



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Xochimilco

DIVISIÓN EN CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN HUMANA

INFORME FINAL DE SERVICIO SOCIAL

**Implementación y Supervisión de la Norma NOM-251-SSA1-2009
en el servicio de alimentos del Instituto Nacional de Pediatría
(INP).**

PRESENTA:

Cruz Aguilera Rodrigo

Matrícula: 2203060040

Asesor Interno

Mtro. Rafael Diaz Garcia

No. Económico: 18470

Asesor Externo

Dtta. Maria del Rocio Callado Ramirez

No. Económico: 6329043

Periodo de realización del servicio social

Del 14 de abril de 2025 al 28 febrero de 2026.

Contenido

I. DATOS GENERALES Y MATRÍCULA DEL PRESENTADOR	3
II. LUGAR Y PERIODO DE REALIZACIÓN	3
III. UNIDAD, DIVISIÓN Y LICENCIATURA	3
IV. NOMBRE DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO	3
V. NOMBRE DE LOS ASESORES	4
VI. INTRODUCCIÓN	4
VII. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS	10
VIII. METODOLOGÍA UTILIZADA	11
IX. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL SERVICIO SOCIAL	13
X. OBJETIVOS Y METAS ALCANZADAS	16
XI. RESULTADOS	17
XII. RECOMENDACIONES	20
XIII. BIBLIOGRAFÍA	22
XIV. ANEXOS	23

I. DATOS GENERALES Y MATRÍCULA DEL PRESENTADOR.

Nombre: Rodrigo Cruz Aguilera.

Matrícula: 2203060040.

II. LUGAR Y PERIODO DE REALIZACIÓN.

El proyecto de servicio social se llevará a cabo en el Instituto Nacional de Pediatría (INP), específicamente en el área de Dietética, dentro del servicio de alimentos, ubicado en la Ciudad de México. Las actividades se desarrollarán durante el periodo comprendido del 14 de abril al 28 de febrero de 2026, tiempo en el cual se realizarán acciones de supervisión, evaluación y apoyo técnico relacionadas con la implementación de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

III. UNIDAD, DIVISIÓN Y LICENCIATURA.

El presente trabajo de investigación se desarrolla en el marco de la Licenciatura en Nutrición Humana, perteneciente a la División de Ciencias Biológicas y de la Salud de la Universidad Autónoma Metropolitana, institución que brinda el respaldo académico para la realización del proyecto y la formación profesional del prestador de servicio social.

IV. NOMBRE DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO.

El plan, programa o proyecto que da sustento a la presente investigación lleva por título "Implementación y Supervisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 en el servicio de alimentos del Instituto Nacional de Pediatría (INP)", el cual se orienta a evaluar, fortalecer y asegurar el cumplimiento de los lineamientos de higiene y sanidad establecidos para los procesos de preparación y manejo de alimentos en un entorno hospitalario pediátrico.

V. NOMBRE DE LOS ASESORES.

El presente trabajo de investigación se desarrolla bajo la asesoría del Mtro. Rafael Díaz García, quien funge como asesor interno, y de la Dtta. María del Rocío Callado Ramírez, quien participa como asesora externa, brindando acompañamiento académico y técnico durante la ejecución del proyecto.

VI. INTRODUCCIÓN.

La inocuidad alimentaria representa un pilar esencial dentro de los servicios de salud, especialmente en el entorno hospitalario, donde la alimentación trasciende su función nutricional para convertirse en un componente fundamental del tratamiento médico, la recuperación y el mantenimiento del estado de salud de los pacientes. La provisión de alimentos seguros, libres de contaminantes físicos, químicos y biológicos, resulta indispensable para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y evitar complicaciones que puedan agravar el estado clínico o prolongar la estancia hospitalaria de los usuarios (Organización Mundial de la Salud, 2025).

