>NOTA: Deberá informar a la Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética sobre los pacientes que no consumieron sus alimentos en los tiempos establecidos a fin de que se valore las causas de la intolerancia o rechazo por parte del paciente a la dieta. La Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética procederán con base a la Etapa I “Registro de la prescripción médica dietética y valoración de la ingesta de alimentos de pacientes hospitalizados” del Procedimiento clínico nutricional para pacientes en hospitalización en unidades médicas hospitalarias clave 2660-003-019.</p> <p>Continúa en la actividad 76.</p> <p style="text-align: center;">Paciente acepta el retiro de loza</p>
Manejador de Alimentos del área de hospitalización	<p>76. Coloca la tapa en cada charola inserto, retira de la mesa puente del paciente, ubica y acomoda en el carro termo porta charolas.</p> <p>NOTA: No realizar el escamoteo de alimentos sobrantes de la charola inserto en el área de hospitalización.</p> <p>77. Entrega a la Nutricionista Dietista del área de hospitalización las “Tarjeta de identificación de dietas nd-02”, clave 2660-009-018 (Anexo 18), ordenadas y limpias.</p>
Nutricionista Dietista del área de hospitalización	<p>78. Recibe del Manejador de Alimentos del área de hospitalización las “Tarjetas de identificación de dietas nd-02” clave 2660-009-018 (Anexo 18) ordenadas y limpias.</p>



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos del área de hospitalización	<p>NOTA: Realiza las actividades 4 a la 10 del Procedimiento clínico nutricional para pacientes en hospitalización en unidades médicas hospitalarias, clave 2660-003-019.</p> <p>79. Traslada el carro termo porta charolas al área de lavado correspondiente.</p> <p style="text-align: center;">Fase 5 Lavado de loza y cubiertos de pacientes hospitalizados</p> <p>80. Realiza el escamoteo de las charolas del área de hospitalización en área destinada para la clasificación de desechos orgánicos e inorgánicos con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el manejo y recolección de residuos orgánicos e inorgánicos”, clave 2660-013-013 (Anexo 20). <p>81. Lava en forma manual o mecánica las charolas, tapas, jarras, vasos, taza, cubiertos, etc. en apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002 (Anexo 4) . <p>enjuaga, escurre y seca.</p> <p>82. Lava los utensilios de cocina y comedor (cucharas de servicio, cucharones, pinzas, palas etc.) ocupados en el ensamble de dietas.</p> <p>NOTA: Los utensilios de cocina y comedor los debe de entregar al Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico 2 para su resguardo y control.</p>
Manejador de Alimentos del área de hospitalización	<p>83. Seca con un lienzo limpio y seco los cubiertos de uso de pacientes y los envuelve completamente con servilleta de papel o bolsa de polietileno, en juego de tres (cuchara, tenedor y cuchillo) y los entrega a la Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética contados.</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética</p> <p>Manejador de Alimentos del área de hospitalización</p> <p>Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p>	<p>84. Recibe del Manejador de Alimentos los cubiertos de uso de pacientes contados y envueltos completamente con papel autoadherible o servilleta de papel o bolsa de polietileno, en juego de tres (cuchara, tenedor y cuchillo), los guarda en el lugar destinado y controla mediante “Bitácora de control de loza y utensilios del área de hospitalización”.</p> <p>85. Cuenta la loza y utensilios, los acomoda en los lugares destinados para su guarda, detectando ruptura y/o pérdida de estos insumos.</p> <p style="text-align: center;">No se detecta ruptura y/o pérdida de estos insumos</p> <p>86. Realiza el acomodo en los lugares destinados para su guarda.</p> <p>Continua con la actividad 124.</p> <p style="text-align: center;">Se detecta ruptura y/o pérdida de estos insumos</p> <p>87. Reporta al Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2, mediante “Bitácora de control de loza y utensilios del área de hospitalización”, informando sobre las existencias físicas.</p> <p>88. Recibe el reporte del Manejador de Alimentos de hospitalización sobre la pérdida o ruptura de loza y utensilios, mediante “Bitácora de control de loza y utensilios del área de hospitalización” verificando las existencias físicas y firma de conformidad.</p> <p>89. Elabora “Vale de reposición de enseres de cocina y comedor”, clave 2660-009-079, justificando la reposición por pérdida o deterioro y entrega a Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética y/o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza.</p> <p>NOTA: El “Vale de reposición de enseres de cocina y comedor”, clave 2660-009-079, es el Anexo 6 del Procedimiento para la Gestión Directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social. Clave 2660-003-012.</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Manejador de Alimentos del área de comedor</p> <p>Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p> <p>Manejador de Alimentos del área de comedor</p> <p>Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos del área de comedor</p>	<p>90. Realiza la reposición de loza y utensilios de cocina y registra en “Bitácora de control de loza y utensilios del área de hospitalización”.</p> <p>Continúa en la actividad 86.</p> <p style="text-align: center;">Modalidad B</p> <p style="text-align: center;">Distribución de dietas al personal con derecho a suministro de alimentos</p> <p>91. Solicita al Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 los utensilios de cocina y comedor, necesarios para el suministro de alimentos al personal en el área del comedor.</p> <p>92. Proporciona al Manejador de Alimentos del área de comedor los utensilios de cocina y comedor requeridos en el suministro de alimentos al personal.</p> <p>93. Traslada del área de guarda, a la barra de servicio de comedor, la loza requerida para la atención del personal con derecho al suministro de alimentos.</p> <p>94. Recibe del Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos del área de preparación previa, el pan de dulce, y/o pan blanco y/o tortillas y alimentos fríos en pieza (fruta, dulce regional etc.) y bebidas frías (jugo, leche etc.), conforme a las raciones calculadas en la:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Minuta desarrollada por volumen”, • Solicitud de alimentos nd-18, clave 2660-009-012 (Anexo 7). <p>95. Recibe del Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 del área de producción las raciones contadas de platillos para el suministro de alimentos a personal en recipientes adecuados con tapa conforme a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Minuta desarrollada por volumen”, • “Solicitud de alimentos nd-18”, clave 2660-009-012 (Anexo 7). <p>Cuenta y verifica que no existan faltantes.</p> <p style="text-align: center;">Existen faltantes</p>



Responsable	Descripción de actividades
Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 del área de producción	<p>96. Informa al Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 del área de producción para la reposición de los alimentos faltantes.</p> <p>97. Reponen los alimentos faltantes con base a:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Minuta desarrollada por volumen”,• “Solicitud de alimentos nd-18”, clave 2660 009-012 (Anexo 7). <p>Continúa en la actividad 98.</p> <p style="text-align: center;">No existen faltantes</p>
Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos del área de comedor	<p>98. Firma de conformidad en la “Bitácora interna de control los alimentos recibidos”, distribuye y ordena en la barra de servicio y/o equipo de baño maría (eléctrico, a gas, y/o a vapor) los recipientes (charola inserto de policarbonato, moldes rectangulares de acero inoxidable, charolas rectangulares, ollas de aluminio, etc.) colocando los alimentos debidamente cubiertos.</p> <p>NOTA 1: Considerar el traslado de alimentos calientes 5 a 10 minutos antes del inicio de ensamble de alimentos, para garantizar la zona segura de temperatura, verificando el control de temperatura y número raciones por preparación.</p> <p>NOTA 2: Se debe verificar la temperatura de las preparaciones calientes mediante el termómetro para alimentos de inserción tipo pluma a fin de constatar la zona segura de temperatura.</p>
Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2	<p>99. Sirve los alimentos correspondientes a la “Minuta del día” en apego al “Sistema de Planeación y Control de Alimentos (Pla.Ca)” en charola muestra informando al Manejador de Alimentos sobre la cantidad correcta de porción a servir y el criterio de presentación.</p>
Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos del área de comedor	<p>100. Coloca la charola muestra en un lugar visible al personal con derecho al suministro de alimentos.</p> <p>NOTA: El Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética asigna el lugar donde se debe colocar la “Charola muestra”.</p>
Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética y/o Jefe de	<p>101. Verifica que la charola muestra se encuentre en un lugar visible al personal con derecho al suministro de</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1</p> <p>Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p> <p>Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética y/o Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p> <p>Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos</p> <p>Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética y/o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza y/o Jefe de Sección de Producción</p> <p>Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos</p>	<p>alimentos.</p> <p>102. Informa al personal con derecho al suministro de alimentos mediante pizarrón visible, el menú o minuta correspondiente informando el contenido nutrimental y calórico, con base a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Minuta desarrollada por volumen”, • “Valores nutricionales por variedad y servicio”. <p>103. Verifica la asistencia de la persona asignada por el Jefe de Departamento de Personal y Relaciones Contractuales para el control de acceso de personal con derecho al suministro de alimentos.</p> <p style="text-align: center;">Persona asignada no asiste al comedor</p> <p>104. Notifica el Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética y/o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza y/o Jefe de Sección de Producción la ausencia del personal asignado para el control de acceso al comedor del personal con derecho a suministro de alimentos.</p> <p>105. Informa al Jefe de Personal y Relaciones Contractuales sobre la ausencia de la persona asignada para el control de acceso al comedor del personal con derecho al suministro de alimentos, para que designe a otra persona realizar el control de acceso al comedor del personal.</p> <p>Continúa en la actividad 106.</p> <p style="text-align: center;">Persona asignada asiste al comedor</p> <p>106. Establece comunicación con la persona asignada para el control de acceso al comedor para coordinar las acciones de la entrega-recepción de la “Credencial de personal con derecho al suministro de alimentos”, clave 2660-009-142 (Anexo 6), durante el proceso de distribución de alimentos.</p> <p style="text-align: center;">Fase 1 Suministro de alimentos al personal</p>



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos del área de comedor	<p>(Anexo 17).</p> <p>NOTA 3: En el servicio de comida se enlaza la entrega de turno matutino al vespertino en el formato “Entrega de turno de personal operativo nd-28^a” clave 2660-009-028 (Anexo 21) para la entrega de raciones y dar continuidad al servicio.</p> <p>110. Realiza la recepción de la charola trapecio con loza utilizada por el personal con derecho al suministro de alimentos y efectúa el escamoteo aplicando el:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el manejo y recolección de residuos orgánicos e inorgánicos”, clave 2660-013-013 (Anexo 20). <p>y coloca en al área de lavado de loza de personal.</p> <p>NOTA: El escamoteo lo deberá realizar en el área de lavado de loza realizando la clasificación de desechos orgánicos e inorgánicos.</p>
Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos del área de comedor	<p>111. Reporta al Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 al término del servicio de comedor, el total de raciones servidas y entrega las “Credenciales de personal con derecho al suministro de alimentos” clave 2660-009-142 (Anexo 6).</p>
Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1	<p>112. Recibe y contabiliza al término del servicio de comedor, el número de “Credenciales de personal con derecho al suministro de alimentos” clave 2660-009-142 (Anexo 6) y coteja con el número de raciones servidas, y registra en el “Censo mensual de raciones y colaciones para personal nd-22^a” clave 2660-009-013 .</p> <p>NOTA: Al día 25 de cada mes realiza la sumatoria y totaliza el número de raciones servidas en el “Censo mensual de raciones y colaciones para personal nd-22^a” clave 2660-009-013 (Anexo 22) y entrega al Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética y/o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza.</p>
Persona signada para el control de personal con derecho al suministro de alimentos	<p>113. Recibe de Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 las “Credenciales de personal con derecho al suministro de alimentos” clave 2660-009-142 (Anexo 6) y verifica el número de credenciales y las confronta con el total de personal registrado.</p>
Jefe de Sección de Producción	<p>114. Verifica con la persona asignada por el Jefe de</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p> <p>Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos del área de comedor</p> <p>Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p> <p>Manejador de Alimentos del área de comedor</p>	<p>Departamento de Personal y Relaciones Contractuales, el número de raciones servidas con el número registrado de personal con derecho al suministro de alimentos que asistió al servicio de comedor y firman de conformidad en el “Registro de personal que acudió al servicio de comedor”.</p> <p>115. Informa de forma verbal al Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética y/o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza el total de raciones servidas en el servicio de comedor.</p> <p>116. Identifica al término del servicio de comedor los alimentos sobrantes y entregan al Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 a fin de que se determine su aprovechamiento.</p> <p>117. Recibe del Manejador de Alimentos del área de comedor y/o Cocinero Técnico 2 los alimentos sobrantes y determinan su utilización y registra en la “Bitácora de alimentos no utilizados”, clave 2660-009-141 (Anexo 19).</p> <p>118. Recolecta los alimentos sobrantes que no sean considerados para su aprovechamiento, clasifica, escamocha y desecha de acuerdo al:</p> <ul style="list-style-type: none">• Lineamiento para el manejo y recolección de residuos orgánicos e inorgánicos”, clave 2660-013-013 (Anexo 20). <p>NOTA: El escamoché lo deberá realizar en el área destinada para la clasificación de desechos orgánicos e inorgánicos.</p> <p>y traslada al área de lavado de batería de cocina los utensilios (charola inserto de policarbonato, moldes rectangulares de acero inoxidable, charolas rectangulares, ollas de aluminio, etc.) utilizados en el proceso de suministro de alimentos a personal y entrega al Manejador de Alimentos asignado al área de lavado.</p> <p style="text-align: center;">Fase 2</p> <p style="text-align: center;">Lavado loza y utensilios de cocina y comedor del servicio de suministro de alimentos a personal</p>



Responsable	Descripción de actividades
Manejador de Alimentos del área de comedor.	<p>119. Traslada la loza y los utensilios de cocina y comedor al área de lavado asignada y realiza el escamoteo con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el manejo y recolección de residuos orgánicos e inorgánicos”, clave 2660-013-013 (Anexo 20).
Manejador de Alimentos del área de comedor	<p>120. Realiza el lavado en forma manual o mecánica de loza y utensilios de cocina utilizados para el suministro de alimentos en el comedor con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002 (Anexo 4), <p>enjuaga, escurre y seca.</p> <p>121. Clasifica, cuenta y acomoda la loza de comedor en los anaqueles destinados para su guarda y requisita en la “Bitácora de control de loza de comedor” las existencias de la misma.</p> <p>122. Entrega al Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 los utensilios de cocina y comedor utilizados para el suministro de alimentos en el comedor que requieren control.</p>
Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2	<p>123. Recibe del Manejador de Alimentos del área de comedor los utensilios de cocina y comedor utilizados para el suministro de alimentos en el comedor y los guarda en el lugar destinado y controla mediante “Bitácora de control de loza de comedor”.</p> <p style="text-align: center;">Fase 3 Orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, mobiliario y equipo de cocina</p>
Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos de las áreas de preparación previa, producción de alimentos,	<p>124. Acomoda y ordena el equipo y mobiliario de comedor y cocina utilizado para la preparación previa, cocción, aderezo final de los alimentos, ensamble de dietas, y atención de personal en comedor,</p>



Responsable	Descripción de actividades
<p>comedor y ensamble de dietas</p> <p>Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos de las áreas de preparación previa, producción de alimentos, comedor y ensamble de dietas</p>	<p>ubicándolos en los espacios destinados para su guarda.</p> <p>NOTA: Retira el agua de los equipos de Baño Maria (eléctrico y/o gas y/o vapor), utilizados en el ensamble de dietas y área de comedor, antes de ubicarlos en los espacios de guarda.</p> <p>125. Retira de los depósitos del ámbito de su responsabilidad, la basura inorgánica y la traslada a los depósitos destinados en apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• Lineamiento para el manejo y recolección de residuos orgánicos e inorgánicos”, clave 2660-013-013 (Anexo 20). <p>NOTA 1: Después de retirar la basura de los botes de basura, colocar bolsa nueva en los mismos.</p> <p>NOTA 2: El Cocinero Técnico 2 destina por área los espacios para ubicar los botes de basura con tapa, por área para evitar riesgos de contaminación.</p> <p>126. Realiza limpieza rutinaria de áreas físicas (piso, paredes, cristales, cancelería etc.), mobiliario y equipo de cocina y comedor, durante la jornada y al termino de las actividades de preparación previa, cocción y aderezo final de alimentos, ensamble de dietas, servicio de comedor, lavado de batería, loza, utensilios de cocina y comedor con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002 (Anexo 4). <p>NOTA: El personal responsable mantiene durante su jornada laboral orden y limpieza en su área de trabajo.</p> <p>127. Realiza la limpieza profunda correspondiente a cada área con apego al:</p> <ul style="list-style-type: none">• “Formato para la Planeación de limpieza rutinaria y profunda de áreas, equipo y mobiliario del Departamento de Nutrición y Dietética”. Clave 2660-009-143 (Anexo 23),• “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”, clave 2660-013-002 (Anexo 4).



Responsable	Descripción de actividades
<p>Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos de las áreas de preparación previa, producción de alimentos, comedor y ensamble de dietas</p> <p>Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 y Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética</p> <p>Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza.</p> <p>Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza.</p>	<p>NOTA: En la planeación de limpieza profunda, considerar el 100% de las áreas del Departamento de Nutrición y Dietética, como: área de oficinas, comedor de personal, áreas comunes, séptico, áreas de guarda de batería y utensilios de cocina y comedor, etc.</p> <p>128. Reporta al Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 y Nutricionista Dietista y/o Especialista en Nutrición y Dietética las actividades de limpieza realizadas.</p> <p>129. Verifica mediante observación directa, que las actividades de limpieza rutinaria y profunda se hallan realizado de forma correcta y registra en “Bitácora de actividades de limpieza”.</p> <p>130. Verifica el adecuado funcionamiento del equipo, mobiliario e instalaciones del Departamento de Nutrición y Dietética.</p> <p>NOTA: Cada cambio de turno reporta el equipo y mobiliario de cocina y comedor que no esté en uso, y aquel que no tiene dictamen de no utilidad, para su retiro del área.</p> <p>Existe mal funcionamiento del equipo, mobiliario e instalaciones</p> <p>131. Informa mediante “Memorándum interno” sobre el mal funcionamiento de equipo, mobiliario e instalaciones del Departamento de Nutrición al Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza.</p> <p>132. Recibe “Memorándum interno” y elabora en original y copia “Reporte de servicio” clave 14C2-009-003.</p> <p>NOTA: El “Reporte de servicio” es el Anexo 1 clave 14C2-009-003 del Procedimiento para el seguimiento del mantenimiento correctivo de los servicios de conservación, clave 14C2-003-002.</p> <p>133. Entrega al Jefe de Conservación el original del “Reporte de servicio” clave 14C2-009-003 en el cual solicita realice las actividades del “Procedimiento para el seguimiento del mantenimiento correctivo de</p>



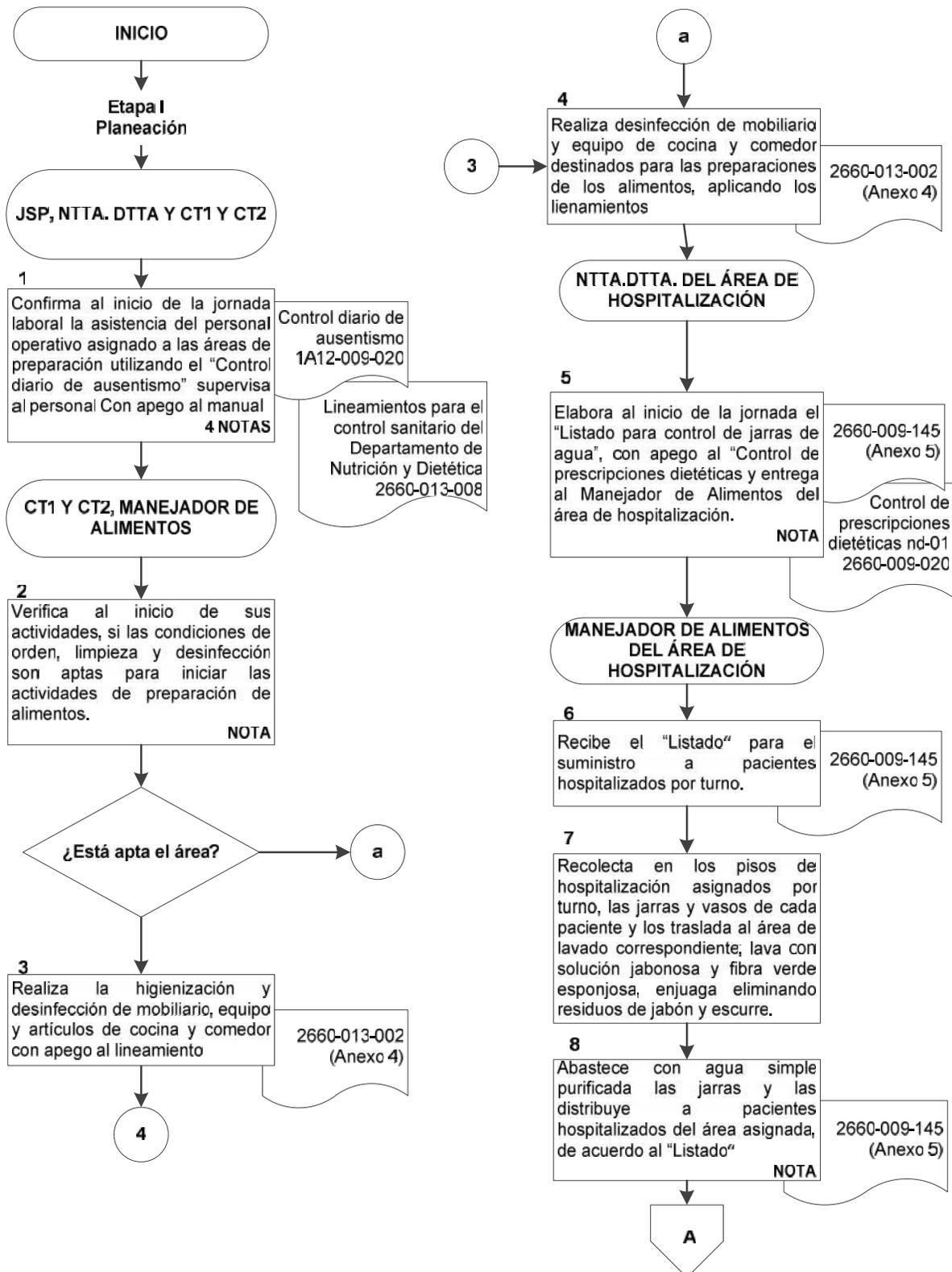
Responsable	Descripción de actividades
<p>Nutricionista Dietista y Jefe de Sección de Producción y Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2</p>	<p>los servicios de conservación” clave 14C2-003-002 y archiva copia del “Reporte de servicio”, para seguimiento, consulta y control.</p> <p>Continúa en la actividad 134.</p> <p>No existe mal funcionamiento del equipo, mobiliario e instalaciones</p> <p>Etapa IV Entrega de turno</p> <p>134. Realiza recorrido verificando mediante observación directa el estado óptimo de orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, mobiliario y equipo de cocina y comedor.</p> <p>NOTA: El recorrido lo realizan la Nutricionista Dietista del área de Hospitalización y Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 de ambos turnos verificando el orden y limpieza de las áreas del ámbito de su competencia.</p>
<p>Nutricionista Dietista y Jefe de Sección de Producción y Cocinero Técnico 1</p>	<p>Existen condiciones deficientes de orden, limpieza y desinfección</p> <p>135. Solicita al Manejador de Alimentos y/o Cocinero Técnico 2 responsable del área detectada con deficiente orden, limpieza y desinfección, realice nuevamente las actividades indicadas.</p>
<p>Manejador de Alimentos y/o Cocinero Técnico 2</p>	<p>136. Realiza nuevamente actividades de orden, limpieza y desinfección del área del ámbito de su competencia y al término de esta, notifica a la Nutricionista Dietista y/o Jefe de Sección de Producción y/o Cocinero Técnico 1 responsable para su respectiva verificación</p> <p>Continúa en la actividad 137.</p>
<p>Nutricionista Dietista y Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2 y/o Manejador de Alimentos</p>	<p>Existen condiciones óptimas de orden, limpieza y desinfección</p> <p>137. Requisita el formato de “Entrega de turno de personal operativo, nd-28^a”, clave 2660-009-028 (Anexo 21) con el personal del turno siguiente y firman de conformidad el personal de los turnos</p>

