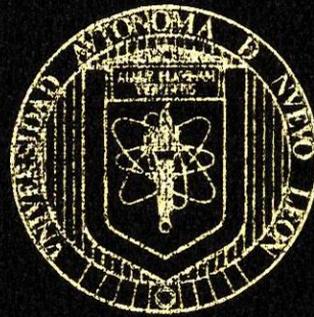


UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON
FACULTAD DE SALUD PUBLICA



DIAGNOSTICO SITUACIONAL DE UN SERVICIO
DE ALIMENTACION DEL SECTOR PRIVADO

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADO EN NUTRICION

PRESENTAN

TOMAS OMAR GONZALEZ SUAREZ
JOSE MARTIN PALACIOS RODRIGUEZ

MONTERREY, N. L.

AGOSTO DE 1991

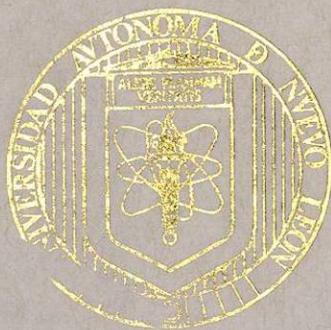
T
RA975
.5
.D5
G6
c.1



1080075023

FACULTAD DE SALUD PUBLICA
BIBLIOTECA

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON
FACULTAD DE SALUD PUBLICA



DIAGNOSTICO SITUACIONAL DE UN SERVICIO
DE ALIMENTACION DEL SECTOR PRIVADO

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADO EN NUTRICION

PRESENTAN

TOMAS OMAR GONZALEZ SUAREZ
JOSE MARTIN PALACIOS RODRIGUEZ

MONTERREY, N. L.

AGOSTO DE 1991

+
RA 975
: 5
: DS
96

4146



A U T O R E S :

GONZALEZ SUAREZ TOMAS OMAR.

PALACIOS RODRIGUEZ JOSE MARTIN.

A S E S O R :

LIC. JUAN JOSE GARZA MATA.

C O N S U L T O R :

DR. ESTEBAN RAMOS.

DEDICATORIA

A Dios Nuestro Señor: a quien agradezco lo que soy y sus bendiciones hacia los seres que amo.

A mis Padres: (+)Tomás Omar González Gtz. y Ma del Socorro Suárez Vda. de González, a quienes respeto y admiro; gracias por darme la vida y darme todo de ellos, los amo y dedico mi carrera y este trabajo.

A mis Hermanos: (+)Eduardo, Mauricio Enrique, (+)Juan, Osvaldo y Edgar González Suárez, gracias por su apoyo y amor.

A mi Esposa: por todo su apoyo brindado.

A mi tesoro: mi Hija, Isabel Cristina (la beba), quién es un torbellino de alegría para mi vida y un aliciente para seguir luchando y superarme.

A mis Familiares: especialmente a mi tío Alvaro quién me ha apoyado para mi realización.

A mis Maestros: porque me han ayudado y compartieron sus conocimientos y fueron forjando el profesionista que soy.

Agradecimiento Especial: a una persona que me apoyó en todo momento, no solo en la realización de este trabajo, sino en gran parte de lo que ahora soy y pretendo ser, se que me quedo corto en agradecerte lo que me has brindado a ti mi amigo Juan José Garza M. con admiración y respeto.

GRACIAS A TODOS POR CREER EN MI.

Atentamente,

TOMAS OMAR GONZALEZ SUAREZ.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios, lo que emprendo siempre es en su nombre.

Lo dedico a mis Padres: José Palacios Garza y Ana Ma Rodríguez de Palacios, con respeto y cariño, ya que siempre fui guiado por el camino correcto, y me brindaron todo para concluir mi preparación profesional exitosamente.

A mis Hermanos: Rocío, Angélica y Jesús, por su participación en la elaboración de este documento, por su constante estímulo y comprensión.

A mi novia: Quien me brindo su apoyo incondicional y compartió conmigo la verdadera historia de este trabajo, me acompañó en oración para Dios.

A mi Alma Mater: "La Universidad Autónoma de Nuevo León" con quien quedo en gratitud.

A mis Maestros y a la Facultad de Salud Pública: A quienes llevo en mi recuerdo y donde quedó gran parte de mi vida.

A mis Colaboradores y Amigos: Quienes llegaron en el momento, sin buscarlos y Dios los puso en mi camino para bien.

A mi Asesor y Consultor: Mi gran amigo para siempre ...
Lic. Juan José Garza Mata.

Dios los bendiga a todos.

Atentamente,

JOSE MARTIN PALACIOS RODRIGUEZ.

INDICE GENERAL

INTRODUCCION	PAGINA
I.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1.1 JUSTIFICACION.....	2
II.- MARCO TEORICO.....	3
III.-OBJETIVOS.....	31
IV.- HIPOTESIS	33
4.1 OPERACIONALIZACION DE LAS HIPOTESIS... ..	35
V. - METODOLOGIA	54
5.1 UNIVERSO DE TRABAJO.....	55
5.2 METODOS Y PROCEDIMIENTOS.....	56
VI.- RESULTADOS Y ANALISIS DE RESULTADOS.....	58
VII.- CONCLUSIONES.....	72
VIII.- SUGERENCIAS.....	74
IX.- BIBLIOGRAFIA.....	90
10.1 REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	92
ANEXOS	

INTRODUCCION

Es significativamente importante, como en las últimas publicaciones de textos de medicina (patología de Robinson), mencionan que diversas enfermedades (ateroesclerosis, desnutrición, obesidad y anemias por mencionar algunas) están íntimamente relacionadas con una mala nutrición, aunque algunas otras son indirectas a la nutrición tienen que ver para su pronta recuperación con un buen manejo dietoterapéutico, supervisado por un especialista de la nutrición, conjuntamente con el equipo de salud.

Debido a esto y a la demanda de la cada vez mayor tasa de morbilidad, se ha incrementado el mejoramiento de los servicios clínicos entre los que se encuentra el Servicio de Alimentación; para proporcionar un mejor servicio en cuanto a nutrición se refiere a los pacientes del hospital.

Por lo antes mencionado se realizó una evaluación retrospectiva de Servicio de Alimentos de una clínica privada para averiguar su situación actual, así como sus necesidades y proponer alternativas de solución en caso de requerirlas.

El propósito de este diagnóstico en terminos generales fué el de coadyuvar, con sus resultados en la concientización de las autoridades correspondientes y se propusieron reestructuraciones con bases sólidas, refiriendose

a la administración del Servicio de Alimentación.

El diagnóstico se realizó en un Servicio de Alimentación institucional del sector privado; se observaron diferencias y la manera en que afectaban al servicio de alimentos para su óptima funcionalidad. Con los resultados obtenidos del análisis se tomaron las medidas pertinentes a la problemática existente.

La metodología que se usó en el análisis, presentó una frecuencia lógica de avance progresivo, a medida que avanzó el análisis se observó la estratificación de problemas a los cuales se les dió orden prioritario.

Se determinó la búsqueda y evaluación de causas y se plantearon normas generales e interdepartamentales para la administración, producción, personal y equipo.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

I.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Cuál es la relación existente entre la integración necesaria de los aspectos administrativos de un Servicio de Alimentación institucional, en cuanto a calidad y óptimo funcionamiento del mismo?

1.1 JUSTIFICACION

Después de una concienzuda observación del Servicio de Alimentación en estudio, se encontró que el funcionamiento del mismo era deficiente debido a una falta de integración de aspectos administrativos, por lo que se determinó necesario proponer alternativas de solución ya que lo anterior afectaba de manera importante a el Servicio de Alimentación.

Considerando la importancia tan significativa que tiene la integración Medico-Nutricional, en la rehabilitación y prevención de la salud y tomando en cuenta lo observado en cuanto al funcionamiento del mismo, nos abocamos a realizar el diagnóstico situacional de dicha institución.

Cabe mencionar que el objetivo general de cualquier Servicio de Alimentación Institucional, es el de brindar a sus pacientes dietoterapias adecuadas a sus necesidades y por ende restablecer su estado de salud; y en este caso tal objetivo no se llevaba a cabo en su totalidad, debido a una inadecuada integración de factores administrativos causando una desorganización, así como una planificación deficiente y una inadecuada dirección, perjudicando a la funcionalidad y la calidad del mismo.

MARCO TEORICO

II.- MARCO TEORICO

El hombre se ha interesado siempre por los alimentos junto con los otros dos factores básicos para su vida que son el abrigo y el vestido. Comenzó su vida como animal carnívoro, cazador y pescador; al final de la edad de piedra comenzó a cultivar granos para alimentarse y agregar a estos, frutillas y miel además de su alimento básico la carne. Los datos arqueológicos muestran que comunidades, poblados y ciudades se fundaron por el establecimiento de grupos de personas para cultivar plantas alimenticias. Hemos visto que el hombre edificaba su sociedad en torno a su alimentación y que en otro tiempo el satisfacer el apetito hasta la saciedad era el único criterio válido para afirmar que se estaba bien alimentado. (9).

El problema de la alimentación es la parte más importante en el hombre, ya que no hay ningún factor aislado que ejerza tanta influencia sobre la salud y la vida como los alimentos.

Constituye además un problema colectivo de salubridad y el más importante de los socioeconómicos que se plantean en el mundo, su solución esta acondicionada a situaciones enraizadas en la organización social; prueba de ello son los programas institucionales de alimentación que se remontan por

lo menos hasta a mediados del siglo XIX, cuando la guardia nacional del país estableció un fondo para provencionar alimentos a hospitales, guarderías y orfanatorios.

Victor Hugo, a quién se menciona como el primer patrono del programa de Alimentación Institucional, defendió el concepto aún después de su éxito en Alemania, donde financió efectivos alimentos calientes en una escuela local y un hospital de la región.

Los proyectos de la alimentación institucional en primera escala tuvieron tal tiempo en Alemania que hacia fines del siglo los sociales demócratas introdujeron una ley autorizando la alimentación institucional en todas las ciudades germanas. Luego de un gran debate, la propuesta fué derrotada, no por causa de los gastos o por que se dudará del valor del programa sino por que la popularidad del programa podría incrementar el flujo de familias provenientes de las granjas hacia las ciudades. La preocupación familiar aceleró los programas de Alimentación Institucional en Alemania e Inglaterra cuando se rechazó un gran número de reclutas porque no eran físicamente aptos. (25).

La mayoría de los programas de nutrición tuvieron financiamiento privado por ejemplo: en 1889 se inició en Japón con un sacerdote budista, la alimentación escolar a

base de limosna. En 1990 Holanda autorizó a los gobiernos locales que pusieran alimentos a disposición de los hospitales y horfanatorios para niños que no pudieran asistir regularmente debido a la falta de comida. En tres años los daneses tenían programas similares y los Suizos los hicieron obligatorios.

Antes que se celebrará la independencia de los países colonizados, se tenía conocimiento de que existían algunos amplios programas de alimentación. La India constituía una excepción; los programas se aplicaban en Madersan en 1925, pero no fué hasta fines de la década de 1951-1960 que los programas estatales se convirtieron en un factor importante del sistema educativo hindú. En Brasil también hubo programas iniciales pero la distribución masiva solo empezó a principios de los años 60's.

Conforme evolucionaron los programas los gobiernos empezaron a asumir el patrocinio, distribuyendo una mayor variedad de alimentos. (19).

A principios del siglo XX, con la primera guerra mundial se inició un fuerte movimiento científico que dió impulso a la ciencia de la nutrición, en donde varios de los países más prosperos ampliaron sus programas de nutrición para ayudar a los necesitados en el extranjero. Estos esfuerzos fueron

canalizados a travez del organismo de Obras Públicas y de Socorro de las Naciones Unidas (UNROND). El Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimenata ción (FAO) .(15)

Hoy en día los Servicios de Alimentación forman un conjunto heterogéneo de establecimientos de tipos muy diferentes y que van desde restaurantes, cafeterías, servicios de comedores hasta en instituciones como hospitales y guarderías, con una finalidad en común que es la de elaborar y servir los mejores alimentos posibles dentro de sus recursos financieros para los usuarios. (25).

El Servicio de Alimentación es una compleja organización que requiere de una alta especialización de funciones en la elaboración y servicio de alimentos. La elección del equipo, su disposición y los factores físicos que apoyan estas funciones directamente influyen sobre los acontecimientos que facilitan su operación.(3).

Las necesidades, recursos y características de las situaciones específicas gobernarán las funciones en un servicio de alimentos. Las funciones esenciales, en su ocasión, influirán sobre el flujo o secuencia de operaciones,

el equipo necesario y los requerimientos de espacio. De esta forma las funciones que se determinen estarán sujetas a las necesidades de la institución. Como muestra de esto en los últimos años pese a las dificultades creadas por la escasez de personal especializado, salarios bajos y demás; la industria de alimentos a crecido considerandose en Estados Unidos como la cuarta industria en importancia por su volumen de venta en dolares y que además emplea a más de 2'000.000 de personas. (3).

En la actualidad gracias a los conocimientos que se poseen en el terreno de la Fisiología y Bioquímica, la alimentación y la industrialización hacen que los Servicios de Alimentación posean un excelente sistema administrativo basados en principios sólidos y con ello la responsabilidad de brindar un buen servicio. La administración debe ocupar un primer plano dentro de los objetivos de una institución en todos sus niveles pues la gran mayoría de los problemas fundamentales, son derivados a una mala estructuración de aspectos como : Dirección, Organización y Control. Así mismo la administración de Servicios de Alimentación deberá manejar un sistema administrativo, basado en la demanda de necesidades y recursos que presente la institución involucrando una planeación y programación, esto en vías de brindar un excelente y eficiente servicio a los usuarios.(4).

El éxito de un Servicio de Alimentación o de cualquier empresa depende en gran parte de la estructura de la organización y la aplicación de los principios de administración, así como de sólidos principios comerciales. La administración no es el núcleo del desarrollo pero si es una parte importante del mismo y merece suma atención, ya que toda mejoría en el desarrollo de actividades de una empresa o institución se basan en principios sólidos de organización administrativa.

Y contribuye de manera esencial en el desarrollo económico y eleva también la capacidad de las mismas. Pero el curso del desarrollo de los últimos años demuestra claramente que no existe una relación fija entre un nivel dado y otro pues lo que diferencia es el grado en que se equilibren la organización y administración.

La problemática que se relaciona con los sistemas de servicios de alimentación que operan en el país tienen una serie de obstáculos en lo que se refiere a planificación y organización. En primer lugar carecen de comando único, aún cuando en muchas instituciones se han tratado de coordinar

los esfuerzos de varios sistemas de los servicios de alimentación.

Debe establecerse una diferencia básica entre coordinación e integración, en el primer caso se trata de una suma de esfuerzos tanto financieros como físicos pero considerándose por separados la estructura en el sistema normativo y las unidades operativas; en algunos casos el financiamiento es común, pero la mayor parte de los casos se realiza en forma independiente. (4).

Actualmente se observa la falta de administración científica y fundamentada en los sistemas de servicio de alimentación, pues en muchos casos la organización no es la idónea y existe duplicación de funciones en varios departamentos o bien la organización defectuosa; esto ocasiona una baja en la productividad de la calidad, o ambas cosas. (2).

Un servicio de alimentación diseñado correctamente debe contar con una infraestructura administrativa, así como el diseño y dirección, mediante delineados planes establecidos correctamente y con objetivos precisos que irán encaminados a resultados fijos y satisfactorios, lo que se traducirá en el bienestar y salud de los pacientes.

En la actualidad los administradores de servicios de alimentación institucional se enfrentan a muchas y variadas dificultades para la correcta administración de sus operaciones y estos problemas son comunes en toda clase de servicios de alimentación aún cuando pueden presentarse en forma un tanto diferente en diversas clases de establecimientos. Para que un servicio de alimentación institucional se considere eficiente deberá contar con una infraestructura administrativa bien planeada, así como recursos humanos preparados, condiciones sanitarias óptimas y recursos físicos completos que condicionan el nivel de atención dieto terapéutico favoreciendo a la salud de los pacientes hospitalizados.(2).

DIAGNOSTICO SITUACIONAL

El diagnóstico del servicio de alimentación constituye la etapa inicial o punto de partida lógica del proceso de planificación. En consecuencia un diagnóstico de un servicio de alimentación debe consistir en una descripción sistematizada, coherente, bien informada y lo más actualizada posible de las situaciones del servicio y de los factores que intervienen en la problemática para poder establecer

alternativas de solución. El diagnóstico es un importante proceso que nos permite conocer la situación actual o pasada del servicio de alimentación para luego establecer programas de acción; además de ser un elemento imprescindible para la justificación cuando se propone algún cambio estructural. La utilidad de un breve diagnóstico va desde un simple documento de información, hasta un elemento primordial para la definición de una política bien fundamentada. (26).

Algunas funciones del diagnóstico son las siguientes:

- 1).- Conocer la magnitud, naturaleza, trascendencia, causas e implicaciones de la situación existente.
- 2).- Determinar posibles actitudes a realizar con recursos ya existentes.
- 3).- Justificar determinadas políticas y/o programas proyectados o en ejecución, basados en apreciaciones subjetivas de una posible situación existente.
- 4).- Determinar las modificaciones necesarias a programar ya existentes, con miras a una utilización más efectiva de los recursos.

- 5).- Formar un plan integral de administración de servicios de alimentación que cubra a mediano plazo los objetivos y metas dispuestas y que sirva como marco de referencia para planes, programas y proyectos estructurales administrativos para instituciones.
- 6).- Formular objetivos y metas en un plan de desarrollo económico tendientes a mejorar el servicio de alimentación, contribuyendo al buen funcionamiento del mismo.

En los países de América Latina hay una conciencia de la realidad y de la gravedad, así como de las consecuencias del problema administrativo en los servicios de alimentación y de la necesidad de establecer expectativas de dicha problemática. La administración de un servicio de alimentación tiene implicaciones multisectoriales que deben considerarse si se pretende hacer un diagnóstico y análisis de la situación y de las proyecciones futuras. (1).

Basandose en los principios y normas establecidas por organismos e instituciones que nos guían a la evaluación de un servicio de alimentación tales como la Organización Mundial de la Salud (O.M.S.). La Organización Panamericana de la Salud (O.P.S.), La Secretaría de Salubridad y Asistencia (S.S.A.), el Instituto de Nutrición Centro América y Panama (I.N.C.A.P.), y profesionistas especializados, adaptamos éstas a los recursos y necesidades del servicio de alimentación estudiado. Se empleará el criterio de porcentaje de adecuación para cada una de las áreas del servicio de alimentación según estándares establecidos.

a).- PLANTA FISICA Y EQUIPO.

