

1. OBJETIVO

Elaborar las preparaciones establecidos en el ciclo de menús y derivación de dietas, de acuerdo con las recetas estandarizadas asegurando la calidad de estas.

2. ALCANCE

Inicia desde el momento en que la despensa despacha los insumos necesarios para la elaboración del menú del día y termina cuando se ensamblan las dietas.


3. RESPONSABLE DE LA IMPLEMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO

Son responsables de su implementación el Personal de Nutrición y Servicio de Alimentación.

4. DEFINICIONES

Liberación de las Preparaciones. Es realizar la evaluación sensorial de un alimento preparado, a través de la degustación (Probar los alimentos y degustar el sabor, textura y consistencia para determinar si cumple los estándares de calidad) de todos los alimentos que salen de producción.

Elaboró: Miriam Cecilia López T. Nutricionista. Julia Elisa Berrio Guzmán Nutricionista.	Revisó: Diva Amparo Castaño V. Profesional de Planeación.	Aprobó: Carlos Fredy Carmona R. Gerente.
Firma: 	Firma: 	Firma: 
Fecha: 2018-12-26	Fecha: 2018-12-27	Fecha: 2018-12-28

	Procedimiento	Código	PR_04_GL-7
	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	Versión	3
		Página	2 de 11

Temperatura de los Alimentos. Es la toma que se hace de temperatura interna de un alimento y que se registra para garantizar calidad del mismo.

Estandarización. Es la formula escrita con cantidades y medidas exactas e indicaciones de preparación que permite que una preparación quede igual siempre que sea preparada.

Muestras Testigo de Alimentos: Es tomar una muestra (en cantidad requerida para análisis) de cada uno de los alimentos preparados y guardarla en refrigeración por espacio de 72 horas para estudios posteriores en caso de riesgo de una Enfermedad transmitida por Alimentos (ETA).

5. ENTRADAS

INSUMOS	PROVEEDORES	CONDICIONES
Despacho de insumos desde la despensa y preparación preliminar necesaria.	Auxiliar de bodega el servicio	Menú que cumpla con las condiciones organolépticas, de calidad y nutricionales adecuadas.

6. CONTENIDO

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
Planear, reprogramar y estandarizar la producción	Para definir la cantidad a preparar en el desayuno debe verificarse el número de comidas del día anterior, en el Formato Solicitud de	Nutricionista Dietista Servicio de alimentación y/o Supervisora	Ver Ciclo de Menú y Derivación de Dietas (F_09_GL-7) Solicitud dietas Enfermería. (F_01_GL-7)



	<p>Dietas y según el número de pacientes del día debe aumentar o disminuir los alimentos.</p> <p>Para el almuerzo consulta solicitud de dietas del desayuno, y para la comida la solicitud de dietas del almuerzo.</p> <p>Preparar según recetas.</p> <p>Cumplir con los métodos de cocción que conserven el valor nutritivo, digestibilidad, sabor y atractivo de los alimentos.</p>	<p>Parrillera</p>	<p>Ver Recetas Estandarizadas</p> <p>(F_16_GL-7)</p> <p>Dietas Especiales por Nutrición.</p> <p>(F_04_GL-7)</p>
<p>Realizar las preparaciones preliminares</p>	<p>Según el Ciclo de menú y derivación de dietas, y las dietas especiales según Nutrición, se realiza la preparación preliminar el día anterior, (Pelar, cortar, majar y</p>	<p>Parrillera y Auxiliar de parrilla</p> <p>supervisora y Auxiliar de Dietas</p>	<p>Ver Solicitud dietas Enfermería-</p> <p>(F_01_GL-7)</p> <p>Dietas Especiales por Nutrición</p> <p>(F_04_GL-7)</p>



	realizar procedimiento de enfriamientos rápidos)		
Liberación de las preparaciones	<p>Probar los alimentos y degustar el sabor, textura y consistencia para determinar si cumple los estándares de calidad, en caso contrario corregir la situación y cambiar preparación.</p> <p>Registrar en el Formato Inspección de alimentos.</p>	<p>Supervisora y en su defecto la Parrillera</p> <p>Supervisora</p>	<p>Inspección de alimentos.</p> <p>(F_10_GL-7)</p>
Toma de temperatura de producto terminado y Entrega de alimentos al personal de dietas para ensamblar las bandejas.	<p>Rotular cada uno de los recipientes con el nombre de cada alimento y registrar la temperatura en el Formato inspección de alimentos.</p> <p>En el caso en que las preparaciones no cumplan con las</p>	<p>Parrillera</p>	<p>Formato Inspección de Alimentos</p> <p>(F_10_GL-7)</p>