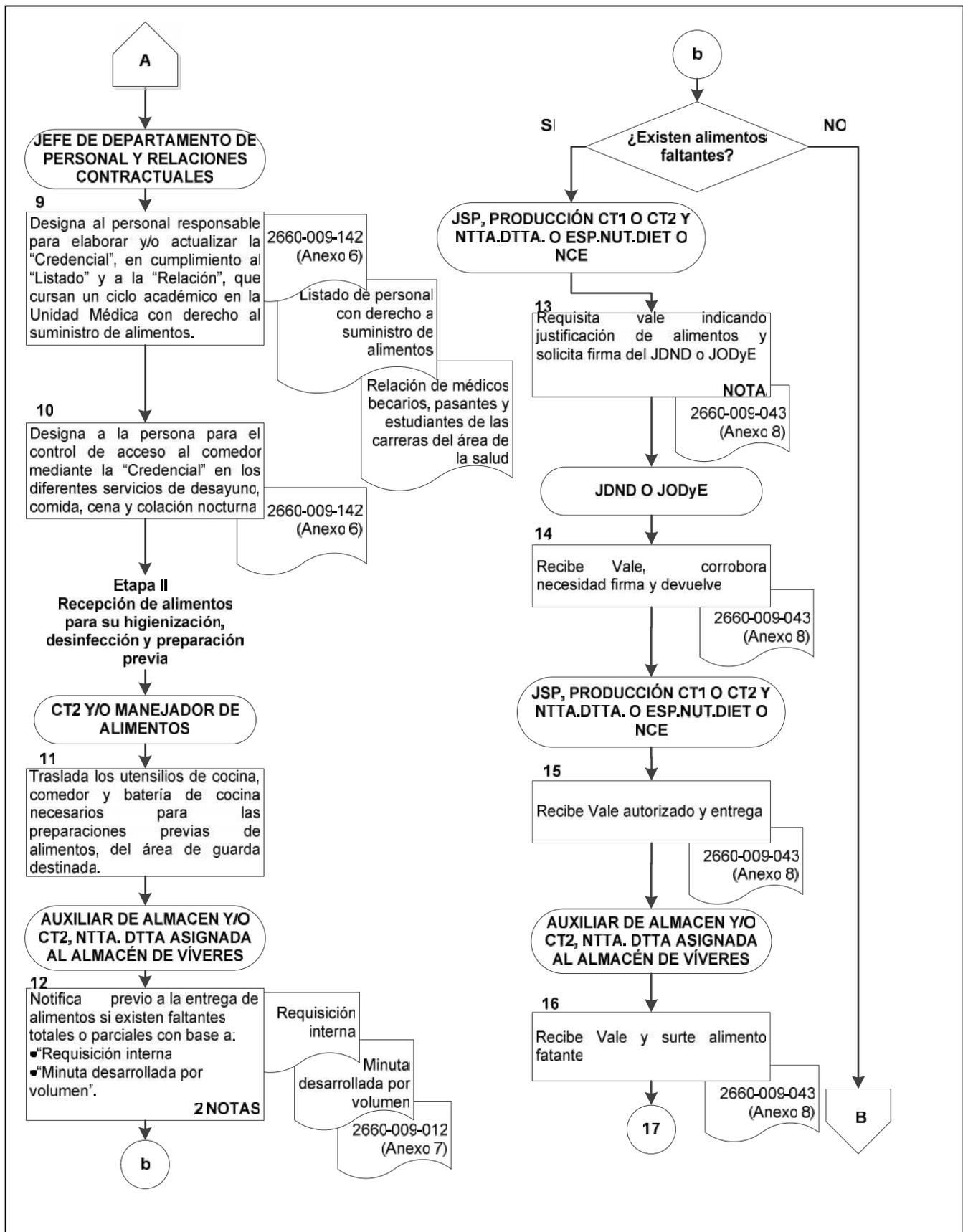


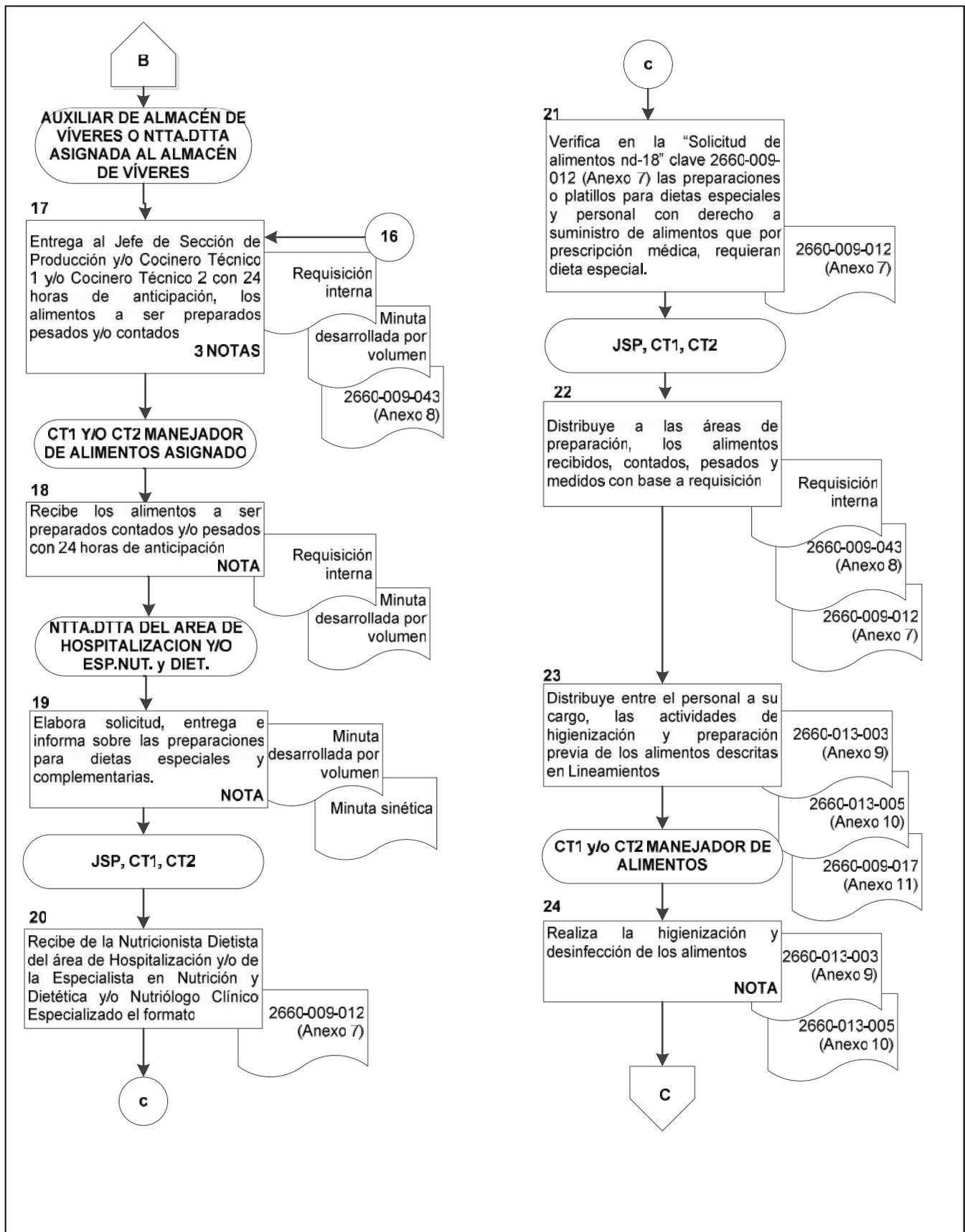
Responsable	Descripción de actividades
<p>Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética y/o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza</p>	<p>involucrados.</p> <p>NOTA 1: La entrega de turno vespertino al turno nocturno la realizará el Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza y/o Cocinero Técnico 1 y/o Cocinero Técnico 2, al Manejador de Alimentos del turno nocturno correspondiente mediante el formato de “Entrega de preparaciones para el servicio de colación nocturna, nd-28^b”, clave 2660-009-029 (Anexo 24) y “Entrega de turno de personal operativo, nd-28^a”, clave 2660-009-028 (Anexo 21) indicando las condiciones de orden y limpieza de las áreas, equipo y mobiliario, así como el número de raciones que se entregan de acuerdo a la “Minuta desarrollada por volumen”, para el servicio de colación nocturna correspondiente.</p> <p>NOTA 2: La entrega del turno nocturno debe realizarlo el Manejador de Alimentos al Jefe de sección de Producción o Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico 2 mediante el formato de “Entrega de turno de personal operativo, nd-28^a”, clave 2660-009-028 (Anexo 21).</p> <p>138. Verifica mediante supervisión directa las actividades de enlace de turno.</p> <p>139. Realiza cada vez que sea necesario planes de acción de mejora con base a los resultados de la supervisión en los procesos de higienización, preparación previa, cocción, aderezo final, ensamble, distribución de dietas y atención al personal en comedor y aplican los “Lineamientos para el control sanitario del Departamento de Nutrición y Dietética” clave 2660-013-008.</p> <p>NOTA: Los “Lineamientos para el control sanitario del Departamento de Nutrición y Dietética” clave 2660-013-008 es el Anexo 11 del Procedimiento para la Gestión Directiva del Departamento de Nutrición y Dietética en Unidades Médicas de Segundo Nivel de Atención en el Instituto Mexicano del Seguro Social, clave 2660-003-012.</p> <p style="text-align: center;">Fin del Procedimiento</p>

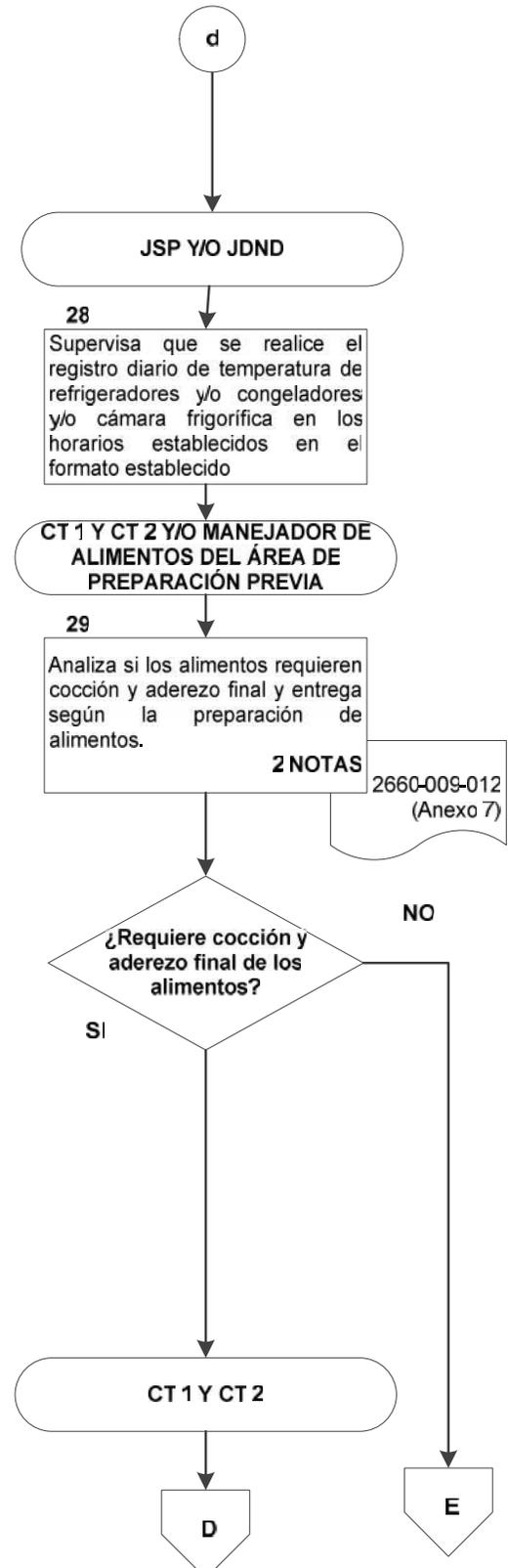
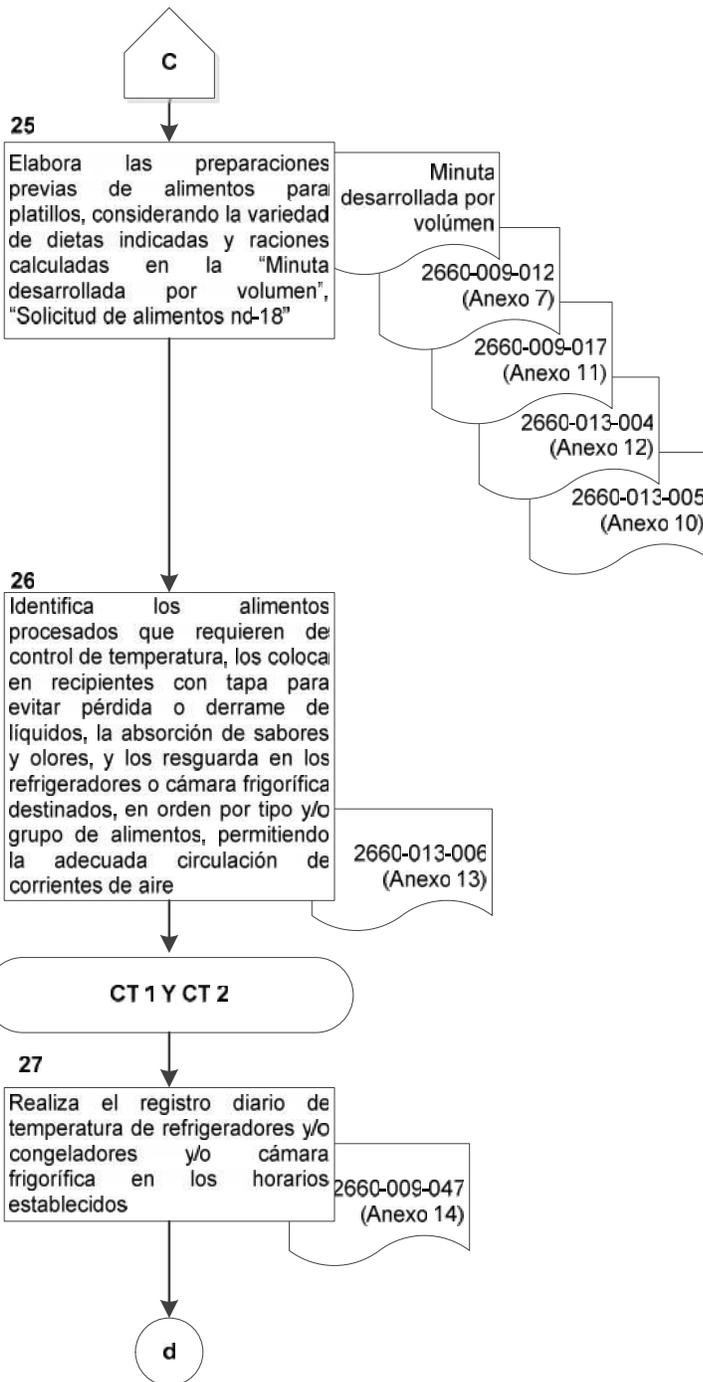