La planta física debe estar constituida por las diferentes áreas o zonas de trabajo que deben localizarse de acuerdo a la secuencia lógica que hacen los alimentos desde la recepción, almacenamiento, producción, distribución y eliminación de desperdicios con el máximo de economía en transporte y tiempo ubicado en el primer piso en un sitio tal que tenga una fácil accesibilidad de todos los servicios que reciben alimentación, un fácil recibo de los viveres e igualmente eliminación de desperdicios teniendo como ventaja una buena iluminación, ventilación natural y fácil transporte.

Esta área estará en relación con el número de raciones a preparar diariamente por el personal teniendo en cuenta tipos de menús a confeccionar, sistema de servicio que va a utilizar (si es centralizado o descentralizado) el número de personal con que contará el servicio de alimentación con el objeto de poder planear las comodidades para este personal teniendo en cuenta futuras ampliaciones.

1.- SUPERFICIE CUBIERTA.

Las normas generales del manual de administración de servicios de alimentación en hospitales instituido por la O.M.S., marcan la utilización de 2 mts cuadrados por media ración servida.

2.- BODEGA GENERAL.

Para esta área se indica que debe estar situada al fondo en el primer piso del servicio de alimentación con acceso directo al exterior para facilitar la entrada de viveres.

3.- DESPENSA.

Para el servicio de alimentación en hospitales, escrito por el Dr. Antonio García Erazo, Atención Médica

O.P.S./O.M.S. en México 1975 nos menciona que la despensa debe plantearse de acuerdo a las necesidades de almacenamiento y tomando en cuenta el número de raciones servidas multiplicando por .15 mts. cuadrados ó .20 mts. cuadrados que son factores establecidos para este cálculo.

Además se debe procurar que por la despensa no se efectúe el paso de tuberías de agua caliente, para evitar cambios en la temperatura que puedan dañar los alimentos. La despensa deberá ser bien ventilada e iluminada evitando temperaturas elevadas. La despensa diaria debe estar situada en la zona de cocción para facilitar el transporte. Y se colocan alimentos secos para el uso de 24 horas.

4.- EQUIPO DE LA DESPENSA.

Se debe contar con estantería de acero inoxidable distribuida de acuerdo a las necesidades del servicio de alimentación la cual debe estar despegada de la pared mínimo 5 cms. y del techo 15 cms.

Se debe contar además con un escritorio y silla. Debe existir una báscula de piso y una báscula de mesa, las cuales son necesarias para la recepción. Además, para las cajas y bultos conviene tener tarimas o plataformas que separen los

alimentos del suelo mínimo 15 cms., de preferencia con ruedas y mecanismos de fijación.

Se debe seguir algún tipo de protección contra insectos y roedores por lo menos una vez por semana.

5.- CAMARA FRIGORIFICA Y DE REFRIGERACION.

Se debe contar con equipo de refrigeración: Un refrigerador, un congelador y una camara frigorífica. De acuerdo a necesidades del servicio; o en su defecto contar con un cuarto frío del cual 50% del area deberá ser exclusivo para frutas y verduras, el 25% para carnes y el 25% restante para lacteos u otros productos. La humedad será entre un 70 y 90% y tendrá una circulación de aire por medio de ventiladores para evitar la concentración de olores y uniformar la temperatura dentro de la camara de refrigeración.

6.- COCINA GENERAL.

Conforme a lo establecido se nos indica que el área de cocina general estará en relación al espacio necesario para ubicar los equipos y mesas de trabajo.

Dentro de la cocina general deben existir dos areas, una para preparaciones previas, la cual debe corresponder a

.23 mts. cuadrados a .25 mts. cuadrados por ración servida, y otra para preparaciones finales que deberá ser de .20 mts cuadrados a .23 mts cuadrados por ración servida.

Ubicación de la cocina general: es necesario el espacio suficiente para las distintas unidades en las que se realizan actividades para la confección del menú además del equipo correspondiente para que el trabajo se desarrolle dentro de una lógica lineal; debe estar cerca de los sectores de limpieza, área de distribución de alimentos contiguo a la despensa del día y con acceso al área de preparaciones previas.

Ventilación : de acuerdo al manual de higiene para el servicio de alimentación, publicado por el Departamento de Salud : (F.D.A.) 78-20-81-5, todas las areas deberán tener suficiente ventilación para evitar un calor excesivo, condensación, vapores, malos olores, humo y gas. La ventilación artificial debe contar con extractores eléctricos que eliminen el vapor, calor, humo y olores. Así como ventiladores centrales que distribuyen el aire uniforme.

Iluminación : es recomendable utilizar lámparas fluorescentes por su rendimiento, baja producción de calor y su larga vida normal, y evitar pinturas brillantes que provoquen deslumbramientos.

Pisos : deben ser contruidos de material duradero tal como terrazo, concreto sellado y azulejo de céramica, los cuales son aislantes de electricidad y antiderrapante, necesarios por razones de seguridad e higiene para los miembros del departamento, y deben contar con desagues para facilitar su aseo.

Faredes: de acuerdo a las normas establecidas se nos indica que las paredes deben de estar cubiertas por azulejo de color claro para facilitar su limpieza a fin de evitar contaminación y dar mejor iluminación.

Techo y cielo razo : el techo debe ser de color muy claro para dar mayor iluminación, con pintura de esmalte anticorrosivo para facilitar su limpieza impermeable al calor y de material que atenue los ruidos y no causen incendios.

Instalaciones de agua :se debe contar con instalaciones de agua potable en todo el servicio de alimentación y especificamente para el manejo de alimentos y lavado de loza.

Instalaciones de desagüe : deben estar estrategicamente distribuidas y principalmente en fregaderos.

7.- EQUIPO DE LA COCINA GENERAL.

El modelo establecido menciona que debe contar con una máquina peladora de papas, tres juegos de cuchillo, afiladores de cuchillo (por lo menos uno), un hacha, un ablandador de carnes, una sierra de mano, un recipiente para verduras procesadas, un exprimidor de cítricos, recipientes para preparación de ensaladas, depósito de frutas, cucharones y cucharas, así como utensilios en cantidad suficiente, ollas, cacerolas, sartenes, moldes, estufas, hornos, parillas, batidoras, extractor, licuadoras, campanas de absorción, freidoras, equipo para moler, refrigeradores, congeladora, trinche, tenedores, platos, platonos, etc.

8.- SECCION DE LAVADO.

La sección de lavado para el equipo de la cocina central debe estar cerca de preparaciones previas, disponer de espacio y mobiliario necesario para su circulación.

9.- SECTORIZACION DE LA COCINA CENTRAL.

De acuerdo a la distribución de los diferentes sectores que comprenden el servicio de alimentación se debe contar con un área específica de frutas y verduras, es decir preparaciones previas, así como con el sector de fregaderos utilizándose para el lavado de loza y frutas y verduras.

b).- AREA ADMINISTRATIVA

Es la encargada de la aplicación de principios, objetivos y normas claramente establecidas y aceptadas por la institución y por todos los empleados del servicio; mediante la planificación, organización, previsión, orden y propósitos integrados al esfuerzo y efectividad, a la contribución de otros y al control de las actividades para suministrar los alimentos a los pacientes, mediante el establecimiento de normas y procedimientos que orienten la labor y buen funcionamiento del servicio de alimentación; además de reglamentos internos que definan en forma clara y precisa las funciones específicas del personal, y por consiguiente, las líneas de mando para ayudar a los responsables para el buen funcionamiento de dicho servicio.

La oficina de jefatura y personal supervisor es conveniente que se ubique dentro del servicio de alimentación, en un lugar que permita la visión de alimentos y del mayor número posible de áreas de trabajo; no debe tener paredes sólidas, si no hasta una altura de 90 cms. y el resto debe contar con ventanas de vidrio especialmente al frente y a los lados.

1.- SISTEMA DE ORGANIZACION.

El área de producción (cocina) depende directamente del Departamento de Nutrición y dirección del hospital, y este a su vez al corporativo quienes estan en contacto permanente mente para la rebición y manejo de este servicio.

2.- PLANEACION DEL MENU.

El menú debe estar diseñado por un nutriólogo tomando en cuenta el tipo de pacientes y las necesidades nutricionales de estos. Debe haber una buena planeación del menú de acuerdo a las dietas diarias requeridas; además es importante adecuar las preparaciones a las preferancias regionales y étnicas, ya que esta institución es del sector privado.

3.- ADQUISICION DE ALIMENTOS.

Para los servicios de alimentación en instituciones de la O.P.S./D.M.S publicación de 1973, nos indica que para la realización del presupuesto se debe contar con un nutriólogo en jefe, el cual debe cooperar de acuerdo a las políticas de la institución y limitaciones de gastos en el costo de las raciones a servir comparandolas con los meses anteriores. Para el sistema de compra es necesario el conocimiento de todos los alimentos y artículos ordenados, conocidos como

orden de compras, utilizado para poder compararlo con los despachos y verificar si lo ordenado se recibió.

4.- FUNCIONAMIENTO DE LA BODEGA.

Las despensas deben ser las encargadas de servir los alimentos necesarios para la confección del menú, tener un registro diario de salidas de alimentos, contar con personal capacitado, así como con papelería para realizar inventarios.

5.- PREPARACION, MANIPULACION E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Para la preparación de menús deben usarse alimentos frescos, protegerlos de la contaminación y mantenerlos a una temperatura adecuada a sus características particulares y deben utilizarse utensilios perfectamente limpios. Todo alimento en lata golpeada, oxidada u abultada no deberá usarse nunca considerándose peligroso para la salud.

Los alimentos, vegetales y frutas, no se deberán lavar en lavaderos que son usados para utensilios y vajilla en general; el aceite para la preparación de alimentos no deberá ser reutilizado ya que esto ocasiona la formación de ciertas sustancias que son tóxicas para el organismo humano.

Limpieza y manejo del equipo: al término de la labores se inicia la limpieza de la maquinaria y durante el transcurso de las actividades se hace el lavado y limpieza de utensilios y loza utilizados, así como de las secciones que interviene

en la elaboración del menú. La limpieza del equipo debe ser mediante soluciones adecuadas para quitar la grasa, cochambre y suciedad acumulada, logrando evitar el deterioro acelerado del equipo , y mantenerlo en buena condición con la mejor apariencia posible.

Las hornillas planchas deberán limpiarse después de su uso y cuando estas se hayan enfriado, limpiarlas con trapo humedo y quitar las superficie carbonizada raspando con estropajo de alambre y solución ácida para impedir que se acumulen la grasa y cochambre.

Los hornos se limpian una vez que estan frios empleando cuchillo romo, escobilla, agua caliente y jabón detergente para las rejillas y planchas así como en el interior; la parte exterior se limpia segun su naturaleza. El equipo para cortar y rebanar se limpia cada vez que se utiliza con agua caliente y jabón con la ayuda de un paño limpio.

Conservación del equipo: se deben limpiar las paredes, pisos y techos con frecuencia utilizando agua caliente con desinfectante, cepillo y escoba, así como todos los utencilios y herramientas de cocina.

Aseo del personal: el personal debe lavarse las manos y los antebrazos hasta los codos, despues de utilizar los sanitarios y antes de manipular los alimentos; y cualquier cortada o escoriación en las manos o brazos deberá estar

cubierta por un apósito impermeable. Ningún empleado con lesión séptica deberá trabajar; todo empleado enfermo o con diarrea no deberá trabajar hasta que se recupere, ni cualquier empleado con resfrío o faringitis no deberá manipular alimentos, deberá utilizarse uniformes (pantalón y chaquetín) de color claro, que estén limpios cubriendo completamente sus ropas, o no usar estas, solamente el uniforme. La cabeza deberá estar cubierta por una malla o gorro de cocina con el cabello corto o recogido si es mujer, además de uñas cortas, limpias y sin pintura; no usar anillo o esclavas y no salir de la cocina con el uniforme para atender algún asunto del exterior. Deberá tener chequeos médicos periódicos mínimo cada 6 meses y deberá incluir: reacciones febriles, coprocultivo, cultivo de exudado-faríngeo, raspado de uñas y piel, así como radiografías de tórax. El personal deberá tener entrenamiento para el mejor manejo de alimentos, así como una mejor utilización de los mismos, pláticas de nutrición e higiene personal y de alimentos.

Funcionamiento de los servicios sanitarios: El área de vestidores y servicios higiénicos para el personal, deberán estar dentro de las instalaciones del servicio de alimentación, ser de uso exclusivo para el personal y debe ubicarse en un área que no tenga acceso a la cocina o a cualquier área donde se manipulen alimentos, ni donde se

laven vajilla o utensilios de cocina, debe contar con lavamanos, servicios sanitarios y regaderas, contando con servicio independiente para cada sexo.

6.- CONTABILIDAD DE COSTOS.

El control de costos debe llevarse a cabo por el administrador del servicio de alimentación y el nutriólogo, se debe realizar la lista de pedidos de alimentos, selección de proveedores, control de salidas de alimentos o dietas a piso mediante planeación de menús, se debe tener control, mantenimiento y uso del equipo, se debe cuidar el orden de rotación de las dietas por medio de un menú cíclico

c).- RECURSOS HUMANOS.

1.- Tipo de personal: El personal debe estar capacitado, para tener buenas relaciones humanas, salud satisfactoria, aptitud para el puesto, así como para recibir adiestramiento, supervisión y evaluación.

El personal debe estar integrado por profesionistas en nutrición, personal de mando intermedio, cocineros, personal de oficina o secretaria.

Para el cálculo del personal que es necesario en el servicio

de alimentación intervienen varios factores: El número de raciones o dietas servidas en los días laborales, los días no laborales, el número de días festivos, el déficit de días vacacionales y la jornada diaria.

2.- Requisitos para la admisión de personal al servicio de alimentación: El jefe del servicio de alimentación deberá ser un Lic. en Nutrición graduado y con conocimientos en la administración de servicios de alimentación y habilidad para el manejo y adiestramiento de personal.

El personal de cocina: El cocinero en jefe debe tener por lo menos primaria y experiencia en la preparación de alimentos; debe ser capaz de ajustarse al uso de recetas estandarizadas y debera tener disponibilidad y aptitudes para ser adiestrado en el servicio.

El personal de servicio deberá tener por lo menos primaria terminada.

3.- Cursos para adiestramiento y/o retroalimentación: deben realizarse cursos para adiestramiento en servicios y/o retroalimentación de acuerdo a las características y necesidades del servicio y personas que laborán en el mismo.

4.- Las funciones para cada miembro del Depto. que anterior

mente se describieron, indican que si carese del personal se duplicarán las funciones establecidas; de esta manera habrá un mayor margen de error y contaminación, así como desorganización; lo que trae como consecuencia un deficiente servicio.(2)

Cálculo de Personal.

- 1.- Número de raciones a servir $100+60=160$ raciones
- 2.- Número de horas personal $160+1=160$ hrs.
- 3.- Personas profesionales 8% de 160 hrs.=13 hrs. Lic.
 en Nut. 6.5 hrs., secretaria contador = 6.5 hrs.
 Personal técnico 12% de 160 hrs.= 19
 Cocineros 7 hrs.
 Personal de servicio 80% de 160 hrs. = 128 hrs.
 Auxiliar de cocina = 41 hrs.
 Distribuidores = 64 hrs.
 Aseadores = 23 hrs.
- 4.- Lic. en Nut. $6.5 \times 2 \text{ días} / 5 \text{ días no laborables} = 2.6$
 Secretaria contador $6.5 \times 2 \text{ días} / 5 \text{ días} = 2.6$ hrs.
 Tec. en Nutrición $12 \times 2 \text{ días} / 5 \text{ días} = 2.6$ hrs.
 Cocineros $7 \times 2 \text{ días} / 5 \text{ días} = 2.8$ hrs.
 Auxiliar de cocina $41 \times 2 \text{ días} / 5 \text{ días} = 16.4$ hrs.
 Distribuidores $64 \times 2 \text{ días} / 5 \text{ días} = 25.6$ hrs.
 Aseadores $23 \times 2 \text{ días} / 5 \text{ días} = 9.2$ hrs.

5.- (220 días laborables)

Lic. en Nut. $6.5 \times 15/220 = .44$ Secretaria contador $6.5 \times 15/220 = .44$ Téc. en nut. $12 \times 15/220 = .81$ Cocineros $7 \times 15/220 = .48$ Aux. de cocina $41 \times 15/220 = 2.8$ Distribuidor $64 \times 15/220 = 4.4$ Aseadores $23 \times 15/220 = 1.6$ 6.- Lic. en Nut. $6.5 \times 10/220 = 6.3$ Secretaria contador $6.5 \times 10/220 = 6.3$ Téc. en nut. $12 \times 10/220 = 9.5$ Cocineros $7 \times 10/220 = .3$ Aux. de cocineros $41 \times 10/220 = 1.86$ Distribuidores $64 \times 10/220 = 2.9$ Aseadores $23 \times 10/220 = 1$

7.-

No

Personal	Trabajo	Laborable	Festivo	Vacaciones	Total
Lic. en Nut.	6.5hrs.	2.6	.44	.3	9.8
Secretaria	6.5hrs.	2.6	.44	.3	9.8
Téc. en nut.	12 hrs.	4.8	.81	.5	18.1
Cocineros	7hrs.	2.8	.48	.3	10.58
Aux. de coc.	41 hrs.	16.4	2.8	1.86	62
Distribuidores	64 hrs.	25.6	4.4	2.9	96.9
Aseadores	23 hrs.	9.2	1.6	1.0	34.8

B.- Planilla de Personal.

Lic. en Nut. = 10 - 8 = 1

Secretaria = 10 - 8 = 1

Téc. en nut. = 18 - 8 = 2

Cocineros = 10.6 - 8 = 1

Aux. de coc. = 62 - 8 = 7

Distribuidor = 97 - 8 = 12

Aseadores = 35 + 8 = 4

T O T A L = 28 personas

Jornada = 8 hrs

Turnos = Personal Matutino = 66%

Personal Vespertino = 34%

OBJETIVOS

III.- O B J E T I V O S

OBJETIVO GENERAL:

Determinar la problemática existente en la administración del Servicio de Alimentación de una Institución del sector privado por medio de un diagnóstico.

OBJETIVO ESPECIFICO:

Evaluar la administración general del Departamento de Nutrición de una Institución del sector privado.