En el caso de la población pediátrica, la importancia de la inocuidad alimentaria se incrementa de manera considerable debido a las particularidades fisiológicas propias de esta etapa de la vida y al desarrollo aún inmaduro del sistema inmunológico. Los pacientes pediátricos presentan una mayor susceptibilidad a infecciones de origen alimentario, lo que puede derivar en consecuencias más severas en comparación con la población adulta. Por ello, asegurar condiciones óptimas de higiene y un manejo adecuado de los alimentos en hospitales pediátricos constituye una prioridad dentro de la atención integral de la salud (Organización Mundial de la Salud, 2025).

En México, la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben cumplirse en todos los establecimientos dedicados al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Dicha normatividad regula de manera integral cada una de las etapas del proceso alimentario, desde la recepción y el almacenamiento de insumos hasta la preparación, distribución y servicio de los alimentos, incluyendo aspectos fundamentales como la infraestructura, el control de plagas, la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, así como la higiene y capacitación del personal encargado de la manipulación de alimentos (Gobierno de México, 2025).

La correcta aplicación de la NOM-251-SSA1-2009 tiene como objetivo garantizar la inocuidad y la calidad sanitaria de los alimentos destinados al consumo humano, reduciendo los riesgos asociados a la contaminación y contribuyendo a la protección de la salud pública. En el contexto hospitalario, esta normatividad adquiere un papel estratégico, ya que los alimentos suministrados deben cumplir con estándares de seguridad más estrictos, considerando la condición clínica y la vulnerabilidad de los pacientes que los consumen (Gobierno de México, 2025).

En instituciones de alta especialidad como el Instituto Nacional de Pediatría, el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009 resulta particularmente relevante, debido a que la población atendida presenta condiciones de salud que incrementan su susceptibilidad ante riesgos sanitarios. Si bien existen lineamientos y procedimientos establecidos para el manejo higiénico de los alimentos, la falta de una supervisión continua, sistemática y debidamente documentada puede favorecer la aparición de desviaciones en los procesos operativos, comprometiendo potencialmente la seguridad de los alimentos ofrecidos dentro del entorno hospitalario.

La implementación efectiva de esta norma no depende únicamente de la existencia de disposiciones regulatorias, sino también de la vigilancia permanente de las prácticas realizadas por el personal, la capacitación continua y la evaluación

periódica de indicadores relacionados con la higiene y la calidad sanitaria. La supervisión constante permite identificar oportunamente áreas de oportunidad, corregir deficiencias en los procesos y fortalecer una cultura institucional orientada a la prevención de riesgos sanitarios, contribuyendo así a la mejora continua de los servicios de alimentos hospitalarios y a la protección de la salud de la población pediátrica atendida (Organización Mundial de la Salud, 2025; Gobierno de México, 2025).

MARCO TEÓRICO.

6.1 Inocuidad alimentaria y su importancia en los servicios de salud.

La inocuidad alimentaria se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, procesamiento, almacenamiento, distribución y consumo de los alimentos para garantizar que no representen un riesgo para la salud del consumidor. De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, la falta de inocuidad en los alimentos constituye un problema de salud pública a nivel mundial, ya que los alimentos contaminados pueden causar más de 200 enfermedades, desde infecciones gastrointestinales hasta padecimientos graves que pueden poner en riesgo la vida (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2024).

En el ámbito de los servicios de salud, la inocuidad alimentaria adquiere una relevancia particular, ya que los alimentos forman parte del tratamiento integral de los pacientes. La OMS señala que los grupos vulnerables, como niños, personas enfermas y pacientes hospitalizados, presentan un mayor riesgo de sufrir complicaciones derivadas de enfermedades transmitidas por alimentos, debido a su sistema inmunológico comprometido (OMS, 2024).

Por ello, garantizar la seguridad alimentaria en hospitales no solo es una obligación sanitaria, sino un componente esencial de la calidad en la atención médica, ya que

contribuye a la recuperación del paciente y a la prevención de infecciones asociadas a la atención en salud.