	temperaturas para cada tipo debe informarse a la supervisora y tomar las medidas correctivas necesarias		
Recolección de muestras testigos	<p>Se realiza la recolección de las muestras testigos inmediatamente se termine la preparación de los alimentos, garantizando la disponibilidad de muestras de alimentos en caso de presentarse algún riesgo de Enfermedad transmitida por Alimentos. (ETA)</p> <p>Se debe tener en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Utilice guantes desechables	Auxiliar de Parrilla	Toma de Muestras de Alimentos (F_15_GL-7)



	<p>diferentes para cada preparación y cámbielos a necesidad según suciedad.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Desinfecte los recipientes con la solución que se use en el momento.▪ Utilice un recipiente por cada alimento a guardar. Guarde 100 (Cien) gramos de cada alimento para que la muestra sea suficiente.▪ Rotule cada bolsa con: Fecha- Hora- Tipo de		
--	---	--	--



	<p>alimento, servicio, temperatura y responsable de la preparación.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Registre en el Formato Registro de Toma de Muestras de Alimentos▪ Coloque en el Refrigerador.▪ Deseche las muestras cada 72 horas		
<p>Enfriamiento rápido de alimentos</p>	<p>Se realiza a todos aquellos alimentos que tengan un proceso de cocción previo a su elaboración final y distribución (carne molidas, desmechadas, rollos de carne, verduras cocidas).</p>	<p>Parrillera</p>	<p>Enfriamiento de Productos (F_14_GL-7)</p>



	<p>Consiste en llevar el alimento de su temperatura de cocción a una temperatura de bajo riesgo en el menor tiempo posible.</p>		
<p>Manejo adecuado de sobras limpias</p>	<p>Después de servir todas las comidas, las sobras limpias se guardan en recipientes plásticos con tapa, y rotuladas con la fecha, tipo de comida, y se refrigeran.</p> <p>Diariamente la despensa revisa las sobras y decide el uso que les dará: nueva preparación, componente de una nueva preparación etc.</p> <p>En caso de duda de la calidad microbiológica de un alimento "Descártelo"</p>	<p>Parrillera</p>	



Limpieza y desinfección del área	Diariamente lavar los equipos, utensilios y planta física, según Instructivo de Limpieza y Desinfección	Parrillera, auxiliar de parrilla Auxiliar de Dietas	Instructivo Limpieza y Desinfección- IN_01_GL-7
---	---	--	--

7. SALIDAS

PRODUCTO O RESULTADO	CLIENTES	REQUISITOS
Dietas definidas por patologías.	Pacientes internados en los diferentes servicios de la E.S.E.	Dietas ordenadas en Historias Clínicas, cumpliendo con lo establecido en la Minuta Patrón.

8. ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES


N/A

9. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

CÓDIGO	NOMBRE
N/A	Lista de Intercambios U.A y Escuela de Nutrición y Dietética

10. CAMBIOS

FECHA	NATURALEZA DEL CAMBIO	SOLICITANTE
2018 -12-20	Actualización documental	Miriam Cecilia López T. Nutricionista.

 E.S.E. HOSPITAL San Rafael DE ITAGÜÍ	Procedimiento	Código	PR_04_GL-7
	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	Versión	3
		Página	10 de 11

11. ANEXOS

CÓDIGO	NOMBRE
F_01_GL-7	Solicitud dietas Enfermería.
F_04_GL-7	Formato Dietas Especiales por Nutrición
F_09_GL-7	Ciclo de Menús y Derivación de Dietas
F_10_GL-7	Inspección de Alimentos
F_14_GL-7	Enfriamiento de Productos
F_15_GL-7	Toma de Muestras de Alimentos
F_16_GL-7	Recetas Estandarizadas

Flujograma de Producción y Servicio

Objeto	Asegurar el flujo eficiente y oportuno de productos al proceso de producción. Garantizar que la materia prima solicitada por producción tendrá la calidad y cantidad requeridas. Mantener reservas de productos de la manera más económica posible. Comunicarle a proceso de compras las necesidades de los productos.
Responsable	Almacenista Control Inventarios