OBJETIVOS PARTICULARES:

A).- Conocer y determinar las normas y reglamentos interdepartamentales, así como reglamentos externos que influyen en el funcionamiento del departamento de Nutrición.

B).- Evaluar las condiciones del área física del servicio de Nutrición.

C).- Identificar la cantidad y calidad del equipo y material con que cuenta el servicio de alimentación.

D).- Determinar las condiciones de los sistemas de flujo de las dietas.

E).- Evaluar la atención al paciente.

F).- Análisis de minutas en cuanto a calidad y cantidad.

G).- Conocer las características del personal del

servicio de alimentación en cuanto a número, distribución, horarios de labores, condiciones de higiene en la preparación de alimentos y el aseo del personal del servicio de alimentos.

H).- Conocer las condiciones del saneamiento ambiental con que cuenta el servicio.

I).- Evaluar las condiciones del almacén de viveres de la institución.

J).- Analizar el tipo de menú y cantidades de ingredientes utilizados en las preparaciones.

HIPOTESIS.

IV.- HIPOTESIS

Hipótesis descriptivas con 2 variables:

- 1.- Existe relación entre el acondicionamiento actual de la cocina y la calidad del Servicio de Alimentos.
- 2.- Hay relación entre el actual manejo de material y equipo de cocina con la calidad del Servicio de Alimentos.
- 3.- Hay relación entre la selección de materia prima con la que se trabaja para la preparación de alimentos con la calidad del Servicio de Alimentos.
- 4.- Existe relación entre las normas y reglamentos establecidos interdepartamentales y externos con la calidad del Servicio de Alimentación.
- 5.- Hay relación entre la cantidad de personal y la calidad de su capacitación, con la calidad del Servicio de Alimentación.
- 6.- Existe relación entre la manipulación de alimentos, con la calidad del Servicio de Alimentación.

- 7.- Hay relación con el control en la periodicidad de las compras con la calidad de Servicios de Alimentos.
- 8.- Existe la relación entre la organización actual del almacén de víveres con la calidad del Servicio de Alimentos.
- 9.- Hay relación entre el saneamiento ambiental con la calidad del Servicio de Alimentos.
- 10.- Existe relación entre las normas y equipo para la conservación de alimentos con la calidad del Servicio de Alimentación.

OPERACIONALIZACION DE LA HIPOTESIS

OPERACIONALIZACION

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
AREA FISICA	DEPARTAMENTO-NUTRICION	UBICACION	SEGUN LA O.P.S. (Organización Panamericana de la Salud) LA OFICINA DE JEFATURA Y PERSONAL SUPERVISOR ES CONVENIENTE QUE SE UBIQUE DENTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION EN UN LUGAR QUE PERMITA LA VISION DE ALIMENTOS Y DEL MAYOR NUMERO POSIBLE DE AREAS DE TRABAJO. NO DEBE TENER PAREDES SOLIDAS SINO HASTA UN ALTURA DE 90 CM. Y EL RESTO DEBE CONTAR CON VENTANAS DE VIDRIO ESPECIALMENTE AL FRENTE Y A LOS LADOS. DEBE DE ESTAR SITUADO EN LA PLANTA BAJA DEL HOSPITAL, SU UBICACION NO DEBE DE ESTAR CERCA DE DEPARTAMENTOS QUE PRESENTEN FOCO DE INFECCION COMO PATOLOGIA, ANFITEATRO, LAVANDERIA ADEMÁS NO DEBE DE PASAR POR DICHA AREA NINGUNA RED DE DESAGUE PRINCIPAL.
		MOVILIARIO	ESCRITORIO CON 3 SILLAS ARCHIVEROS MESA
	COCINA	EXTENSION	CONFORME A LO ESTABLECIDO POR LA O.P.S. SE NOS INDICA QUE EL AREA: COCINA GENERAL ESTARA EN RELACION AL ESPACIO NECESARIO PARA UBICAR LOS EQUIPOS Y MESAS DE TRABAJO, DENTRO DE LA COCINA GENERAL DEBEN DE EXISTIR 2 AREAS : 2 UNA PARA PREPARACIONES PREVIAS A LA CUAL CORRESPONDERA : . 23 mt A .25 METROS CUADRADOS POR RACION SERVIDA Y OTRA PARA PREPARACIONES FINALES QUE DEBERA SER DE .20 MTS. CUADRADOS A .23 MTS. CUADRADOS - POR RACION SERVIDA.

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	I T E M	R A N G O
AREA FISICA		INSTALACIONES DE AGUA	SE DEBE DE CONTAR CON INSTALACIONES DE AGUA POTABLE EN TODO EL SERVICIO DE ALIMENTACION Y ESPECIFICAMENTE PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS Y LAVADO DE LOZA.
		INSTALACIONES DE DESAGUE	DEBEN ESTAR ESTRATEGICAMENTE DISTRIBUIDAS PRINCIPALMENTE EN FREGADEROS Y AREAS DE MARMITAS.
		EQUIPO DE LA COCINA GENERAL	EL MODELO ESTABLECIDO MENCIONA QUE SE DEBE CONTAR CON UNA MAQUINA - PELADORA DE PAPAS, 3 JUEGOS DE CUCHILLOS DE COCINA, UN RECIPIENTE - PARA VERDURAS PROCESADAS, UN HACHA, UN AFILADOR DE CUCHILLOS, UN - ABLANDADOR DE CARNES, UNA MAQUINA DE MOLER CARNE, UNA SIERRA DE MA - NO, UN EXPRIMIDOR DE CITRICOS, RECIPIENTE PARA PREPARACION DE EN - SALADAS Y DEPOSITOS DE FRUTAS, CUCHARAS CUCHARONES Y DEMAS UTENCI - LIOS EN CANTIDAD SUFICIENTE, OLLAS CACEROLAS, MOLDES RECTANGULARES - SARTENES, ESTUFAS, HORNOS, BATIDORAS, EXTRACTORES, CAFETERA ELEC - TRICA, CAMPANA DE ABSORCION.
		SECCION DE LAVADO	LA SECCION DE LAVADO PARA EL EQUIPO DE LA COCINA CENTRAL DEBE ESTAR CERCA DE PREPARACIONES PREVIAS, DISPONER DE ESPACIO Y MOBILIARIO NECESARIO PARA EL MANEJO Y DISPOSICION DE UTENCILIOS ANTES Y DESPUES DEL LAVADO, ADEMAS DE LA SUPERFICIE NECESARIA PARA SU CIRCULACION.

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
<p>AREA FISICA</p>	<p>ALMACEN (PRODUCTOS PERECEDEROS)</p>	<p>ESPACIO</p> <p>UBICACION</p> <p>ACONDICIONAMIENTO</p>	<p>DEPENDE DEL TIPO DE MINUTA QUE SE PREPARE DEL NUMERO DE RACIONES QUE SE SIRVA Y LA FRECUENCIA DE RECEPCIONES.</p> <p>LOS ALMACENES DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DEBEN ESTAR UBICADOS SIEMPRE QUE SEA POSIBLE CERCA DE EL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS.</p> <p>DEBE DE ESTAR CONSTRUIDO DE MATERIAL FACIL DE LIMPIAR Y QUE PROTEJA LOS PRODUCTOS.</p> <p>PAREDES : CUBIERA DE AZULEJO O BALDOSAS LISAS.</p> <p>PUERTAS Y VENTANAS : CON MOSQUITERO. 2 PUERTAS UNA DE RECEPCION DE VIVERES AL ALMACEN Y OTRA DE ALMACEN A CINA CENTRAL CON CERRADURAS Y CANDADOS.</p> <p>SUELO : CONCRETO O BALDOSA LISA</p> <p>TECHO : MATERIAL LISO</p> <p>VENTILACION : EN FORMA NATURAL O CON EQUIPO MECANICO O O</p> <p>AMBIENTE : OCILA ENTRE LOS 15 C Y 20 C</p> <p>ILUMINACION : NATURAL O ARTIFICIAL</p> <p>ESTANTERIA : DE METAL CON TABLEROS DE ALTURA AJUSTABLE. 5 cm. PARADOS DE LA PARED O AL CENTRO DEL LOCAL PERO CON SUFICIENTE ESPACIO PARA SER ACCESIBLE POR AMBOS LADOS. LA ALTURA RECOMENDADA ENTRE TABLERO Y TABLERO ES DE 40 cm. Y DEL ULTIMO TABLERO AL PISO 45 A 90 cm.</p>

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
AREA FISICA	NO PERECEDEROS	ACONDICIONAMIENTO	<p>TARIMAS Y ESCALERAS PLATAFORMAS DE MADERA PARA CAJAS Y BULTOS SEPARADOS 15 cm. DEL SUELO Y CON RUEDAS Y MECANISMOS PARA FIJARLOS.</p> <p>BOTES METALICOS EQUIPADOS CON CHASIS O RODILLAS PARA MOVILIZACION - ROTULARLOS Y CON CUCHARON PARA ALIMENTOS A GRANEL.</p> <p>MESA DE RECEPCION BALANZA CON PLATAFORMA DE GRAN CAPACIDAD Y OTRAS DE MEDIANA Y PEQUEÑA CAPACIDAD.</p>
	PERECEDEROS		<p>CONGELADOR PARA CARNES SE DEBE MANTENER A UNA TEMPERATURA DE 0 A -4 C</p> <p>REFRIGERADOR PARA FRUTAS Y VERDURAS Y COMPARTIMIENTO PARA PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVO EN LA CUAL SE MANTIENE UNA TEMPERATURA DE 0 A 7.2 GRADOS CENTIGRADOS.</p>
		UBICACION	DEBE DE UBICARSE CERCA DE LA ZONA DE RECEPCION DE PROVISIONES.
		ACONDICIONAMIENTO	<p>SITIO FRESCO, SECO, VENTILADO POR MEDIO NATURAL O MECANICO, LA NATURAL CONSTA DE ABERTURAS CERCA DEL NIVEL DEL SUELO Y TECHO Y LA MECANICA REQUIERE DE VENTILADORES Y EXTRACTORES.</p> <p>TEMPERATURA DE 10 A 21 GRADOS CENTIGRADOS</p> <p>CONDUCTOS DE AGUA CALIENTE</p> <p>HUMEDAD RELATIVA DE 50 A 60 %</p> <p>EL VAPOR DEBERA ESTAR AISLADO</p>

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
AREA FISICA	RECEPCION DE VIVERES	EQUIPO	RECIPIENTES DE METAL CON TAPAS AJUSTADAS SOBRE CARRETILLAS PARA SU FACIL MOVILIZACION. CUCHARON DE TENDERO ANAQUELES DE METAL BASCULAS CON CAPACIDAD MAYOR DE 100 Kg.
		UBICACION	SE DEBERA UBICAR LA ENTRADA DE SERVICIO Y EL ALMACEN Y LO MAS CERCANA A EL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS.
		ESPACIO	DEPENDE DE LA FRECUENCIA DE LAS ENTREGAS Y DE SU VOLUMEN DEBE DE TENER FACIL ACCESO DEL TRANSPORTE DE PROVEEDORES PARA CARGA Y DESCARGA DE VIVERES.
		EQUIPO	ESCALA INDICADORA AUTOMATICA ESCRITORIO MESA FACONETA DE MANO TERMOMETRO CANASTILLAS DE ALAMBRO

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
PRODUCCION	MINUTAS	STANDARIZACION	VALOR CALORICO TOTAL REGLAS PARA PLANEAR MENUS A) TOMAR EN CUENTA : AREA FISICA B) ACONDICIONAMIENTO C) EQUIPO DISPONIBLE D) PRESUPUESTO DE OPERACION E) RECURSOS HUMANOS F) DEMANDA USUAL DEL SERVICIO
		VALOR NUTRITIVO	PORCENTAJE DE ADECUACION
		VARIEDAD	3 GRUPOS BASICOS DE ALIMENTOS (CANTIDAD Y CALIDAD)

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
PRODUCCION	DIETAS	PRESENTACION TIPOS	COMBINACION COLORES TEXTURA RECOMENDACION EN CUANTO A : % ADECUACION VALOR NUTRITIVO VALOR CALORICO TOTAL

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
PRODUCCION	MANIPULACION	PROCEDIMIENTOS Y CARACTERISTICAS	<p>A) DEBEN USARSE ALIMENTOS FRESCOS</p> <p>B) PROTEGERSE DE LA CONTAMINACION</p> <p>C) SOPAS Y GUISADOS HACERSE AL MOMENTO Y NO GUARDARSE EN REFRIGERACION.</p> <p>D) UTILIZAR UTENCILIOS PERFECTAMENTE LIMPIOS</p> <p>E) LOS ALIMENTOS QUE NECESITEN PREVIA LIMPIEZA DEBERAN SER LAVADOS EN LAVADEROS ESPECIALES NO MEZCLAR CON UTENCILIOS.</p> <p>F) EL ACEITE NO DEBERA SER REUTILIZADO</p>
	PREPARACION		<p>A) EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS SE DEBERAN CONTAR CON LOS SIGUIENTES ASPECTOS :</p> <p>1) LOS ALIMENTOS DEBEN SOMETERSE A CIERTOS PROCEDIMIENTOS CON EL FIN DE INTRODUCIR CIERTOS CAMBIOS PARA ADECUARLOS A LA CAPACIDAD DIGESTIVA DEL INDIVIDUO.</p> <p>2) ESTOS PROCEDIMIENTOS INDUSTRIALES O CASEROS DEBEN COMO PRINCIPIOS :</p> <p>A) CONSERVAR EL VALOR NUTRITIVO</p> <p>B) MEJORAR LA DIGESTIVIDAD</p> <p>C) DESARROLLAR Y AUMENTAR EL SABOR, ASI COMO EL ATRACTIVO DEL COLOR ORIGINAL, LA FORMA Y LA TEXTURA DEL ALIMENTO.</p> <p>D) DESTRUCCION DE ORGANISMOS PATOGENOS O SUS TANCIAS TOXICAS.</p> <p>E) PROCESOS DE COMBINACION Y MEZCLA, LIMPIEZA SUBDIVISION, COCCION DE ALIMENTOS.</p> <p>F) METODOS A UTILIZAR EN SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA HOSPITALES : HERVIDO A 100 GRADOS CENTIGRADOS, A VAPOR CON O SIN PRESION, ASADO MAS DE 100 GRADOS CENTIGRADOS, HORNEADO A BAÑO MARIA MENOS DE 100 GRADOS CENTIGRADOS.</p>

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
PRODUCCION	H I G I E N E	PROCEDIMIENTOS Y CARACTERISTICAS	<p>LAVADO DE FURTAS Y VERDURAS ASI COMO DE ALGUNAS PASTAS Y CEREALES Y CARNES A CHORRO DE AGUA Y PARA ALGUNAS VERDURAS COMO LECHUGA UTILIZAR LA SOLUCION DE YODO.</p> <p>EQUIPO Y MANEJO : LAVADO DE UTENCILIOS, VAJILLAS, EQUIPO MOVIL TODOS LOS DIAS Y EN GENERAL LA COCINA CADA 8 DIAS. UTILIZANDO JARON LIQUIDO, ACIDO LSR JABON ESPECIAL PARA LOZA, DETERGENTE EN POLVO Y SOLUCION DE YODO.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- HIGIENE PERSONAL DE QUIEN MANIPULA Y/O PREPARA LOS ALIMENTOS BAÑO DIARIO, ROPA LIMPIA (UNIFORME BLANCO Y DELANTAL, GORRO Y MALLA PARA SUJETAR EL CABELLO), CABELLO RECOGIDO, MANOS Y UÑAS LIMPIAS Y SIN ESMALTE. 2.- PERSONAS QUE PADECEN ALGUNA ENFERMEDAD CONTAGIOSA O BIEN ALGUNA HERIDA O INFECCION PRINCIPALMENTE EN LAS MANOS, DEBERA ABSTENERSE DE MANIPULAR ALIMENTOS. 3.- NO TOSER, ESTORNUDAR, RASCARSE LA CABEZA O LIMPIARSE LA NARIZ CERCA DEL LUGAR DONDE SE ENCUENTREN LOS ALIMENTOS, SI HAY NECESIDAD DE HACERLO, ES IMPRESINDIBLE QUE LA PERSONA SE ALEJE Y SE LAVE LAS MANOS ANTES DE CONTINUAR CON SU LABOR. 4.- EL LAVARSE LAS MANOS DESPUES DE HACER USO DEL BAÑO ES MUY NECESARIO, DE NO SER ASI, LOS ALIMENTOS SE CONTAMINAN 5.- EL LAVADO DE LOS UTENCILIOS ANTES DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS O PARA GUARDARLOS, ES NECESARIO QUE SE HAGA AL CHORRO DE AGUA. 6.- LAVAR LOS ALIMENTOS ES UNO DE LOS PASOS MAS IMPORTANTES. EL TIPO DE LIMPIEZA ESTARA EN FUNCION DE LA CONSISTENCIA DEL ALIMENTO, ASI SE PODRA USAR JABON, ESTROPAJO Y AGUA A CHORRO EN AQUELLOS ALIMENTOS QUE TENGAN CASCARA DE PROTECCION DURA O RESISTENTE COMO EN EL CASO DE LAS PAPAS, NARANJAS, PEPINOS, ETC. EN EL CASO DE LOS ALIMENTOS BLANDOS O DE CUBIERTA FRAGIL SE LAVARAN AL CHORRO DE AGUA, UNICAMENTE LAS AVES, PESCADO, LECHUGA, FRESAS, UVAS, ETC. 7.- AL COCINAR SE DESTRUYEN MUCHOS MICROBIOS POR LO QUE SE RECO

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
			<p>MIENDA QUE EN ESPECIAL LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL SE CONSUMAN SIEMPRE COCIDOS.</p> <p>8.- EL AGUA DE BEBER DEBE HERVIRSE 20 MINUTOS Y MANTENERSE TAPADA</p> <p>9.- EL PAN Y OTROS ALIMENTOS SE DEBEN MANTENER TAPADOS Y EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.</p> <p>10.- LOS ALIMENTOS PERECEDEROS COMO LA CARNE Y EL PESCADO SE DEBEN DE MANTENER EN REFRIGERACION, TAMBIEN LOS ALIMENTOS PREPARADOS EN ESPECIAL SI CONTIENEN QUESO, MAYONESA Y OTROS ADEREZOS PERECEDEROS.</p>