6.2 Inocuidad alimentaria en la población pediátrica hospitalizada.

La población pediátrica hospitalizada representa uno de los grupos más vulnerables frente a los riesgos derivados del consumo de alimentos contaminados. De acuerdo con la OMS, los niños menores de cinco años concentran una proporción significativa de la carga mundial de enfermedades transmitidas por alimentos, lo que puede generar consecuencias graves como deshidratación, desnutrición y retrasos en el desarrollo (OMS, 2024).

En el entorno hospitalario, esta vulnerabilidad se incrementa debido a factores como enfermedades de base, tratamientos farmacológicos, procedimientos invasivos y estados de inmunosupresión. En este contexto, cualquier falla en las prácticas de higiene durante el manejo de los alimentos puede traducirse en riesgos sanitarios importantes para la población pediátrica (OMS, 2024).

Por lo tanto, los servicios de alimentos hospitalarios deben operar bajo estrictos lineamientos de higiene y control sanitario, asegurando que cada etapa del proceso alimentario cumpla con criterios de inocuidad que minimicen la posibilidad de contaminación.

6.3 Marco normativo de la inocuidad alimentaria en México

En México, la regulación sanitaria en materia de alimentos está a cargo de la Secretaría de Salud, a través de normas oficiales mexicanas que establecen los requisitos mínimos de higiene y seguridad. Estas normas tienen como objetivo proteger la salud de la población y prevenir riesgos asociados al consumo de alimentos contaminados (Gobierno de México, 2010).

Dentro de este marco normativo, la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 constituye uno de los principales instrumentos regulatorios en materia de higiene de alimentos, ya que establece los lineamientos obligatorios para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios destinados al consumo humano (Gobierno de México, 2010).

El cumplimiento de esta norma es obligatorio para todos los establecimientos que participan en la preparación y manejo de alimentos, incluidos los servicios de alimentación hospitalarios.

6.4 Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

La Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 tiene como objetivo establecer las prácticas mínimas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, desde la recepción de materias primas hasta la distribución y consumo final, con el fin de prevenir la contaminación física, química y biológica de los alimentos (Gobierno de México, 2010).

Esta norma regula aspectos fundamentales como las condiciones de infraestructura, el diseño de las áreas de trabajo, la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos, el control de plagas, el abastecimiento de agua potable y el manejo adecuado de residuos, los cuales son esenciales para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Asimismo, la NOM-251-SSA1-2009 establece la responsabilidad de los establecimientos de implementar procedimientos documentados que permitan asegurar la correcta aplicación de las prácticas higiénicas durante todo el proceso productivo (Gobierno de México, 2010).

6.5 Higiene del personal en la NOM-251-SSA1-2009.

Uno de los componentes más relevantes de la NOM-251-SSA1-2009 es la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos. La norma establece que el personal debe mantener condiciones adecuadas de higiene personal, incluyendo el uso de ropa de trabajo limpia, el lavado frecuente de manos y la restricción de actividades que puedan representar un riesgo de contaminación (Gobierno de México, 2010).

La correcta higiene del personal es un factor determinante en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, ya que los manipuladores pueden actuar como vectores de microorganismos patógenos si no se cumplen adecuadamente las medidas higiénicas. La OMS reconoce que una proporción significativa de brotes alimentarios se asocia a prácticas inadecuadas de manipulación y falta de higiene del personal (OMS, 2024).

Por ello, la capacitación continua del personal en buenas prácticas de higiene es considerada una estrategia clave para fortalecer la inocuidad alimentaria en los servicios de alimentos hospitalarios.

6.6 Supervisión y evaluación del cumplimiento normativo.

La implementación efectiva de la NOM-251-SSA1-2009 no depende únicamente de la existencia de lineamientos normativos, sino de la supervisión constante y sistematizada de su cumplimiento. La OMS señala que la vigilancia activa y la evaluación periódica de los procesos permiten identificar desviaciones, corregir prácticas inadecuadas y prevenir riesgos sanitarios antes de que se presenten daños a la salud (OMS, 2024).