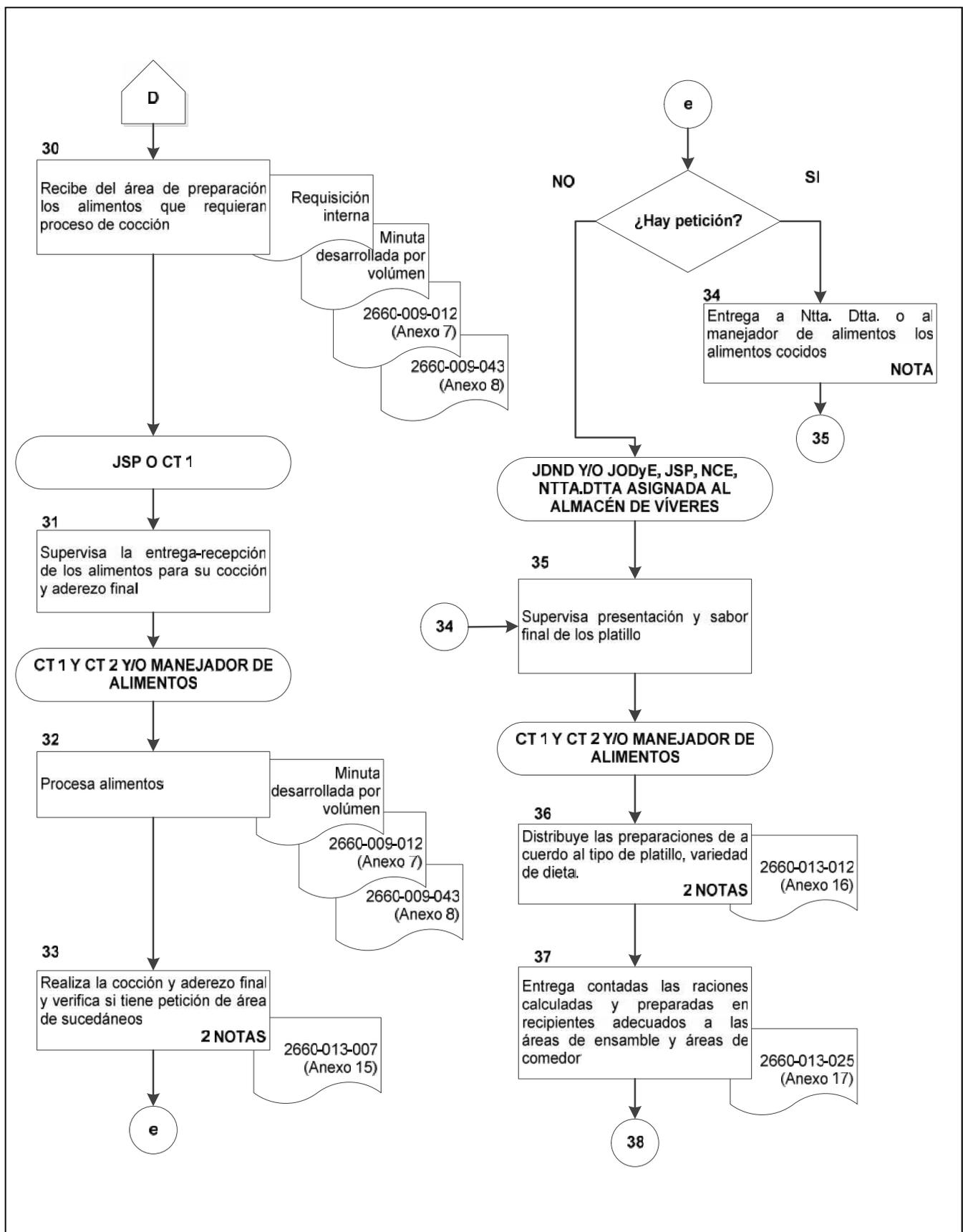
7 Diagrama de flujo

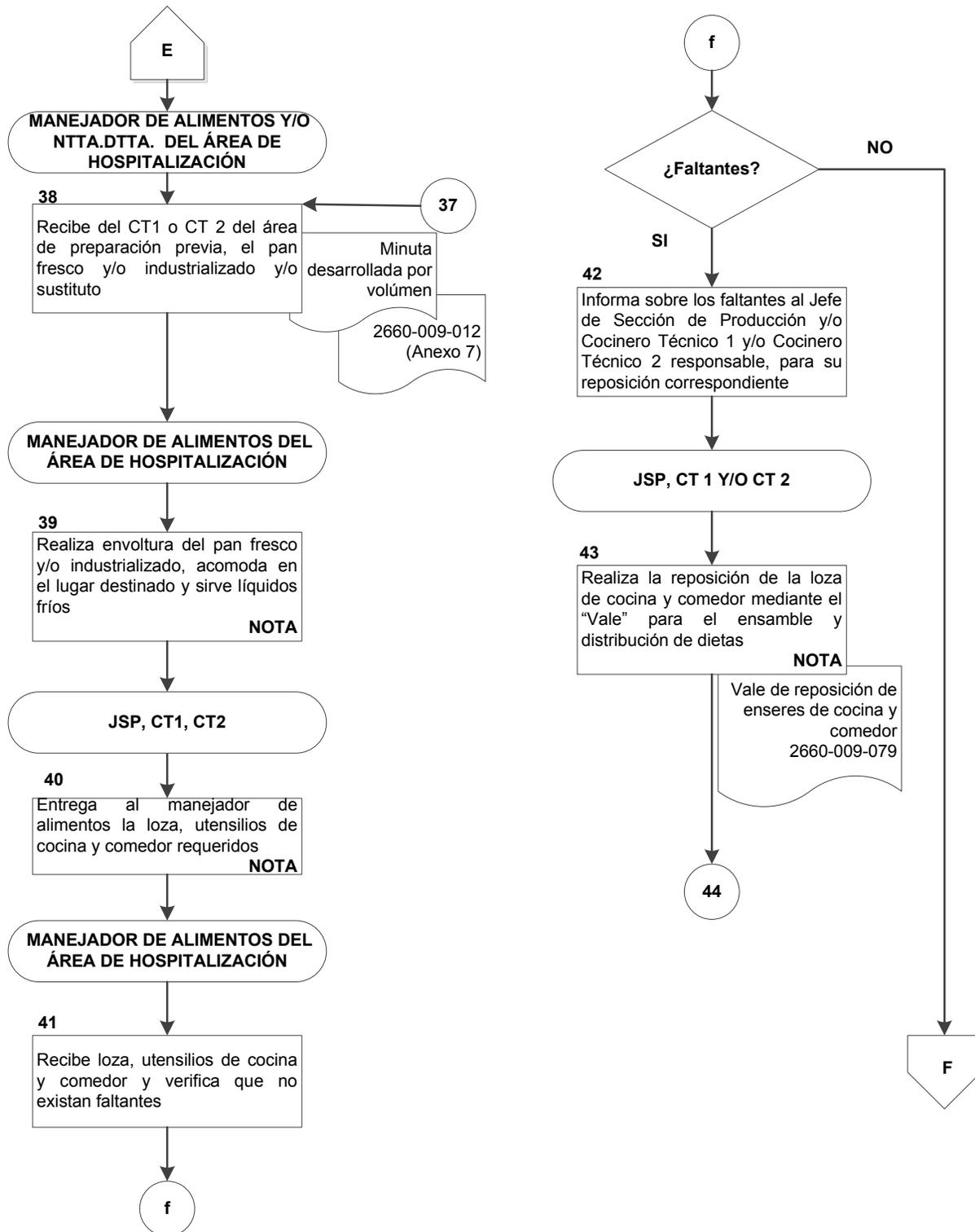


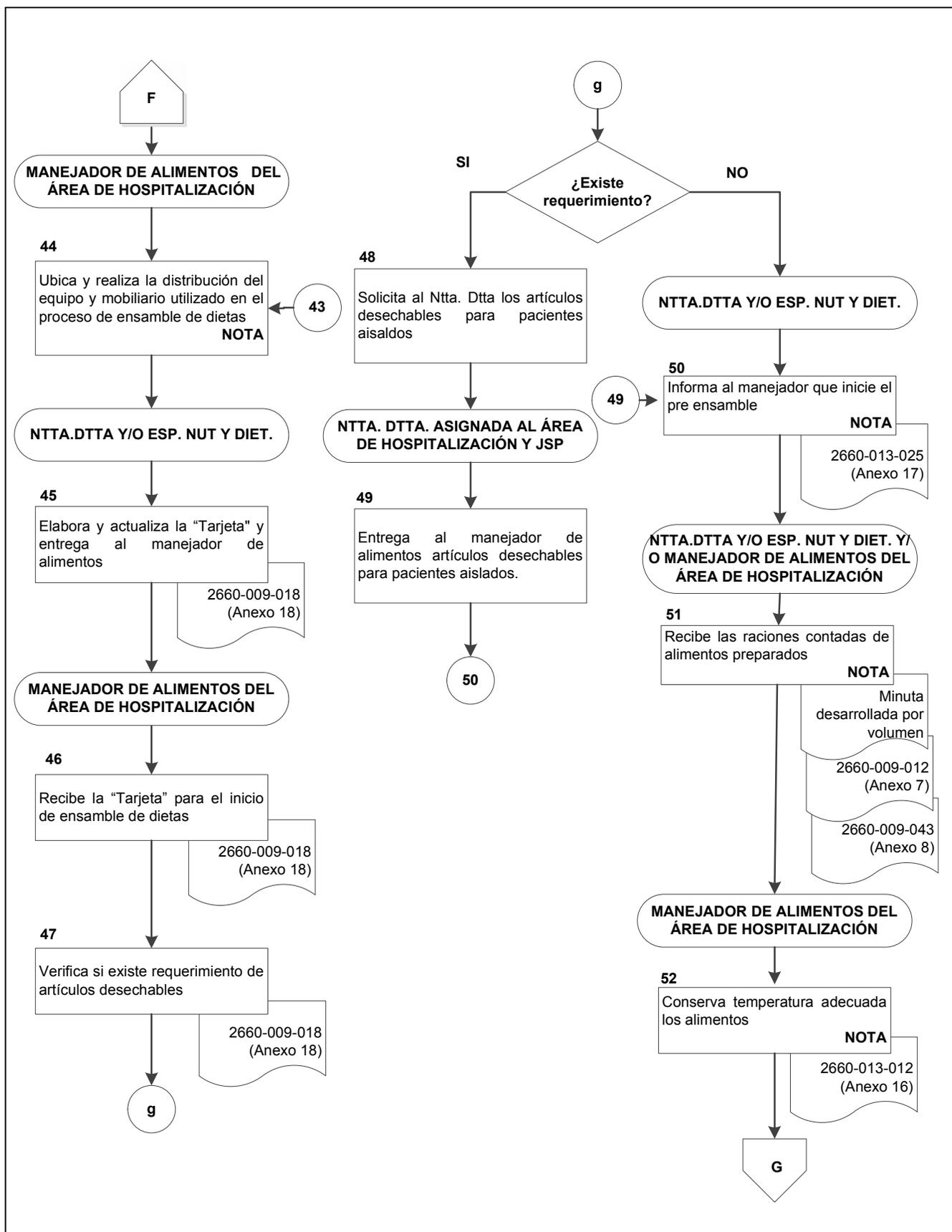


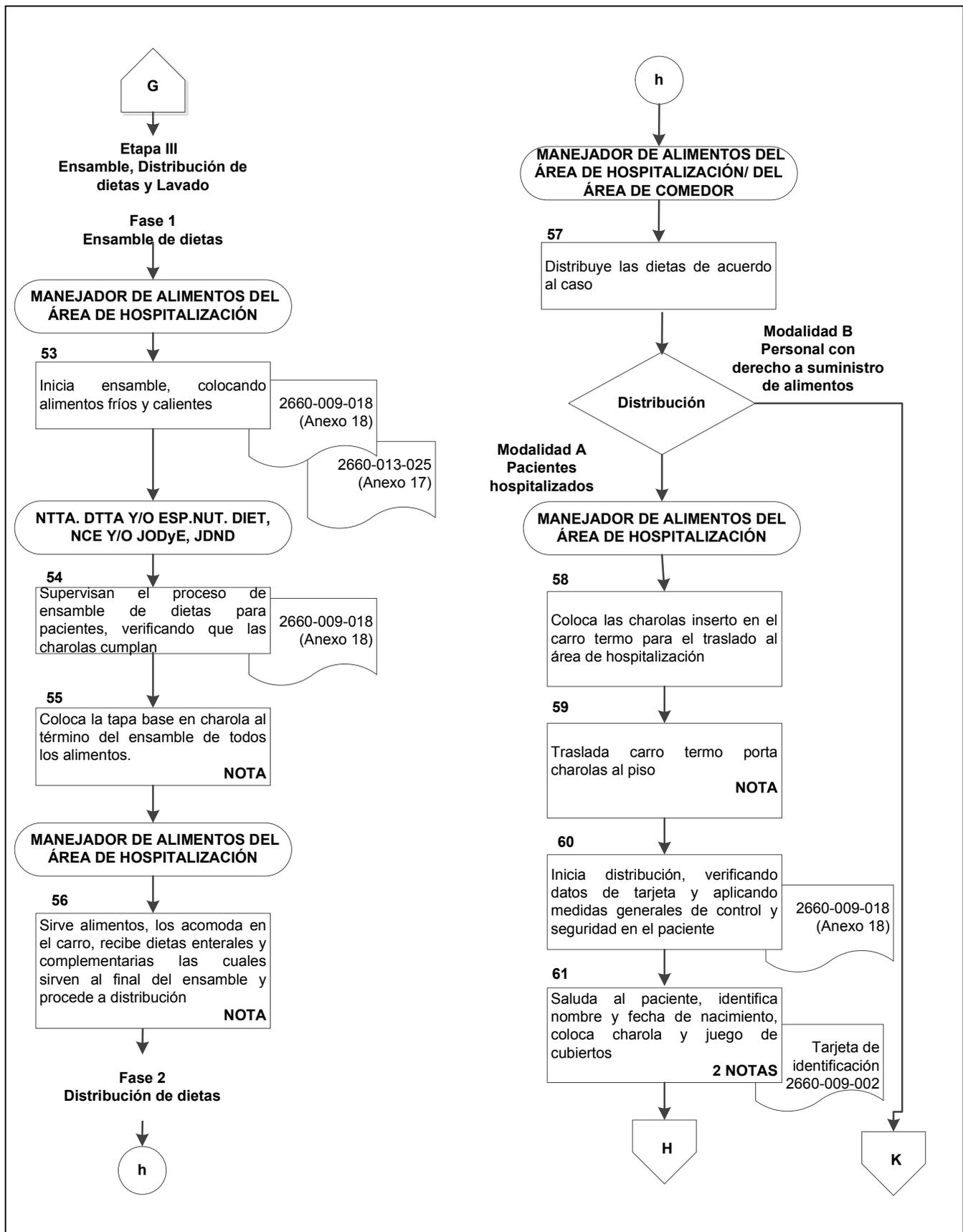


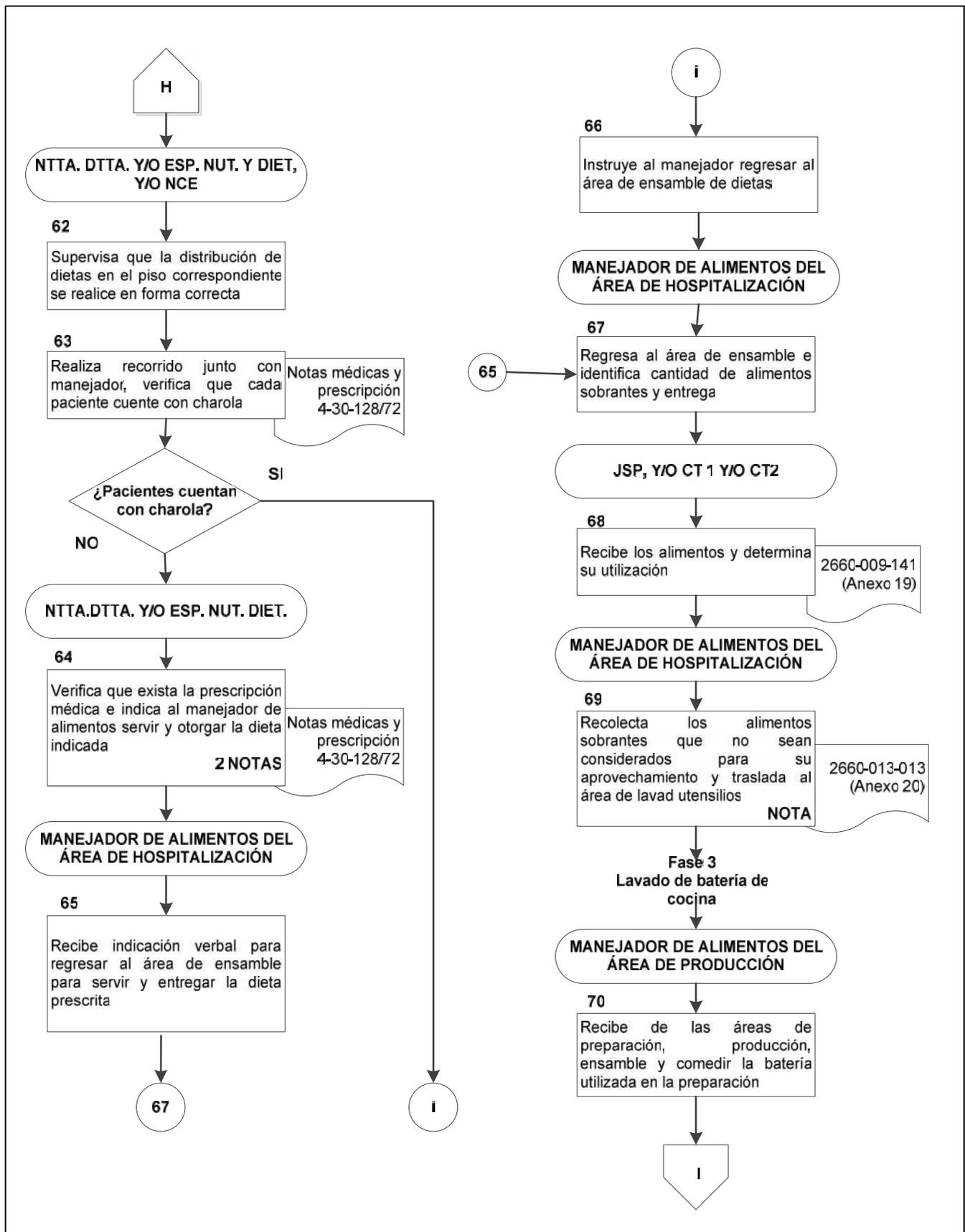


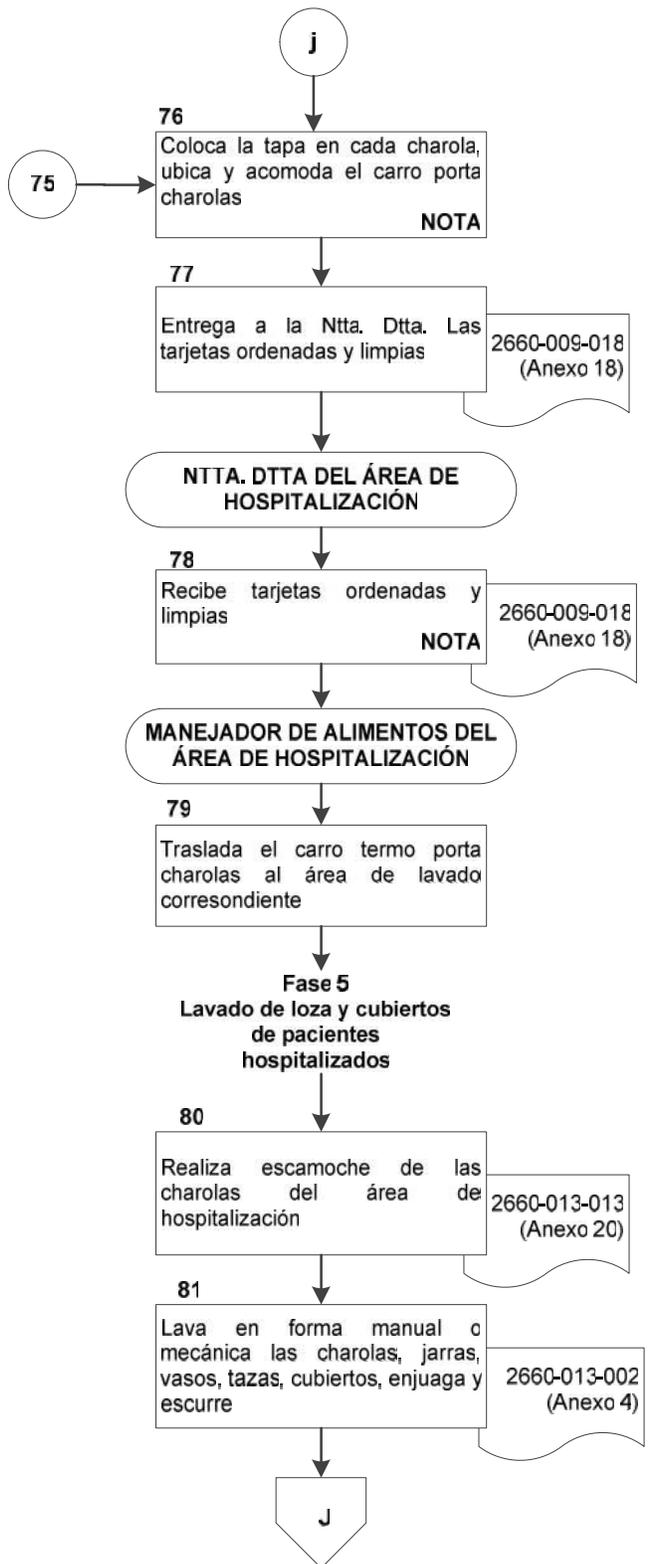
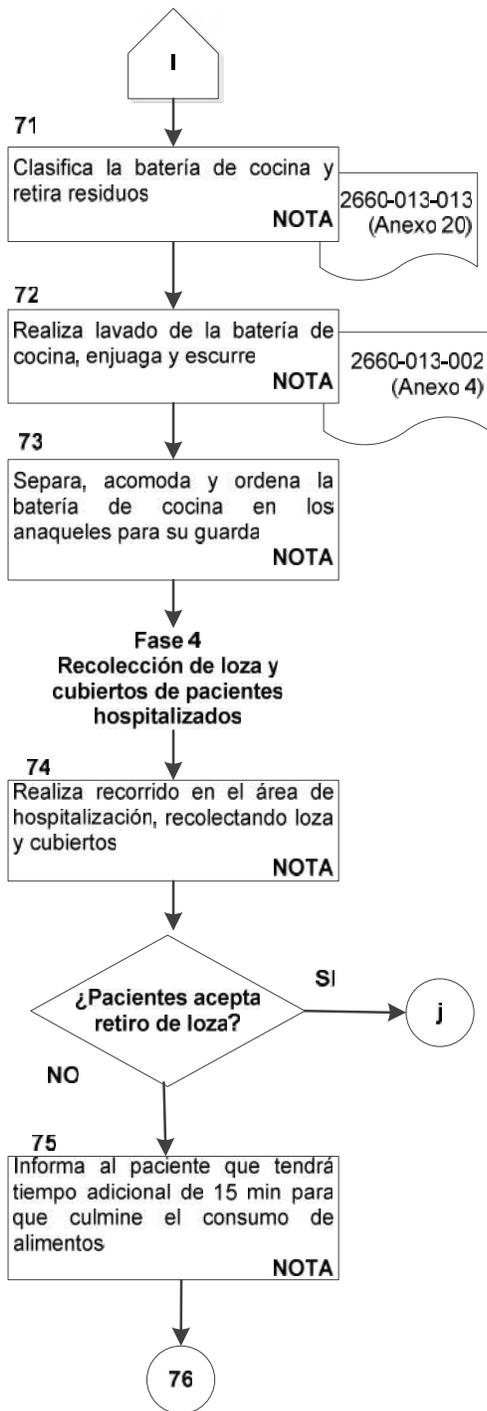