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
ADMINISTRACION	NORMAS Y REGLAMENTOS	ORGANIGRAMA	<pre> graph TD JD[Junta Directiva] --- AH[Administrador del Hospital] AH --- CM[Cuerpo Medico] AH --- N[Nutriologo] N --- O[Oficinistas] N --- S1[Supervisor Elaboracion de Comidas] N --- S2[Supervisor Servicios de Alimentos a Pacientes] S1 --- CJ[Cocinero Jefe] CJ --- TA1[Trabajadores Servicios de Alimentos] S2 --- TA2[Trabajadores Servicios de Alimentos] </pre>

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGD
ADMINISTRACION		LABORES Y FLUJO DE TRABAJO	<p>AREAS : COCINA, OFICINA, HOSPITALIZACION</p> <p>VERIFICAR EL MENU DEL DIA CHECAR HORTALIZAS Y CARNE</p> <p>COCINA : PRODUCCION : PROVEER FALTANTES SUPERVISAR LA PREPARACION</p> <p>ALIMENTO TERMINADO</p> <ul style="list-style-type: none"> - COCCION - RACION - PRESENTACION - TEMPERATURA - TERNESA=CARNES - CONSISTENCIA=PASTAS, ATOLES, CREMAS, CALDOS <p>SERVIDO :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ MONTAJE DE CARROS TERNOS ▪ PREPARACION DE CHAROLAS ▪ DISTRIBUCION DE ALIMENTOS SEGUN EL TIPO DE DIETA <p>EXTRACTAR RELACION DE PACIENTES PARA VISITA POSTERIOR OFICINA PEDIDOS, COMPRAS DIARIAS ANALISIS DEL TOTAL DE DIETAS SERVIDAS, EN EL DIA ANTERIOR POR PISO Y POR TIPO DE DIETA.</p> <p>HOSPITALIZACION :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ VISTA Y REVISION DE EXPEDIENTES ▪ REGISTRO DE PACIENTES REGISTRADOS ▪ ENUMERAR RECOMENDACIONES Y/O SUGERENCIAS PARA TX DIETETICO SEGUN LO REQUIERA EL CASO, USO DEL FACTOR DE PRIORIDAD Y - JERARQUIA DE PATOGENIA. <p>OFICINA :</p> <p>ELABORAR PEDIDO DEL DIA SIGUIENTE ⇒ PREVIA VERIFICACION TOMAR EN CUENTA: DE LA EXISTENCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> A) CALENDARIO DE PEDIDOS B) MINUTA SIGUIENTE C) EXISTENCIA EN COCINA Y ALMACEN D) SOBRANTES E) NUMERO DE PACIENTES <p>COCINA :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ VERIFICAR INVENTARIO DIARIO DE LOZA ▪ SUPERVISION DE LA CORRECTA HIGENIZACION DEL AREA FISICA, MATERIAL Y EQUIPO DE OPERACION ▪ CHECAR VALVULAS DE GAS, LUZ Y AGUA ▪ CIERRE DEL DEPARTAMENTO.

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
ADMINISTRACION		PRODUCCION DE ALIMENTOS	<p>LOS ALIMENTOS DEBEN SOMETERSE A CIERTOS PROCEDIMIENTOS CON EL FIN DE INTRODUCIR CIERTOS CAMBIOS PARA ADECUARLOS A LA CAPACIDAD DIGESTIVA DEL INDIVIDUO.</p> <p>ESTOS PROCEDIMIENTOS INDUSTRIALES O CASEROS, DEBE TENER COMO PRINCIPIOS :</p> <ul style="list-style-type: none"> A) CONSERVAR EL VALOR NUTRITIVO B) MEJORAR LA DIGESTIBILIDAD C) DESARROLLAR Y AUMENTAR EL SABOR, ASI COMO EL ATRACTIVO DEL COLOR ORIGINAL, LA FORMA Y TEXTURA DEL ALIMENTO. D) DESTRUCCION DE ORGANISMOS PATOGENOS O SUSTENCIAS TOXICAS.

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
ADMINISTRACION		HIGIENE Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO	<p>SE REQUIERE DE UNA ORGANIZACION DE UN PLAN DE MANTENIMIENTO VIA ESTRUCTURADO AREAS DELIMITADAS, EQUIPO Y PERIODICIDAD.</p> <p>EL DESARROLLO DE UN SISTEMA BIEN DEFINIDO DE NORMAS DE TRABAJO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS ES ALTAMENTE DESEABLE CON EL FIN DE MANTENER A UN NIVEL SATISFACTORIO LA LIMPIEZA EFICIENTE Y ECONOMICA.</p> <p>* LOS FACTORES ESENCIALES PARA UN SISTEMA DE NORMAS DE TRABAJO INCLUYEN : INSTRUMENTOS, MATERIALES Y METODOS ESTANDARIZADOS, OBJETOS QUE SE DEBEN DE LIMPIAR, LOS METODOS A EMPLEAR Y EL TIEMPO DESTINADO A CADA TAREA.</p> <p>DISEÑO Y UBICACION DEL EQUIPO MAYOR</p> <p>CADA PIEZA DE EQUIPO FIJO, CUYO USO REQUIERE CONTACTOS CON LOS ALIMENTOS, DEBE DE ESTAR TAMBIEN DISEÑADA Y CONSTRUIDA QUE LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS NO SEAN ABSORBIDOS (COMO EL ACERO INOXIDABLE), LISAS Y SUAVES, SIN BORDES DE UNION, GRIETAS, PEDAZOS SALTADOS, UNIONES VISIBLES Y ESQUINAS PUNTIAGUDAS. NO SOLAMENTE LAS SUPERFICIES QUE SE PONEN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS DEBEN DE SER DE FACIL LIMPIEZA, SINO QUE TAMBIEN DEBEN SER DE FACIL ACCESO PARA LA LIMPIEZA Y MANTENERSE COMPLETAMENTE LIMPIAS.</p> <p>UBICACION</p> <p>LA UBICACION DEBE DE DETERMINARSE CON CUIDADO, TOMANDO EN CONSIDERACION TODOS LOS FACTORES QUE AFECTAN SU USO Y CUIDADO EFICIENTES. SU UBICACION TIENE QUE SER TAL QUE FACILITE LA CONTINUACION DE UN PROCESO SIN INTERFERENCIAS INNECESARIAS. SON NECESARIOS ESPACIOS ADECUADOS DEBAJO Y DETRAS DE LOS EQUIPOS PESADOS, SI ESTOS NO ESTAN CONSTRUIDOS EN EL PISO O PARED, CON MONTAJES Y ENSAMBLADORAS APROPIADAS.</p> <p>CUIDADO DEL EQUIPO</p> <p>TODO EQUIPO USADO EN LA PREPARACION, SERVICIO O ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DEBE CONSERVARSE EN BUENAS CONDICIONES PARA ASEGURAR SU SANEAMIENTO Y AYUDAR A EVITAR QUE EN LOS ALIMENTOS SE DESARROLLEN SABORES DESAGRADABLES.</p>

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	I T E M	R A N G O																																														
ADMINISTRACION			<p style="text-align: center;">LAVADO MECANICO DE VAJILLA</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; width: 50%;">PASOS IMPORTANTES EN LA EJECUCION DEL TRABAJO</th> <th style="text-align: center; width: 50%;">PUNTOS CLAVE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.- ALISTAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS</td> <td>SELECCIONAR PLATOS, TAZAS, CRISTAL Y CUBIERTAS, TIEMPO DEL AGUA: LAVADO :- 60 Y ENJUAGUE A 77 GRA. CENTIGRADOS.-</td> </tr> <tr> <td>2.- LIMPIEZA Y ENJUAGUE PRELIMINAR</td> <td>OBSERVAR EL DISPENSOR Y EL POLVO DE-- LAVADO Y LAS REGADERAS DE LAVADO Y -- ENJUAGUE.</td> </tr> <tr> <td>3.- ARREGLO DE VAJILLA EN CANASTAS</td> <td>USAR UN CEPILLO PARA ELIMINAR LOS -- RESTOS DE ALIMENTOS.</td> </tr> <tr> <td>4.- COLOCAR LAS CANASTAS EN LA MAQUINA</td> <td>COLOCAR LA VAJILLA EN CANASTILLAS SE- PARADAS, NO AMONTONAR PLATOS, NI TA - ZAS, ETC.</td> </tr> <tr> <td>5.- LAVADO</td> <td>LAS TAZAS Y VASOS INVERTIDOS</td> </tr> <tr> <td>6.- ENJUAGUE</td> <td>CADA CLASE DE UTENCILIOS COLOCADOS -- SEPARADAMENTE.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>CADA UTENCILIO BAJO LA REGADERA</td> </tr> <tr> <td></td> <td>PRENDER LA MAQUINA</td> </tr> <tr> <td></td> <td>PRENDER EL BOTON DE LA REGADERA, PARA LAVADO DE 60 A 71 GRADOS CENTIGRADOS.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>NO ACELERAR LA MAQUINA</td> </tr> <tr> <td>7.- SECADO</td> <td>MANTENER LIMPIA EL AGUA DEL TANQUE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>77 GRADOS CENTIGRADOS POR 10 SEGUNDOS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>SECAR LAS CANASTILLAS Y COLOCARLAS EN EL ESCURRIDERO.</td> </tr> <tr> <td>8.- ALMACENAMIENTO</td> <td>PERMITIR QUE LOS UTENCILIOS SE SEQUEN DIRECTAMENTE EN LAS CANASTILLAS.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>LOS DEDOS NO DEBERAN TOCAR LA SUPER - FICIE DE LOS UTENCILIOS QUE SE PONEN EN CONTACTO CON EL ALIMENTO.</td> </tr> <tr> <td>9.- LIMPIEZA DE LA MAQUINA</td> <td>DEJARLOS EN UN LUGAR SECO, LIMPIO Y - ALEJADO DEL SUELO.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ALEJADOS DEL POLVO Y LAS MOSCAS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>LOS PLATOS UNOS SOBRE OTROS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>LAS TAZAS, POCILLOS Y VASOS INVERTIDOS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>LIMPIAR LAS REGADERAS DE LAVADO</td> </tr> <tr> <td></td> <td>USAR AGUA LIMPIA</td> </tr> <tr> <td></td> <td>AGREGAR, SI SE REQUIERE NUEVO POLVO DE LAVAR.</td> </tr> </tbody> </table>	PASOS IMPORTANTES EN LA EJECUCION DEL TRABAJO	PUNTOS CLAVE	1.- ALISTAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS	SELECCIONAR PLATOS, TAZAS, CRISTAL Y CUBIERTAS, TIEMPO DEL AGUA: LAVADO :- 60 Y ENJUAGUE A 77 GRA. CENTIGRADOS.-	2.- LIMPIEZA Y ENJUAGUE PRELIMINAR	OBSERVAR EL DISPENSOR Y EL POLVO DE-- LAVADO Y LAS REGADERAS DE LAVADO Y -- ENJUAGUE.	3.- ARREGLO DE VAJILLA EN CANASTAS	USAR UN CEPILLO PARA ELIMINAR LOS -- RESTOS DE ALIMENTOS.	4.- COLOCAR LAS CANASTAS EN LA MAQUINA	COLOCAR LA VAJILLA EN CANASTILLAS SE- PARADAS, NO AMONTONAR PLATOS, NI TA - ZAS, ETC.	5.- LAVADO	LAS TAZAS Y VASOS INVERTIDOS	6.- ENJUAGUE	CADA CLASE DE UTENCILIOS COLOCADOS -- SEPARADAMENTE.		CADA UTENCILIO BAJO LA REGADERA		PRENDER LA MAQUINA		PRENDER EL BOTON DE LA REGADERA, PARA LAVADO DE 60 A 71 GRADOS CENTIGRADOS.		NO ACELERAR LA MAQUINA	7.- SECADO	MANTENER LIMPIA EL AGUA DEL TANQUE		77 GRADOS CENTIGRADOS POR 10 SEGUNDOS		SECAR LAS CANASTILLAS Y COLOCARLAS EN EL ESCURRIDERO.	8.- ALMACENAMIENTO	PERMITIR QUE LOS UTENCILIOS SE SEQUEN DIRECTAMENTE EN LAS CANASTILLAS.		LOS DEDOS NO DEBERAN TOCAR LA SUPER - FICIE DE LOS UTENCILIOS QUE SE PONEN EN CONTACTO CON EL ALIMENTO.	9.- LIMPIEZA DE LA MAQUINA	DEJARLOS EN UN LUGAR SECO, LIMPIO Y - ALEJADO DEL SUELO.		ALEJADOS DEL POLVO Y LAS MOSCAS		LOS PLATOS UNOS SOBRE OTROS		LAS TAZAS, POCILLOS Y VASOS INVERTIDOS		LIMPIAR LAS REGADERAS DE LAVADO		USAR AGUA LIMPIA		AGREGAR, SI SE REQUIERE NUEVO POLVO DE LAVAR.
PASOS IMPORTANTES EN LA EJECUCION DEL TRABAJO	PUNTOS CLAVE																																																
1.- ALISTAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS	SELECCIONAR PLATOS, TAZAS, CRISTAL Y CUBIERTAS, TIEMPO DEL AGUA: LAVADO :- 60 Y ENJUAGUE A 77 GRA. CENTIGRADOS.-																																																
2.- LIMPIEZA Y ENJUAGUE PRELIMINAR	OBSERVAR EL DISPENSOR Y EL POLVO DE-- LAVADO Y LAS REGADERAS DE LAVADO Y -- ENJUAGUE.																																																
3.- ARREGLO DE VAJILLA EN CANASTAS	USAR UN CEPILLO PARA ELIMINAR LOS -- RESTOS DE ALIMENTOS.																																																
4.- COLOCAR LAS CANASTAS EN LA MAQUINA	COLOCAR LA VAJILLA EN CANASTILLAS SE- PARADAS, NO AMONTONAR PLATOS, NI TA - ZAS, ETC.																																																
5.- LAVADO	LAS TAZAS Y VASOS INVERTIDOS																																																
6.- ENJUAGUE	CADA CLASE DE UTENCILIOS COLOCADOS -- SEPARADAMENTE.																																																
	CADA UTENCILIO BAJO LA REGADERA																																																
	PRENDER LA MAQUINA																																																
	PRENDER EL BOTON DE LA REGADERA, PARA LAVADO DE 60 A 71 GRADOS CENTIGRADOS.																																																
	NO ACELERAR LA MAQUINA																																																
7.- SECADO	MANTENER LIMPIA EL AGUA DEL TANQUE																																																
	77 GRADOS CENTIGRADOS POR 10 SEGUNDOS																																																
	SECAR LAS CANASTILLAS Y COLOCARLAS EN EL ESCURRIDERO.																																																
8.- ALMACENAMIENTO	PERMITIR QUE LOS UTENCILIOS SE SEQUEN DIRECTAMENTE EN LAS CANASTILLAS.																																																
	LOS DEDOS NO DEBERAN TOCAR LA SUPER - FICIE DE LOS UTENCILIOS QUE SE PONEN EN CONTACTO CON EL ALIMENTO.																																																
9.- LIMPIEZA DE LA MAQUINA	DEJARLOS EN UN LUGAR SECO, LIMPIO Y - ALEJADO DEL SUELO.																																																
	ALEJADOS DEL POLVO Y LAS MOSCAS																																																
	LOS PLATOS UNOS SOBRE OTROS																																																
	LAS TAZAS, POCILLOS Y VASOS INVERTIDOS																																																
	LIMPIAR LAS REGADERAS DE LAVADO																																																
	USAR AGUA LIMPIA																																																
	AGREGAR, SI SE REQUIERE NUEVO POLVO DE LAVAR.																																																