En los servicios de alimentos hospitalarios, la supervisión mediante listas de verificación basadas en la normatividad vigente constituye una herramienta

fundamental para evaluar el grado de cumplimiento de las prácticas higiénico-sanitarias. Esta supervisión facilita la identificación de áreas de oportunidad y fortalece la mejora continua de los procesos operativos (Gobierno de México, 2010).

6.7 Inocuidad alimentaria y mejora continua en hospitales pediátricos.

La mejora continua en los servicios de alimentos hospitalarios es un proceso permanente que requiere la integración de la normatividad, la capacitación del personal, la supervisión sistemática y la documentación de los procesos. La OMS destaca que la adopción de una cultura institucional de inocuidad alimentaria contribuye significativamente a la reducción de riesgos sanitarios y al fortalecimiento de la calidad de la atención en salud (OMS, 2024).

En hospitales pediátricos, como el Instituto Nacional de Pediatría, el cumplimiento riguroso de la NOM-251-SSA1-2009 representa una estrategia fundamental para garantizar alimentos seguros y proteger la salud de los pacientes. La evaluación continua de los procesos y la implementación de acciones correctivas permiten consolidar un servicio de alimentos seguro, eficiente y alineado con los estándares de salud pública (Gobierno de México, 2010).

VII. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS.

7.1 OBJETIVO GENERAL.

Analizar y fortalecer la implementación de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 en el servicio de alimentos del Instituto Nacional de Pediatría, mediante la supervisión sistemática y evaluación de los procesos higiénico-sanitarios que intervienen en la recepción, preparación y distribución de alimentos, con el propósito de contribuir a la inocuidad alimentaria, prevenir posibles riesgos sanitarios y proteger la salud de la población pediátrica hospitalizada.

7.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- a) Evaluar el grado de cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 en las distintas áreas que conforman el servicio de alimentos del Instituto Nacional de Pediatría, considerando los procesos de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, con el fin de verificar la correcta aplicación de los lineamientos higiénico-sanitarios establecidos.
- b) Identificar prácticas y procesos operativos que representen áreas de oportunidad o posibles riesgos sanitarios dentro de las actividades de preparación, manejo y distribución de alimentos, a fin de prevenir la contaminación y fortalecer las condiciones de inocuidad alimentaria en el entorno hospitalario.
- c) Aplicar instrumentos de supervisión y listas de verificación basados en la NOM-251-SSA1-2009 para recopilar información detallada sobre las condiciones de higiene, infraestructura, limpieza, desinfección y desempeño del personal involucrado en el servicio de alimentos.
- d) Sistematizar, analizar e interpretar la información obtenida durante las actividades de supervisión, con el propósito de generar evidencia objetiva que apoye la toma de decisiones, facilite la elaboración de reportes técnicos y contribuya a la mejora continua del servicio de alimentos.

VIII. METODOLOGÍA UTILIZADA.

La presente investigación se desarrolla bajo un enfoque aplicado, descriptivo y observacional, ya que tiene como finalidad analizar el grado de cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 en el servicio de alimentos del Instituto Nacional de Pediatría (INP), así como generar información que contribuya a la mejora de las prácticas higiénico-sanitarias, sin intervenir ni modificar los procesos operativos existentes.

El estudio se llevará a cabo en el servicio de alimentos del Instituto Nacional de Pediatría, institución de tercer nivel ubicada en la Ciudad de México. El área de análisis comprende las zonas de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, además de las prácticas realizadas por el personal involucrado en dichos procesos, lo que permite dar cumplimiento al objetivo de evaluar el grado de implementación de la Norma NOM-251-SSA1-2009.

La población de estudio estará conformada por el personal operativo y técnico del servicio de alimentos, incluyendo nutriólogos, dietistas, cocineros y personal auxiliar. Se empleará un muestreo no probabilístico por conveniencia, considerando a los trabajadores y áreas disponibles durante el periodo de estudio, lo cual permite identificar prácticas y procesos que representen áreas de oportunidad o riesgo sanitario.