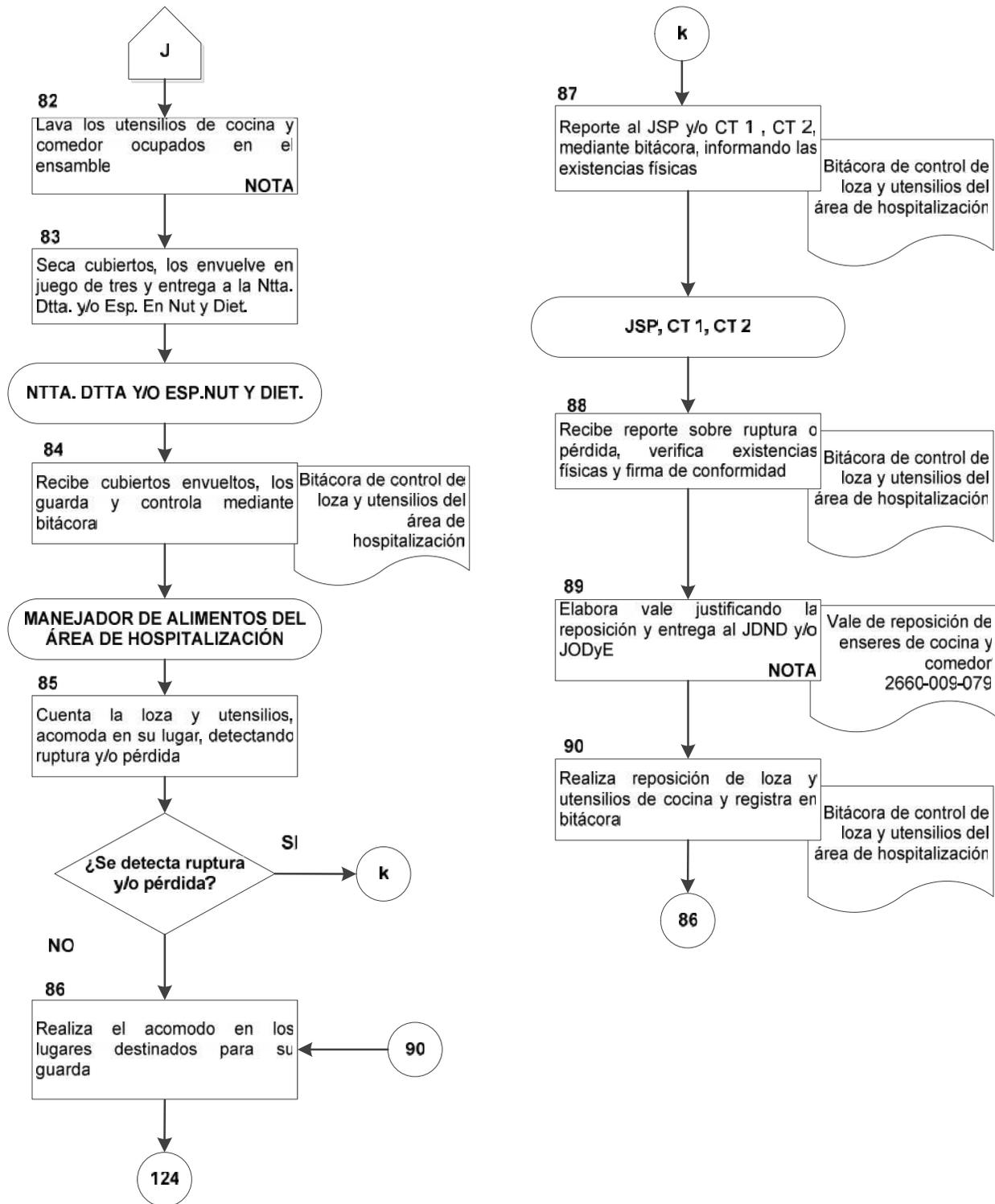


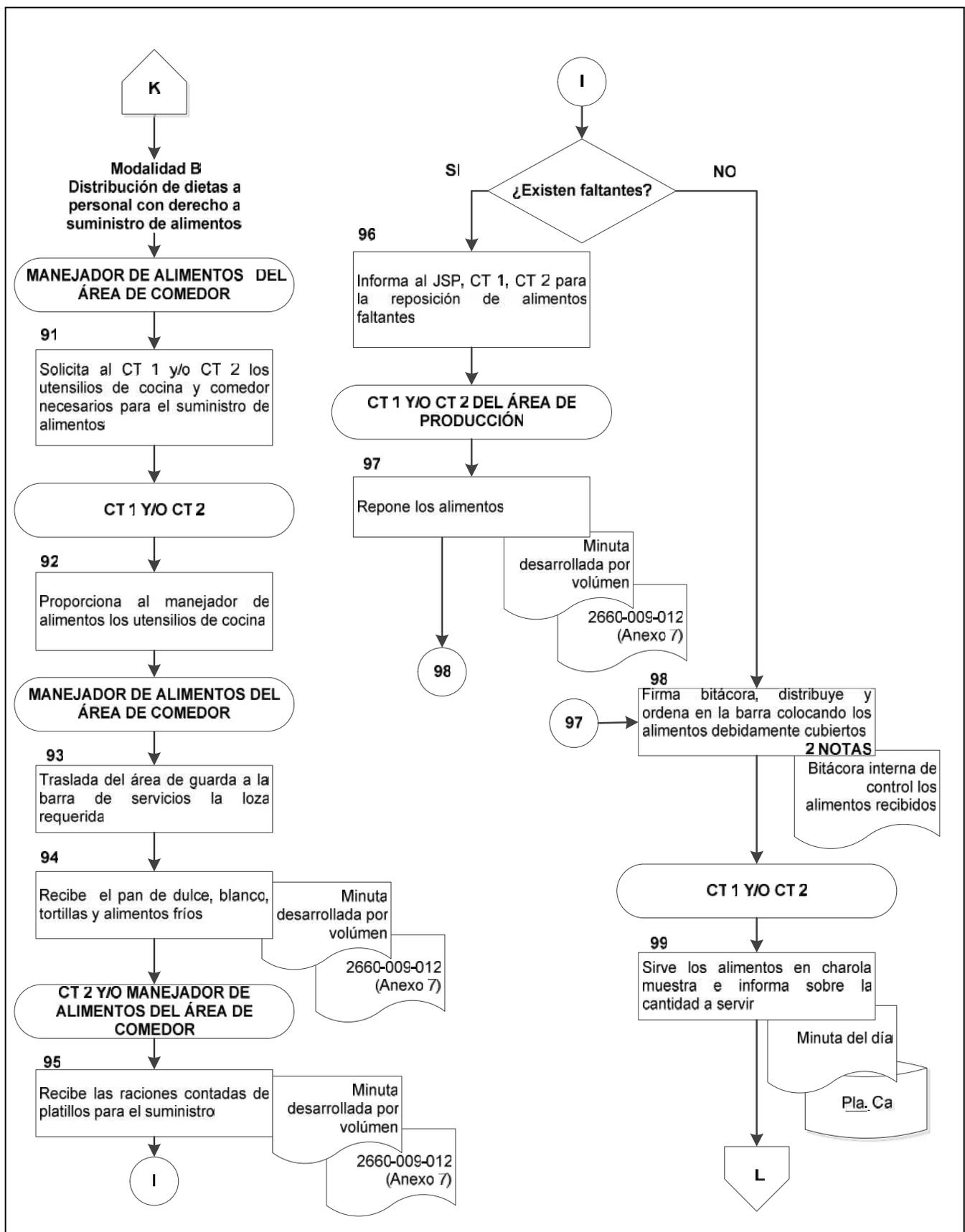


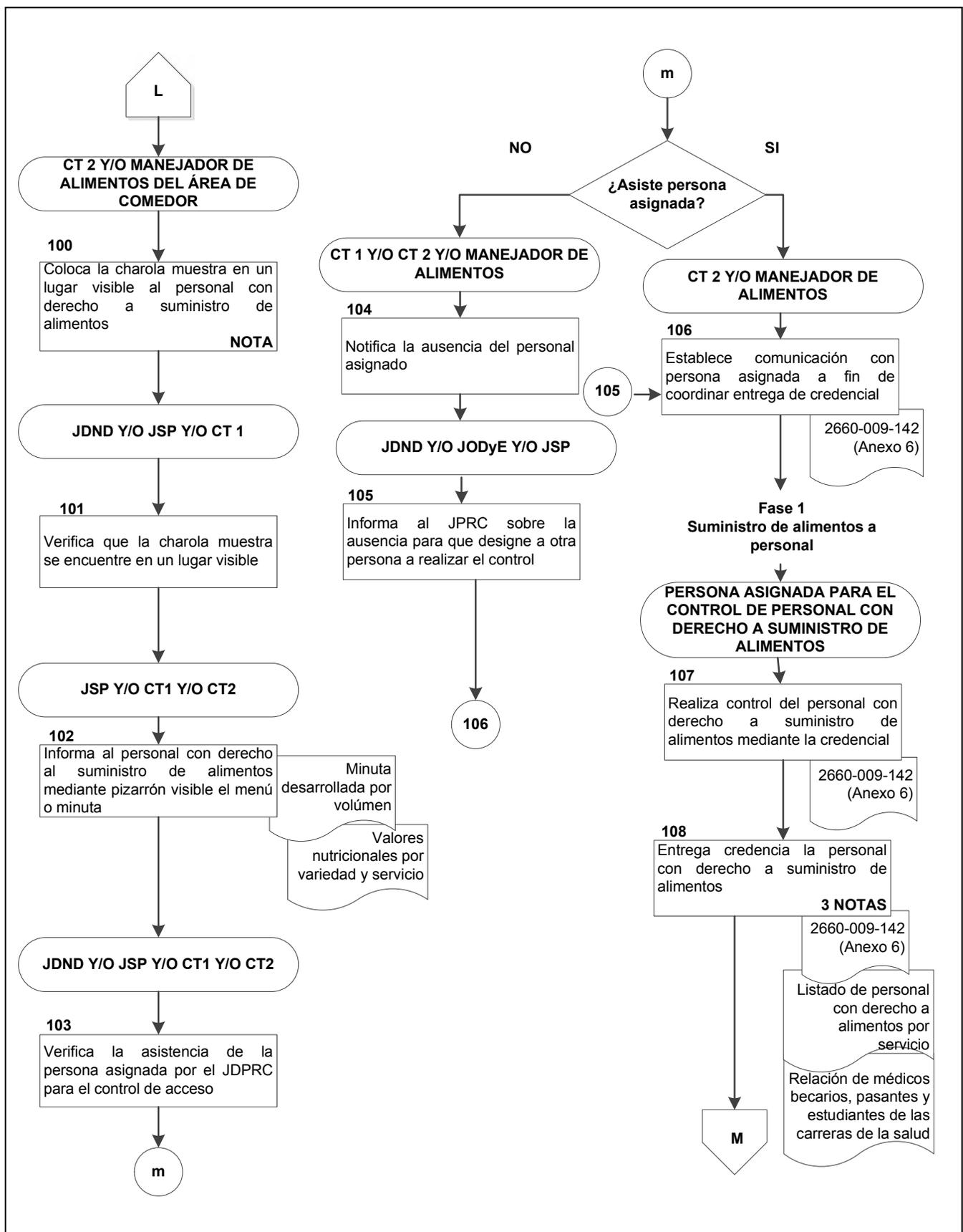


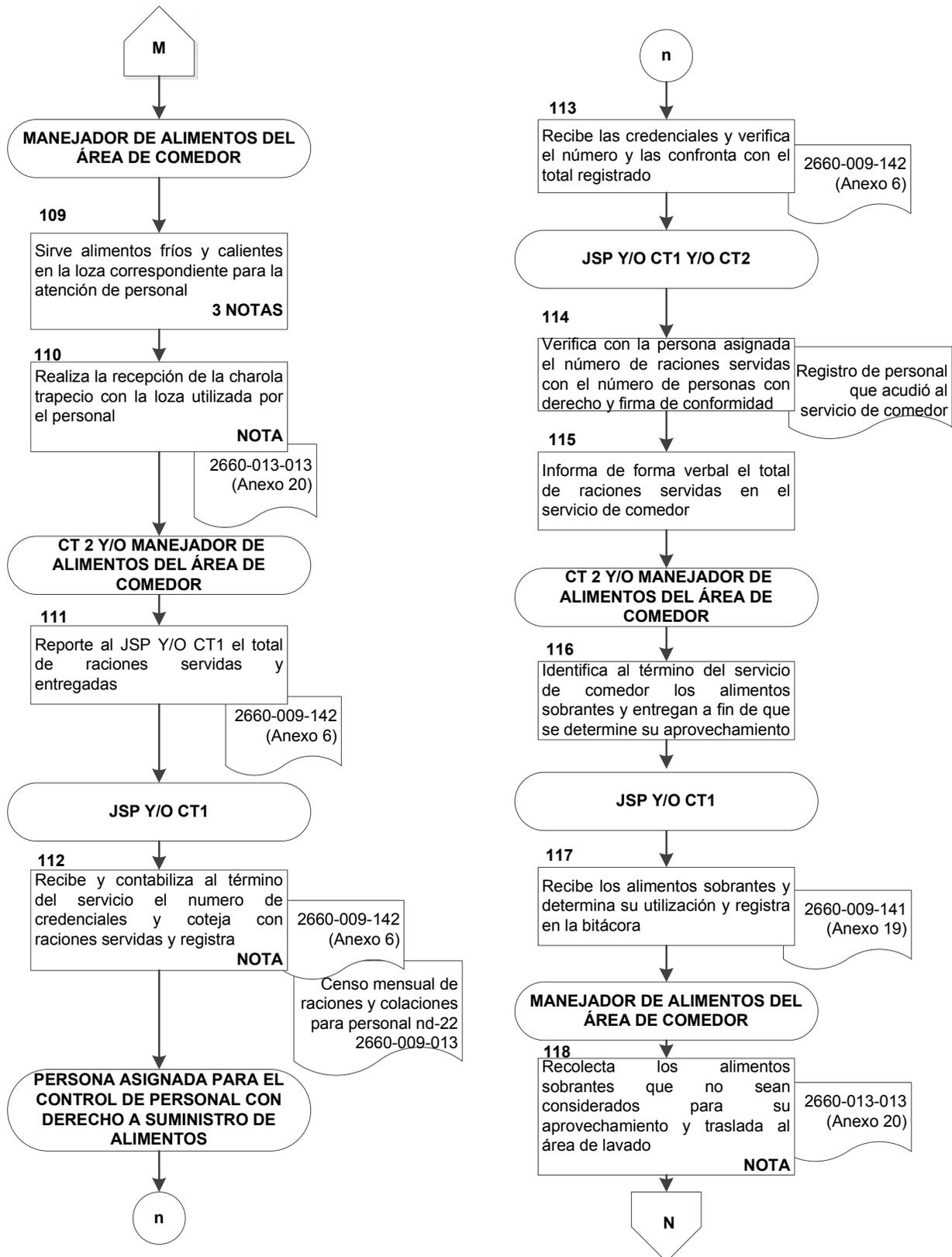


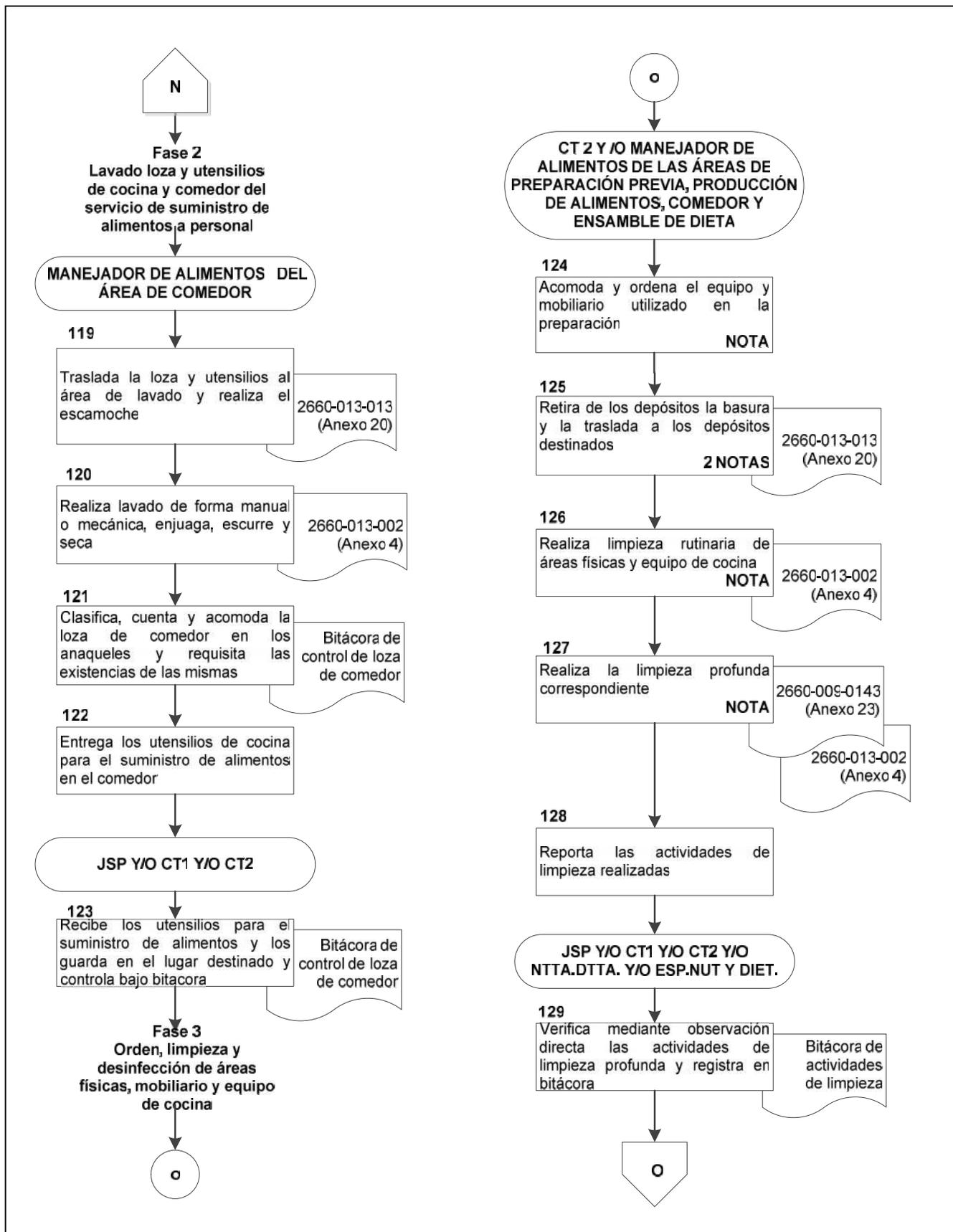


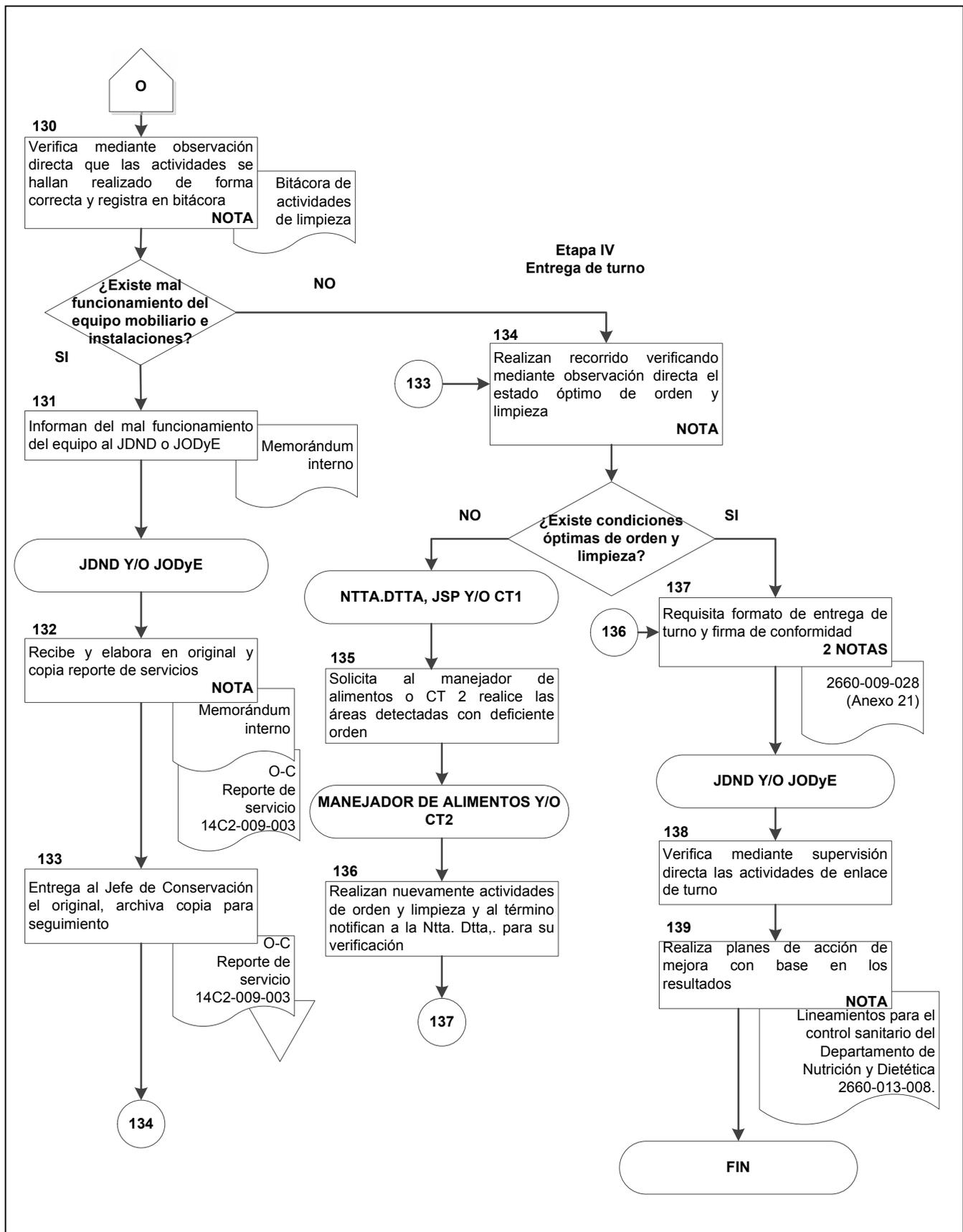














ANEXO 1

**Lineamiento para medidas de seguridad e higiene para el personal del departamento
de Nutrición y Dietética
2660-013-001**



ANEXO 1

Lineamiento para medidas de seguridad e higiene para el personal del Departamento de Nutrición y Dietética

Un accidente de trabajo es toda lesión que una persona sufra a causa o con ocasión del trabajo y que le produzca incapacidad o muerte. La seguridad en el trabajo representa una gran responsabilidad para el personal del Departamento de Nutrición y Dietética que tiene a su cargo la recepción, higienización, desinfección, preparación y distribución de los alimentos; las condiciones y acciones inseguras pueden ser factores causantes de accidentes en el trabajo.

- a) **Condiciones inseguras:** Surgen en un entorno laboral cuando los responsables actúan con negligencia y las instalaciones no tienen la mantención y el cuidado que requieren.
- b) **Acciones inseguras:** Acción y falta de acción que puede ocasionar un accidente.

La Seguridad en el trabajo es la disciplina encuadrada en la prevención de riesgos laborales cuyo objetivo es la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo. Se trata de un conjunto de técnicas y procedimientos que tienen como resultado eliminar o disminuir el riesgo de que se produzcan accidentes. Nos permite trabajar en lugares ordenados y limpios, contar con el equipo de protección personal necesario, aplicar las medidas básicas para combatir riesgos de trabajo que afecten los alimentos, equipo y personal.

Las áreas operativas del Departamento de Nutrición y Dietética son áreas que implican una serie de riesgos comunes que puede dañar la salud de los trabajadores si no se adoptan las medidas preventivas y adecuadas. La mayoría de estos riesgos pueden evitarse mediante una correcta organización y capacitación del personal.

1 Riesgos asociados y medidas preventivas en los procesos de almacenamiento, higienización, preparación, cocción, aderezo final y distribución de los alimentos.

1.1 Cortes y pinchazos

Son causados a la manipulación de utensilios manuales (cuchillos, tijeras etc.) y equipos de cocina (peladora de vegetales, cubeadora, rebanadora de carne, procesador de alimentos, etc.)

1.2 Caídas y resbalones

Existen dos tipos de caídas: Caídas al mismo nivel son debido a suelos en mal estado, sucios con resto de comida, grasientos o recién lavados; Caídas a distinto nivel: ocasionados por no utilizar los medios adecuados para alcanzar los utensilios y equipos de cocina y comedor. En ambos casos se debe usar calzado con suela antiderrapante o antideslizante.

1.3 Golpes y caídas de objetos

Es originado por la falta de orden y organización al colocar y almacenar los utensilios y equipos de cocina y comedor en anaqueles, armarios, cajones, repisas etc.; debido a obstaculización en áreas de tránsito.

1.4 Contacto con áreas calientes y quemaduras

En las áreas de cocción y aderezo final de alimentos se identifican superficies calientes, recipientes y/o equipos con líquidos o alimentos calientes o fuentes directas de calor (estufas, estufones, hornos, freidoras, sartén eléctrico, planchas, marmas, cocedoras a vapor etc.)

1.5 Contaminación acústica

El ruido es de los riesgos más comunes en los Departamentos de Nutrición y Dietética a consecuencia del funcionamiento simultaneo de varios equipos (licuadoras, lavadoras de loza, marmas, etc.) y aparatos de música con alto volumen.

2660-013-001



1.6 Estrés térmico

Es muy frecuente que en los Departamentos de Nutrición y Dietética se realicen los trabajos a temperaturas extremas, ya sea en medio ambiente con temperaturas altas (cuando se preparan alimentos con equipos con fuente de calor) o ambiente con temperaturas bajas (cámaras frigoríficas, congeladores etc.)

1.7 Instalaciones eléctricas

En el Departamento de Nutrición y Dietética existen múltiples aparatos eléctricos (licuadoras, banda transportadora de alimentos, equipos eléctricos de baño María etc.) que si son utilizados con las manos, pies o uniforme húmedo o mojado son factores de riesgo que pueden ocasionar un accidente por contacto directo o indirecto.

1.8 Riesgos ergonómicos

Estos son ocasionados a largo plazo por posturas forzadas y movimientos repetitivos.

1.9 Riesgos biológicos

Estos son causados debido a la continua manipulación de alimentos; estos riesgos se consideran contaminantes biológicos como: hongos, bacterias, virus etc.; y que pueden provocar efectos negativos en la salud del trabajador.

1.10 Limpieza de cocinas

Son causados por la exposición de los productos químicos utilizados en la limpieza de las áreas operativas del Departamento de Nutrición y Dietética ocasionando quemaduras por contacto, salpicaduras a los ojos e inhalación de vapores nocivos provocando afectaciones al estado de salud del personal.

2 Equipo y materiales de protección para el desarrollo de actividades:

2.1 Guantes de hule para lavado del equipo, mobiliario y batería.



2.2 Guantes de asbesto aislante del calor para el manejo y manipulación de utensilios calientes (charolas de horno, cacerolas, olla, budineras, sartén, rejillas para frascos de fórmula láctea etc.)



2.3 Lienzo de cocina de tela de tamaño adecuado para la higienización, preparación, distribución, secado y guarda de utensilios de cocina y loza.



2660-013-001



2.4 Cinturones tipo faja para la actividad de carga y descarga de alimentos.



2.5 Mascarilla sanitaria o cubre boca de triple capa.



2.6 Zapatos adecuados con suela antiderrapante.



2.7 Equipo de protección personal para uso y manejo en áreas de aislamiento por riesgo biológico.



2660-013-001



- 3.1** Verificar que las tomas de corriente, cables eléctricos y clavijas de los equipos se encuentren en buen estado.



- 3.2** Conservar pisos en buen estado y mantenerlos durante la jornada de trabajo limpios y secos.



- 3.3** El extintor portátil es un equipo que sirve para apagar fuegos. Consiste en un recipiente metálico que contiene un agente extintor de incendios a presión, de modo que al abrir una válvula, el agente sale por una boquilla que se debe dirigir al fuego. Este equipo es necesario en el Departamento de Nutrición y Dietética y debere revisarse fecha de caducidad asegurando su uso.



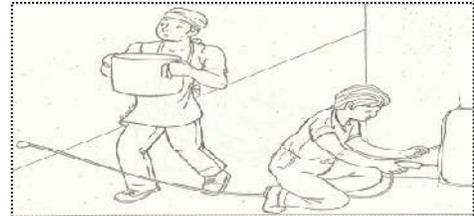
- 3.4** No está permitido el uso de alhajas (collares, pulseras, medallas, aretes etc.) ni reloj, los cuales presentan un riesgo al operar aparatos eléctricos.



2660-013-001



- 3.5** Todas las áreas de tránsito deben permanecer libres de obstáculos (cajas, bultos, artículos de limpieza, garrafones, cables eléctricos) La obstrucción de la circulación puede ocasionar accidentes de trabajo.



- 3.6** En el área de lavado de batería de cocina y loza, debe haber una tarima de plástico o hule especial antiderrapante para que evite caídas por piso mojado.



- 3.7** Realizar mantenimiento preventivo a marmas, cocedor a vapor, estufas y estufones y planchas a fin de evitar fugas de vapor y de gas.



- 3.8** Los utensilios filosos (cuchillos, mondadores manuales de vegetales, tijeras, hacha etc.) se deberán separar del resto de la loza y evitar dejarlos sumergidos en el agua jabonosa y lavarse por separado, deben contar con un sitio apropiado para su guarda.



2660-013-001



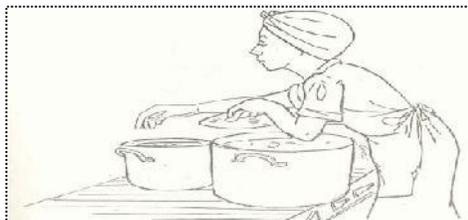
- 3.9** Utilizar los medios adecuados (escalera de tijera, bancos con escalera etc.) para alcanzar los utensilios y equipos de cocina y comedor, se debe usar calzado con suela antiderrapante o antideslizante.



- 3.10** Evite colocar las asas y/o mangos de cacerolas, budineras, ollas y sartenes a exposición directa de la flama y orientados a las áreas de tránsito; mantenga las asas de las ollas orientadas en dirección contraria a los quemadores y los pasillos. Los mangos largos de las que se dejan hacia afuera o sobre las flamas, con frecuencia provocan accidentes como quemaduras, por lo que se debe evitar esta acción.



- 3.11** Evitar deslizarse o pasar sobre las ollas que se encuentren en la parte posterior, previniendo quemaduras o lesiones.



- 3.12** Evitar utilizar cuchillos para hacer agujeros o abrir latas, para ello existen los abrelatas que desempeñan una función específica, éstos deben cortar uniformemente sin dejar rebabas o bordes irregulares que puedan ocasionar heridas.



2660-013-001



3.13 Todas las latas y envases vacíos deberán depositarse inmediatamente en botes de basura o recipientes específicos para estos desechos después de vaciar su contenido.



3.14 Para conectar un aparato eléctrico se deberá verificar que esté en posición de apagado, efectuando esta operación con las manos y ropa secas.



Recuerde:

Proceder en el desarrollo de sus labores con el cuidado, precaución y sentido de responsabilidad necesaria para no causar daños o perjuicios a personas o bienes de la institución y acatar las medidas preventivas adoptadas por el Instituto para evitar riesgos de trabajo.

Queda estrictamente prohibido fumar y tomar bebidas alcohólicas en las áreas del Departamento de Nutrición y Dietética.



No genere acciones inseguras al hacer uso inadecuado de instalaciones, equipo y mobiliario del Departamento de Nutrición y Dietética.

2660-013-001



4. Técnicas para levantar y descargar objetos pesados

Objetivo: Prevención de lesiones en la espalda, el levantar objetos pesados incorrectamente puede ocasionar lesiones y dolor en la espalda. Para levantar objetos de una manera segura, se requiere de capacitación y práctica, El secreto estriba en la postura y manera de agarrar la carga. Lo ideal es demostrar las técnicas correctas para levantar objetos, el método correcto más fácil es levantar la carga con el menor esfuerzo y mayor habilidad. Nunca tenga temor de pedir ayuda para levantar objetos que usted sabe que no es capaz de levantar en forma segura por sí solo. Levante los objetos pesados aplicando el buen juicio y con la ayuda de un compañero de trabajo o utilizando el equipo necesario.

- 4.1 Ponga sus pies en la posición correcta: un pie junto a la carga y el otro detrás de ella.
- 4.2 Centre la carga en relación con su cuerpo: doble las rodillas, mantenga recta la espalda pero no en posición vertical, no se encorve y su cabeza hacia adelante (saque el mentón).
- 4.3 Sujete y levante la carga utilizando las palmas completas de sus manos y con los dedos y manteniendo sus codos y brazos pegados a usted.
- 4.5 Levante la carga, utilice el peso de su cuerpo y con la fuerza e impulso de sus piernas. Mientras levanta la carga, mantenga los brazos y codos cerca del cuerpo.
- 4.6 Nunca gire su cuerpo. Si debe voltearse, cambie la dirección de sus pies hacia la cual va a voltear y gire todo el cuerpo.
- 4.7 Al descargar, ponga la carga en su lugar doblando lentamente las rodillas, no se encorve, colóquela sobre el borde y empújela hasta dejarla en la posición adecuada, dejando que las piernas hagan la mayor parte del esfuerzo, al colocarla, tenga cuidado de que sus pies y manos no estén en el medio.
- 4.8 Si un objeto es demasiado pesado, demasiado grande o si su forma le dificulta levantarlo solo, pida ayuda.

Haga un hábito de estos pasos para levantar cualquier carga aun cuando se trate de un objeto relativamente liviano.



No

Sí



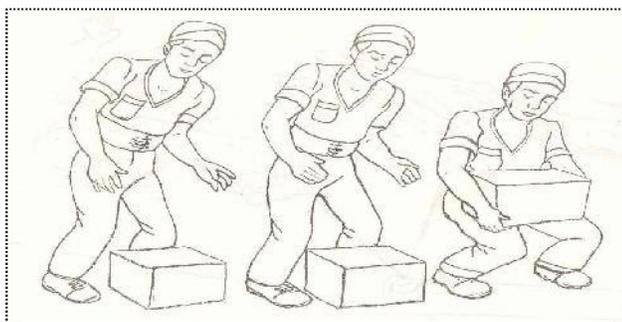
Sí



Sí

No

2660-013-001



5. Uniforme reglamentario del Personal Operativo de Nutrición y Dietética

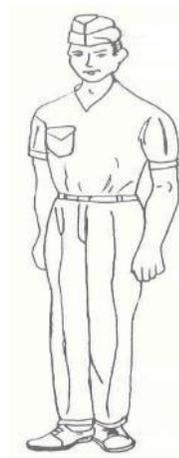
Mujeres

1. Turbante que cubra perfectamente el cabello.
2. Bata limpia y de color blanco
3. Mandil de color blanco y limpio
4. Zapatos reglamentarios blancos limpios



Hombres

5. Gorro blanco limpio, cabello corto, rostro bien afeitado
6. Filipina limpia y de color blanca
7. Mandil blanco y limpio
8. Pantalón blanco limpio
9. Zapatos reglamentarios blancos limpios



2660-013-001



Manejo de correcto Loza y cubiertos para evitar contaminación

El manejo de alimentos, deberá hacerse utilizando la loza y los utensilios de cocina y comedor adecuados para ello (pinzas, cucharas, espátulas, guantes, vasos, tazas, platos etc.), evitando la manipulación de los mismos.

A continuación se detalla el correcto e incorrecto uso de loza.

UTENSILIO	USO CORRECTO	USO INCORRECTO
Taza	Tomarla por su asa 	Colocar los dedos en el borde 
Tenedor y Cucharas	Tomarlos por los mangos 	Tocar con los dedos las partes que entran en contacto con los alimentos o labios del consumidor 
Vasos	Tomarlos por la parte inferior y por el exterior 	Colocar los dedos dentro o introducir un dedo en cada vaso para trasportarlo 
Platos y Tazones	Por la parte exterior, con el pulgar presionar paralelamente con el resto de los dedos, debajo del borde del plato 	El pulgar no debe tocar la parte interior ni el borde del tazón 
	Tomar por la parte externa 	No meter los dedos dentro de o tazón 
Copas	Tomarlas por la parte inferior o en su parte superior por el exterior 	Colocar los dedos en el interior o en los bordes 

2660-013-001



ANEXO 2

**Encuesta individual de opinión del paciente hospitalizado nd-24
2660-009-031**



DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Encuesta individual de opinión del paciente hospitalizado nd-24

Nombre: (1)	Unidad (2)
NSS (3)	Fecha: ____ / ____ / ____ (4) DD MM AAAA
Piso y No. de cama (5)	Servicio (6)
(7)	Escolaridad: (8)
Género: (9)	Diagnóstico nutricional: (10)

Calidad de la comida

1. ¿Está satisfecho con los alimentos que le sirven? (11)				
<table border="1"> <tr> <td>Siempre</td> <td>Casi siempre</td> <td>Pocas veces</td> <td>Nunca (12)</td> </tr> </table>	Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca (12)
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca (12)	
2. ¿Considera que los alimentos que le han servido se han repetido en varias ocasiones?				
<table border="1"> <tr> <td>Siempre</td> <td>Casi siempre</td> <td>Pocas veces</td> <td>Nunca</td> </tr> </table>	Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca	
3. ¿Está satisfecho con la temperatura de los alimentos que le sirven?				
<table border="1"> <tr> <td>Siempre</td> <td>Casi siempre</td> <td>Pocas veces</td> <td>Nunca</td> </tr> </table>	Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca	
4. ¿El sabor de los alimentos que ha consumido en el hospital son aceptables?				
<table border="1"> <tr> <td>Siempre</td> <td>Casi siempre</td> <td>Pocas veces</td> <td>Nunca</td> </tr> </table>	Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca	
5. ¿Considera que los alimentos que le sirven en el hospital son saludables?				
<table border="1"> <tr> <td>Siempre</td> <td>Casi siempre</td> <td>Pocas veces</td> <td>Nunca</td> </tr> </table>	Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca	

Calidad del servicio

6. ¿El tiempo que se dan para comer es suficiente?				
<table border="1"> <tr> <td>Siempre</td> <td>Casi siempre</td> <td>Pocas veces</td> <td>Nunca</td> </tr> </table>	Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca	
7. ¿Cuándo le entregan sus alimentos le proporcionan cubiertos y servilleta?				
<table border="1"> <tr> <td>Siempre</td> <td>Casi siempre</td> <td>Pocas veces</td> <td>Nunca</td> </tr> </table>	Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca	
8. ¿Está satisfecho con la limpieza de los utensilios que le proporcionan al servirle sus alimentos?				
<table border="1"> <tr> <td>Siempre</td> <td>Casi siempre</td> <td>Pocas veces</td> <td>Nunca</td> </tr> </table>	Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca	

Atención del personal en relación al servicio

9. ¿Conoce a su nutriólogo o nutrióloga?				
<table border="1"> <tr> <td>Siempre</td> <td>Casi siempre</td> <td>Pocas veces</td> <td>Nunca</td> </tr> </table>	Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca	
10. ¿Le explicó cómo va a ser su dieta mientras está hospitalizado?				
<table border="1"> <tr> <td>Siempre</td> <td>Casi siempre</td> <td>Pocas veces</td> <td>Nunca</td> </tr> </table>	Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca	
11. ¿El personal que le entrega los alimentos es amable y respetuoso?				
<table border="1"> <tr> <td>Siempre</td> <td>Casi siempre</td> <td>Pocas veces</td> <td>Nunca</td> </tr> </table>	Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca	
12. ¿El personal que entrega los alimentos trae su uniforme limpio?				



Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca
13. ¿El personal que entrega los alimentos usa gorro y cubrebocas?			
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca

Entorno físico

14. ¿Tiene dificultad para cortar sus alimentos?			
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca
15. ¿Necesita ayuda para comer sus alimentos?			
Siempre	Casi siempre	Pocas veces	Nunca

Sugerencias y comentarios: 13

2660-009-031



ANEXO 2
Encuesta individual de opinión del paciente hospitalizado nd-24
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Nombre	Nombre del paciente al que se le aplica la encuesta.
2	Unidad	Nombre con que se identifica la unidad médica hospitalaria.
3	NSS	Número de Seguridad Social del paciente al que se le aplica la encuesta.
4	Fecha	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se aplica la encuesta.
5	Piso y No. de cama	Número de piso que corresponda y número de cama donde se aplicó la encuesta.
6	Servicio	Nombre del servicio con el que se identifica.
7	Genero	La distinción basados en el sexo de la persona.
8	Escolaridad	Grado de estudios del paciente al que se le aplica la encuesta.
9	Edad	Años cumplidos del paciente al que se le aplica la encuesta.
10	Diagnóstico nutricional	Diagnóstico nutricional del paciente.
11	Preguntas	Respuestas de las 15 preguntas.
12	Respuestas	Una "X" la respuesta (siempre, casi siempre, pocas veces, nunca).
13	Sugerencias y comentarios	Las sugerencias y comentarios que el paciente refiere al aplicar la encuesta.

2660-009-031



ANEXO 3

**Encuesta individual de opinión del servicio de comedor en Unidades Hospitalarias
nd-29
2660-009-033**



ANEXO 3

Encuesta individual de opinión del servicio de comedor en Unidades Hospitalarias nd-29

Unidad: 1 _____ Fecha: _____
DD MM AAAA

Servicio: 3 **desayuno () comida () cena () colación ()**

Pregunta 4	Respuesta 5
1. ¿Considera usted que el servicio de comedor en el último mes es bueno?	SI NO
2. ¿La temperatura de los alimentos es buena?	SI NO
3. ¿Considera usted que el sazón de los platillos es bueno?	SI NO
4. ¿La presentación de los alimentos es buena?	SI NO
5. ¿Considera usted que la presentación del área física del comedor es buena?	SI NO
6. ¿La loza que se le proporciona en el servicio es la adecuada?	SI NO
7. ¿El tiempo que espera para recibir sus alimentos en el comedor es de más de 15 minutos?	SI NO
8. ¿Considera usted que la alimentación que le fue servida es suficiente y adecuada?	SI NO
9. ¿El trato del personal manejador de alimentos al otorgar el servicio es correcto y amable?	SI NO
10. ¿Cuándo usted tiene alguna queja con respecto al servicio de comedor es atendido por el encargado del área y/o jefe del departamento?	SI NO

Nombre: 6 _____ Categoría: 7 _____

Turno: 8 _____

Comentarios: 9 _____

10

Quien aplicó encuesta
Nombre, matricula y firma

2660-009-033



ANEXO 3

Encuesta individual de opinión del servicio de comedor en Unidades Hospitalarias nd-29

INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad	Nombre con que se identifica la unidad médica hospitalaria.
2	Fecha	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se aplica la encuesta.
3	Servicio	Nombre del servicio donde se aplica la encuesta marcar con "X" desayuno, comida, cena
4	Preguntas	El personal con derecho a alimentos deberá leer cuidadosamente cada pregunta.
5	Respuesta	Una "X" en el recuadro de la respuesta correcta (Si o No).
6	Nombre	Nombre completo de la persona que contesta la encuesta.
7	Categoría	Categoría del personal que contesta la encuesta
8	Turno	Turno del personal que contesta la encuesta
9	Comentarios	Del personal con derecho a alimentos puede mencionar algún aspecto relevante para mejorar el servicio.
10	Quien aplicó encuesta	Nombre completo iniciando por los o el nombre, seguido del apellido paterno y materno, matrícula y firma del personal profesional de nutrición quien aplicó la encuesta.