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	I T E M	R A N G O		
ADMINISTRACION			<p style="text-align: center;">LAVADO MANUAL DE VAJILLA</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; vertical-align: top;"> <p>PASOS IMPORTANTES EN LA EJECUCION DEL TRABAJO</p> <p>1.- ALISTAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS</p> <p>2.- RASPAR O LIMPIAR LOS PLATOS Y ENJUAGAR</p> <p>3.- LAVAR VAJILLA</p> <p>4.- ENJUAGAR</p> <p>5.- ESTERILIZAR</p> <p>6.- SECAR</p> <p>7.- LIMPIAR LOS SUMIDROS</p> <p>8.- USAR CANASTILLAS SEPARADAS PARA PLATOS, TAZAS Y CRISTAL.</p> <p>9.- LAS CUBIERTAS PUEDEN SECARSE AL AIRE O CON UN LIENZO LIMPIO</p> <p>10.- LOS DEDOS NO DEBEN DE TOCAR LAS SUPERFICIES QUE HAN ESTADO EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS O LAS BEBIDAS.</p> <p>11.- TODOS LOS UTENCILIOS DE BEBER Y COMER TIENEN QUE LAVARSE DESPUES DE SU USO</p> <p>12.- LOS RECIPIENTES INDIVIDUALES DEBEN USARSE UNA SOLA VEZ</p> </td> <td style="width: 50%; text-align: center; vertical-align: top;"> <p>PUNTOS CLAVE</p> <p>VERTEDEROS AGUA CALIENTE DETERGENTES</p> <p>ESPATULA LATON DE BASURA CANASTILLAS O REJILLAS DE SECAR USAR ESPATULA LA BASURA EN LATONES CADA PIEZA SEPARADAMENTE AGUA CALIENTE (43-49 GRA. CENTIGRADOS) USE DETERGENTE(POLVO)</p> <p>COLOCAR LA LOZA EN LA CANASTILLA PONER EN AGUA CALIENTE DE ENJUAGAR SUMERGIR LA CANASTILLA CON LOZA EN UN VERTEDERO. EN AGUA CALIENTE (77 GRA. CENTIGRADOS POR 2 MIN. O 100 GRA. CENTIGRADOS POR 30 SEGUNDOS) 2 MINUTOS EN SOLUCION QUIMICA (CLORO DE DISOLUCION APROBADA) SECAR LA CANASTA COLOCARLA EN EL ESCURRIDERO SACARLA AL AIRE. TAZAS Y VASOS BOCA BAJO LOS PLATOS UNOS SOBRE OTROS EN UN LUGAR LIMPIO Y VIA PROTEJIDO. CEPILLO FUERTE POLVO PARA LAVAR</p> </td> </tr> </table>	<p>PASOS IMPORTANTES EN LA EJECUCION DEL TRABAJO</p> <p>1.- ALISTAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS</p> <p>2.- RASPAR O LIMPIAR LOS PLATOS Y ENJUAGAR</p> <p>3.- LAVAR VAJILLA</p> <p>4.- ENJUAGAR</p> <p>5.- ESTERILIZAR</p> <p>6.- SECAR</p> <p>7.- LIMPIAR LOS SUMIDROS</p> <p>8.- USAR CANASTILLAS SEPARADAS PARA PLATOS, TAZAS Y CRISTAL.</p> <p>9.- LAS CUBIERTAS PUEDEN SECARSE AL AIRE O CON UN LIENZO LIMPIO</p> <p>10.- LOS DEDOS NO DEBEN DE TOCAR LAS SUPERFICIES QUE HAN ESTADO EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS O LAS BEBIDAS.</p> <p>11.- TODOS LOS UTENCILIOS DE BEBER Y COMER TIENEN QUE LAVARSE DESPUES DE SU USO</p> <p>12.- LOS RECIPIENTES INDIVIDUALES DEBEN USARSE UNA SOLA VEZ</p>	<p>PUNTOS CLAVE</p> <p>VERTEDEROS AGUA CALIENTE DETERGENTES</p> <p>ESPATULA LATON DE BASURA CANASTILLAS O REJILLAS DE SECAR USAR ESPATULA LA BASURA EN LATONES CADA PIEZA SEPARADAMENTE AGUA CALIENTE (43-49 GRA. CENTIGRADOS) USE DETERGENTE(POLVO)</p> <p>COLOCAR LA LOZA EN LA CANASTILLA PONER EN AGUA CALIENTE DE ENJUAGAR SUMERGIR LA CANASTILLA CON LOZA EN UN VERTEDERO. EN AGUA CALIENTE (77 GRA. CENTIGRADOS POR 2 MIN. O 100 GRA. CENTIGRADOS POR 30 SEGUNDOS) 2 MINUTOS EN SOLUCION QUIMICA (CLORO DE DISOLUCION APROBADA) SECAR LA CANASTA COLOCARLA EN EL ESCURRIDERO SACARLA AL AIRE. TAZAS Y VASOS BOCA BAJO LOS PLATOS UNOS SOBRE OTROS EN UN LUGAR LIMPIO Y VIA PROTEJIDO. CEPILLO FUERTE POLVO PARA LAVAR</p>
<p>PASOS IMPORTANTES EN LA EJECUCION DEL TRABAJO</p> <p>1.- ALISTAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS</p> <p>2.- RASPAR O LIMPIAR LOS PLATOS Y ENJUAGAR</p> <p>3.- LAVAR VAJILLA</p> <p>4.- ENJUAGAR</p> <p>5.- ESTERILIZAR</p> <p>6.- SECAR</p> <p>7.- LIMPIAR LOS SUMIDROS</p> <p>8.- USAR CANASTILLAS SEPARADAS PARA PLATOS, TAZAS Y CRISTAL.</p> <p>9.- LAS CUBIERTAS PUEDEN SECARSE AL AIRE O CON UN LIENZO LIMPIO</p> <p>10.- LOS DEDOS NO DEBEN DE TOCAR LAS SUPERFICIES QUE HAN ESTADO EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS O LAS BEBIDAS.</p> <p>11.- TODOS LOS UTENCILIOS DE BEBER Y COMER TIENEN QUE LAVARSE DESPUES DE SU USO</p> <p>12.- LOS RECIPIENTES INDIVIDUALES DEBEN USARSE UNA SOLA VEZ</p>	<p>PUNTOS CLAVE</p> <p>VERTEDEROS AGUA CALIENTE DETERGENTES</p> <p>ESPATULA LATON DE BASURA CANASTILLAS O REJILLAS DE SECAR USAR ESPATULA LA BASURA EN LATONES CADA PIEZA SEPARADAMENTE AGUA CALIENTE (43-49 GRA. CENTIGRADOS) USE DETERGENTE(POLVO)</p> <p>COLOCAR LA LOZA EN LA CANASTILLA PONER EN AGUA CALIENTE DE ENJUAGAR SUMERGIR LA CANASTILLA CON LOZA EN UN VERTEDERO. EN AGUA CALIENTE (77 GRA. CENTIGRADOS POR 2 MIN. O 100 GRA. CENTIGRADOS POR 30 SEGUNDOS) 2 MINUTOS EN SOLUCION QUIMICA (CLORO DE DISOLUCION APROBADA) SECAR LA CANASTA COLOCARLA EN EL ESCURRIDERO SACARLA AL AIRE. TAZAS Y VASOS BOCA BAJO LOS PLATOS UNOS SOBRE OTROS EN UN LUGAR LIMPIO Y VIA PROTEJIDO. CEPILLO FUERTE POLVO PARA LAVAR</p>				

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
ADMINISTRACION	COMPRAS	ADQUISICION	<p>UNA BUENA COMPRA DE ALIMENTOS ES ; CONTAR CON EL PRODUCTO ADECUADO EN EL LUGAR Y EL MOMENTO ADECUADO, Y AL PRECIO QUE EL COMPRADOR QUIERE PASAR.</p> <p>LA ADQUISICION ; DEBE BASAR SUS DECISIONES EN LO SIGUIENTE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONOCIMIENTO DE LAS NECESIDADES DEL ESTABLECIMIENTO - CONOCIMIENTO DEL MERCADO EN DONDE HACEN SUS COMPRAS - CONOCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS QUE DEBEN COMPRAR - CONOCIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS QUE DEBE USAR - CONOCIMIENTO DE LOS RESULTADOS DE SUS COMPRAS INCLUYENDO EL MANEJO.
		PERIODICIDAD	<p>LA CALENDARIZACION DE COMPRAS DEPENDE DE :</p> <p>EL MENU ; DETERMINA LO QUE SE VA A COMPRAR</p> <p>EL PRONOSTICO ; EL TIEMPO Y LAS CANTIDADES DEPENDEN DE LO QUE EL OPERADOR DEL ESTABLECIMIENTO ESPERA QUE SUCEDA.</p> <p>INVENTARIO : (MERCANCIA DISPONIBLE)</p> <p>CAPITAL DISPONIBLE</p> <p>PASA EXPERIENCIA EN LAS COMPRAS</p> <p>ALIMENTOS DE TEMPORADA</p>
		CARACTERISTICAS DE LA MATERIA PRIMA	<p>CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD ; HAY INDICADORES MUY VALIOSOS PARA RECONOCER LA CALIDAD.</p> <ul style="list-style-type: none"> • COLOR • TAMAÑO • FORMA • OLOR • MADUREZ • SABOR • TEXTURA • FACILIDAD DE COCCION • CONOCIMIENTO DE GRADOS Y STANDARES <p>LOS STANDARES SON MEDIDAS DE CALIDAD, PESO, TAMAÑO, VALOR O CALIDAD.</p>

SERVICIO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	RANGO
ADMINISTRACION		CARACTERISTICAS DEL PROVEEDOR	<p>EN GENERAL, LA ELECCION DE UNA BUENA FUENTE DE ABASTECIMIENTO - SE HACE ENTRE MAYORISTAS, PROVEEDORES INSTITUCIONALES, VENDEDORES DE LAS FABRICAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, TRANSPORTISTAS INTERMEDIARIOS, COMISIONISTAS Y COOPERATIVOS.</p> <p>LA ELECCION DE PROVEEDORES, ASI COMO EL NUMERO DE EMPRESAS EN - CADA CATEGORIA, VARIA DE ACUERDO CON LA UBICACION DEL ESTABLECIMIENTO DE SERVICIO DE ALIMENTOS.</p> <p>LA ELECCION ES MAS AMPLIA EN LAS UBICACIONES CERCA DE LOS GRANDES CENTROS URBANOS. DE IGUAL MANERA, ALGUNOS PROVEEDORES OFRECEN -- PRACTICAMENTE UNA LINEA COMPLETA DE PRODUCTOS, EN TANTO QUE OTROS SE ESPECIALIZAN EN UNA SOLA LINEA O EN UNOS CUANTOS.</p> <p>HONESTIDAD E INTEGRIDAD</p>
		CARACTERISTICAS EN EL SISTEMA COMPRAS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ EXISTENCIA ▪ ENTRADAS ▪ SALIDAS ▪ DEMANDA

M E T O D O L O G I A

V.- METODOLOGIA

PRECISION DE ACTIVIDADES :

Para realizar el presente estudio, participamos pasantes de la Licenciatura en Nutrición, los cuales conjuntamente recopilamos, simplificamos, analizamos y presentamos los resultados que se obtuvieron.

Las fases a seguir en el estudio fueron :

- Primera Fase .-** Comprendió la recopilación de los datos necesarios para determinar la magnitud del estudio a realizar y la forma más apropiada de efectuarlo, así como las bibliografías que sirvierón de apoyo.
- Segunda Fase .-** Una vez que se aprobó el protocolo fué necesario invertir de dos a tres horas diarias en la integración completa de las actividades diarias que se realizan en el servicio de alimentación del hospital con la finalidad de visualizar en forma directa el flujo de trabajo y disponer de los aspectos y recursos a evaluar. Para la recolección de la información necesaria se contó con la información que se obtuvo de planta física y equipo, área administrativa y de recursos humanos, y así como la participación del personal de servicios.

5.1 UNIVERSO DE TRABAJO.

Lugar : Servicio de alimentación de una clínica del sector privado.

Tiempo : Del 1 de Enero de 1991 al 15 de Agosto del 1991

Unidad de Analisis : Administración y Servicio del Depto. de Nutrición de la institución privada.

Tipo de Estudio : Estudio retrospectivo , descriptivo y deductivo.

Aspectos a evaluar : a) Administración general del depto. (normas y reglamentos, control, compras y dirección del personal).
b) Atención al paciente (calidad de esta).
c) Area física (cocina, almacén de viveres y bodega).

Descripción de variables :

Variable Independiente : Integración de aspectos administrativos (servicio de alimentación).

Variable Dependiente : Calidad del servicio de alimentación.

5.2 METODOS Y PROCEDIMIENTOS.

El proyecto fué distribuido en las siguientes etapas :

- a).- Planeación.
- b).- Recopilación de la información deseada.
- c).- Organización de datos.
- d).- Tabulación de la información.
- e).- Concentración de datos.
- f).- Procesamiento .
- g).- Analisis y conclusiones.
- h).- Presentación.

Para evaluar el servicio de alimentación se utilizaron los siguientes métodos :

- 1).- **Observación sistematizada directa** : la cual consiste en apreciar con objetividad las situaciones determinadas para llegar al conocimiento de la realidad actual que se desarrolla en el servicio de alimentación, tanto en su aspecto físico como en lo administrativo. Se observó la preparación de los menus en cuanto a calidad y cantidad, se identificó material y equipo, las condiciones actuales del area física, higiene, seleccion de materia prima, cantidad de personal y su calidad de capacitación

Esto se realizó durante dos meses consecutivos utilizando como instrumentos la entrevista directa y guías de observación sistematizada .

2).- Observación indirecta : se recopilaron diversos datos bibliograficos que sirvieron como material de apoyo en esta investigación.

PROCEDIMIENTOS :

Instrumentos de medición :

- a) Entrevista directa con el personal que labora en el servicio de alimentación.

- b) Guías de observación sistematizadas, como instrumentos para la recepción de datos sobre los indicadores físicos, administrativos y humanos del servicio de alimentación.
(formatos).

RESULTADOS
Y ANALISIS DE RESULTADOS

VI.- RESULTADOS

CUADRO No. 1

PORCENTAJE DE ADECUACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESTUDIADO, (AREA FISICA) CON RESPECTO AL DEPTO. DE NUTRICION

- MONTERREY, N.L. 1991

DEPTO. DE NUT. ADECUACION %	UBICACION	MOBILIARIO
PORCENTAJE	0	100

FUENTE : OBSERVACION SISTEMATIZADA
(FORMATO) ANEXO (1)

En relación al depto. de nutrición el cual involucra dos aspectos para su estudio se encontró que es adecuado, en uno de sus aspectos mobiliario el cual presenta un porcentaje de adecuación del 100 % .

CUADRO No. 2

PORCENTAJE DE ADECUACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
ESTUDIADO, (AREA FISICA) EN CUANTO A COCINA

MONTERREY, N.L. 1991

COCINA ADECUACION	ESPACIO	UBICACION	ACONDICION- NAMIENTO	EQUIPO
PORCENTAJE	100	85.7	60	69.5

FUENTE : OBSERVACION SISTEMATIZADA (FORMATO) ANEXO (2,3A,3)

En lo que respecta a la cocina, integrada por cuatro aspectos para su estudio, se encontró que el porcentaje de adecuación más alto fué para el espacio que presenta un 100 % y el más bajo para acondicionamiento con un 60 %

CUADRO No. 3

PORCENTAJE DE ADECUACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
ESTUDIADO, (AREA FISICA) EN CUANTO AL ALMACEN

MONTERREY, N.L. 1991

ALMACEN ADECUACION	ESPACIO	UBICACION	ACONDICION- NAMIENTO	EQUIPO	TEMPERATURA Y HUMEDAD
PORCENTAJE	33.3	0	41.6	33.3	0

FUENTE : OBSERVACION SISTEMATIZADA (FORMATO) ANEXO (4)

En cuanto a almacén, que involucra 5 aspectos para su análisis se encontró que el acondicionamiento presentó un porcentaje de adecuación de 41.6 en cuanto a acondicionamiento que fué el más alto, observandose que ubicación y temperatura tuvieron un porcentaje de adecuación nulo.

CUADRO No. 4

PORCENTAJE DE ADECUACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESTUDIADO, (AREA FISICA) EN LO QUE SE REFIERE A LA RECEPCION DE VIVERES.

MONTERREY, N.L. 1991

RECEP. DE VIVERES	UBICACION	ESPACIO	EQUIPO
ADECUACION			
PERCENTAJE	100	33.3	60

FUENTE : OBSERVACION SISTEMATIZADA (FORMATO) ANEXO (5)

En lo que respecta a la recepción de viveres integrada para su análisis por tres aspectos, se encontró que el porcentaje más alto fué para ubicación con un 100 %, y el más bajo para espacio con un 33.3 % .

CUADRO No. 5

PORCENTAJE DE ADECUACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
ESTUDIADO, (PRODUCCION) EN LO QUE RESPECTA A MINUTAS

MONTERREY, N.L. 1991

MINUTAS ADECUACION	ESTANDA- RIZACION DE MINUTAS	VALOR NUTRITIVO	VARIEDAD	PRESEN- TACION	HIGIENE
PORCENTAJE	66.6	20	100	100	100

FUENTE : OBSERVACION SISTEMATIZADA (FORMATO) ANEXO (6,19)

En cuanto a minutos que involucra 5 aspectos para su análisis se encontró un porcentaje de adecuación del 100 % en lo que respecta a variedad, presentación e higiene, el porcentaje más bajo fué para el valor nutritivo con un 20 % .

CUADRO No. 6

PORCENTAJE DE ADECUACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESTUDIADO, (PRODUCCION) CON RESPECTO AL MANEJO DE DIETAS HOSPITALARIAS.

MONTERREY, N.L. 1991

<p>MANEJO DE DIETAS</p> <p>ADECUACION</p>	<p>DIETAS</p>
<p>¡</p> <p>PORCENTAJE</p>	<p>50 %</p>

FUENTE : OBSERVACION SISTEMATIZADA
(FORMATO) ANEXO (7,8)

Referente al manejo de dietas hospitalarias se encontró que sólo se maneja el 50 % de lo que se debe manejar a nivel hospitalario.

CUADRO No. 7

PORCENTAJE DE ADECUACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESTUDIADO, (PRODUCCION) CON RESPECTO A MANIPULACION Y PREPARACION DE ALIMENTOS

MONTERREY, N.L. 1991

CARACTERIS- TICAS ADECUACION	MANIPULA- CION DE ALIMENTOS	PREPARACION DE ALIMENTOS
PORCENTAJE	100	100

FUENTE : OBSERVACION SISTEMATIZADA
(FORMATO) ANEXO (9A,10,11,12)

En relación a este cuadro se encontró que sus dos aspectos, tomados para evaluar, dieron un porcentaje de adecuación de: 100 % .

CUADRO No. 8

PORCENTAJE DE ADECUACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESTUDIADO, (PRODUCCION) CON RESPECTO A HIGIENE DE ALIMENTOS Y PERSONAL.

MONTERREY, N.L. 1991

HIGIENE ADECUACION	DE ALIMENTOS	DE PERSONAL
PORCENTAJE	100	100

FUENTE : OBSERVACION SISTEMATIZADA
(FORMATO) ANEXO (9A,14,15)

En relación a este cuadro los dos aspectos para evaluar que son higiene de alimentos y de personal dieron un porcentaje de adecuación de un 100 % .

CUADRO No. 9

PORCENTAJE DE ADECUACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESTUDIADO, (ADMON.) CON RESPECTO A LA ESTRUCTURACION ADMINISTRATIVA DE NORMAS Y REGLAMENTOS.

MONTERREY, N.L. 1991

NORMAS Y REGLAMEN TOS ADECUACION	AREA ADMINISTRA- TIVA	AREA DE PRODUCCION
PORCENTAJE	75	100

FUENTE : OBSERVACION SISTEMATIZADA
(FORMATO) ANEXO (17,18,20,21)

En cuanto a la estructuración administrativa en normas y reglamentos se encontró un porcentaje de adecuación de 100 y en lo que respecta al área de administración un 75 % .

CUADRO No. 10

PORCENTAJE DE ADECUACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESTUDIADO, (ADMN.) CON RESPECTO AL MANTENIMIENTO E HIGIENE DEL EQUIPO.

MONTERREY, N.L. 1991

CARACTERIS TICAS ADECUACION	MANTENIMIENTO DE EQUIPO	HIGIENE DE EQUIPO
PORCENTAJE	60	100

FUENTE : OBSERVACION SISTEMATIZADA
(FORMATO) ANEXO (16)

Referente al mantenimiento e higiene de equipo se encontró que el primero tiene un porcentaje de adecuación menor y el segundo un 100 % .

CUADRO No. 11

PORCENTAJE DE ADECUACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
ESTUDIADO, (ADMN.) EN CUANTO A COMPRAS.

MONTERREY, N.L. 1991

COMPRAS ADECUACION	ADQUI- SION	PERIODI- CIDAD	SISTEMA	PROVEDOR
PORCENTAJE	0	50	50	50

FUENTE : OBSERVACION SISTEMATIZADA (FORMATO) ANEXO (22,23)

Con relación a las compras en donde se involucran cuatro aspectos para análisis se encontró, un 50 % para periodicidad, sistema y proveedores resultando el porcentaje de adecuación de proveedores sin porcentaje.