Como técnica principal de recolección de información se utilizará la observación directa estructurada, apoyada en una lista de verificación basada en los criterios establecidos en la Norma NOM-251-SSA1-2009. Esta herramienta permitirá evaluar las condiciones de higiene, infraestructura, manejo de alimentos y desempeño del personal, en concordancia con los objetivos específicos planteados.

Asimismo, se emplearán formatos de registro para documentar de manera sistemática los hallazgos obtenidos durante las actividades de supervisión. La información recopilada será organizada y analizada mediante herramientas digitales, permitiendo sistematizar los datos y generar evidencia objetiva que respalde el análisis del cumplimiento normativo.

Finalmente, la investigación se desarrollará bajo principios éticos, garantizando la confidencialidad de la información y el anonimato del personal observado. Los resultados obtenidos serán utilizados exclusivamente con fines académicos y de mejora continua, contribuyendo al fortalecimiento del servicio de alimentos del Instituto Nacional de Pediatría.

IX. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL SERVICIO SOCIAL.

Durante el periodo de realización del servicio social en el Instituto Nacional de Pediatría, dentro del área de servicio de alimentos, las actividades se desarrollaron de manera gradual, sistemática y conforme al calendario establecido. Dichas actividades estuvieron orientadas principalmente a la supervisión, evaluación y fortalecimiento del cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, así como a la promoción de prácticas higiénico-sanitarias que contribuyan a garantizar la inocuidad alimentaria en el entorno hospitalario.

Las acciones realizadas permitieron adquirir experiencia práctica en la aplicación de la normatividad sanitaria, así como apoyar los procesos de mejora continua del servicio de alimentos, contribuyendo al cuidado de la salud de la población pediátrica atendida.

Abril. Inducción, contextualización y revisión normativa, (14 de abril al 30 de abril 2025).

Durante el primer mes se llevó a cabo la inducción formal al área de servicio de alimentos, lo que permitió conocer la estructura organizacional del área, las funciones del personal, la dinámica de trabajo y los principales procesos operativos. Asimismo, se realizó un recorrido inicial por las distintas áreas, identificando la ubicación, funciones y relación entre cada una de ellas.

De igual manera, se efectuó una revisión detallada de la normatividad aplicable, particularmente de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, así como de los lineamientos internos relacionados con la higiene, el manejo y la preparación de alimentos. Esta etapa fue fundamental para comprender los criterios normativos que guiarían las actividades de supervisión posteriores.

Mayo. Observación directa y reconocimiento de prácticas operativas, (1 de mayo al 31 de mayo).

En el segundo mes se realizaron recorridos sistemáticos de observación directa en las áreas de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, con el objetivo de identificar las condiciones generales del servicio y los procedimientos realizados de manera cotidiana.

Durante esta etapa se observó el cumplimiento de las rutinas de limpieza y desinfección, el uso de equipo de protección personal, la organización de las áreas de trabajo y el manejo de los insumos. Esta observación permitió familiarizarse con las prácticas higiénico-sanitarias del personal y detectar de manera preliminar posibles áreas de oportunidad.

Junio. Supervisión y aplicación de instrumentos de evaluación, (1 de junio al 30 de junio).

Durante el tercer mes se llevó a cabo la aplicación sistemática de listas de verificación previamente elaboradas y proporcionadas por el Instituto, las cuales se encuentran basadas en los criterios establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Dichos instrumentos permitieron evaluar de forma estructurada el grado de cumplimiento normativo en aspectos relacionados con la infraestructura, la higiene del personal, el manejo de alimentos, los procesos de limpieza y desinfección, así como el control sanitario del servicio de alimentos.

La aplicación de estas herramientas se realizó en distintos momentos y áreas del servicio, con la finalidad de obtener información representativa y confiable sobre el cumplimiento de los lineamientos sanitarios y las condiciones operativas del servicio de alimentos, contribuyendo a una evaluación objetiva de los procesos establecidos por la institución.