2660-009-033



ANEXO 4

**Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo,
mobiliario y artículos de cocina y comedor
2660-013-002**



ANEXO 4

Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor

Las áreas de los servicios de salud son clasificadas en relación al riesgo de transmisión de infecciones con base a las actividades realizadas en cada lugar. Esa clasificación auxilia en las estrategias para evitar la transmisión de Infecciones Asociadas a la Atención de la Salud, además de proporcionar los métodos para la limpieza y desinfección de superficies en servicios de salud.

El objetivo de esta clasificación como se muestra en la tabla 1, es orientar sobre la complejidad, minuciosidad y detalle de las acciones a ser ejecutadas en las áreas, de modo que el proceso de limpieza y desinfección de superficies está dirigido a evitar los riesgos.

Tabla 1. Clasificación de las áreas para la limpieza del hospital

Áreas de alto riesgo	Áreas de riesgo intermedio	Áreas de bajo riesgo
Una vez por turno y cuando sea necesario	Dos veces al día y cuando sea necesario	Una vez al día y cuando sea necesario
Quirófano	Hospitalización	Pasillo, zonas de acceso, vestíbulos y escaleras
Sala de labor	Control de enfermería	Sala de espera
Unidad de Choque	Sala de curación	Consulta externa (área secretarial)
Unidad de cuidados intensivos adultos y pediátrica	Sala de endoscopia	Farmacia
Unidad de Terapia Intermedia	Baños	Archivo clínico
Urgencias	Regaderas	Aulas
Banco de sangre	Vestidores	Biblioteca
Unidad de cuidados intensivos neonatales	Laboratorio	Áreas de admisión
CADIT	Radiodiagnóstico	Elevadores
Centro de mezclas	Salas de fisioterapia	Residencias médicas
Centro de Equipos y Esterilización	Comedor	Almacén general
Sala de radiología intervencionista	Anatomía Patológica	Áreas de servicio técnico y casas de máquinas
Área de aislamiento	Consulta externa (donde se realice procedimientos)	Pasillos comunes
Área de preparación de NPT	Cuartos sépticos	Área exterior del hospital
Área de Sucedáneos de Leche Materna y Dietas Enterales	Almacén de entrega y recepción de ropa hospitalaria	Estacionamiento
Cocina	Almacén temporal de RPBI	Área secretarial

En la tabla 1, se observa que el Área de Sucedáneos de Leche Materna y Dietas Enterales (ASLMDE) y Cocina se encuentran catalogadas como **áreas críticas**.

2660-013-002



Orden en áreas del Departamento de Nutrición y Dietética

1. Mantener el orden en las áreas del Departamento de Nutrición y Dietética es fundamental para conseguir un trabajo efectivo, eficaz y seguro independientemente del tamaño de las áreas todo el personal del departamento es responsable del orden y la forma de trabajo que se lleva en la preparación y distribución de alimentos, por lo que es necesario cuidar los aspectos básicos de organización. El orden en el trabajo es un factor de gran importancia para la salud, la seguridad y calidad de los alimentos preparados y en general para eficientar los procesos realizados.

En el Departamento de Nutrición y Dietética se deben aplicar estándares adecuados de orden como:

- a) Diferenciar las áreas de almacenamiento de víveres con la de artículos de limpieza.
- b) Contar con una correcta disposición de desechos orgánicos e inorgánicos.
- c) Dar seguimiento puntual al mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones, equipo y mobiliario de cocina y comedor.
- d) Realizar la remoción oportuna de derrame de líquidos.
- e) Se debe delimitar mediante señalética las áreas de:
 - Preparación previa
 - Cocción y aderezo final
 - Ensamble de dietas
 - Barra de servicio de comedor
 - Comedor de personal
 - Áreas de lavado
 - Área de Sucedáneas de Leche Materna y Dietas Enterales
 - Almacén de Víveres

La implementación de la metodología de las "5S" en los Departamentos de Nutrición y Dietética tiene como objetivo tener un lugar de trabajo mejor organizado, más ordenado y limpio de forma permanente para conseguir una mejor eficiencia y eficacia en los procesos de elaboración y distribución de alimentos y un mejor entorno laboral. Esta metodología se basa en gestionar en forma sistemática los materiales y elementos del área de trabajo de acuerdo a 5 fases preestablecidas las cuales son:

Separar los materiales o artículos innecesarios: Eliminar todo aquello que no es necesario en el puesto de trabajo y asegurar disponer con lo que realmente se necesita.

1.1 Situar necesarios: Un lugar para cada cosa y se sitúa cada cosa en su lugar; identificar todos los materiales del área.

1.2 Suprimir suciedad: Se identifican y se eliminan los focos y fuentes de suciedad y se realizan las acciones necesarias para que no vuelvan a aparecer.

1.3 Señalizar anomalías: Establecer elementos de control para detectar situaciones irregulares o anómalas.

1.4 Seguir mejorando: Asegurar el mantenimiento y mejora de las 5S a lo largo del tiempo.

2660-013-002



La implantación de cada una de las 5S se lleva a cabo siguiendo 4 pasos:

1. Preparación, estudio y formación metodológica, se aprenden los conceptos y se planifican las actividades.
2. Identificar materiales o artículos innecesarios, focos de suciedad y necesidades de identificación de áreas.
3. Análisis y determinación en equipo de las propuestas de mejora, las cuales se deben ejecutar de forma inmediata.
4. Documentación de las conclusiones que sean establecido en los pasos anteriores.



2. Las técnicas y actividades relacionadas a la limpieza y desinfección son amplias; esta línea de acción se enfoca a los puntos críticos identificados con mayor frecuencia, para establecer las siguientes recomendaciones:

- 2.1 Nunca barrer en seco, utilizar la cruceta con jerga húmeda para recoger residuos.
- 2.2 Se debe iniciar por las zonas limpias y acabar por las zonas más sucias.
- 2.3 No debe coincidir la realización de limpieza con la preparación y distribución de alimentos.
- 2.4 La limpieza de las zonas con presencia diaria de pacientes, familiares o personal sanitario debe llevarse apropiadamente y de forma permanente de la misma manera los días hábiles, así como los días festivos y fines de semana.
- 2.5 No crear corrientes de aire que faciliten el desplazamiento de gérmenes, bacterias y virus (mantener las puertas cerradas durante la preparación y ensamble de dietas).

Es importante tener en cuenta que en el Departamento de Nutrición y Dietética es indispensable no sólo la limpieza sino una adecuada desinfección, y no obviar ningún área, equipo o mobiliario para reducir las posibilidades de infecciones.

3. Existen 2 tipos de limpieza:

3.1 Limpieza rutinaria

Consiste en una limpieza general en seco y/o húmeda de todas las **superficies visibles** de un área de trabajo con el fin de recoger las acumulaciones de polvo y otras partículas de las superficies y mobiliario, así como de las recolecciones de residuos sólidos, estas actividades se efectuarán diariamente al inicio de la jornada de trabajo y cuantas veces sean necesarias.

2660-013-002



Limpieza rutinaria corresponde a la rutina de:

- Lavado de paredes, muros intermedios y cristales con solución jabonosa, enjuagar y secar con lienzo limpio.
- Barrer pisos (cruceta y jerga limpia y húmeda).
- Lavar con solución jabonosa pisos, secar con jerga limpia.
- Lavar mobiliario, utensilios y equipo.
- Barrer canales, lavar rejillas y coladeras.

Debido a la prevalencia de microorganismo multirresistentes y del papel del medio ambiente en el mantenimiento y propagación de estos, se ha adoptado como medida de precaución para la diseminación de estos microorganismos, la intensificación de la limpieza y desinfección de las superficies al cambio de turno, por ello es importante realizar con la frecuencia adecuada como se muestra en la tabla 2.

Tabla 2. Frecuencia de Limpieza rutinaria

Clasificación de las áreas	Frecuencia Mínima
Áreas alto riesgo	3 x día y siempre que sea necesario
Áreas riesgo intermedio	2 x día y siempre que sea necesario
Áreas riesgo bajo	1 x día y siempre que sea necesario
Áreas Comunes	1 x día y siempre que sea necesario
Áreas Externas	2 x día y siempre que sea necesario

3.2 Limpieza profunda o exhaustiva

Se trata de una limpieza más completa, **incluyendo todas las superficies horizontales, verticales, internas y externas.**

Consiste en la eliminación de suciedad, grasa y agentes infecciosos de todas las **superficies visibles y ocultas** por medio de lavado y tallado detalladamente con el fin de evitar acumulación de mugre y elementos que favorezca la proliferación de microorganismos patógenos causantes de enfermedades. Se realiza cada semana con base en un programa de limpieza exhaustiva.

3.2.1 Limpieza profunda o exhaustiva contempla:

- Lavado de cristales y cancelería con solución jabonosa.
- Lavado de paredes y muros medios con solución jabonosa, utilizando cepillo o fibra.
- Lavado de equipo en sus interiores y exteriores, desarmando las partes y utilizando materiales de limpieza adecuada (fibra metálica, desengrasante, quita sarro y detergente).
- Lavado de piso con cepillo y/o escoba, agua, jabón o uso de máquina para lavar pisos.
- Lavado de mobiliario con agua, jabón y almohadilla abrasiva y secar con lienzo limpio.

2660-013-002



- Limpieza de plafón utilizando cruceta, lienzo limpio y húmedo, solución jabonosa; secar con lienzo limpio y seco.
- Para desmanchar loza de melanina que tiende a mancharse con los alimentos y/o a rayarse con el uso, debe desmancharse cada semana, primero se lava y posteriormente se sumerge en una tarja destinada con una dilución de agua con cloro a una concentración de 10% y dejándola reposar por un lapso de 30 minutos, tallar con almohadilla abrasiva y enjuagar.
- Tallar batería de cocina con desengrasante y fibra metálica, para retirar manchas de cochambre y de tizne; también se puede utilizar el *limpiador en polvo con cloro para limpieza de frote de utensilios* con clave 350.580.0056.0401, el cual se encuentra en el catalogo institucional.

3.2.2 Recomendaciones generales en la higienización de utensilios:

- a) Lave el utensilio antes y después de utilizarlo.
- b) Prepare la solución antiséptica (yodo o cloro).
- c) Sumerja los utensilios en la dilución desinfectante.
- d) Cambiar lá dilución desinfectante, las veces que sean necesarias.

Las *estaciones de desinfección de utensilios* son aquellas que se utilizan para desinfectar los utensilios de cocina y comedor y consiste en sumergir en un recipiente de plástico los utensilios previamente lavados con la cantidad de dilución de cloro con agua y en el tiempo como se indica en la tabla 4.

La programación de limpieza de las áreas se debe elaborar en el “Formato para la Planeación de limpieza rutinaria y profunda de áreas, equipo y mobiliario del Departamento de Nutrición y Dietética”. Clave 2660-009-143 (Anexo 23), con la frecuencia de tiempo como se muestra en la tabla 3.

Tabla 3. Frecuencia limpieza exhaustiva

Clasificación de las áreas	Frecuencia
Áreas de alto riesgo	Semanal
Áreas riesgo intermedio	Quincenal
Áreas riesgo bajo	Mensual
Áreas comunes	De acuerdo a necesidades

En las áreas del Departamento de Nutrición se deben aplicar los programas de limpieza rutinaria y profunda de áreas físicas, equipo y mobiliario. El servicio tiene que mantenerse en óptimas condiciones de higiene y llevando a cabo los procedimientos de limpieza diaria y semanal, para evitar la contaminación de alimentos y la proliferación de fauna nociva.

4. Técnicas de higienización para áreas físicas (técnica doble cubo)

4.1 De arriba hacia abajo. Iniciando por:

- a) Techos

2660-013-002



b) Lámparas empotradas

c) Paredes y puertas

4.2 De adentro hacia afuera:

a) El piso se deberá limpiar, iniciando por el lado opuesto a la entrada.

4.3 De lo limpio hacia lo más sucio:

a) Iniciar de lo más limpio

b) Terminar con la zona más sucia

4.4 Del centro a la periferia

a) Se aplica cuando la superficie es muy extensa (para no ensuciar las zonas que se ya se hallan limpiado).

4.5 El primer paso siempre será lavado y tallando con fibra o cepillo y con agua jabonosa.

4.6 La materia orgánica impide la higienización y desinfección del mobiliario, equipo y utensilios o artículos de cocina y comedor por lo que es fundamental garantizar su retiro antes del proceso de limpieza.

4.7 Todo mobiliario, equipo y utensilio o artículos de cocina y comedor higienizados con solución jabonosa debe ser enjuagado y secado con lienzo y/o jerga seca y limpia.

4.8 La desinfección debe realizarse con solución clorada como se indica en la tabla 4 y 5.

La limpieza rutinaria y profunda permite que las áreas se conserven limpias, evita la acumulación de cochambre o grasa en equipos y áreas en las que se dificulta su limpieza.

Para estas actividades se requiere:

- Difundir y colocar la planeación de limpieza rutinaria y profunda en un lugar visible para su consulta y aplicación.
- De acuerdo a la planeación establecida, distribuir las actividades de limpieza al personal operativo por área.
- Proporcionar al personal los artículos de limpieza necesarios.
- Al término de las actividades de limpieza reportarlas a su jefe inmediato superior, quien verificará mediante observación directa y la cual deberá registrar en bitácora interna.

El orden y limpieza adecuada y oportuna en las áreas del Departamento de Nutrición y Dietética es fundamental para garantizar la inocuidad en la preparación de los alimentos.

Para un procedimiento de limpieza y desinfección las áreas se ubicarán como se describe en la tabla 1, de acuerdo al riesgo y su correlación con la frecuencia con que deben limpiarse.

5. Limpieza y desinfección de equipo y mobiliario de cocina y comedor.

Los procesos de higienización y mantenimiento periódico del equipo y mobiliario de cocina, juegan un papel importante, no solo para mantener la vida útil, sino para elevar la eficiencia



y la inocuidad de los mismos. Por lo tanto, son aspectos vitales para el desarrollo de las actividades diarias en una cocina de un servicio de alimentación.

Para el proceso de higienización o limpieza general de equipo existen 3 aspectos de gran importancia

- a) **Acción mecánica:** Consiste en retirar residuos adheridos a las superficies del equipo de manera manual o mecánica.
- b) **Aplicación de agentes químicos u orgánicos:** Son compuestos químicos u orgánicos que facilitan la disolución de los diferentes residuos (grasas) producidos durante los procesos de cocción realizados en los equipos (hornos, estufones, planchas, freidoras eléctricas, etc.)
- c) **Tiempo de exposición.** El tiempo que permanece el desengrasante en el equipo determina la acción mecánica y la eficiencia de los agentes químicos. Entre mayor tiempo de contacto, mejores resultados van a obtenerse (según recomendaciones del fabricante).

6. Etapas del proceso de higienización y desinfección de equipo de cocina.

- 6.1 Retiro de residuos gruesos: consiste en remover partículas gruesas. Este proceso se hace de manera manual.
- 6.2 Aplicación de agentes químicos (detergentes, desengrasantes): se realiza de modo manual o mecánica (sistema de aspersion).
- 6.3 Enjuague: se realiza de manera manual o automática con agua para retirar el agente químico aplicado. Es muy importante que no queden residuos para garantizar la calidad final del alimento.
- 6.4 Desinfección: se efectúa aplicando una dilución desinfectante para eliminar microorganismos contaminantes.
- 6.5 Enjuague final: se realiza de manera manual o automática con agua para retirar el agente químico aplicado. Es muy importante que no queden residuos para garantizar la calidad final del alimento.
- 6.6 Secado: se realiza de modo manual (con lienzo seco y limpio) o mecánico para evitar el crecimiento de microorganismos que puedan reproducirse y contaminar los alimentos elaborados en los mismos.

7 Recomendaciones generales para la higienización de equipo.

- 7.1 Solicitar al proveedor de los productos (detergentes y desengrasantes) las fichas técnicas y sus recomendaciones de dilución y aplicación.
- 7.2 Consultar manuales de operación de los equipos.
- 7.3 No utilizar materiales abrasivos, ni instrumentos mecánicos para remover los residuos adheridos a las superficies.
- 7.4 No aplicar agua sobre los tableros electrónicos de los comandos (en equipos con tecnología como hornos de convección, de microondas, básculas electrónicas, etc.)
- 7.5 Retirar totalmente los agentes de limpieza durante el enjuague para evitar acumulación de sarro y/o manchas en las superficies de los equipos y mobiliario.



- 7.6 Las superficies exteriores de los equipos deben higienizarse con lienzo húmedos y posteriormente secarse con un lienzo limpio y seco.
- 7.7 En los equipos que poseen vidrio en su estructura, evitar aplicar agua cuando el equipo este caliente.
- 7.8 La higienización de los equipo debe realizarse diariamente. De eso depende su vida útil y su eficiencia en los procesos de preparación de alimentos.

8 Diluciones desinfectantes para áreas, equipo, mobiliario y utensilios de cocina y comedor.

La desinfección es un proceso físico y químico que destruye la mayoría de los microorganismos patógenos de objetos inanimados y superficies, utilizando soluciones desinfectantes. El desinfectante más eficaz es el hipoclorito de sodio (cloro).

Tabla 4. Diluciones de cloro en agua para desinfectar utensilios de cocina y comedor

Litros de agua	Cantidad de cloro necesario para desinfectar utensilios	Tiempo de inmersión en la dilución
1	0.25 ml	15 minutos
2	0.5 ml	
4	1 ml	
5	1.25 ml	
10	2.5ml	

Nota 1: Es importante verificar la concentración del cloro ya que en el Instituto surten al 6% y el cloro comercial lo venden a concentraciones diferentes que van desde el 1%. Esta dilución se realizó con un comparador colorímetro marca rainbowlitegard.

Tabla 5. Desinfección de Áreas

Áreas de Alto riesgo	Áreas de riesgo intermedio	Áreas del Hospital (terapias intensivas, quirófanos y hospitalización) como mobiliario e inmobiliario 1,000 ppm*	Áreas con poca cantidad materia orgánica o salpicaduras de sangre 200 ppm*
Dilución	1:10 (solución al 0.5%)	1:50 (solución al 0.1%)	1:100 (solución al 0.05%)
1 litro	Agua 900 cc / hipoclorito 100 cc	Agua 980 cc / hipoclorito 20 cc	Agua 990 cc /hipoclorito 10 cc
5 litros	Agua 5,000 cc/Hipoclorito 500 cc	Agua 4,900 cc/ Hipoclorito 100 cc	Agua 4,950 cc/ Hipoclorito 50 cc
10 litros	Agua 9,000 cc/Hipoclorito 1,000 cc	Agua 9,800 cc/ Hipoclorito 200 cc	Agua 9,900 cc/Hipoclorito 100 cc

Fuente: Best Practices for Cleaning, Disinfection and Sterilization of Medical Equipment/Devices In All Health Care Settings, 3rd edition Provincial Infectious Diseases Advisory Committee (PIDAC) Published: April 2007 Second Revision: February 2010 Third Revision: May 2013

*Guía Técnica para la Organización de la Vigilancia Epidemiológica, Prevención y Control de las Infecciones asociadas a la Atención de la Salud. 2017.



8.1 Recomendaciones para hacer la dilución del cloro.

La sustancia activa del hipoclorito se obtiene al realizar la dilución con agua y se inactiva con la luz, desengrasantes etc. (tabla 6). Otra recomendación si no existe la central de dilución es establecer los depósitos que se utilizarán (cubetas), realizar la medición y marcar el sitio de la cubeta con la cantidad de agua y luego con la de cloro, de esta manera se obtiene una medición exacta y se evita la discrecionalidad o las malas estimaciones. Para su distribución deberán utilizarse **envases opacos**, en caso contrario se inactivará la sustancia. De no contar con envases opacos realizar la dilución directamente en las tarjas.

Tabla 6. Causas que inactivan el hipoclorito de sodio

- No debe mezclarse con otras sustancias (jabón, desengrasante etc.)
- No tener presencia de materia orgánica
- No estar expuesto a la luz solar
- No almacenarse en botellas transparentes
- No mezclar agua caliente (genera gases tóxicos)

* MIPRIN, Orden y Limpieza; Septiembre 2015

NOTA: No usar para la dilución y almacenaje de cloro artículos de cocina (jarras, vasos, tazas, etc.).

8.2 Las recomendaciones para el uso de desinfectante, deben estar siempre presentes en la capacitación al personal que los utilice y son descritas en la tabla 7.

Tabla 7. Recomendaciones para el uso de los desinfectantes

- No deben mezclarse en un mismo recipiente productos antisépticos o desinfectantes de distinta composición.
- No se deben modificar la concentración establecida por cada procedimiento.
- Estos productos deben permanecer debidamente tapados después de su uso.
- El hipoclorito de sodio deberá estar en recipiente opaco, con rótulo de fecha de preparación, nombre y dilución en la que se encuentra.
- Nunca se deben tapar utilizando cubiertas de metal, algodón, gasa, corcho o papel.
- Tapar con la tapa original.
- Una vez que se vierte el contenido del desinfectante, no debe retornarse a su envase original.
- Nunca debe llenarse un envase semivacío a partir de otro.
- Las diluciones deben prepararse a la temperatura y de acuerdo al procedimiento indicado por el fabricante y a la concentración del producto.
- Deben almacenarse en áreas secas, ventiladas y protegidas de la luz solar.
- Vigilar y controlar la fecha de vencimiento de los desinfectantes.
- Devolver al proveedor los productos caducados.

NOTA, En caso de que el producto no tenga etiqueta la dilución se realizara de acuerdo a la tabla 4 y 5.

Al término de las actividades de limpieza y desinfección el material de limpieza utilizado (escobas, crucetas, jergas, lienzos, cepillos, cubetas, bandejas etc.) utilizado, debe de tener un área específica para su lavado y guarda; no se debe de almacenar otro tipo de artículo en esta área.

2660-013-002



ANEXO 5

**Listado para control de jarras de agua
2660-009-145**



ANEXO 5
Listado para control de jarras de agua
INSTRUCTIVO DE LLENADO

NO.	DATO	ANOTAR
1	Fecha	Día, mes y año correspondiente a la fecha en que se elabora el formato, con número arábigo, en el caso de estar conformados solamente por una unidad, se agregara un "0" a la izquierda. Ejemplo: 02/02/2021.
2	Piso	Número de piso del servicio médico.
3	Servicio	Nombre del servicio médico donde se ubica el paciente. Ejemplo: Medicina interna, cirugía etc.
4	No. de Cama	El número de cama donde se encuentra el paciente a quien se dota la jarra de agua (verificar si tiene control de líquidos).
5	Nombre del paciente	Nombre completo del paciente, iniciando con nombre (s) seguido de apellido paterno y materno
6	Observaciones	Comentarios necesarios para complementar la información del paciente. Utilizar letra legible y de molde.
7	Elaboró	Nombre (s) completo (s), apellido paterno y materno del personal profesional de Nutrición que elabora el listado de control de jarras.

2660-009-145



ANEXO 6

**Credencial de personal con derecho al suministro de alimentos
2660-009-142**



ANEXO 6

Departamento de Nutrición y Dietética
Credencial de personal con derecho al suministro de alimentos

OOAD (1)	No. de folio. (2)
Unidad: (3)	Foto
Nombre: (5)	
Categoría: (6)	(4)
Matrícula: (7)	
Turno: (8)	
Fecha de expedición: (9)	
Vigencia: (10)	
(11) _____ Firma del trabajador	
(12) _____ Firma del Jefe de Departamento de Personal	(13) _____ Firma de Subdirector Administrativo

OOAD:	No de folio.
Unidad:	Foto
Nombre:	
Categoría:	
Matrícula:	
Turno:	
Fecha de expedición:	
Vigencia:	
_____ Firma del trabajador	
_____ Firma del Jefe de Departamento de Personal	_____ Firma de Subdirector Administrativo

Nota. El tamaño de la credencial es de 9 centímetros de largo X 6 centímetros de ancho y al reverso de la misma deberá de contener las siguientes observaciones apegadas al Reglamento para el suministro de alimentos a personal de las Unidades Médicas Hospitalarias:

1. Esta credencial no es transferible y debe mostrarse al acceso al comedor.
2. No acompañarse de familiares o personas sin derecho al suministro de alimentos durante su asistencia al servicio de comedor.
3. El derecho de los alimentos no opera en la ausencia del titular de esta credencial.
4. Ninguna persona tiene derecho a recibir más alimento que lo que corresponden a una ración.
5. Queda prohibido sustraer alimentos preparados, que se sirvan en el comedor.
6. Prohibido sustraer loza (platos, tazones, tazas, vasos, charolas, jarras y cubiertos) del área de comedor.

2660-009-142



ANEXO 6
Credencial de personal con derecho al suministro de alimentos
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	OOAD	El nombre del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada.
2	Número de Folio	Número de folio asignado.
3	Unidad	Nombre de la Unidad Médica Hospitalaria.
4	Fotografía	Espacio para adherir fotografía tamaño infantil del trabajador.
5	Nombre	Nombre completo del personal con derecho al suministro de alimentos, iniciando con nombre (s) completo apellido paterno y materno.
6	Categoría	El nombre de la categoría de la persona con derecho al suministro de alimentos.
7	Matrícula	Número de matrícula de la persona con derecho al suministro de alimentos.
8	Turno	Turno laboral asignado a la persona con derecho al suministro de alimentos.
9	Fecha de expedición	Fecha en la que se expide la credencial.
10	Vigencia	La fecha de inicio y término de vigencia de la credencial.
11	Firma del trabajador	Firma de la persona con derecho al suministro de alimentos.
12	Firma de Jefe del Departamento de Personal	Firma del Jefe de Departamento de Personal.
13	Firma de Subdirector Administrativo.	Firma del Subdirector Administrativo.

2660-009-142



ANEXO 6

Credencial de personal con derecho al suministro de alimentos

Lineamiento para su manejo

El suministro de alimentos a personal se debe realizar con apego al Reglamento para el suministro de alimentos a personal de las Unidades Médico Hospitalarias inserto en el CCT vigente, debe considerarse las autorizaciones especiales como:

- a) El suministro de alimentos a personal que sustituye temporalmente a un trabajador adscrito a la unidad deberá de apegarse al artículo 4 del Reglamento.
- b) El suministro de alimentos a Médicos becarios, pasantes y estudiantes de las carreras del área de la salud, que cursan un ciclo académico en la Unidad Médica Hospitalaria se realizará con apego al listado emitido por el Coordinador de Educación Médica e Investigación.
- c) El suministro de alimentación especial a personal que por prescripción clínico médica requieran dietas especiales, deberá realizarse con apego al artículo 11 del Reglamento.
- d) El servicio de comedor se ajustará de acuerdo al horario establecido por el Director de la Unidad Médica Hospitalaria.
- e) La identificación de las credenciales de personal con derecho al suministro de alimentos se realiza de acuerdo al cuadro 1.