ANALISIS DE RESULTADOS**C U A D R O N O . 1 .**

El departamento de Nutrición involucra 2 aspectos para su análisis en lo que respecta al Mobiliario se puede decir que esta adecuado, puesto que cumple con las normas establecidas por la O.P.S. y en cuanto a la ubicación es inadecuada puesto que no se ubica dentro del servicio de alimentación (No hay visión para el área de trabajo) No esta situado en la planta L.ia del Hospital; además de estar situado muy cerca de focos de infección. Depto. de Patología.

C U A D R O N O . 2 .

En lo que respecta a cocina involucra 4 aspectos para análisis, dando por resultado: El espacio o extensión. Adecuado debido a que sus características entran dentro de los parámetros establecidos por Bibliografía.

En lo que respecta a la ubicación se observa que no cumple con una de sus características (Despensa del día) establecidas por Bibliografía.

En el Apartado de Acondicionamiento cumple con las características de ventilación, ventilación artificial, iluminación, paredes, techo y cielo raso, piso y no cumple en cuanto a instalación de desagüe y protección contra insectos. Referente al Equipo: No cuenta con el suficiente equipo, equipo electrico en su mayoría.

C U A D R O N O . 3 .

El almacén del servicio de alimentación no esta cumpliendo ni al menos con la mitad de los parámetros establecidos en ninguno de sus aspectos, se considera deficiente en espacio, ubicación, acondicionamiento, equipo, Temperatura y Humedad.

C U A D R O No. 4.

En relación a la recepción de víveres: Involucra 3 aspectos para su análisis encontrándose adecuado solo en la Ubicación; el espacio es insuficiente en lo que respecta al acceso del transporte de proveedores.

En Equipo es insuficiente puesto que no cuenta con báscula indicadora automática, vagoneta de manos, canastilla de alambrón y termómetro.

C U A D R O No. 5.

En lo que respecta a la calidad de las MINUTAS que se manejan en el servicio alimenticio se encontro que de sus 5 aspectos involucrados solo uno no cumplió con los parámetros establecidos de el VALOR NUTRITIVO puesto que no cumple con el porcentaje de adecuación de sus nutrientes.

C U A D R O No. 6.

En cuanto al manejo de Dietas Hospitalarias el servicio de alimentación en estudio, manejo solo la mitad de dietas Hospitalarias que son insuficientes para su óptimo servicio.

C U A D R O NO. 7.

Referente a la manipulación y preparación de alimentos ambos cumplen en todo con los parámetros establecidos.

C U A D R O No. 8.

En el Apartado referente a Higiene de Alimentos e Higiene Personal se observa que el servicio de alimentación cumple con todas las características establecidas en este aspecto, tanto para alimentos como para personal.

C U A D R O No. 9.

La Estructuración del servicio de alimentación es separada en dos áreas Producción y Administración. En relación a la Producción se encontró que cumple con todos los parámetros establecidos, a diferencia de la Administración donde se encuentran deficientes las características de Organigrama, Hospitalización.

C U A D R O No. 10

La Administración del servicio de alimentos con respecto a Higiene de Equipo se encontró que cumple con todas las características de los parámetros establecidos, a diferencia del mantenimiento periódico.

C U A D R O No. 11.

Con respecto al apartado de compras del servicio de alimentos se encontró que el aspecto de adquisición no cumple en ninguno de los parámetros establecidos en periodicidad no cumple con la mitad de los parámetros encontrándose deficiencias en lo que se refiere a falta de experiencia en las compras, capital disponible y el menú.

En relación al aspecto de SISTEMA DE COMPRAS se observo que no hay control en la demanda y existencia de alimentos.

En el aspecto de selección del proveedor se observa que hay deficiencia en las características a proveedores que ofrecen solo una línea de productos y no hay elección de una buena fuente de abastecimiento.

CONCLUSIONES

VII. CONCLUSIONES

DENTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION SE CONCLUYE LO SIGUIENTE:

- a) Que la ubicación del departamento de Nutrición es inadecuada puesto que no cumple con los rangos establecidos
(Ver cuadro # 1)

- b) En lo que respecta a la ubicación de cocina se concluye que no cumple con lo establecido, así como tampoco cumple en lo referente a equipo de cocina. (Ver cuadro #2)

- c) En el apartado de almacén de víveres se concluye que no cumple con los parámetros establecidos en cuanto a sus aspectos de Espacio, Ubicación, Acondicionamiento, Equipo, así como temperatura y humedad. (Ver cuadro #3)

- d) En cuanto al espacio y equipo encontrado en recepción de víveres se concluye que no cumple con las normas y reglamentos establecidos y por ende se encuentra deficiente.
(Ver cuadro #4)

- e) Se concluye que en lo referente a minutas se encuentran inadecuados los aspectos de valor nutritivo y estandarización de recetas, ya que no cumple con los parámetros establecidos. (Ver cuadro #5)

- f) Se concluye que en cuanto a manejo de dietas hospitalarias se utilizan solo la mitad de las requeridas, por lo tanto se considera deficiente.
(Ver cuadro #6)

- g) En cuanto al apartado de Manipulación y Preparación de Alimentos, se concluye que son adecuados a los parámetros establecidos. (Ver cuadro #7)

- h) Se concluye que en cuanto a Higiene de Personal y Alimentos se encuentran adecuados, ya que cumplen con los parámetros y normas establecidas. (Ver cuadro #8)

- i) En cuanto a la estructura administrativa se concluye que es aceptable en lo que respecta a producción y deficiencia en cuanto a administración. (Ver cuadro #9)

- j) En cuanto a la Estructuración de normas y reglamentos se concluye que es adecuada en cuanto a la Higiene de equipo y en lo que respecta a mantenimiento se encontro inadecuado por no cumplir en su totalidad con lo establecido. (Ver cuadro #10)

- k) En cuanto a compras se concluye que no cumplen en su totalidad con los aspectos requeridos y establecidos, por lo tanto es inadecuada. (Ver cuadro # 11)

SUGERENCIAS

VIII.-S U G E R E N C I A S

IDENTIFICACION DE NECESIDADES PARA EL PROGRAMA DE MEJORAMIENTO DE ADMINISTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y DEPARTAMENTO DE NUTRICION.

S U B D I V I S I O N D E A R E A S .

=AREA=

*PRODUCCION: Cocina y Cafetería.

*ATENCIÓN AL PACIENTE: Hospitalización.

*ALMACEN DE VIVERES: Administración.

*PERSONAL: Capacitación.

*ADMINISTRACION GENERAL: Departamento de Nutrición.

PRODUCCION: COCINA Y CAFETERIA.**NECESIDADES**

* Evaluar urgentemente el trabajo hasta ahora desempeñado. Evaluar el correcto manejo del equipo de cocina, evaluar higiene y preparación.

* Estan haciendo falta cubiertos y accesorios para cocina y cafetería.

* Un pizarrón de corcho en cocina, finalidad: Efectiva comunicación.

* Atención inmediata ya que existen algunos aspectos de funcionalidad que se estan deteriorando.

* El material de la barra de cafetería se está deteriorando, es necesario corregirlo.

* Diagnóstico del flujo de trabajo 2 turnos.

* Diagnóstico del área física (ventilación, iluminación, pisos, paredes, techos).

* Diagnóstico del equipo de cocina, (condiciones, utilidad, descripción, uso, higiene y mantenimiento).

* Papelería para control de mantenimiento de alimentos en cafetería.

ATENCION AL PACIENTE : HOSPITALIZACION

NECESIDADES

* Supervisión en el montaje de charolas: evaluar presentación y calidad de la dieta.

* Supervisión en la atención, en la repartición de charolas.

* La atención al paciente es muy importante por ello es fundamental pasar visita e identificar necesidades del servicio y por parte del paciente.

* Evaluar el servicio al paciente.

* Capacitación del personal para mejorar la calidad de la preparación de dietas.

* Hace falta llevar un censo de dietas para control.

* Estandarización de calidad y presentación en dietas.

ALMACEN DE VIVERES .

NECESIDADES

* Observación en el sistema de control que maneja la encargada referente a entradas y salidas de alimentos.

* Control con proveedores.

* Báscula, para supervisión de cantidad y calidad de los alimentos.

* Papelería.

* Archivo para: a).- censo de dietas para control.

b).- hojas de dietas y vales extras
alimentos especiales .

P E R S O N A L

NECESIDADES

* Relación de personal que labora en el departamento de Nutrición.

* Libro para manejar adecuadamente la asistencia del personal.

* Juntas periódicas para detectar necesidades y evaluar efectividad y eficiencia en el trabajo.

* Junta próxima para cocina y cafetería con la finalidad de marcar las directrices a seguir.

* Capacitación para mejorar productividad, (calidad en la preparación y presentación de dietas, higiene de alimentos e higiene en general).

* Efectuar cambios y movimientos indispensables.

* Solicitar uniformes.

* Necesitan control sobre su sistema de trabajo:
Necesidad de un diagrama de trabajo completo.

* Juntas periódicas para evaluar efectividad y eficiencia en el servicio (Retroalimentación).

ADMINISTRACION GENERAL DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION

NECESIDADES

* Elaboración de un programa (Planeación, Organización, Administración y Control). Administrativo para departamento de Nutrición.

* Realizar un formato que se maneje através de los jefes de departamento, en el que se manejen alimentación para personal y preparaciones especiales.

* Elaboración de minuta nuevas para el menú, ciclico: 10 días.

* Elaboración de un manual de procedimientos y operaciones para cada área involucrada en el departamento de nutrición.

* Funciograma determinar la mecánica de trabajo de cada empleado.

* Incluir en cada área un sistema de evaluación de la productividad.

* Implementar capacitación de personal efectivo donde se presentará al inicio de este, las metas deseadas por el departamento:

Qué esperan ellos de nosotros?

Qué esperamos nosotros de ellos?

Qué se espera de ambos por parte de la clínica en estudio?

* Papelería de oficina.

* Unificar criterios por los Licenciados en Nutrición para la elaboración de minutas nuevas, estandarizar calidad y bajo costo de presentación de dietas.

* Evaluación periódica del flujo de trabajo, cocina y cafetería

ambos turnos.

* Evaluación periódica del área física cocina y cafetería (descripción, condiciones, ventilación, iluminación, pisos, paredes, techos, alcanterillado).

* Evaluación periódica del equipo de cocina: condiciones, utilidad, descripción, uso, mantenimiento e higiene.

* Juntas periódicas.

SUGERENCIAS
PROGRAMA STANDARDIZACION DE MENUS

I.-INTRODUCCION.

El presente programa nos señala la planeación en forma detallada para lograr la estandarización de los nuevos menús que se implementarán en el servicio de alimentación del Hospital y Clínica estudiada.

Estos serán diseñados para los tres tiempos de comida que ofrece el servicio, con la finalidad de incluir nuevos menús a los ya establecidos y que estos estarán adecuados a los requerimientos de los comensales y por ende el logro de una mayor aceptación y contribución en la evolución satisfactoria de su salud.

La elaboración de este programa representa, además de una gran satisfacción, un reto; debido a que la integración de estos nuevos menús, mejorarán de manera significativa la atención del paciente. (posterior evaluación).

II.-OBJETIVO GENERAL.

Establecer menús acorde a las necesidades nutriólogicas, culturales y económicas de los pacientes; para contribuir al logro de un óptimo estado de salud en el Hospital y Clínica estudiada.

a).- OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- 1.-Diseñar menus que cumplan con las leyes de la alimentación y esten de acuerdo a las demandas de la institución.
- 2.-Identificar los platillos regionales, como referencia para la estandarización de menús.
- 3.-Identificar nuevas recetas.
- 4.-Realizar menús de acuerdo a los alimentos existentes en el comedor, si hay necesidad, solicitarlos.
- 5.-Diseñar menús acorde a alimentos de temporada.
- 6.-Capacitar al personal de cocina, sobre las reglas de higiene en la preparación de los menús.

b).-OBJETIVOS MEDIATOS (Que el personal de cocina logre).

- 1.-Conocer los nuevos menús, así como la forma de preparación de los mismos.
- 2.-Manejar correctamente el equipo de cocina, que requiera de preparación de los menús
- 3.-Llevar a cabo la higiene adecuada en la preparación.
- 4.-Servir adecuadamente las porciones a los pacientes.
- 5.-Aceptar la estandarización de menús establecidos.

III.-METAS

- 1.- Lograr que el 85% de los menús cumplan con las leyes de la alimentación.
- 2.- Que el 95% de los menús establecidos incluyan platillos regionales.
- 3.- Lograr que el 70% de los menús sean diferentes a los ya establecidos.
- 4.- Lograr que el 80% de los menús incluyan alimentos existentes en almacén.
- 5.- Que el 90% de los menús sean preparados higiénicamente por el personal de cocina.

* Metas de Personal *

- 1.- Que el 100% del personal de cocina conozca los menús así como la preparación de los mismos.
- 2.- Lograr que el 100% maneje adecuadamente el equipo de cocina que requiere el menú.
- 3.- Tratar por lo menos que el 95% cumpla con las reglas de higiene en la preparación.
- 4.- Que el 100% sirva adecuadamente las porciones de alimentos a los comensales.
- 5.- Que el 100% logre tener de tiempo el menú diario.
- 6.- Que por lo menos un 95% acepte la nueva standarización de menús.

IV.- PROCEDIMIENTOS Y METODOLOGIA.

PROCEDIMIENTOS A SEGUIR.-

Para la planeación y estandarización de menús se tomarán en cuenta los siguientes puntos:

* Se llevará una junta con los jefes del departamento de administración y nutrición del Hospital y Clínica estudiada donde se les pedirá una coordinación extrema para la revisión y visto bueno del programa (planeación y estandarización de menús).

* Posterior a esto se evaluarán los menús actuales con la finalidad de no repetir los propuestos.

* Se recolectarán menús de diversas instituciones como: Hospital y Clínica Oca, Clínica Nova, Maternidad Conchita, Hospital Muguersa, Hospitales Civil y Metropolitano, ISSTE y algunas clínicas del IMMS.

* Se recolectarán libros y revistas actuales sobre el tema.

SE BUSCARAN:

- * Menús que estén dentro de los requerimientos nutriólogicos del tipo de pacientes habituales.
- * Menús que incluyan en un 70% de alimentos existentes en almacén y que sean de temporada.
- * Los menús deberán incluir platillos regionales.
- * Las preparaciones que no sean grasosas y muy condimentadas.
- * Los menús planeados estén dentro de los costos de operación máximos para alimentos y bebidas del Hospital y Clínica estudiada.
- * Los menús incluirán mas variedad en ensaladas, arroz, sopas de entrada y postres.

PROCEDIMIENTOS.-

1.- Una vez determinados los menús de las diferentes fuentes, se pasará a seleccionar a aquellos menús que se ajusten al presupuesto de operación máximo, y que además, cumplan con las leyes de alimentación.

2.- Para determinar los costos por menú, se pedirá la colaboración del administrador de Hospital y Clínica estudiada. De esta manera él será el responsable de un estudio de mercado rápido que delimite el costo total de alimento con proveedores de mejor facilidad económicas.

3.- Los que de aquí queden finalistas serán presentados al jefe del depto. de nutrición, el cual determinará su VoBo.

4.- Posteriormente a esto se calculará el valor nutritivo de cada menú y una vez comparado con los requerimientos nutriológicos se proceden a la estandarización de cada menú.

5.- Ya estandarizados los menús y contando con su valor nutritivo se procederá a programarlos de tal manera que haya combinación en cuanto a consistencia, sabores y colores.

V.- LIMITES

a).- PERSONAS.

El programa está dirigido a los trabajadores del servicio de alimentos y bebidas, cafetería y cocina del Hospital y Clínica estudiada.

b).- LUGAR.

La aplicación del programa, cafetería, será en el área de producción del servicio de alimentación del Hospital y Clínica estudiada.

c).- TIEMPO.

El programa se realizará en el período comprendido, en un horario neutro y con una duración por cada sesión de aproximadamente 30 minutos.

VI.-EVALUACION.

La evaluación estará en función del cumplimiento de las metas. Se evaluará de manera continua a medida que se valla desarrollando el programa con la finalidad de realizar la retroalimentación requerida en cada área.

Al término de las sesiones teóricas al personal, se aplicará un exámen escrito de diez preguntas para conocer el grado de asimilación del tema. (estandarización y preparación del menú en curso).

Se evaluará esto de la siguiente manera:

R A N G O S

BUENO.- Si las persona contesta correctamente de ocho a diez preguntas.

REGULAR.- Si contesta correctamente de cinco a siete preguntas.

MALO.- Si da respuesta a menos de cinco preguntas.

Al finalizar el programa se hará una evaluación del procedimiento general. Y una evaluación a la producción (personal y manejo de equipo) mediante supervisión en cada área para conocer la mejoría del servicio.

Finalmente se hara una retroalimentación y se presentarán resultados mediante cuadros estadísticos y gráficas.

BIBLIOGRAFIA

XII.- BIBLIOGRAFIA GENERAL

- 1.- CHARLES E. ESHBAC. "Administración de Servicios de Alimentos."
1 era. Edision, 1985 Edision Diana.
- 2.- BROOKS WEST, BESSIE. "Servicios de Alimentos en Instituciones."
Washington D.C. Ofic., Panamericana de la salud 1973.
- 3.- CAMPOS ANA ROSA. "Manual de Administración de Servicios de Alimentación de Hospitales." INCAP, Guatemala, 1977.
- 4.- GARCIA ERAZO, ANTONIO. "Servicio de Alimentacion en el Hospital."
OPS/OMS, México 1979.
- 5.- LAMSON FRED CATERING. "Diseño de Establecimientos Alimentarios."
1 era Edision. Ed. Blume.
- 6.- WEST B.B., L. WOOD Y V.F. HARGER. "Food service in Institutions." Chicago
III. Educational, Material Center national
Restaurant Association, 1960.
- 7.- KATHERINE JEMING, ANA "Higienizacion Alimentaria." Ed. Glen, S.A.
- 8.- HOWARD R. ROBERTS. "Sanidad Alimentaria." Ed. Acribia, S.A.
- 9.- LONGREE BLAKER. "Técnicas sanitarias en Manejo de los Alimentos."
Ed. pax/México.
- 10.- LOUISE DENLER. "Preparacion de Alimentos" Ed. Glen. S.A.
- 11.- NIFI. "Manejo Higienico de Viveres."
Ed. Limusa. 1era. reimpresion, México, 1980.
- 12.- ROJAS SORIANO, RAUL. "Guia para Realizar Investigaciones en Ciencias Sociales." Ed. U.A.N.M.
- 13.- KOTSCHIEVAN, L.H. AND TORREL. "Food Service Planning Layout and equipamen."
2da. Ed. U.S.A. 1977.
- 14.- ANDER EGG EZEQUIEL. "Introduccion a las Técnica de Investigación Social."
Sexta Ed.