Cuadro 1. Colores de identificación de credenciales

Color	Servicio
Blanco	Desayuno
Amarillo	Comida
Azul	Cena
Naranja	Colación Nocturna
Verde	Médicos becarios, pasantes y estudiantes de las carreras del área de la salud
Rosa	Jornada acumulada

La emisión y control de las credenciales de personal con derecho al suministro de alimentos es responsabilidad del Departamento de Personal y Relaciones contractuales de la Unidad Médica Hospitalaria y su utilidad es exclusivamente para la identificación del personal que acude al servicio de comedor.

En Unidades Médicas Hospitalarias que cuenten con acceso controlado mediante lector biométrico al área de comedor, el uso de las credenciales puede ser suprimido.

2660-009-142



ANEXO 7

**Solicitud de alimentos nd-18
2660-009-012**



ANEXO 7
Solicitud de alimentos nd-18
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad	El nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria.
2	Fecha	Día, mes y año (DD/MM/AAAA) correspondiente a la fecha en que se elabora el formato de la solicitud de alimentos preparados.
3	Área	Una "X" dentro del paréntesis del área donde se requiere se realice la preparación (Preparación Previa o Cocción o ASLMDE)
4	Minuta	El número de minuta del día que corresponde en el sistema Pla.C.A.
5	Servicio	Una "X" dentro del paréntesis indicando tipo del servicio de comida donde se requiere la preparación de alimentos (desayuno o comida o cena.).
6	Preparación o alimento	Nombre del alimento o preparación que se solicita al área de preparación.
7	Raciones	La cantidad de raciones que se requieren.
8	Comedor de personal	El número de raciones que se requieren para personal con derecho al suministro de alimentos con prescripción médico dietética especial.
		NOTA: Estas son solicitadas y registradas por el Jefe de Sección de Producción o Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico 2.
9	Hospitalización	El número de raciones que se solicitan de acuerdo a las prescripciones médico dietética para pacientes, por piso y por especialidad.
10	Total	La suma de raciones solicitadas.
11	Elaboró	Nombre del Personal Profesional de Nutrición que elabora la solicitud, iniciando por los o el nombre, seguido de apellido paterno y materno, categoría y firma autógrafa.

2660-009-012



ANEXO 7
Solicitud de alimentos nd-18
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
12	Entregó	Nombre del Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico 2 iniciando con el nombre (s), seguido de apellido paterno y materno, responsable de la entrega de los alimentos o preparaciones.
13	Recibe	Nombre del Manejador de Alimentos o Nutricionista Dietista del área de hospitalización, iniciando con el nombre (s), seguido de apellido paterno y materno, responsable de la recepción los alimentos o preparaciones.

2660-009-012



ANEXO 8

**Vale de solicitud extrtaordinaria de alimentos nd-16
2660-009-043**



ANEXO 8
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16

Unidad (1)	Fecha: ____/____/____ (2) DD / MM / AAAA
-------------------	--

No. de minuta (3)	Tipo de servicio (4)	Área que solicita (5)
--------------------------	-----------------------------	------------------------------

(6) No.	Alimento	Unidad de presentación	Capacidad	Marca	Cantidad		Costo	
					Solicitada	Surtida	Unitario	Total
1	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
2								
3								
4								
5								
6								

No.	(15) Justificación
1	
2	
3	
4	
5	
6	

Solicita y elabora (16) _____ Nombre, matrícula y firma	Autorizó (17) _____ Nombre, matrícula y firma	Entregó (18) _____ Nombre, matrícula y firma	Recibió (19) _____ Nombre, matrícula y firma
---	---	--	--



ANEXO 8
Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad	Nombre con que se identifica la unidad.
2	Fecha	Día, mes y año (DD/MM/AAAA) en que se realiza el vale al almacén de víveres.
3	No. de minuta	Número de minuta que corresponde a la fecha en el sistema Pla.C.A.
4	Tipo de servicio	Servicio donde es requerido el alimento (desayuno o comida o cena o colación nocturna).
5	Área que solicita.	El área que requiere los alimentos (preparación previa, cocción y aderezo final, hospitalización, comedor y área de sucedáneos de leche materna y dietas enterales, etc.).
6	No.	Número progresivo de registro del alimento.
7	Alimento	Nombre del alimento requerido.
8	Unidad	Unidad de presentación del alimento requerido (kilo, litro, paquete, caja, lata, etc.).
9	Capacidad	Capacidad de la unidad de presentación (P.ej. Lata <u>.800 grs.</u>).
10	Marca	Marca comercial del alimento.
11	Cantidad solicitada	Cantidad solicitada por el área requirente.
12	Cantidad surtida	Cantidad entregada de alimento por el Auxiliar de Almacén o Cocinero Técnico 2 o Nutricionista Dietista asignada al Almacén de Víveres.
11	Costo unitario	Costo unitario de la unidad de presentación del alimento.

2660-009-043



ANEXO 8
Vale de solicitud extraordinaria de alimentos nd-16
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
14	Costo total	Se deja en blanco (este campo lo registra el área del Departamento de Finanzas, responsable de determinar el costo total en base al costo unitario de la cantidad surtida de cada alimento.
15	Justificación	Motivo de la solicitud extraordinaria del alimento.
16	Solicita y elabora	Nombre completo iniciando por el nombre (s) seguido del apellido paterno y materno, matrícula y firma del Nutricionista Dietista o Especialista en Nutrición y Dietética o Nutriólogo Clínico Especializado o Jefe de Sección de Producción o Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico, 2 que solicita los alimentos extraordinarios y elabora el vale de almacén de víveres.
17	Autorizó	Nombre completo iniciando por el nombre (s), seguido del apellido paterno y materno, matrícula y firma del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza o personal responsable del Departamento de Nutrición que autoriza el vale al almacén de víveres.
16	Entregó	Nombre completo iniciando por el nombre (s), seguido del apellido paterno y materno, matrícula y firma de la Nutricionista Dietista o Auxiliar de almacén o Cocinero Técnico 2 que entrega los alimentos solicitados.
17	Recibió	Nombre completo iniciando por el nombre (s), seguido del apellido paterno y materno, matrícula y firma de la Nutricionista Dietista o Especialista en Nutrición o Jefe de Sección de Producción o Cocinero Técnico 1 o Cocinero Técnico 2 que recibe los alimentos solicitados.

2660-009-043



ANEXO 9

**Lineamiento para el uso de diluciones desinfectantes, técnicas de higiene y
desinfección de alimentos
2660-013-003**



ANEXO 9

Departamento de Nutrición y Dietética Lineamiento para el uso de diluciones desinfectantes, técnicas de higiene y desinfección de alimentos

La higiene alimentaria es un conjunto de medidas necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos, durante los procesos de recepción en el almacén de víveres, preparación previa, cocción, aderezo final y distribución de alimentos a pacientes y personal, evitando riesgos de infecciones asociadas a la atención a la salud por consumir alimentos contaminados.

Los alimentos deben higienizarse y desinfectarse antes de ser procesados, utilizando diluciones desinfectantes y técnicas de higienización adecuadas.

La desinfección es un proceso físico y químico de seguridad alimentaria que mata o inactiva agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos, impidiendo su crecimiento y desarrollo en alimentos.

Las diluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los alimentos procesados. Los alimentos deben de desinfectarse con sustancias químicas como el cloro (hipoclorito de sodio); el cual es una sustancia inestable y se inactiva en presencia de materia orgánica, grasa, suciedad, alta temperatura y luz, su actividad bactericida se debe al ácido hipocloroso (HClO) y al Cl₂ que se obtiene al diluirlo en agua. Es un **desinfectante con alto nivel de eficacia**, sobre superficies limpias, es bactericida por mecanismos de oxidación de sus enzimas. Es más activo en agua fría que en agua caliente; en el cuadro 1 se describe la dilución exacta en mililitros para la desinfección de alimentos, utilizando hipoclorito de sodio al 6% (incluido en el cuadro básico institucional).

Para lograr estas diluciones, es recomendable contar con un área determinada (central de dilución) y los utensilios necesarios para la adecuada medición de las diluciones y de ahí se distribuya a las diferentes áreas de lo contrario, es difícil estandarizar esta acción.

1. Diluciones desinfectantes.

Cuadro 1. Diluciones de cloro en agua para desinfectar alimentos.

Litros de Agua	Cantidad de cloro necesario para desinfectar alimentos	Tiempo de inmersión en la dilución
1	1.25 ml	2 minutos
2	2.5 ml	
4	5 ml	
5	6.25 ml	
10	12.5 ml	

2660-013-003



Medidas de seguridad de uso del cloro.

- El producto deberá aplicarse a la concentración exacta recomendada en la fórmula de desinfección (verificar etiqueta), para asegurar eficacia y actividad microbiana.
- El producto deberá mantenerse en su envase original.
- El producto no deberá de combinarse con ningún otro jabón antiséptico, ni con ácidos.

Dentro del cuadro básico institucional existe el “*Desinfectante para vegetales frescos*” clave 350.442.0328; el cual es un producto a base de yodo libre y se puede utilizar como se indica en el cuadro 2.

Cuadro 2. Dilución desinfectante para vegetales frescos.

Litros de Agua	Cantidad de yodo necesario para desinfectar alimentos	Tiempo de inmersión en la dilución
Por cada litro de agua	6 ml	1 minuto

2. Técnica de Higienización de alimentos

Para un correcto manejo higiénico de los alimentos es indispensable aplicar buenas técnicas de manipulación de higiene y desinfección en el proceso de elaboración de alimentos como se indica en el cuadro 3.

Cuadro 3. Técnicas de higienización de alimentos.

Alimento	Técnica de higienización
Huevo	Lavar con almohadilla abrasiva verde (fibra) a chorro de agua en forma individual, eliminando restos extraños. Escurrir
Carne de res, porcino, y ternera	Escurrir sangre, quitar partículas extrañas y/o adheridas, enjuagar a chorro de agua. Escurrir.
Pollo, Pavo	Desplumar completamente en su caso, quitar restos de plumas y vísceras, lavar pieza por pieza a chorro de agua. Escurrir.
Menudencias de pollo	Quitar probables residuos de hiel y de excremento, lavar a chorro de agua. Escurrir.
Pescado	Lavar a chorro de agua, quitar restos de vísceras y escamas. Escurrir.
Pescado congelado	Descongelar solo las porciones a utilizar mediante la refrigeración o por exposición a microondas. También se puede descongelar colocando el pescado en una bolsa o empaque impermeable bien cerrado y sumergirlo en agua a una temperatura máxima de 24 °C. Con este método el tiempo de descongelación es de 45 minutos en promedio. Lavar a chorro de agua y escurrir.
Cereales y leguminosas	Retirar restos de cuerpos extraños, lavar, remojar, enjuagar y escurrir. Los cereales con empaque de caja de cartón, deberán asearse con un lienzo limpio y húmedo, los productos enlatados en envase de vidrio o



	bolsas metalizadas o de tipo “pouch” deberán lavarse con almohadilla abrasiva verde a chorro de agua de manera individual. Enjuagar y secar con lienzo seco limpio.
Frutas de cáscara gruesa	Lavar a chorro de agua con solución jabonosa de forma individual, utilizando cepillo, enjuagar y escurrir.
Frutas de cáscara suave	Lavar en forma individual con solución jabonosa a chorro de agua y enjuagar eliminando residuos de jabón y escurrir. En caso de las fresas lavar sin retirar el pedúnculo, enjuagar a chorro de agua y sumergir en solución desinfectante. Escurrir y retirar pedúnculo
Vegetales de cáscara suave	Lavar en forma individual con solución jabonosa a chorro de agua y enjuagar eliminando residuos de jabón, escurrir y sumergir en solución desinfectante. Escurrir.
Vegetales de hoja	Lavar con solución jabonosa a chorro de agua las veces que sea necesario hoja por hoja hasta eliminar completamente residuos, retirar partes maltratadas, enjuagar, sumergir en solución desinfectante, enjuagar nuevamente y escurrir retirando la raíz y el tallo. Se recomienda realizar la técnica de higienización cuando sean para su consumo en forma de ensaladas.
Vegetales en vaina	Lavar con solución jabonosa a chorro de agua las veces que sea necesario hasta eliminar completamente residuos, retirar cáscara y hebras, enjuagar nuevamente y escurrir.
Tubérculos	Lavar a chorro de agua y solución jabonosa de forma individual, utilizando cepillo y escurrir. En caso de consumirse el alimento en crudo, sumergir en solución desinfectante, enjuagar y escurrir.
Alimentos con empaque de bolsas de polietileno, polipropileno o celofán (dulce regional, canela en raja, etc.) o tetrabrik.	Deberán limpiarse con un lienzo limpio y húmedo con solución desinfectante.
Alimentos envasados en lata o frasco de vidrio	Retirar etiqueta y lavar envase a chorro de agua con solución jabonosa, escurrir y secar con un lienzo limpio y seco.

Recomendaciones generales

1. Evite exponer los alimentos higienizados a temperatura ambiente.
2. Posterior a la higienización del alimento colocar en un recipiente limpio y con tapa.

2660-013-003



ANEXO 10

**Lineamiento para la realización de cortes de frutas y verduras
2660-013-005**



ANEXO 10

Departamento de Nutrición y Dietética

Lineamiento para la realización de cortes de frutas y verduras

Los cortes de fruta y verdura son una técnica culinaria aplicada en el proceso de preparación previa realizada mediante un cuchillo específico, tienen la finalidad de darle forma a los alimentos para darle variedad y mejor presentación a los platillos.

Existen diversos cortes según el uso que se les vaya a dar y constan de estos principios básicos:

- En los cortes decorativos, es conviene utilizar cuchillos pequeños, manejables y afilados.
- Los cortes deben ser parejos, para asegurar una cocción uniforme y para que la presentación sea estética. Si cortamos trozos pequeños la cocción será rápida, si cortamos en pedazos grandes la cocción será más lenta.
- Se corta una sola vez, sin repicar.
- Dependiendo de la forma de frutas y verduras será el corte que hagamos.

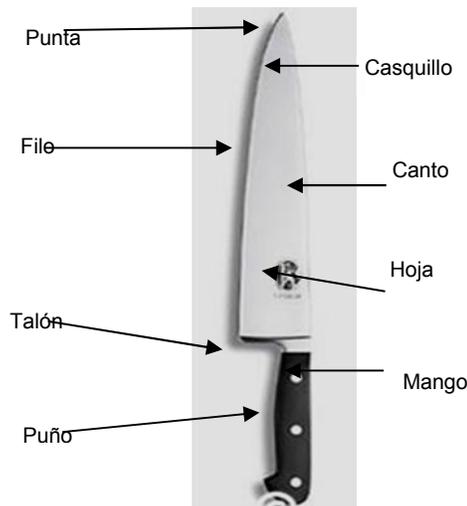
Manejo correcto de cuchillos para corte de alimentos

El cuchillo es un instrumento que se emplea para cortar, consta de una hoja metálica con uno o dos bordes afilados y de un mango por el cual se sostiene, se ha usado como una herramienta o utensilio de cocina.

Medidas de seguridad en el uso de cuchillo o utensilios cortantes:

- Siempre manténgalo afilado.
- No hay que correr los dedos por el filo.
- Nunca intente cagar un cuchillo que cae.
- Usar el zapato reglamentario por si cae un cuchillo al piso.
- Nunca lo coloque en la tarja y/o maquina lava loza.
- Corte alejado del cuerpo y de sus manos.
- Al pasar un cuchillo a otra persona siempre se debe entregar por el mango y no por la punta de la hoja.
- Guarde su cuchillo en estuche o en el lugar indicado (porta cuchillos) donde no sufra golpes ni exceso de humedad.
- Nunca lo guarde sucio. Debe lavarlo y desinfectarlo después de cada uso o al cortar diferentes productos.
- Debe afilarlo con una chaira.

Las partes de un cuchillo son:



2660-013-005



Cada alimento a cortar requiere de un cuchillo específico; es importante elegir los cuchillos adecuados con el propósito principal de ser aplicados, los más usados en los Departamentos de Nutrición y Dietética son:

- ✓ **Cebollero o cocinero:** También conocido como cuchillo para chef. Se emplea para picar verduras, fruta, carne cruda y finas hierbas y otros usos más generales. Suelen tener una hoja ancha y estable puede medir de unos 20 cm a 30 cm.
- ✓ **Mondador o puntilla** Suele tener una hoja de unos 9-10 cm y una punta muy afilada, es ideal para pelar verduras o frutas además de poder hacer con él todo tipo de cortes pequeños y menudo para mondar, redondear o dar forma a pequeñas piezas.
- ✓ **Cuchillo pela papas** Es ideal para mondar frutas y verduras y retirar las partes estropeadas de la misma.
- ✓ **Cuchillo de pan** Es de gran tamaño de 30 cm aproximadamente, su filo en sierra de dientes grandes, permite realizar cortes de rebanadas de pan.

Siempre un cuchillo debe de estar bien afilado permitiendo un trabajo de forma rápida, de mínimo esfuerzo, para un manejo adecuado es importante tener una posición correcta al trabajar; un cuchillo en mal estado y sin filo puede ocasionar accidentes de trabajo y además uniformidad en los cortes.

1. . Técnica para el manejo adecuado del cuchillo

- 1.1 Coloque un lienzo ligeramente humedecido por debajo de la tabla que se va a utilizar para evitar de esta manera que se mueva a la hora que se esté realizando los cortes.
- 1.2 Una vez que está bien afilado el cuchillo es preciso empuñarlo de manera correcta, misma que varía según la comodidad y la seguridad que se sienta, se puede empuñar firmemente del mango con los dedos pulgar e índice y apoyándolo sobre la palma.
- 1.3 Para realizar cortes seguros y uniformes se debe controlar el cuchillo con una mano sujetándolo firmemente por el mango. Con la otra mano, sujete el alimento que se va a cortar, de manera que la hoja del cuchillo se deslice por los nudillos.
- 1.4 Permita que siempre el filo del cuchillo realice el corte.
- 1.5 Nunca fuerce la hoja del cuchillo a través del producto que será cortado.
- 1.6 Al utilizar un cuchillo sin filo la presión y la fuerza que se aplica resulta excesiva y da como resultado malos cortes y un riesgo alto de accidente de trabajo.
- 1.7 Cortar sin tener una mano guiando el cuchillo puede también ser peligroso.



2660-013-005



Lineamiento para la realización de cortes de frutas y verduras

2. Tipos de cortes de frutas y verduras

El Sistema de Planeación y Control de Alimentos determina en su catálogo de platillos las preparaciones de acuerdo al tipo y variedad de dietas; la presentación de estas preparaciones se determina por el tipo de corte utilizado en los alimentos. En la tabla 1 se describen los cortes más comunes, utilizados en las diferentes minutas del sistema.

Tabla 1. Tipos de corte

Nombre del corte	Descripción	Muestra gráfica	Futa y verdura en que se aplica el corte
Abanico	Corte redondo con 5 mm. de espesor, en láminas finas se distribuyen en forma de abanico		Se utiliza para manzana, mango, melón, papaya, piña, sandía, fresa y jitomate.
Brounise	Corte en cubo o cuadritos de 0.05 cm de grosor Brunoise fino de (de 1 a 2 mm de lado)		Se utiliza para zanahoria, chile fresco, pepino, rábano, aceituna, tocino, jamón, frutas secas y huevo cocido fino, ajo, cebolla, perejil, cilantro, etc.
Bastón o battonet	Corte de 6 a 7 cm de largo por 1 cm de ancho		Se utiliza para el corte de zanahoria, calabaza, pepino, papa, jícama y betabel.
Cascos, cuartos o gajos	Corte en cuartos a lo largo.		Se utiliza para el corte de papa, jitomate, calabaza, chayote, naranja, manzana, pera, limón y guayaba.
Noisette.	Corte en forma esférica del tamaño avellana		Se utiliza para papaya, sandía y melón.

2660-013-005



Parisien	Corte consiste en bolitas más grandes que las logradas en el corte noisette		Se sacan empleando una cucharita especial llamada sacabocado o boleador papaya, sandía y melón.
Filetear o pluma	Corte transversal de 3 a 5 cm. de largo y 5 mm. de espesor		Se utiliza para el corte de cebolla, acelga, chile poblano, ejote, espinaca, jitomate y lechuga.
Francesa	Corte en tiras de 1 cm. de ancho por 4, 5, 6, 7 y 8 cm. de largo.		Se utiliza para el corte de papa, zanahoria, ejote, betabel, nopal, aguacate, chilacayote y rábano.
Juliana	Corte en tiras finas de 4 a 6 cm de largo y de 6 mm de ancho		Se utiliza para apio, acelga, betabel, calabaza, chayote, chile poblano, ejote, espinaca, lechuga, col, pepino, zanahoria, nopal, espárragos, rábano largo y papa.
Jardinera o Macedonia	Corte en cubo de 1, 2 y 3 cm. de espesor.	 	Se utiliza para el corte de pollo, tocino, jamón, queso, zanahoria, nopal, chilacayote, chayote, jitomate, papa, calabacita, rábano, nabo, betabel, pepino, papaya, sandía, melón y manzana.
Vichy o rodajas	Corte en redondo de 1 cm a 2 mm. de espesor preferente para verduras alargadas.	 	Se utiliza para el corte de papa, apio, betabel, calabaza, cebolla, chayote, poro, pepino, zanahoria, jitomate, elote, plátano, limón, naranja, manzana, toronja, jícama y guayaba.
Medio medallón	Corte redondo de 1 cm. de espesor en mitades.		Se utiliza para el corte de papa, apio, betabel, calabaza, cebolla, chayote, poro, pepino, zanahoria, jitomate, elote, plátano, limón, naranja, manzana, toronja, jícama y guayaba.
Chiffonade	Corte de verduras de hoja en 5 mm.		Se utilizan en lechuga, acelga, espinaca y col.

2660-013-005



Cuarto de medallón	Corte en redondo de 1 cm. de espesor en cuartos.		Se utiliza para el corte de papa, apio, betabel, calabaza, cebolla, chayote, poro, pepino, zanahoria, jitomate, elote, plátano, limón, naranja, manzana, toronja, jícama y guayaba.
Saratoga	Corte medallón de 1 mm. de espesor en oblea.		Se utiliza para el corte de papa y plátano macho. En láminas fritas o deshidratadas



ANEXO 11

**Hoja de preparación previa nd-17
2660-009-017**



ANEXO 11
Hoja de preparación previa nd-17
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad	Nombre de la Unidad.
2	Fecha	Día, mes y año (DD/MM/AAAA) en que se elabora.
3	Número de minuta	El número del 1 al 28.
4	Servicio	Desayuno, comida, cena o colación.
5	Nombre de la preparación o platillo	Nombre de la preparación o platillo al que se refiere.
6	Alimento	Nombre del alimento que conforma el platillo.
7	Cantidad	Número que se solicitó.
8	Higienización y desinfección	La técnica y desinfección de alimentos adecuada para cada alimento.
9	Operación previa	El tipo de corte a preparar.
10	Elaboró	Nombre completo, matrícula y firma de la persona que elaboró la hoja de preparación previa.
11	Revisó	Nombre completo, matrícula y firma del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética que revisa la Hoja de Preparación Previa.

2660-009-017



ANEXO 12

**Lineamiento para la utilización de tablas para mondar y realizar cortes de alimentos
crudos y cocidos
2660-013-004**



ANEXO 12

Departamento de Nutrición y Dietética

Lineamiento para la utilización de tablas para mondar y realizar cortes de alimentos crudos y cocidos.

En la cocina moderna existen varios utensilios para cortar, picar, mondar, rallar, etc, de acuerdo a su color y limpieza. Su función es proporcionar una superficie plana, segura y homogénea para la operación de cortes y rebanados y servir como elemento seguro para evitar contaminación cruzada de los alimentos.

La tabla de cortar requiere cuidados higiénicos especiales ya que es un utensilio de cocina y comedor por el que pasan diversos alimentos y es por ello conveniente mantenerla lo más seca posible sobre todo en los pliegues para no mezclar sabores ni que se propaguen bacterias.

Hay una gran variedad de tablas en el mercado de madera y plástico, recientes estudios afirman que los poros de las tablas de madera pueden alargar la vida de las bacterias dañinas

Con el objeto de disminuir la probabilidad de contaminación cruzada se estandarizó el uso de tablas de colores. Lo ideal es que usen el tipo de tabla adecuada para cada alimento.

Tablas especiales para cortar alimentos, empleando el código de colores.





ANEXO 12

Clasificación de las tablas de cortar y picar alimentos crudos según su color

Código de colores en la higiene alimentaria.

Color de identificación de la tabla	Alimento
Verde	Frutas y verduras
Amarilla	Aves (pollo, pavo, pato)
Roja	Res, cerdo, ternera
Blanca	Queso, pastas, pan
Azul	Pescado y mariscos

Color de tabla de cortar y picar de alimentos cocidos

Naranja o Marron	Alimentos cocidos y embutidos
------------------	-------------------------------

Nota: En caso de no contar con tablas de colores deberá marcar las orillas de las tablas para su identificación y uso adecuado a fin de no mezclar sabores o que exista una contaminación cruzada.



ANEXO 13

Lineamiento para el resguardo idóneo de alimentos crudos y cocidos
2660-013-006



ANEXO 13

Departamento de Nutrición y Dietética Lineamiento para el resguardo idóneo de alimentos crudos y cocidos

Los objetivos del Departamento de Nutrición y Dietética en el resguardo de alimentos procesados son los siguientes:

- Reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por la ingestión de alimentos contaminados.
- Garantizar inocuidad de los alimentos otorgados a pacientes y personal con derecho a suministro de alimentos.
- Evitar pérdidas de alimentos por descomposición debido a un inadecuado resguardo.

1. Resguardo de Alimentos Crudos.

El resguardo de alimentos procesados crudos deberá ser en refrigeración. Colocándose en recipientes debidamente cubiertos y etiquetados, indicando preparación, variedad y servicio, ubicando en la parte superior del refrigerados los cárnicos y en la parte inferior las frutas y verduras.

Método de conservación	Grados de temperatura	Observación
Refrigeración	<7°C o menos	termómetro visible o dispositivos de registro de temperatura funcionando y en buen estado

2. Resguardo de Alimentos Cocidos.

Para el resguardo de un alimento cocido, posterior a su cocción deberá temperar para colocarlos en recipientes debidamente cubiertos y etiquetados indicando preparación, variedad y servicio, ubicándolos en la parte superior del refrigerador.

Evitar el resguardo de alimentos crudos y cocidos en mismo refrigerador para evitar contaminación cruzada.



2660-013-006



ANEXO 14

**Control diario de temperaturas de refrigeradores, cámaras frigoríficas y
congeladores nd-27
2660-009-047**



ANEXO 14

Departamento de Nutrición y Dietética

Control diario de temperaturas de refrigeradores, cámaras frigoríficas y congeladores nd-27

Unidad: (1)	Área: (2)
Refrigerador o Congelador (3)	Mes (4) Turno (5)

DÍA	HORARIO (7)						NOMBRE Y FIRMA
(6)	Inicio Jornada	Temperatura	Media Jornada	Temperatura	Al término de la Jornada	Temperatura	(9)
1				(8)			
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Elaboró _____ (10) Nombre y firma	Vo. Bo. Jefe Depto. Nutrición y Dietética _____ (11) Nombre y firma	Referencia: Temperatura óptima Refrigeradores 7° C ó menos Congeladores -18°c ó menos
--	--	--

2660-009-047



ANEXO 14

Control diario de temperaturas de refrigeradores, cámaras frigoríficas y congeladores nd-27

INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad	Nombre con que se identifica la unidad.
2	Área	El área en la cual se encuentran ubicados los refrigeradores y/o cámara frigorífica y/o congeladores.
3	Refrigerador	Número asignado al refrigerador y/o cámara frigorífica y/o congelador.
4	Mes	El mes correspondiente.
5	Turno	El turno al que corresponda registrar la temperatura.
6	Día	Día que corresponde al registro.
7	Horario	La hora en que se tomó la temperatura del refrigerador y/o cámara frigorífica y/o congelador (al iniciar actividades, a media jornada y antes de retirarse del horario de jornada).
8	Temperatura	La temperatura del refrigerador y/o cámara frigorífica y/o congelador.
9	Registró	Nombre y firma de quien toma y registra la temperatura de refrigeradores y/o congeladores y/o cámara frigorífica (Auxiliar del Almacén, Jefe de Sección de Producción, Cocinero Técnico 1 y Cocinero Técnico 2).
10	Elaboró	Nombre y firma de quien elabora el Control diario de temperatura de refrigeradores y/o cámara frigorífica y/o congeladores.
11	Vo. Bo.	Nombre y firma del visto bueno del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética.

2660-009-047



ANEXO 15

Lineamiento para métodos de cocción de alimentos
2660-013-007



ANEXO 15

Departamento de Nutrición Dietética

Lineamientos para métodos de cocción de alimentos

La cocción es un proceso en el cual los alimentos se preparan con la ayuda de la acción térmica (calor), estos experimentan cambios físicos, químicos y/o biológicos, que involucran alteraciones en su aspecto, textura, composición química, sabor y valor nutritivo, todo con la función de convertirlos en algo más digerible y apetecible. Los métodos de cocción se dividen en secos y húmedos.

Métodos de cocción secos	Métodos de cocción húmedos
Parrillar	Blanqueado
Saltear	Hervir
Rostizar	Vapor o Presión
Hornear	Estofado
Freír	Baño María
Gratinar	Bracear
Microondas	

Descripción de métodos de Cocción secos

Método	Descripción
Parrillar 	Plancha o parrilla donde se realiza una ligera carbonización de las grasas o la caramelización de azúcares, en donde se forma sobre la superficie de los alimentos, una costra que impide la salida de los jugos. La parrilla, comal o asador en el que se va a preparar, debe estar previamente calentado, de acuerdo con el tipo de alimento que se va a preparar.
Saltear 	Proceso de cocción con grasa caliente, con movimiento o volteando el producto, sin líquido y sin tapa en un sartén industrial o de teflón. Se utiliza para carnes suaves, pescados y filetes chicos, verduras y frutas, ya que mantiene el color y consistencia.
Rostizar 	Proceso de cocción en el horno o combo con calor medio, ensartando un pincho o barra de acero suspendido entre la flama. El alimento se cuece girando el pincho y rociando el producto con grasa, con temperatura alta y bajando cuando la parte exterior esta dorada. Se utiliza en carne de res, cerdo y aves, excepto gallina.
Hornear 	Se realiza por medio de calor seco y es una variante del asado, permite cocer piezas de gran tamaño. Es necesario que el horno esté caliente antes de introducir los alimentos.



ANEXO 15

Lineamientos para métodos de cocción de alimentos

Método	Descripción
Freír 	Consiste en sumergir en aceite o grasa previamente caliente los alimentos. Para que exista una buena fritura, la condición principal es que la grasa sea abundante para que floten los alimentos o casi los cubra.
Gratinar 	Es una técnica culinaria aplicada sobre alimentos generalmente cocinados al horno. La técnica consiste en exponer la capa externa del alimento a una fuente intensa de calor con el objetivo que se ponga crujiente y dorada.
Microondas 	Método de calentamiento por medio de ondas electromagnéticas, las cuales producen una elevación de temperatura de fuera hacia adentro de los alimentos, modificando la actividad molecular, pero sin modificar la composición química de los mismos.
Descripción de métodos de Cocción húmedos	
Blanqueado 	Proceso de cocción para verduras empezando con agua caliente, posteriormente agua fría y enfriar con hielo. Elimina sabores amargos exceso de sal, o sabores fuertes, se utiliza para congelar alimentos o para utilizarlos en pre-cocción (ejemplo: bacalao, verduras verdes).
Hervir 	Cocción lenta o rápida de los alimentos en líquido, se produce a una temperatura fija y constante de 100 °C, quedando más o menos privados de sus jugos, en recipientes abiertos o cerrados.
Vapor o presión 	Cocción en agua o vapor, en recipientes herméticos o cerrados, aumentando la temperatura de ebullición y acortando los tiempos de cocción; puede ser en ollas a presión y/o marmitas de doble fondo, sobre rejillas caladas en el fondo de un recipiente.
Estofado 	Este método se emplea principalmente en carnes rojas y blancas; es una cocción del alimento en su propio jugo. Se ponen a cocer todos los ingredientes juntos y en crudo en una cacerola, tapándola perfectamente o herméticamente para que el vapor que se produzca contribuya a ablandar los alimentos.
Baño maría 	El alimento se introduce en un recipiente, mismo que a su vez se introduce en otro recipiente de mayor tamaño, el cual debe contener agua en un ¼ de su capacidad, mismo que se somete a la acción de calor que permite la cocción del alimento contenido en el primer recipiente.
Bracear 	Es una técnica culinaria combinada, generalmente se compone de dos pasos utilizando el método de calor seco y húmedo. Puede ser carnes rojas, blancas o verduras.

2660-013-007



ANEXO 16

Lineamiento para el control de temperatura de alimentos
2660-013-012



ANEXO 16

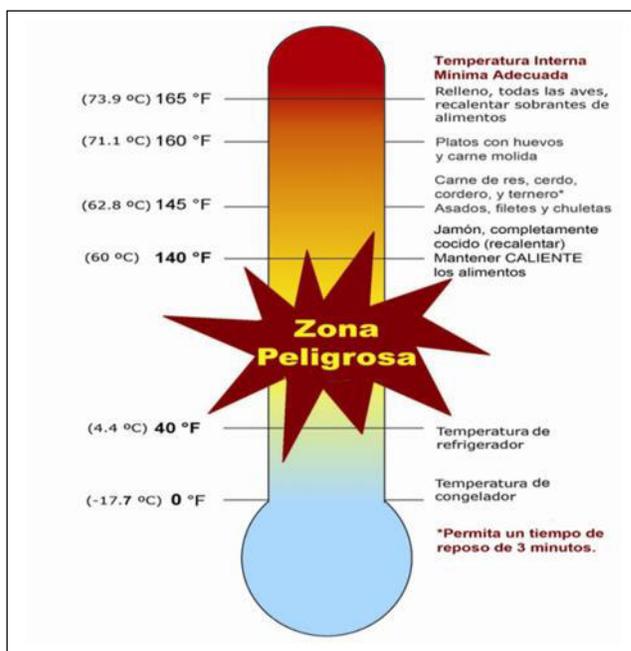
Departamento de Nutrición Dietética Lineamiento para el control de temperatura de alimentos procesados

En el proceso de preparación y distribución de alimentos, una de las claves además de la higiene es el control de temperaturas. Mantenerlos y conservarlos en las temperaturas idóneas de acuerdo al tipo de alimento, así como establecer las mejores temperaturas en la cocción y mantenerlas a temperatura adecuada hasta el momento que se sirven a pacientes y personal; la acción anterior es fundamental para reducir el riesgo de proliferación de bacterias patógenas, una de las condiciones en seguridad alimentaria es mantener los alimentos fríos (frutas frescas, ensaladas de verduras, vegetales frescos, gelatina, sopas frías etc.) y calientes (bebidas calientes, sopas caldosas), la temperatura actúa como barrera para impedir la multiplicación microbiana y la producción de toxinas.

El efecto de la temperatura en los alimentos y en el desarrollo de bacterias patógenas varía en función de los grados que se aplican: a más de 65 °C, se destruyen; entre 5 °C a menos de 60 °C, se multiplican; y de 8 °C a -18 °C, los patógenos se mantienen en estado latente, no se eliminan. No se entiende la seguridad alimentaria sin la temperatura (refrigeración, cocción o almacenamiento), ya que el crecimiento microbiano se vincula en muchos casos, a los cambios de temperatura. El control de la temperatura de los alimentos, por tanto es muy importante para garantizar que sean seguros. Debe garantizarse que se cocinan o enfrían de manera adecuada para minimizar el riesgo alimentario.

1. Zona de peligro

Entre 5 °C y 65 °C es la zona considerada de peligro para los alimentos. Se considera que en este rango se cumplen las condiciones favorables para que virus, bacterias y hongos se desarrollen con facilidad en los alimentos. Por debajo de 5 °C su crecimiento es más lento; por encima de 60 °C, las bacterias se eliminan. Debe mantenerse en cuenta que bacterias como Salmonella, E. coli y Campylobacter tienen una temperatura óptima de crecimiento a 37 °C.



2660-013-012



Cuadro 1. Control de temperatura en alimento fríos, calientes y en congelación

	Zona de peligro	Zona segura
Alimentos Calientes (posterior a su cocción)	Menos de 60°C	> o mas 60°C a 80°C
Alimentos Fríos (posterior a su elaboración)	>o mas de 70°C	< 4°C
Alimentos Congelados (para su conservación)	>Omas de 0°C	Menos de -18 °C

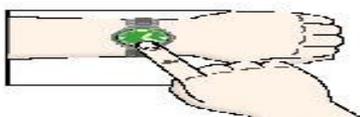
Cuadro 2. Temperaturas de control indicadas durante los procesos de cocción, ensamble, traslado y distribución de alimentos preparados para pacientes y personal

Pacientes y personal	Pacientes			Personal	
	Temperatura Cocción	Temperatura Ensamble	Traslado a Hospitalización	Traslado A comedor	Distribución a Personal
	80 °C	75 °C	70 °C	75 °C	60 °C

Estas temperaturas aplican para el sistema de ensamble descentralizado y centralizado, es importante mencionar que los alimentos (fríos o calientes) deben permanecer en recipientes adecuados de acuerdo a la preparación.

La toma de temperatura de los alimentos debe de realizarse mediante un termómetro de inserción tipo pluma.

Como regla general se puede decir que cualquiera de los alimentos potencialmente peligrosos (carne, leche, alimentos perecederos, etc.) que durante un tiempo de más de 4 horas se exponga a temperaturas de riesgo (de 4 a 60 °C), tiene una amplia posibilidad de causar enfermedad.



En el caso particular de alimentos frescos (lácteos, carnes rojas, blancas, verduras), se recomienda almacenarlos o conservarlos a temperaturas que oscila entre los 4 °C y 7 °C con el fin de reducir el crecimiento microbiano.

La temperatura de -18 °C es considerada temperatura estándar de congelación, anula la proliferación de bacterias, ampliándose los tiempos de vida útil de los alimentos. Sin embargo existen alimentos que por sus características físicas químicas no exigen condiciones especiales de conservación al almacenarlos pudiendo mantenerse a temperatura ambiente (frutas, frutos secos etc.).

2660-013-012



2. Temperatura

- Las bacterias tienen una temperatura óptima de crecimiento a 37 °C, que es la temperatura normal del cuerpo humano. Los hongos se desarrollan preferente entre 20° y 30° , son generalmente responsables de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA).
- Zona de Peligro (ZP) de la Temperatura. Pueden crecer entre 4.4 °C y 65 °C con una velocidad considerable. Fuera de este rango su potencia reproductora se ve bastante disminuida.
- A 100 °C las bacterias comienzan a morir, por debajo de 0 °C en general no mueren, pero se reduce su crecimiento.
- *El Código para Alimentos de 2013 de la FDA (Administración de Drogas y Alimentos) establece, ZP entre 4° y 60° C

*Algunos otros códigos de salubridad especifican usan entre 4.4 y 60 °C





ANEXO 17

**Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y
ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos
2660-013-025**



ANEXO 17

Departamento de Nutrición Dietética Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos

1. Descripción de sistemas de ensamble de dietas

Un correcto funcionamiento del proceso de ensamble y distribución de dietas a pacientes, requiere de la simplificación de actividades y aprovechamiento de los espacios físicos en la Unidad Médica Hospitalaria.

1.1 Estructura física del Departamento de Nutrición.

Estructuralmente el Departamento de Nutrición y Dietética está conformado por las áreas de:

- ✓ Almacén de víveres
- ✓ Preparación Previa
- ✓ Producción de Alimentos (cocción),
- ✓ Ensamble de dietas,
- ✓ Comedor de personal,
- ✓ Sucedáneos de leche materna y dietas enterales
- ✓ Consulta externa de Nutrición y Dietética.





ANEXO 17

Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos

El diseño arquitectónico, recurso humano y recursos materiales del Departamento de Nutrición y Dietética condicionan la logística de ensamble y distribución de dietas. Se han establecido diferentes sistemas de distribución de dietas definiendo distinto flujo de operación de acuerdo a las características del Departamento de Nutrición y Dietética, estos sistemas se identifican como:

- a) Sistema centralizado
- b) Sistema descentralizado

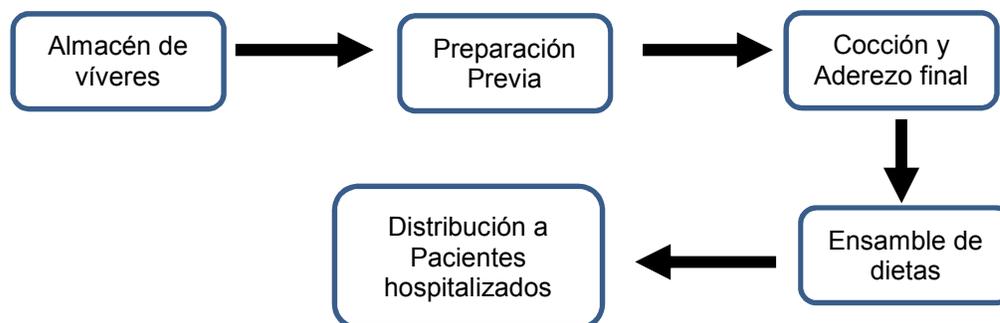
1.2 Sistema centralizado

En este sistema las charolas se ensamblan en una sola área y esta se encuentra continua a la sección de cocción, una vez que ya se sirvieron las charolas en su totalidad, se transportan a los pisos de hospitalización. Se utiliza frecuentemente en el Departamento de Nutrición usando una banda transportadora de charolas en la que están anexos carros con baños marías para alimentos calientes y carros o mesas para mantener fríos los alimentos que así lo requieren. En éstos se van sirviendo los alimentos que integran la dieta individual para cada paciente.

También es posible ensamblar en carros transportadores de charolas para que en estas mesas se trasladen a pisos de hospitalización (se utilizan invariablemente baño maría y el uso de hielo picado para mantener las temperaturas). El uso de vajilla o módulo para ensamble se define de acuerdo con los recursos con que cuenta la unidad.

Siempre se debe tener en cuenta para el ensamble de los alimentos el orden en que se sirven en la charola de cinco o seis compartimentos (primero los fríos y finalmente los calientes) de tal forma que cuando se distribuyan al paciente, los alimentos deben tener una temperatura adecuada.

1.3 Flujo de Operación (sistema centralizado)

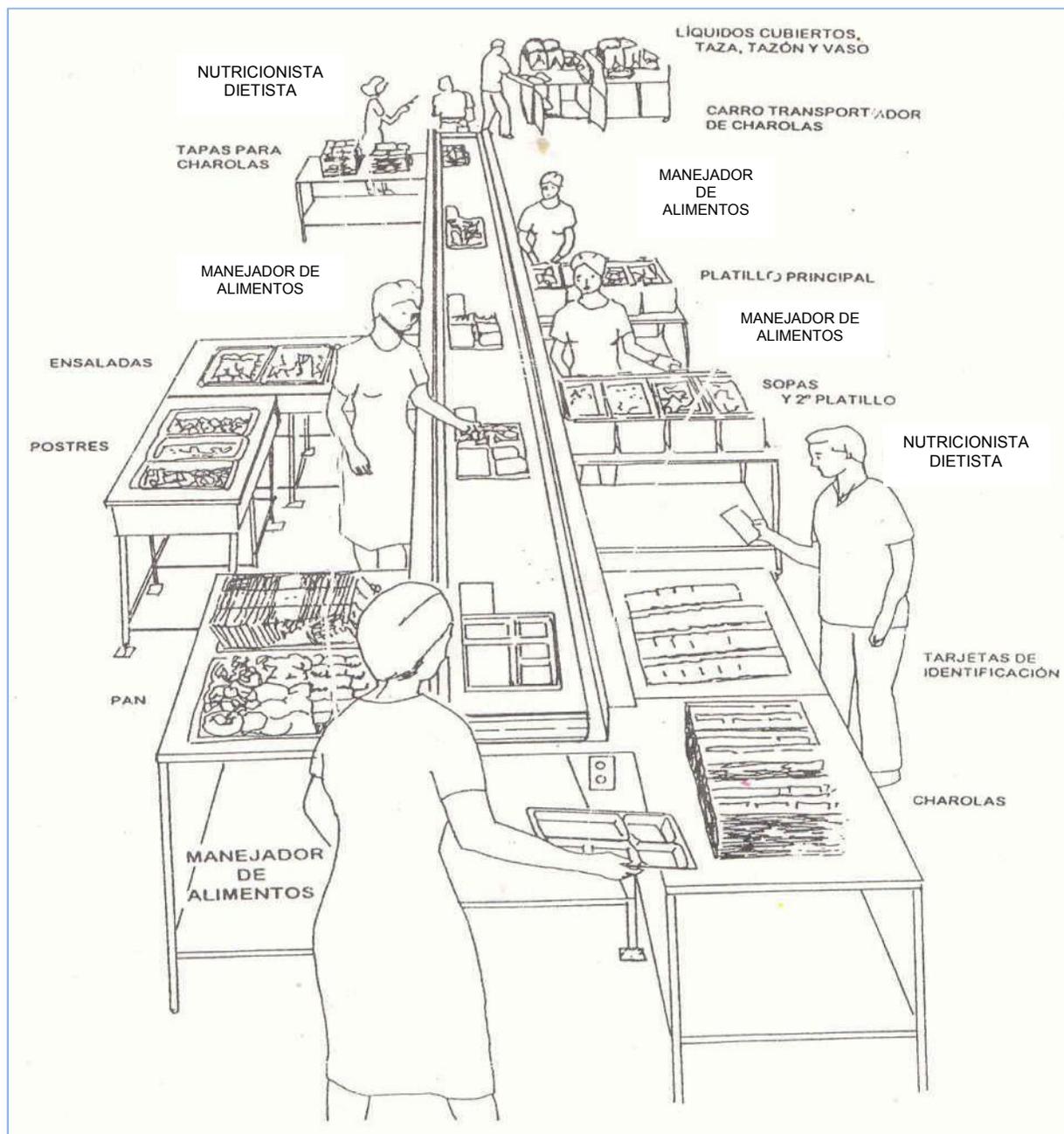


2660-013-025



ANEXO 17 Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos

SISTEMA CENTRALIZADO



Nota: Todo el personal deberá portar cubre bocas o mascarilla que cubra la nariz y boca, cubre pelo y guantes desechables para manipular alimentos.

2660-013-025



ANEXO 17

Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos

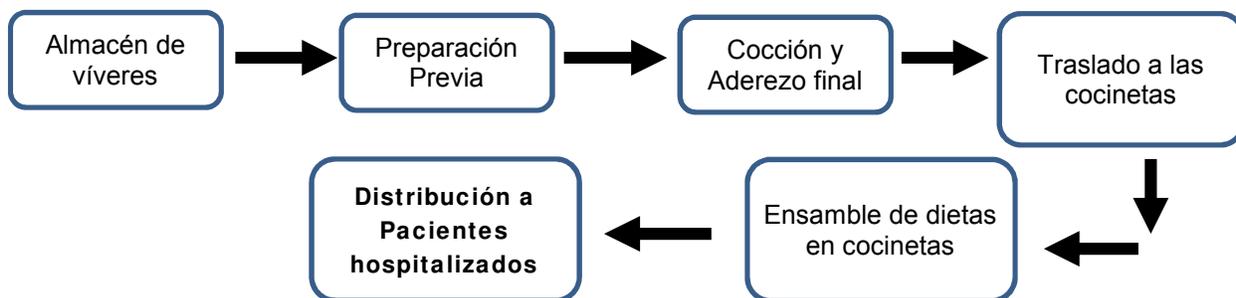
El orden de ensamble de los alimentos que conforman la dieta debe realizarse conforme a las indicaciones registradas en la tarjeta de identificación de dietas nd-02 en el siguiente orden:

1. Colocar charola inserto en la banda de ensamble o mesa lisa.
2. Colocar pan blanco o tortilla o sustituto.
3. Colocar postre o fruta.
4. Servir ensalada o guarnición de verduras y/o sopa seca.
5. Servir platillo principal.
6. Colocar tapa base a la charola inserto
7. Colocar juego de cubiertos envueltos sobre la tapa base.
8. Reubicar tarjeta de identificación de dietas nd-02 sobre la tapa base.
9. Depositar de manera ordenada las charolas inserto con tapa en el carro termo

1.4 Servicio descentralizado

Los alimentos preparados en el Departamento de Nutrición y Dietética (cocina central) son servidos en recipientes adecuados herméticamente cerrados y son trasladados a las áreas de cocineta de cada piso hospitalización, aquí se ensambla con apego a la tarjeta de identificación de dietas nd-02 en las charolas inserto de cinco o seis compartimientos con tapa y son distribuidos en carros termo a pacientes hospitalizados con prescripción médica dietética. Las cocinetas deben contar con el mobiliario (mesa eléctrica caliente, mesa fría, mesa lisa, etc.).

1.5 Diagrama de flujo de distribución de alimentos en el sistema descentralizado en el ensamble de dietas.



En ambos sistemas (centralizado y descentralizado) no está permitido el ensamble de dietas en los pasillos de las áreas de hospitalización.

Es importante señalar que los procesos de higienización y desinfección de las áreas de cocinetas deben apegarse al “Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor”.

2660-013-025



ANEXO 17

Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos

Para servir los alimentos al paciente hospitalizado se utiliza la charola inserto de cinco o seis compartimientos, con tapa base ambas charolas, las cuales se encuentran en el catálogo institucional del grupo 120 (Artículos de cocina y comedor).

Artículo	Imagen	Uso
Charola inserto, con cinco Compartimientos color amarillo o beige.		Para servir platillo principal, sopa seca, ensalada, postre o fruta y pan o sustituto.
Tapa base para charola, con cinco compartimientos.		Requerida para tapar la charola con cinco compartimientos.
Charola inserto de seis compartimientos con tapa color beige.		Para servir platillo principal, sopa seca, ensalada, postre o fruta y pan o sustituto.
Tazón para sopa de melamina color amarillo o beige.		Para servir sopa caldosa o alimentos en papilla, gelatina.
Vaso de melamina en color amarillo o beige.		Para servir líquidos fríos.

2660-013-025



Taza de melanina en color amarillo o beige.		Para servir líquidos calientes.
Cubiertos completos		
Jarra para buro con tapa.		Para dotar de agua simple purificada al paciente.
Vaso de policarbonato en color claro transparente.		Para líquidos fríos y consumo de agua simple purificada.

NOTA: Toda la loza ocupada en el paciente debe ser en color amarillo, beige o almendra.

1.6 Ubicación de alimentos en las charola inserto de cinco o seis compartimientos

La distribución de las preparaciones como sopa caldosa, sopa seca, plato principal, ensaladas, postre, pan o sustituto y bebida, deben tener un orden de ubicación en los compartimientos dependiendo de los espacios de estos.

7.1 Distribución de los alimentos en la charola de pacientes para servicio de desayuno y cena.

1. Pan o sustituto
2. Pan de dulce o sustituto
3. Postre
4. Ensalada o guarnición
5. Plato principal

2660-013-025



Sobre la tapa base, colocar líquidos calientes o fríos protegidos con papel autoadherible y los cubiertos envueltos en su totalidad en juego de tres (cuchara, tenedor y cuchillo) con papel autoadherible o servilleta de papel o bolsa de polietileno en el compartimiento asignado para este fin en la charola de seis compartimientos.



Ejemplo:



7.2 Distribución de los alimentos en la charola de pacientes para servicio de comida.

1. Pan o sustituto
2. Segundo plato (sólo para comida)
3. Postre
4. Ensalada o guarniciones
5. Plato principal
6. Sopa caldosa
7. Sobre la tapa base se coloca sopa caldosa en overa o tazón para sopa color amarillo (240 ml) y bebida en vaso de policarbonato transparente (150 ml), protegidos con papel autoadherible y los cubiertos envueltos en juego de tres (cuchara, tenedor y cuchillo) en su totalidad con papel autoadherible o servilleta de papel o bolsa de polietileno en el compartimiento asignado para este fin en la charola de seis compartimientos.

NOTA: En caso que el proveedor no entregue envuelto el pan con papel glassine, se envolverá con servilleta de papel.

2660-013-025



ANEXO 17

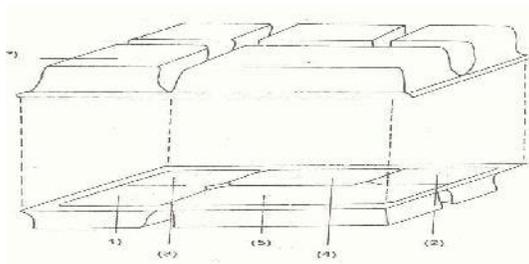
Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos



Ejemplo:



Previo al proceso de ensamble de dietas, se debe contar con los artículos de cocina y comedor indicados para servir los alimentos en sus diferentes preparaciones (pinzas, cucharas de servicio, cucharón, etc.) evitando la manipulación de los mismos con la mano.



2660-013-025



ANEXO 17

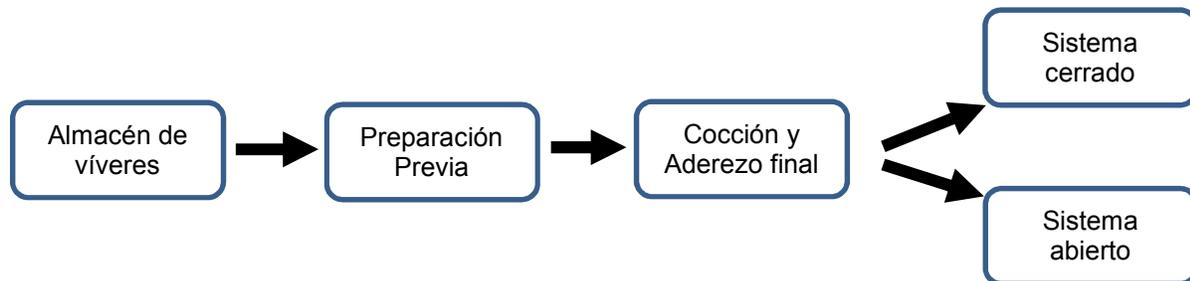
Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos

8 Descripción de sistemas de ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos

El suministro de alimentos al personal que labora en Unidades Médicas Hospitalarias es en función del Departamento de Nutrición y Dietética y debe apegarse al “Reglamento para el suministro de alimentos a personal de las Unidades Médico Hospitalarias” del CCT vigente.