- 15.- DRA. KOUSMINE. "Salve su Cuerpo." Ed. Javier Vergara. Argentina.
- 16.- NEUFERT ERNEST. "Arte de Proyectar en arquitectura."
Ed. Gustavo G. Barcelona, 1974 Doceva Ed.
- 17.- J.V. SANTA MARIA. ASOCIACION DE HOSPITALES AMERICANA. "Manual Sobre el servicio de Alimentación Hospitalaria ." Chicago Ill. 1964, U.S.A.
- 18.- REYES PONCE. "Adminstración de personal." Ed. Limusa. México. 1976.
- 19.- PASSOS CELINA. "Organizacao de Cozinhas Hospitalares."
Sao Paulo, Brasil.
- 20.- STOKES JONH W. "Foods Service in Industry and Institutions." Chicago Ill. III Educational Materials Center. National Restaurants Association, 1960.
- 21.- REISER J. AND KALLID ELMER. "Controlling and Analizing Costs in Food Service Operations." New. York, Jonh Wiley and Sons. inc. 1974.
- 22.- AUTORES VARIOS. "Manual de Seleccion y Preparacion de Alimentos."
U.A.N.L. Monterrey, N.L.
- 23.- AUTORES VARIOS. "Análisis de la Necesidades de Educación Nutricional del Personal Técnico Manual del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Universitario." Tesis de Lic. en Nut. U.A.N.L.
- 24.- ALDAPE MORAN, SILVA. "Diagnóstico del servicio de Alimentación de la facultad de enfermería de la U.A.N.L., Analisis de la demanda, Hábitos y costumbres alimentarias de su poblacion estudiantial." Tesis Lic en Nutricion U.A.N.L. 1984.
- 25.- HERNANDEZ A. LETICIA. "Apuntes de Administracion de Servicios de Alimentacion en clase diaria" F.S.P de U.A.N.L. 1988.

BIBLIOGRAFIA REFERENCIAL:

- 1.- CHARLES E. ESHBAC. "Administración de Servicios de Alimentos."
1 era. Edision, 1985 Edision Diana.
- 2.- BROOKS WEST, BESSIE. "Servicios de Alimentos en Instituciones."
Washington D.C. Ofic., Panamericana de la salud 1973.
- 3.- CAMPOS ANA ROSA. "Manual de Administración de Servicios de Alimentación de Hospitales." INCAP, Guatemala, 1977.
- 4.- GARCIA ERAZO, ANTONIO. "Servicio de Alimentación en el Hospital."
OPS/DMS, México 1979.
- 9.- LONGREE BLAKER. "Técnicas sanitarias en Manejo de los Alimentos."
Ed. pax/México.
- 15.- DRA. KOUSMINÉ, "Salve su Cuerpo." Ed. Javier Vergara. Argentina.
- 25.- HERNANDEZ A. LETICIA. "Apuntes de Administración de Servicios de Alimentación en clase diaria" F.S.P de U.A.N.L. 1988.

A N E X O S

**ORGANIZACION Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO
DE ALIMENTACION Y DIETETICA**

A N E X O (1)

	S I	NO
SISTEMA DE ORGANIZACION :		
SISTEMA CENTRALIZADO	_____	_____
SISTEMA DESENTRALIZADO	_____	_____
SISTEMA MIXTO	_____	_____
 DEPTO. DE NUTRICION :		
	ADECUADO	INADECUADO
UBICACION	_____	_____
MOBILIARIO	_____	_____

A N E X O (2)

SECTORIZACION DE LA COCINA GENERAL

	ADECUADA	INADECUADA
SECTOR PARA VERDURAS		
SECTOR PARA CARNES		
SECTOR PARA PANADERIA		
COCINA DIETETICA		
SECTOR DE FREGADEROS		
SECTOR DE FREGADEROS		
SECTOR DE DISTRIBUCION		
SECTOR DE ESTACIONAMIENTO		
DE TARROS TERMICOS		

ANEXO (3)

MATERIAL Y EQUIPO REQUERIDO SEGUN BIBLIOGRAFIA	MATERIAL Y EQUIPO ACTUAL	ADECUADO	INADECUADO
-ESTUFAS : 1) ELECTRICAS 2) A GAS 3) OTRAS			
-HORNO: 1) ELECTRICOS 2) A GAS 3) OTROS			
-FREIDORAS 1) MARMITAS Y OLLAS DE PRESION 2) PLANCHAS PARA ASAR 3) MESA DE TRABAJO 4) MUEBLES 5) MENAJE			
-UNIDADES MECANICAS 1) PELADORA DE PAPAS 2) BATIDORA 3) AMASADORA 4) TRITURADORA 5) MOLEDDORA 6) SIERRA MECANICA 7) COCEDOR DE VERDURAS A VAPOR 8) PICADORA DE ALIMENTO 9) MARQUINA PARA ELABORAR HELADOS			

ANEXO (3A)

ACONDICIONAMIENTO REQUERIDO SEGUN BIBLIOGRAFIAS	ACONDICIONAMIENTO ACTUAL	ADECUADO	INADECUADO
<p>-COCINA GENERAL :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) UBICACION 2) VENTILACION 3) ILUMINACION 4) PISOS 5) PAREDES 6) TECHO Y CIELO RASO 7) SUPERFICIE 8) PROTECCION 9) INSTALACIONES DE AGUA 10) INSTALACIONES DE DESAGUE 11) CAMPANA DE EXTRACCION 			
<p>-SECCION DE LAVADO :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) UBICACION 2) SUPERFICIE 3) MESA DE RECEPCION 4) MAQUINA DE ENJUAGUE PREVIO 5) MAQUINA LAVADORA 6) MESA PARA MATERIAL LIMPIO 7) LAVADERO PARA OLLAS 			
<p>-SECTORIZACION DE COCINA GENERAL :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) SECTOR PARA VERDURAS Y FRUTAS 2) SECTOR PARA CARNES 3) SECTOR PARA PANADERIA 4) COCINA DIETETICA 5) SECTOR DE FREGADEROS 6) SECTOR DE DISTRIBUCION 7) SECTOR DE ETACIONAMIENTO DE CARRROS TERMO 			

ANEXO (4)

ORGANIZACION ACTUAL DEL ALMACEN DE VIVERES	ORGANIZACION REBUERIDA PARA ALMACEN DE VIVERES SEGUN BIBLIOGRAFIAS	ADECUADO	INADECUADO
<p>-ALMACEN :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) UBICACION 2) VENTILACION 3) ILUMINACION 4) PISOS 5) PAREDES 6) TECHO Y CIELO RASO 7) SUPERFICIE DE ALMACENAMIENTO 8) ESTANTERIA 9) CAJONERIA 10) PROTECCION CONTRA INSECTOS 	<p>-ALMACEN :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) UBICACION 2) VENTILACION 3) ILUMINACION 4) PISOS 5) PAREDES 6) TECHO Y CIELO RASO 7) SUPERFICIE DE ALMACENAMIENTO 8) ESTANTERIA 9) CAJONERIA 10) PROTECCION CONTRA INSECTOS 		
<p>-EQUIPO DE ALMACEN :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) MUEBLES 2) REFRIGERADORES 0 NEVERAS 3) BASCULAS 4) BALANZAS 5) FICHEROS 6) MENAJE 	<p>-EQUIPO DE ALMACEN :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) MUEBLES 2) REFRIGERADORES 0 NEVERAS 3) BASCULAS 4) BALANZAS 5) FICHEROS 6) MENAJE 		

			<p>-CAMARAS FRIGORIFICAS Y DE REFRIGERACION :</p> <ol style="list-style-type: none">1) PARA CARNES2) PARA PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVO3) PARA VERDURAS Y FRUTAS		<p>-CAMARAS FRIGORIFICAS Y DE REFRIGERACION :</p> <ol style="list-style-type: none">1) PARA CARNES2) PARA PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVO3) PARA VERDURAS Y FRUTAS
--	--	--	--	--	--

ANEXO (5)

RECEPCION DE VIVERES	MODELO ESTABLECIDO SEGUN BIBLIOGRAFIA	ADECUADO	INADECUADO
UBICACION	SE DEBE UBICAR ENTRE LA ENTRADA DEL SERVICIO Y EL ALMACEN Y LO MAS CERCA - NO A EL AREA DE PREPARAR ALIMETOS.		
ESPACIO	DEPENDE DE LA FRECUENCIA DE LAS ENTREGAS Y DE SU VOLUMEN, DEVE TENER FACIL ACCESO DEL TRANSPORTE DE PROVEEDORES PARA CARGA Y DESCARGA DE VIVERES.		
EQUIPO	BASCULA INDICADORA AUTOMATICA . ESCRITORIO MESA BAGONETA DE MANO TERMOMETRO CANASTILLAS DE ALAMBRON.		

ANEXO (6)

MINUTAS	MODELO ESTABLECIDO SEGUN BIBLIOGRAFIA	ADECUADO	INADECUADO
STANDARIZACION	<p>TOMAR EN CUENTA :</p> <ul style="list-style-type: none"> -VALOR CALORICO TOTAL -AREA FISICA -ACONDICIONAMIENTO -EQUIPO DISPONIBLE -PRESUPUESTO DE OPERACION -RECURSOS HUMANOS -DEMANDA USUAL DEL SERVICIO -TIPO DE DIETAS MANEJADAS 		
VALOR NUTRITIVO	<p>PORCENTAJE DE ADECUACION :</p> <p>CHO'S</p> <p>G'S</p> <p>PT'S</p> <p>NA</p> <p>K</p>		
VARIEDAD	<p>CUATRO GRUPOS DE ALIMENTOS :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y LEGUMINOSAS b) CEREALES Y TUBERCULOS GRASAS Y AZUCARES c) FRUTAS Y VERDURAS 		

ANEXO (7)

DIETAS	DIETAS HOSPITALARIAS	ADECUADO	INADECUADO
<ul style="list-style-type: none"> -NORMAL -BLANDA -DIABETICA -RENAL -HIPOGRASA -LIQUIDOS COMPLETOS -LIQUIDOS CLAROS -LICUADA 	<ul style="list-style-type: none"> -NORMAL -BLANDA -MODIFICADA EN CHOS. -SUAVE -BAJA EN SODIO -DIABETICA -RENAL -HIPERPROTEICA -HIPERCALDRICA -HIPOGRASA -LIQUIDA COMPLETA -LIQUIDOS CLAROS -LICUADAS -FORMULAS -ESPECIALES -COMPLEMENTARIAS -ASTRINGENTE -ALTA EN FIBRA 		

A N E X O (8)

	SI	NO
*PRESCRIPCION DE LA DIETA.		
ES REALIZADA POR EL MEDICO.	-----	-----
ES REALIZADA POR OTRO PERSONAL.	-----	-----
*PLANEACION Y ELABORACION DE LA DIETA		
ELABORACION.		
3.1 SE EFECTUARA EL CENSO DIARIO DE PACIENTES HOSPITALIZADOS.	-----	-----
3.2 SE EFECTUA DIARIAMENTE EL PEDIDO DE DIETAS POR CADA PISO DEL HOSPITAL.	-----	-----
3.3 SE EFECTUA LA CONFECCION DIARIA DE LA REQUISISION POR PARTE DE LA OFICINA CENTRAL PARA ORIENTAR LA LABOR DE LA COCINA GENERAL.	-----	-----
3.4 SE ENVIA DIARIAMENTE AL ALMACEN EL PEDIDO DE VIVERES CORRESPONDIENTE.	-----	-----

ANEXO (9)

HIGIENE DE ALIMENTOS E HIGIENE DE PERSONAL (OPTIMO SEGUN BIBLIOGRAFIA)	HIGIENE DE ALIMENTOS HIGIENE DE PERSONAL	ADECUADO	INADECUADO
ALIMENTOS : 1) LAVADO DE FRUTAS Y VERDURAS, ASI COMO ALGUNAS PASTAS, CEREALES Y CARNES, AYOORRO DE AGUA, Y PARA ALGUNAS VERDURAS USAR - SOLUCION YODO. 2) EL PAN DEBERA MANTENERSE TAPADO. 3) HERVIR EL AGUA 20 MINUTOS.			
PERSONAL : 1) HIGIENE DE PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS. 2) PERSONAS QUE PADESCAN ALGUNA ENFERME- DAD CONTAGIOSA O ALGUNA HERIDA EN LAS MANOS, ABSTENERSE A MANIPULAR ALIMENTOS. 3) NO TOSER, ESTORNUDAR, AL MANIPULAR ALIMENTOS. 4) LAVARSE LAS MANOS ANTES Y DESPUES DE IR AL BANO.			

A N E X O (9A)

PREPARACION, MANIPULACION E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

PREPARACION DE LOS ALIMENTOS	ADECUADA	INADECUADA
DE LAS VERDURAS Lavado y limpieza.		
DE LAS FRUTAS. Lavado y Preparacion.		
METODOS EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS		
DE LA LECHE Tiempo de ebullición		
DE LAS CARNES Corte adecuado		
TECNICA DE COCCION DE ALIMENTOS EN GENERAL		
UTILIZACION DE LAS GRASAS		

A N E X O (10)

MANIPULACION DE ALIMENTOS	ADECUADO	INADECUADO
PREPARACIONES PREVIAS		
TIPOS DE COCCION		
TIEMPOS DE REFRIGERACION Y DE CONGELACION		
MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS		

CONTINUA...

ANEXO (11)

MANIPULACION	MANIPULACION DE ALIMENTOS SEGUN BIBLIOGRAFIA	ADECUADO	INADECUADO
	<ul style="list-style-type: none"> -DEVEN USARSE ALIMENTOS FRESCOS -PROTEGERSE DE CONTAMINACION -SOPAS Y GUISADOS HACERSE AL MOMENTO Y NO ALMACENARSE -UTILIZAR UTENSILIOS LIMPIOS -LOS ALIMENTOS QUE NECESITEN PREVIA LIMPIEZA DEBERAN SER LAVADOS EN LAVADEROS ESPECIFICOS -NO REUTILIZAR EL ACEITE 		

ANEXO (12)

<p>ASPECTOS PARA UNA ADECUADA PREPARACION DE ALIMENTOS</p>	<p>ADECUADO</p>	<p>INADECUADO</p>
<p>-DEBEN SOMETERSE A CIERTOS PROCEDIMIENTOS CON EL FIN DE INTRODUCIR CIERTOS CAMBIOS PARA ADECUARLOS A LA CAPACIDAD DIGESTIVA DL INDIVIDUO.</p> <p>-ESTOS PROCEDIMIENTOS DEBEN TENER COMO PRINCIPIOS :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) CONSERVAR EL VALOR NUTRITIVO b) MANEJAR LA DIGESTIBILIDAD c) DESARROLLAR Y AUMENTAR EL SABOR, ASI COMO EL ATRACTIVO DEL COLOR, LA FORMA Y LA TEXTIIRA DEL ALIMENTO. d) DESTRUCCION DE ORGANISMOS PATOGENOS Y SUBSTANCIAS TOXICAS. e) PROCESO DE COMBINACION, MEZCLA, LIMPIEZA, SUBDIVISION Y COCCION. f) METODOS DE COCCION A UTILIZAR EN EL HOSPITAL : <p>HERVIDO A 100 GRADDS CENTIGRADOS ASADO, MAS DE 100 GRADDS CENTIGRADOS HORNEADO A BAÑO MARIA A - 100 GRADDS CENTIGRADOS.</p>		

A N E X O (13)

CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS	ADECUADO	INADECUADO
DE LA LECHE		
DE LAS CARNES		
DE LAS FRUTAS Y VERDURAS		
DE LOS HUEVOS		

A N E X O (14)

SANEAMIENTO	ADECUADO	INADECUADA
MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS		
LIMPIEZA DEL EQUIPO		
CONSERVACION DE EL EQUIPO		
FUNCIONAMIENTO DE LOS SERVICIOS SANITARIOS		
EXAMEN SANITARIO DEL PERSONAL		
ASEO DE PERSONAL		

ANEXO (15)

HIGIENE DE ALIMENTOS E HIGIENE DE PERSONAL (OPTIMO SEGUN BIBLIOGRAFIA)	HIGIENE DE ALIHE NTOS HIGIENE DE PERSONAL	ADECUADO	INADECUADO
<p>ALIMENTOS :</p> <p>1) LAVADO DE FRUTAS Y VERDURAS, ASI COMO ALGUNAS PASTAS, CEREALES Y CARNES, AHORRO DE AGUA, Y PARA ALGUNAS VERDURAS USAR - SOLUCION YODO.</p> <p>2) EL PAN DEBERA MANTENERSE TAPADO.</p> <p>3) HERVIR EL AGUA 20 MINUTOS.</p>			
<p>PERSONAL :</p> <p>1) HIGIENE DE PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS.</p> <p>2) PERSONAS QUE PADESCAN ALGUNA ENFERMEDAD CONTAGIOSA O ALGUNA HERIDA EN LAS MANOS, ABSTENERSE A MANIPULAR ALIMENTOS.</p> <p>3) NO TOSER, ESTORNUDAR, AL MANIPULAR ALIMENTOS.</p> <p>4) LAVARSE LAS MANOS ANTES Y DESPUES DE IR AL BANO.</p>			

METODOS EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS	ADECUADO	INADECUADO
DE LA LECHE Tiempo de ebullición		
DE LAS CARNES Corte adecuado		
TECNICA DE COCCION DE ALIMENTOS EN GENERAL		
UTILIZACION DE LAS GRASAS		

ANEXO (15)

<p>HIGIENE DE ALIMENTOS E HIGIENE DE PERSONAL (OPTIMO SEGUN BIBLIOGRAFIA)</p>	<p>HIGIENE DE ALIMENTOS HIGIENE DE PERSONAL</p>	<p>ADECUADO</p>	<p>INADECUADO</p>
<p>ALIMENTOS :</p> <p>1) LAVADO DE FRUTAS Y VERDURAS, ASI COMO ALGUNAS PASTAS, CEREALES Y CARNES, AYORRO DE AGUA, Y PARA ALGUNAS VERDURAS USAR - SOLUCION YODO.</p> <p>2) EL PAN DEBERA MANTENERSE TAPADO.</p> <p>3) HERVIR EL AGUA 20 MINUTOS.</p>			
<p>PERSONAL :</p> <p>1) HIGIENE DE PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS.</p> <p>2) PERSONAS QUE PADESCAN ALGUNA ENFERMEDAD CONTAGIOSA O ALGUNA HERIDA EN LAS MANOS, ABSTENERSE A MANIPULAR ALIMENTOS.</p> <p>3) NO TOSER, ESTORNUDAR, AL MANIPULAR ALIMENTOS.</p> <p>4) LAVARSE LAS MANOS ANTES Y DESPUES DE IR AL BAÑO.</p>			

A N E X O (16)

EQUIPO	ADECUADO	INADECUADO
HIGIENE		
MANTENIMIENTO		

ANEXO (17)

<p>ADMINISTRACION EN NORMAS Y REGLAMENTOS</p>	<p>EVALUACION</p>
<p>PERSONAL</p>	
<p>PRODUCCION DE ALIMENTOS</p>	
<p>BIENESTAR E HIGIENE GENERAL (TIEMPO, PERSONAL Y AREA FISICA)</p>	

A N E X O (18)

NORMAS PARA LA CONSERVACION DE ALIMENTOS	E X I S T E N C I A	
	S I	N O
TRES UNIDADES DE REFRIGERACION : 50 % DE AREA EXCLUSIVA DE FRUTAS Y VERDURAS, 25 % PARA LAS CARNES Y OTRO 25 % PARA LACTEOS Y OTROS PRODUCTOS .		
TEMPERATURAS ADECUADAS PARA PRODUCTOS Y PERECEDEROS : CARNES 0 y -4 GRADOS CENTIGRADOS LACTEOS Y HUEVO 4 GRADOS CENTIGRADOS,VERDURAS 4 GRADOS CENTIGRA- DOS Y FRUTAS 10 GRADOS CENTIGRADOS. HUMEDAD DE 70 a 90 % EN VENTILACION		
ALMACENAMIENTO CON UNA SUPERFICIE DE 36 METROS CUADRADOS PARA ALIMENTOS SECOS		
PROTECCION CONTRA ROEDORES E INSECTOS		

A N E X O (19)

SANEAMIENTO AMBIENTAL ACTUAL	SANEAMIENTO AMBIENTAL REQUERIDO SEGUN BIBLIOGRAFIA	ADECUADO	INADECUADO
EXISTE CONECCION DE AGUA INTRAHOSPITALARIA			
EXISTE CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES (FUMIGACION PERIODICA)			
EXISTE EXTRACCION DE AIRE			
EXISTEN DEPOSITOS DE BASURA			
EXISTE UN TRATAMIENTO ADECUADO DE BASURA			

ANEXO (20)

CANTIDAD DE PERSONAL LABORANDO ACTUAL - MENTE.	CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO SEGUN LAS NECESIDADES DE SERVICIO. (SEGUN BIBLIOGRAFIA)	ADECUADO	INADECUADO

ANEXO (21)

CAPACITACION DE PERSONAL	
SI	
NO	

ANEXO (22)

FRECUCENCIA EN LAS COMPRAS DE :	MODELO ESTABLECIDO, SEGUN BIBLIOGRAFIA	ADECUADO	INADECUADO
CARNES			
FRUTAS Y VERDURAS			
LEGUMINOSAS			
ABARROTES			

ANEXO (23)

COMPRAS	MODELO ESTABLECIDO SEGUN BIBLIOGRAFIA	ADECUADO	INADECUADO
ADQUISICION	CONOCIMIENTO DE LAS NECESIDADES DEL ESTABLECIMIENTO, DEL LUGAR DONDE HACEN SUS COMPRAS, DE LOS PRODUCTOS QUE SE DEBEN COMPRAR, PROCEDIMIENTOS QUE SE DEBEN UTILIZAR, Y DE LOS RESULTADOS DE SUS COMPRAS, INCLUYENDO MANEJO.		
PERIODICIDAD	LA CALENDARIZACION DEPENDE DE: -EL MENU -EL PRONOSTICO -INVENTARIO -CAPITAL DISPONIBLE -EXPERIENCIA EN COMPRAS (ALIMENTOS DE TEMPORADA)		
CARACTERISTICAS DE LA MATERIA PRIMA	-CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD INDICADORES: COLOR, TAMAÑO, FORMA, OLOR, MADUREZ, SABOR, TEXTURA, Y FACILIDAD DE COCCION. -CONOCIMIENTO DE GRADOS Y ESTANDARES MEDIDAS DE CALIDAD, PESO, TAMAÑO, VALOR O CANTIDAD		
CARACTERISTICAS DEL PROVEEDOR	-LA ELECCION DE UNA BUENA FUENTE DE ABASTECIMIENTO SE HACE: ENTRE MAYORISTAS, PROVEEDORES INSTITUCIONALES, VENEDORES DE LAS FABRICAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS O COOPERATIVAS. -LA ELECCION DE PROVEEDORES VARIA DE ACUERDO CON LA UBICACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS. -LA ELECCION ES MAS AMPLIA CERCA DE LOS GRANDES CENTROS URBANDS. (HONESTIDAD E INTEGRIDAD).		
CARACTERISTICAS EN EL SISTEMA DE COMPRAS	-EXISTENCIA -ENTRADAS -SALIDAS -DEMANDA		

1.-PLANTA FISICA
A) COCINA

A N E X O (25)

U B I C A C I O N	S I T U A C I O N A C T U A L	M O D E L O E S T A B L E C I D O	C O N C L U S I O N
E X T E N S I O N		<p>DEBE ESTAR SITUADO CON ACCESO DIRECTO A VEHICULOS PARA DESCARGA DE ALIMENTOS Y EVITAR CERCANIA A TRAFICO CONGESTIONADO O ESTACIONAMIENTO.</p>	
<p>C A R A C T E R I S T I C A S F I S I C A S Y A M B I E N T A L E S</p>		<p>NATURALES LAS VENTANAS DEBEN ESTAR SITUADAS DE MANERA QUE; DEN LUZ UNIFORME Y PROVISTAS DE PANTALLAS DEFLECTORAS PARA EVITAR CORRIENTES DE AIRE Y NO FORMAR SOMBRAS QUE PERJUDIQUEN LA VISIBILIDAD DEL TRABAJADOR.</p> <p>LAS PUERTAS NO DEBEN COMUNICAR DIRECTAMENTE AL EXTERIOR, SINO A PASILLOS PARA EL CONTROL DE LOS QUEMADORES, Y DEBEN MUY ANCHAS PARA FACILITAR EL ACCESO DE PROVEEDORES.</p>	
<p>V E N T I L A C I O N</p>		<p>A R T I F I C I A L :</p> <p>DEBE CONTAR CON EXTRACTORES QUE ELIMINEN VAPOR, COLOR, HUMO Y OLORES. ADEMÁS VENTILADORES CENTRALES QUE DISTRIBUYEN EL AIRE UNIFORMEMENTE.</p>	

CONTINUA...

	SITUACION ACTUAL	MODELO ESTABLECIDO	CONCLUSION
b) ILUMINACION		ES RECOMENDABLE UTILIZAR LAMPARAS FLO- UORESCENTES POR SU RENDIMIENTO, BAJA PRODUCCION DE CALOR Y SU LARGA VIDA NOMINAL Y EVITAR PINTURAS BRILLANTES QUE PROVOQUEN DESLUMBRAMIENTO.	
c) PISOS		DEBE CONTAR CON MOSAICO ANTIDERRAPANTE PARA EVITAR ACCIDENTES; DE COLOR CLARO Y CON DESAGUE PARA FACILITAR SU ASEO.	
d) PAREDES		DEBEN ESTAR CUBIERTAS POR AZULEJOS COLOR CLARO PARA FACILITAR SU LIMPIEZA Y DAR MEJOR ILUMINACION.	
e) TECHOS		DEBE SER DE COLOR MUY CLARO PARA DAR MAS ILUMINACION, CON PINTURA DE ESMALTE ANTICORROSIVO PARA FACILITAR LA LIMPIE- ZA; IMPERMEABLE AL CALOR Y DE MATERIAL QUE ATENU E LOS RUIDOS Y NO CAUSE INCENDIOS.	
g) LIMPIEZA DE UTENSILIOS		DEBE ESTAR SITUADA CERCA DE LA COCINA CENTRAL Y PREPARACIONES PREVIAS Y DIS- PONER EL ESPACIO PARA EL MANEJO DE UTENSILIOS ANTES Y DESPUES DE SU LAVADO	
h) ASEO Y DISPOSICION		DEBE ESTAR UBICADA EN UN AREA SUFI- CIENTE CON PILETAS PARA EL ASEO DE TRAPEADORES UBICADOS CERCA DE LA COCINA CENTRAL. DEBE TENER UNA PUERTA DIRECTA AL EXTERIOR Y FACILITAR EL TRASLADO PARA SU RECOLECCION.	

CONTINUA...

	SITUACION ACTUAL	MODELO ESTABLECIDO	CONCLUSION
<p data-bbox="329 506 456 538">i) BARDS Y</p> <p data-bbox="354 576 472 608">SERVICIOS</p> <p data-bbox="354 646 483 678">HIGIENICOS</p>		<p data-bbox="800 470 1276 608">DEBE ESTAR UBICADO EN UNA AREA QUE NO TENGA ACCESO DIRECTO A LA COCINA O COMEDOR Y SER DE USO EXCLUSIVO PARA EL PERSONAL.</p> <p data-bbox="800 646 1263 746">DE 1 A 15 EMPLEADOS : UN LAVABO Y UN URINARIO INDEPENDIENTE PARA CADA SEXO.</p>	

	SITUACION ACTUAL	MODELO ESTABLECIDO	CONCLUSION
DISTRIBUCION a) RECEPCION Y LIMPIEZA		DEBE ESTAR UBICADO EN LA ENTRADA CON ACCESO FACIL A LOS PROVEEDORES. PUEDE SER DE 10 A 12 CM CUADRADOS CON PUERTAS DE SALIDA A UN PATIO CON PASO DIRECTO A LA CALLE MINIMO A 9 M CUADRADOS.	
b) ALMACENAMIENTO		DEBE CONTAR CON UNA SUPERFICIE DE 36 MTS. CUADRADOS PARA ALMACENAR ALIMENTOS SECOS, UTENSILIOS, VAJILLAS, EQUIPO Y MATERIALES DE LIMPIEZA, CUBIERTAS SUS PAREDES DE AZULEJOS. DEBE CONTAR CON TRES UNIDADES DE UNIDADES DE REFRIGERACION . VERDURAS Y FRUTAS 50 % CARNES 25 % PRODUCTOS LACTEOS 20 % Y HUEVO EN TOTAL 20 PIES CUBICOS.	
c) DESPENSA DIARIA		DEBE ESTAR SITUADA CERCA DE LA ZONA DE COCCION PARA FACILITAR EL TRANSPORTE SE COLOCAN ALIMENTOS SECOS PARA EL USO DE 24 HORAS.	
e) PREPARACION PREVIA		DEBE CONTAR CON UNA AREA DE 0.24 MTS. CUADRADOS POR RACION SERVIDA Y TENER COMUNICACION DIRECTA CON LA DESPENSA DIARIA Y AREA DE PREPARACION FINAL O COCINA CENTRAL.	

CONTINUA...

2.- MATERIAL Y EQUIPO

	SITUACION ACTUAL	MODELO ESTABLECIDO	CONCLUSION
a) MOVILIARIO PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS		<p>3 MESAS DE 60 CM DE ANCHO Y EL LARGO EN PROPORCION AL ESPACIO DISPONIBLE.</p> <p>3 LAVADEROS DE 2 PIEZAS Y 2 ESCURRIDEROS DE ACERO INOXIDABLE.</p> <p>1 REFRIGERADOR CON CAPACIDAD SEGUN NECESIDADES.</p>	
b) MOVILIARIO PARA EL ALMACEN		<p>UN COMPRESOR CON 4 SISTEMAS DE EVAPORACION PARA CADA CAMARA FRIGORIFERA.</p> <p>UN CONGELADOR</p> <p>ESTANTERIA DE ACERO INOXIDABLE</p> <p>UN ESCRITORIO CON SILLA</p> <p>UNA BASCULA DE MESA</p>	
c) MOVILIARIO PARA LABORES ADMINISTRATIVAS		<p>UN ARCHIVO METALICO DE 4 GAVETAS</p> <p>UN ESCRITORIO METALICO</p> <p>UNA MAQUINA DE ESCRIBIR CON CAJON</p> <p>UNA MAQUINA SUMADORA</p> <p>UN RELOJ DE PARED</p> <p>UN TELEFONO</p> <p>UN PIZARRON PARA AVISOS</p> <p>UNA SILLA METALICA GIRATORIA</p> <p>DOS SILLAS METALICAS TAPIZADAS CON PLASTICO.</p>	

CONTINUA ...

	SITUACION ACTUAL	MODELO ESTABLECIDO	CONCLUSION
<p>d) UTENSILIOS Y EQUIPO PARA LA REPARACION DE ALIMENTOS</p>		<p>UNA MAQUINA PELADORA DE PAPAS 3 JUEGOS DE CUCHILLOS DE COCINA UN DEPOSITO PARA PONER DESPERDICIOS UNO POR TRABAJADOR UN RECIPIENTE PARA VERDURAS PROCESADAS UNA HACHA UN AFILADOR DE CUCHILLOS UN ABLANDADOR DE CARNES UNA MAQUINA DE MOLER CARNE UNA SIERRA DE MANO UN EXPRIMIDOR DE CITRICOS UNA LICUADORA UN RECIPIENTE PARA PREPARACION DE ENSALADAS Y DEPOSITO DE FRUTAS CANTIDADES SUFICIENTES DE CUCHARAS, CUCHARONES Y DEMAS UTENSILIOS ASI COMO OLLAS Y CACEROLAS EN CANTIDADES SUFICIENTES.</p>	

CONTINUA...

	SITUACION ACTUAL	MODELO ESTABLECIDO	CONCLUSION
e) TENSILIOS Y EQUIPOS PARA LA COCCION		MOLDES RECTANGULARES MOLDES PARA TORTA O PASTEL ESTUFA SARTENES FOGON UNO POR CADA 25 PERSONAS HORNQ BATIDORA EXTRACTOR CAMPANA DE ABSORCION	
f) UTENSILIOS Y EQUIPO PARA LA DISTRIBUCION		CHAROLAS VAJILLAS CUBIERTOS CARROS FERMO	
g) UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA LA ELIMINACION DE DESECHOS		12 RECIPIENTES PARA LA RECOLECCION DE BASURA UNA CARRETILLA CON TAPA UNA MAQUINA LAVADORA DE RECIPIENTES UNA PISTOLA DE VAPOR	
h) EQUIPO DE REFRIGERACION		UNA CAMARA FRIGORIFICA DE ACUERDO A LAS NECESIDADES UN REFRIGERADOR DE ACUERDO A LAS NECESIDADES AL IGUAL QUE UN CONGELADOR	

M E N U S M A N E J A D O S

Porcentaje de adecuación en nutrientes :

ANALISIS

110% Exceso

100% Bueno

67-79% Aceptable

7% Deficiente

DIA 1:

(PARA EJEMPLIFICAR)

VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS ANALIZADOS

KCLS : 1542.85	Fe : 7.1	Fibra : 92.8
PST : 74.39	Tiam: 1.32	Col : 234
GST : 71.42	Riv : 1:61	
CHOT : 154.22	Niac: 13.5	
Ca : 368.00	Vit.C:209.7	

FORCENTAJE DE ADECUACION	ANALISIS
KCLS : 60.96%	DEFICIENTE
PST : 89.6%	ACEPTABLE
GST : 83 %	ACEPTABLE
CHOT : 374%	EXCESO
Ca : 73.5%	ACEPTABLE
Fe : 70%	ACEPTABLE
Tiam : 94.2 %.....	ACEPTABLE
Riv : 94.7%	ACEPTABLE
Niac: 54.4%	DEFICIENTE
Vit C:131.2%	EXCESO
Vit A: 20.9%	DEFICIENTE
FIBRA :46.4%	EXCESO
COL : 117%	EXCESO

	DIA 2 :	DIA 3 :	DIA 4:
	ANALISIS :	ANALISIS:	ANALISIS:
KCLS	EXCESO	DEFICIENTE	ACEPTABLE
PS	ACEPTABLE	ACEPTABLE	ACEPTABLE
GsT	BUENO	DEFICIENTE	ACEPTABLE
CHOT	DEFICIENTE	DEFICIENTE	ACEPTABLE
Ca	ACEPTABLE	ACEPTABLE	ACEPTABLE
Fe	ACEPTABLE	ACEPTABLE	DEFICIENTE
Tiam	ACEPTABLE	BUENO	BUENO
Riv	ACEPTABLE	ACEPTABLE	DEFICIENTE
Niac	ACEPTABLE	ACEPTABLE	DEFICIENTE
Vit.C	EXCESO	ACEPTABLE	EXCESO
Vit A	DEFICIENTE	ACEPTABLE	DEFICIENTE
Fibra	DEFICIENTE	ACEPTABLE	EXCESO
Col	EXCESO	EXCESO	ACEPTABLE

DIA 5:

DIA 6 :

DIA 7 :

DIA 8 :

ANALISIS :

ANALISIS:

ANALISIS:

ANALISIS:

ACEPTABLE

ACEPTABLE

ACEPTABLE

ACEPTABLE

ACEPTABLE

DEFICIENTE

ACEPTABLE

ACEPTABLE

ACEPTABLE

DEFICIENTE

DEFICIENTE

ACEPTABLE

DEFICIENTE

ACEPTABLE

ACEPTABLE

ACEPTABLE

ACEPTABLE

DEFICIENTE

DEFICIENTE

ACEPTABLE

ACEPTABLE

DEFICIENTE

ACEPTABLE

ACEPTABLE

ACEPTABLE

EXCESO

EXCESO

ACEPTABLE

DEFICIENTE

DEFICIENTE

BUENO

DEFICIENTE

DEFICIENTE

ACEPTABLE

BUENO

BUENO

EXCESO

EXCESO

EXCESO

EXCESO

ACEPTABLE

ACEPTABLE

DEFICIENTE

BUENO

EXCESO

ACEPTABLE

EXCESO

ACEPTABLE

EXCESO

DEFICIENTE

ACEPTABLE

ACEPTABLE