La logística de suministro de alimentos al personal depende de la infraestructura del Departamento de Nutrición y Dietética: el ensamble y suministro de alimentos puede ser realizado mediante un sistema cerrado o abierto.

2.1 Diagrama de flujo de distribución de alimentos



2.2 Sistema cerrado

Este sistema se utiliza en los Departamento de Nutrición y Dietética que carecen de área con barra de autoservicio con carro frío y caliente, el ensamble la realiza el Manejador de alimentos en una banda transportadora de alimentos, donde es recibida por el personal.

2660-013-025



ANEXO 17

Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos



El ensamble de alimentos debe ser realizado en el siguiente orden dependiendo del tipo de servicio (desayuno, comida, cena y colación nocturna) tal como se muestra en el cuadro 1.

Cuadro 1.

Desayuno	Comida	Cena
<ol style="list-style-type: none"> 1. Platillo principal 2. Bebida caliente o fría 3. Postre o fruta 4. Frijoles 5. Pan blanco o sustituto 6. Pan dulce 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Platillo principal 2. Sopa caldosa 3. Sopa seca 4. Ensalada 5. Postre o fruta 6. Pan blanco o tortilla 7. Frijoles 8. Agua 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Platillo principal 2. Bebida caliente 3. Postre o fruta 4. Pan blanco o sustituto 5. Pan dulce o sustituto

2660-013-025



ANEXO 17

Lineamiento para el sistema de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados y ensamble de charola para personal con derecho al suministro de alimentos

2.3 Sistema abierto

La logística de suministro de alimentos al personal se realiza en barra de autoservicio con mesa fría y caliente, el manejador de alimentos sirve los platillos en la loza correspondiente y entrega al personal colocando el platillo servido en charola trapecio.



La distribución de Alimentos a Personal con derecho al suministro de alimentos se debe realizar en charola trapecio con la loza indicada (Plato trinche, plato compota, tazón para sopa y/o frijoles, taza y vaso) para cada platillo como se muestra en el cuadro 2.

Cuadro 2.

Artículo	Imagen	Uso
Plato trinche, para platillo principal.		Para servir el platillo principal (guisado).



<p>Plato trinche para sopa seca o ensalada (segundo platillo).</p>		<p>Para servir sopa seca (arroz, espagueti etc.).</p>
<p>Plato trinche pan.</p>		<p>Para servir pan o sustitutos o ensaladas.</p>
<p>Plato compota para fruta.</p>		<p>Para servir postre o fruta en pieza o picada.</p>
<p>Plato terno para taza.</p>		<p>Para colocar taza.</p>
<p>Plato hondo (tazón para sopa).</p>		<p>Para servir sopa caldosa o guisados caldosos (caldo tlalpeño, pozole etc.).</p>
<p>Taza para terno.</p>		<p>Para servir líquidos calientes (café, atole té, etc.).</p>
<p>Tazón para frijoles.</p>		<p>Para servir frijoles refritos o caldosos.</p>

2660-013-025



Vaso de polycarbonato.



Para servir líquidos fríos (agua, jugo, etc.).

Charola trapecio.



En esta se coloca toda la loza con alimentos servidos.

NOTA: Toda la loza ocupada en la atención del personal con derecho al suministro de alimentos debe ser en color blanco.

La higienización y desinfección de la loza usada en el Departamento de Nutrición y Dietética debe realizarse con base al Lineamiento para el orden, limpieza y desinfección de áreas físicas, equipo, mobiliario y artículos de cocina y comedor.

2660-013-025



ANEXO 18

Tarjeta de identificación de dietas nd-02
2660-009-018



ANEXO 18

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tarjeta de identificación de dietas nd-02

Datos del paciente

Unidad:	1	Número de cama:	2	Prescripción médica dietética	3
Nombre:	4	Número de Seguridad Social:	5		
Fecha de Nacimiento:	6	Servicio:	7		
ALIMENTO	DESAYUNO	COMIDA	CENA	COLACIÓN	
LECHE		8			
CARNE					
FRUTA					
VERDURA					
PAN Y SUSTITUTO					
AZÚCAR					
GRASA					

OBSERVACIONES:

9

Profesional del Departamento de Nutrición y Dietética

10

Nombre y firma

2660-009-018



ANEXO 18
Tarjeta de identificación de dietas nd-02
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad	Nombre con que se identifica la unidad médica.
2	Número de cama	Número de cama que ocupa el paciente.
3	Prescripción médica dietética	El nombre de clasificación de dieta registrada en el "Control de prescripciones dietéticas nd-01, se identifica por el color asignado.
4	Nombre del paciente	Nombre (s) completo del paciente iniciando con nombre completo, apellido paterno y apellido materno.
5	Número de Seguridad Social	Número de Seguridad Social del paciente, incluyendo agregados.
6	Fecha de Nacimiento	La fecha de nacimiento (dd/mm/aaaa) del paciente. Ejemplo 04/08/2018
7	Servicio	El servicio o piso donde se encuentra ubicado el paciente.
8	Desayuno, comida, cena, colación	La distribución de equivalentes de alimentos por cada servicio, previamente calculados a través del "cálculo rápido", "Cálculo dietoterapéutico nd-05" o con el "Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes" o el "Sistema de Alimentos Equivalentes para pacientes renales" vigentes según sea el caso, el cual deberá estar acorde al diagnóstico nutricional y al plan de intervención nutricional (indicado en el registro dietético y/o Nota de control nutricional) del paciente.
9	Observaciones	Alergias e intolerancias alimenticias, alimentos prohibidos y/o comentarios necesarios que afecten la alimentación del paciente y por ende al otorgamiento de dieta.
10	Nombre y firma	El nombre y firma de los profesionales del Departamento de Nutrición y Dietética empezando por el nombre (s), apellido paterno y apellido materno, matrícula y firma del personal que elabora la tarjeta de identificación de dietas nd-02.

2660-009-018



ANEXO 19

Bitácora de alimentos no utilizados
2660-009-141



ANEXO 19
Bitácora de alimentos no utilizados
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Fecha	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en el que se registra el alimento o platillo no utilizado.
2	Platillo o alimento no utilizado	Nombre del platillo o alimento no utilizado.
3	Cantidad	Cantidad de alimento traducido en raciones.
4	Servicio a utilizar.	El servicio donde se va a utilizar el platillo o alimento no utilizado.
5	Fecha de utilización	Fecha en que se utiliza el platillo o alimento no utilizado.
6	Observaciones	Las observaciones que deriven.
7	Nombre y firma	Nombre completo y firma de quien realiza el reporte.



ANEXO 20

**Lineamiento para el manejo y recolección de residuos orgánicos e inorgánicos
2660-013-013**



ANEXO 20

Departamento de Nutrición Dietética Lineamiento para el manejo y recolección de residuos orgánicos e inorgánicos

Los residuos son aquellos materiales o productos cuyo propietario o poseedor desecha y que se encuentran en estado sólido o semisólido, líquido o gaseoso y que se contienen en recipientes o depósitos; pueden ser susceptibles de ser valorizados o requieren sujetarse a tratamiento o disposición final conforme a lo dispuesto en la NOM-087-SEMARNAT-SSA1-2002, Protección Ambiental Salud Ambiental–Residuos Peligrosos Biológico-Infeciosos–Clasificación y Especificaciones de Manejo, que fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de febrero del 2003, sustituye a la NOM-087-ECOL-1995.

Plan de manejo: Es el manejo para la recolección de los residuos sólidos y el conjunto de acciones, procedimientos y medios dispuestos para facilitar el acopio y la devolución de productos de consumo que al desecharse se conviertan en residuos sólidos, cuyo objetivo es lograr la minimización de la generación de los residuos sólidos y la máxima valoración posible de materiales y subproductos contenidos en los mismos, bajo criterios de eficiencia ambiental, económica y social; así como para realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos que se generen.

1. Clasificación de residuos (según su biodegradabilidad)

Residuos orgánicos: Están compuestos por materias derivadas de vegetales, animales y comestibles, los cuales se descomponen con facilidad y vuelven a la tierra. Por ejemplo: frutas y verduras, restos de comida, papel. Son biodegradables, es decir tienen la capacidad de fermentar y ocasionan procesos de descomposición. Aunque la naturaleza los puede aprovechar como parte del ciclo natural de la vida, cuando se acumulan posibilitan la multiplicación de microbios y plagas, convirtiéndose en potenciales fuentes de contaminación de aire, agua y suelo.

Residuos inorgánicos: Son aquellos residuos que no están compuestos por elementos orgánicos. Se componen de desechos como latas, botellas, metales, plásticos y otros productos de uso cotidiano de origen industrial, los cuales tardan mucho tiempo en desintegrarse o nunca se descomponen y por ello se les llama no biodegradables. Estos desechos no siempre resultan inservibles, pues existen diferentes formas de aprovecharlos o reutilizarlos.

1.1. *Fases del manejo de residuos

1. Identificación de los tipos de residuos y de las actividades que los generan.
2. Separación y envasado de los residuos generados.
3. Recolección y transporte interno.
4. Almacenamiento temporal (la unidad deberá destinar un área para el almacenamiento de los residuos).
5. Recolección y transporte externo.

2660-013-013



6. Disposición final.

*NOM-087-SEMARNAT-SSA1-2002, Protección Ambiental Salud Ambiental-Residuos Peligrosos Biológico-Infecciosos- Clasificación y Especificaciones de Manejo, fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de febrero del 2003, sustituye a la NOM-087-ECOL-1995

Manejo, recolección y disposición de desechos

Para el manejo, recolección y disposición de desechos se tiene como referencia la:

Norma Ambiental NADF-024-AMBT 2013 sobre Separación, Clasificación, Recolección Selectiva y Almacenamiento de los Residuos del Distrito Federal publicado en la gaceta Oficial del Distrito Federal el 8 de Julio de 2015; El objeto de esta Norma Ambiental es establecer los criterios y especificaciones técnicas bajo las cuales se deberá realizar la separación, clasificación, recolección selectiva y almacenamiento para el aprovechamiento y valorización de los residuos generados en el Distrito Federal. El manejo, recolección y disposición de residuos orgánicos e inorgánicos se debe apegar a la normatividad de cada Entidad Federativa.

Esta Norma determina la separación de residuos en cuatro categorías:

- 1.- Residuos orgánicos (residuos sólidos biodegradables).
- 2.- Residuos inorgánicos reciclables (materia prima para reutilización y reciclable).
- 3.- Residuos inorgánicos no reciclables (residuos difíciles de reciclar).
- 4.- Manejo especial y voluminoso (residuos electrónicos domésticos).

SEPARACIÓN DE RESIDUOS EN CUATRO CATEGORÍAS



1

ORGÁNICOS

Residuos sólidos biodegradables



2

INORGÁNICOS RECICLABLES

Materia prima para reutilización y reciclaje



3

INORGÁNICOS NO RECICLABLES

Residuos difíciles de reciclar



4

MANEJO ESPECIAL Y VOLUMINOSOS

Residuos electrónicos domésticos
Serán recolectados todos los domingos



2660-013-013



1.2 Recolección y transporte interno de basura

Basura: Todo residuos solido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos de barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

1.3 Manejo de basura.

- Recuerde que la basura es un foco de contaminación de los alimentos preparados y proliferación de fauna nociva, ya que atrae moscas, cucarachas, ratas, etc.
- Evite que los botes del área de preparación rebasen en 80% de su capacidad y se sobrellenen, al grado que no se puedan cerrar, o que haya basura a su alrededor. Sáquelos al área destinada, para evitar su acumulación.
- Ponga las bolsas de plástico dentro del bote para facilitar el manejo de la basura. Y al llegar a su capacidad amarre la bolsa para que no se abra.
- Ponga la tapa a los botes siempre.
- Debe lavar diariamente los botes de basura en un área específica, que esté separada del lugar donde se lavan los utensilios, alimentos o las manos.
- Debe mantener alejados los depósitos de basura de las áreas de paso y procesamiento de alimentos.
- Observe o reporte en su caso que el área donde se ubican los contenedores externos, para evitar malos olores, contaminación y atraer fauna nociva (moscas, cucarachas, ratas, perros, gatos, etc.). sobre todo debe estar limpia.
- Separación de los residuos sólidos.

2 Recolección de residuos alimenticios del área de ensamble de dietas y hospitalización

- Coloque guantes para recoger de la mesa puente del paciente la charola, vaso, taza, tazones, cubiertos, utensilios y recipientes con los residuos de alimentos que dejó el paciente.
- Coloque la charola con tapa correspondiente en el carro transportador (NO escamoche en los pasillos).
- Traslade las charolas al área de lavado.
- Escamoche de la charola, vaso, taza, tazones, cubiertos, utensilios y recipientes los residuos alimenticios. Lave y desinfecte.
- Separe y clasifique los residuos o desechos alimenticios en: Orgánicos e inorgánicos.
- Deposite los residuos o desechos alimenticios en bolsas de plástico destinadas para este fin.
- Coloque en botes con tapa, cuide que no rebase la capacidad del 80%.
- Selle o cierre la bolsa hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Traslade y deposite en la o las bolsas de plástico en el área destinada por la unidad médica.

2660-013-013



- En las áreas o servicios donde fue utilizada loza desechable, depositarla dentro de la bolsa de plástico roja y colocarla en el contenedor destinado para residuos biológico-infecciosos.
- El personal de Limpieza e Higiene o Auxiliar de Servicios de intendencia deposita y almacena en el sitio destinado de residuos biológico-infecciosos.

Nota 1. La loza de melanina deberá someterla al proceso de desinfección conforme al lineamiento de para la preparación y utilización de diluciones antisépticas.

Nota 2. Debe retirar la charola colocando la tapa base y acomodar en el carro transportador de charolas; se traslada al área de lavado, se realiza el escamocheo charolas, remueve los restos de comida, lava y seque. Al término realiza acomodo y limpieza del área.

Nota 3. Servir los alimentos en loza desechable a pacientes aislados o inmunocomprometidos.

3 Recolección de residuos alimenticios en el área de producción.

- Coloque los envases de plástico o vidrio, envolturas, cartón, plástico etc. en bolsas de plástico y botes con tapa destinados para dicho fin.
- Separe y clasifique los residuos y alimenticios en; Orgánicos e Inorgánicos.
- Deposite los residuos o desechos alimenticios en bolsas de plástico y botes con tapa destinados para dicho fin.
- Traslade y deposite la o las bolsas de plástico en el área destinada por la unidad médica para el almacenamiento de los residuos.
- Deposite en la o las bolsas de plástico de materiales o envases para rehusó o reciclaje en el área destinada por la unidad.

4 Recolección de residuos alimenticios en el área de preparación previa.

- Recibe los alimentos correspondientes y realiza las preparaciones previas correspondientes.
- Coloque los envases de plástico o vidrio, envolturas, cartón, plástico etc. en bolsas de plástico y botes con tapa destinados para dicho fin
- Separe y clasifica los residuos o desechos alimenticios en: Orgánicos, inorgánicos.
- Deposite los residuos o desechos alimenticios en bolsas de plástico y botes con tapa destinados para dicho fin.
- Traslade y deposite en la o las bolsas de plástico en el área destinada por la unidad médica para el almacenamiento de los residuos.

5 Recolección de residuos alimenticios en el área de comedor

- Recibe la charola del comensal.
- Realice el escamoche de charolas en el área de lavado.
- Separe de la charola; platos, vaso, taza, tazón, cubiertos etc.
- Escamoche residuos o desechos alimenticios de la charola, platos, cubiertos, utensilios y recipientes.

2660-013-013



- Separe y clasifique los residuos o desechos alimenticios en: Orgánicos e inorgánicos.
- Deposite los residuos o desechos alimenticios en bolsas de plástico y botes con tapa destinados para dicho fin.
- Retire del áreas de comedor residuos o desechos en: mesas, equipo y mobiliario y deposite en bolsas de plástico destinadas para la basura y botes con tapa destinados para dicho fin.
- Remueva en el área los restos de comida, cochambre y mugre, lave, enjuague y desinfecte.
- Traslade y deposite en la o las bolsas de plástico en el área destinada por la unidad médica para el almacenamiento de los residuos.

6 Recolección de residuos alimenticios en el área de laboratorio de sucedáneos y dietas enterales.

- Recoja las canastillas con los frascos utilizados en las áreas que requirieron sucedáneo de materna y aquellos que se encuentran caducados en el refrigerador.
- Verifique que se encuentren con su respectiva tapa.
- Traslade las canastillas con los frascos al área de sucedáneos de leche materna y dietas enterales.
- En caso de existir residuos de líquidos en los frascos vaciar el contenido en la tarja.
- Deposite latas, tapas de plástico, material de curación etc. utilizado en la preparación de sucedáneos de leche materna y dietas enterales en bolsas de plástico y botes con tapa, destinados para dicho fin.
- Selle o cierre la bolsa hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Traslade y deposite en la o las bolsas de plástico de materiales cajas o envases para rehusó o reciclaje en el área destinada por la unidad

NOTA: El residuo alimenticio es cualquier sustancia comestible, cruda o cocinada, descartada, prevista o ha de ser descartada. Es responsabilidad de cada área la separación y clasificación de los residuos alimenticios que se generen dentro de la misma y seguir las reglas del control administrativo para salida de dichos residuos alimenticios.



2660-013-013



ANEXO 21

**Entrega de turno de personal operativo nd-28^a
2660-009-028**



ANEXO 21

Departamento de Nutrición y Dietética
Entrega de turno de personal operativo nd-28^a

Unidad: (1)		Fecha: (2) ____ / ____ / ____		
		DD	MM	AAAA
Turno que entrega (3)		Turno que recibe (4)		
AREAS	ENTREGA (5)	RECEPCIÓN		(6)
COMEDOR				
ENSAMBLE				
LAVADO				
COCCIÓN				
PREVIA				
HOSPITAL				
ASLMDE				
AREAS	EXHAUSTIVO ENTREGADO	OBSERVACIONES		(8)
COMEDOR	(7)			
ENSAMBLE				
LAVADO				
COCCIÓN				
PREVIA				
HOSPITAL				
ASLMDE				
Entrega de turno personal operativo (9)		Recibe turno personal operativo (10)		
_____ Nombre, matrícula y firma		_____ Nombre, matrícula y firma		
Enterado (11)		Vo.Bo. (12)		
_____ Jefe de Sección de Producción		_____ JODyE o JDND		

2660-009-028



ANEXO 21
Entrega de turno de personal operativo nd-28^a
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad	Nombre con que se identifica la unidad.
2	Fecha	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en la que se realiza la entrega de turno.
3	Turno	Turno que entrega.
4	Turno	Turno que recibe.
5	Entrega de Áreas	La situación de las áreas entregadas: limpias, sucias, pendientes por área.
6	Recepción de Áreas	Las áreas involucradas: limpias, sucias, pendientes por área.
7	Exhaustivo entregado	Los exhaustivos realizados por áreas: Comedor, Ensamble, Lavado, Cocción, Previa, Hospital y ASLMDE.
8	Observaciones	Los aspectos relevantes de los exhaustivos realizados por áreas o cualquier situación pendiente.
9	Entrega turno personal operativo	El nombre, matrícula y firma del manejador de alimentos o Cocinero Técnico 1 o 2. que está entregando el turno.
10	Recibe turno personal operativo	El nombre, matrícula y firma del Nutricionista Dietista del turno vespertino que está recibiendo el turno.
11	Jefe de Sección de Producción	El nombre, matrícula y firma del JSP quien avala la entrega del enlace de turno.
12	Vo.Bo. JODyE o JDND	El nombre, matrícula y firma del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética o Jefe de Oficina de Dietoterapéutica y Enseñanza quien está dando visto bueno al enlace de turno.

2660-009-028



ANEXO 22

**Censo mensual de raciones y colaciones para personal nd-22^a
2660-009-013**



ANEXO 22

Departamento de Nutrición y Dietética Censo mensual de raciones y colaciones para personal nd-22^a

Unidad **1** Fecha: ____ / ____ / **2**
DD MM AAAA

DÍA 4	3 DESAYUNO			COMIDA			CENA			COLACIONES		
	Calculadas	Servidas	Diferencia	Calculadas	Servidas	Diferencia	Calculadas	Servidas	Diferencia	Calculadas	Servidas	Diferencia
26												
27				5	6	7						
28												
29												
30												
31												
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
Total												

8 Elaboró
Nombre y firma

9 Vo. Bo.
Nombre y firma



ANEXO 22
Censo mensual de raciones y colaciones para personal nd-22^a
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad	Nombre con que se identifica la unidad.
2	Fecha	Fecha en que se realiza el censo mensual de raciones y colaciones para personal con dd/mm/aaa.
3	Servicio otorgado	La cifra que indique el total de raciones calculadas y servidas en cada servicio de desayuno, comida, cena y colación.
4	Día	Día que corresponde a las raciones calculadas, servidas y diferencia.
5	Calculadas	Raciones calculadas en el nd-4 "Censo mensual de regímenes Pla.C.A".
6	Servidas	Raciones servidas en la bitácora del personal con derecho al suministro de alimentos que asistió al servicio del comedor.
7	Diferencia	El resultado de restar las raciones calculadas con las servidas.
8	Elaboró	Personal que elaboró el "Censo mensual de raciones y colaciones para personal" nd-22 ^a .
9	Vo. Bo.	Visto bueno del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, empezando con nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa.

2660-009-013



ANEXO 23

**Formato para la Planeación de limpieza rutinaria y profunda de áreas, equipo y mobiliario del Departamento de Nutrición y Dietética
2660-009-143**



ANEXO 23

Departamento de Nutrición y Dietética

Formato para la Planeación de limpieza rutinaria y profunda de áreas, equipo y mobiliario del Departamento de Nutrición y Dietética

Área: (1)	Mes: (2)
------------------	-----------------

Día	Área equipo o mobiliario (3)	Descripción de la Actividad (4)
Lunes		
Martes		
Miércoles		
Jueves		
Viernes		
Sábado		
Domingo		

<p>Elaboró la planeación</p> <p>(5)</p> <p>_____</p> <p>Nombre y firma</p>	<p>Vo. Bo.</p> <p>Jefe de Depto. Nutrición y Dietética</p> <p>(6)</p> <p>_____</p> <p>Nombre y firma</p>
--	---

NOTA: Limpieza Rutinaria: Incluye a diario el lavado de pared, piso, vidrios, mesas de trabajo, equipo etc. Limpieza Profunda: Incluye el lavado de partes ocultas, para equipo fijo y móvil, desmanchado de loza, etc. El lavado y fregado con fibra verde o metálica y/o estropajo, agua jabonosa o detergente. Enjuagado y secado con lienzo limpio. Desinfección con hipoclorito de sodio.

2660-009-143



ANEXO 23

Formato para la Planeación de limpieza rutinaria y profunda de áreas, equipo y mobiliario del Departamento de Nutrición y Dietética INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Área	El nombre del área que corresponde en el Departamento de Nutrición y Dietética.
2	Mes	Periodo en el que corresponde el programa de limpieza.
3	Área, equipo o mobiliario.	Nombre del equipo o área física que integra el Departamento de Nutrición de la planeación de limpieza rutinaria o profunda. Ejemplo: Esterilizador, tarjas, plancha, cristalería, paredes, puertas, preparación previa, comedor etc.
4	Descripción de la actividad.	Detalladamente la actividad en relación a la limpieza profunda que se pretende para cada equipo. NOTA: Considere las características del equipo así como las recomendaciones para su cuidado y limpieza proporcionadas por el proveedor.
5	Elaboró la planeación	Nombre completo iniciando por los o el nombre, seguido del apellido paterno y materno, matrícula y firma del personal quien elaboro el programa de limpieza rutinaria y profunda.
6	Vo. Bo.	Nombre completo iniciando por los o el nombre, seguido del apellido paterno y materno, matrícula y firma del Jefe de Nutrición y Dietética.

2660-009-143



ANEXO 24

**Entrega de preparaciones para el servicio de colación nocturna nd-28^b
2660-009-029**



ANEXO 24
Departamento de Nutrición y Dietética
Entrega de preparaciones para el servicio de colación nocturna nd-28^b

Unidad: 1 2 Fecha: ____/____/____
DD MM AAAA

Número de minuta: 3

Preparación entregada 4	Nombre del platillo 5	Total de raciones entregadas 6	Observaciones 7
Infusión de café			
Leche			
Platillo principal			
Ensalada			
Fruta o postre			
Jugo o agua de sabor			
Pan o tortilla			
Otros			

Entrega turno vespertino 8

Cocinero Técnico 1 o 2
Nombre, Matrícula y Firma.

Recibe turno nocturno 9

Manejador de Alimentos
Nombre, Matrícula y Firma

Enterado 10

Jefe de Sección de Producción
Nombre, Matrícula y Firma

Verifica 11

Jefe Departamento de Nutrición y Dietética
Nombre, Matrícula y Firma



ANEXO 24
Entrega de preparaciones para el servicio de colación nocturna nd-28^b
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad	Nombre con que se identifica la unidad médica.
2	Fecha	Fecha en que se realiza la entrega de turno servicio de colación nocturna con dd/mm/aaa.
3	Número de minuta	Número de minuta del día que corresponde con base al calendario del sistema Pla.C.A.
4	Preparación entregada	Las preparaciones entregadas correspondientes a la minuta del día con base al calendario del sistema Pla.C.A. y al reglamento al suministro de alimentos a personal.
5	Nombre del platillo	El tipo de preparación correspondiente a la minuta del día con base al calendario del sistema Pla.C.A.
6	Total de raciones entregadas	El número total de raciones que se están entregando para el servicio de colación nocturna.
7	Observaciones	Las observaciones que se realizan durante la recepción de minuta, raciones entregadas y recibidas del servicio de colación nocturna.
8	Entrega turno vespertino	Nombre, matrícula y firma del Cocinero Técnico 1 o 2 que entrega el servicio de colación nocturna.
9	Recibe turno nocturno	Nombre, matrícula y firma del Manejador de alimentos que recibe el servicio de colación nocturna.
10	Enterado	Nombre, matrícula y firma del Jefe de la sección de producción o Cocinero Técnico 1 o 2 de la que entrega el servicio de colación nocturna.
11	Verifica	Nombre, matrícula y firma del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética quien se entera de la entrega, recepción y observaciones de servicio de colación nocturna.

2660-009-029