Julio. Registro, documentación y organización de la información, (1 de julio al 31 de julio).

En el cuarto mes se llevó a cabo el registro detallado y la documentación sistemática de los hallazgos obtenidos durante las actividades de supervisión. Para ello, se utilizaron formatos previamente establecidos y proporcionados por el Instituto, los cuales permitieron clasificar de manera ordenada las observaciones en prácticas adecuadas, áreas de oportunidad y posibles riesgos sanitarios dentro del servicio de alimentos.

De forma paralela, se realizó la organización y sistematización de la información recopilada mediante dichos formatos institucionales, lo que facilitó el análisis posterior de los datos y permitió contar con evidencia clara, estructurada y confiable sobre el nivel de cumplimiento normativo en las distintas áreas del servicio de alimentos.

Agosto. Análisis de resultados y elaboración de reportes técnicos, Agosto (1 de agosto al 31 de agosto).

Durante el quinto mes se efectuó el análisis de la información obtenida, identificando tendencias, puntos críticos y áreas prioritarias de atención dentro de los procesos evaluados. Este análisis permitió comprender de manera integral el estado del servicio de alimentos respecto al cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.

Como resultado, se participó activamente en la elaboración de reportes técnicos, los cuales integraron los hallazgos más relevantes, así como observaciones y propuestas de mejora orientadas al fortalecimiento de las prácticas higiénico-sanitarias y a la mejora continua del servicio.

Octubre. Consolidación, seguimiento y cierre de actividades. Octubre (1 de octubre al 14 de octubre).

Finalmente, durante el sexto mes se realizó la consolidación de los reportes finales y se dio seguimiento a las actividades desarrolladas a lo largo del servicio social. En esta etapa se reforzó la importancia de mantener una cultura de higiene e inocuidad alimentaria, destacando el papel de la supervisión continua en la prevención de riesgos sanitarios.

Asimismo, se apoyó en la organización de la información final y en el cierre administrativo del servicio social, dejando evidencia documental del trabajo realizado y de las aportaciones efectuadas al fortalecimiento del servicio de alimentos del Instituto Nacional de Pediatría.

Noviembre a Febrero de 2026. Durante este tiempo, se trabajó en la concentración de la información, elaboración del informe y las correspondientes reuniones con el asesor.

X. OBJETIVOS Y METAS ALCANZADAS.

Durante el periodo de realización del servicio social en el Instituto Nacional de Pediatría, se cumplieron de manera satisfactoria los objetivos y metas establecidos en el proyecto inicial, conforme a lo planeado al inicio de la intervención.

El objetivo general, orientado a analizar y fortalecer la implementación de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 en el servicio de alimentos, fue alcanzado mediante la supervisión sistemática de los procesos higiénico-sanitarios y la evaluación del grado de cumplimiento normativo en las distintas áreas que conforman el servicio, incluyendo recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.

En cuanto a los objetivos específicos, se lograron las metas relacionadas con la evaluación del cumplimiento de la normatividad vigente, así como la identificación

de prácticas adecuadas, áreas de oportunidad y posibles riesgos sanitarios dentro de los procesos operativos del servicio de alimentos. Estas actividades permitieron contar con un diagnóstico claro y objetivo sobre las condiciones higiénico-sanitarias del servicio.

Asimismo, se cumplió la meta de aplicar instrumentos de supervisión y listas de verificación basadas en los criterios establecidos en la NOM-251-SSA1-2009, lo que facilitó la recopilación de información confiable sobre la higiene del personal, la infraestructura, los procesos de limpieza y desinfección, y el manejo de los alimentos.

De igual manera, se alcanzó la meta de recopilar, organizar y sistematizar la información obtenida durante las actividades de supervisión, permitiendo el análisis de los resultados y la elaboración de reportes técnicos que integraron observaciones relevantes y propuestas de mejora orientadas al fortalecimiento del cumplimiento normativo.

Finalmente, el desarrollo del servicio social contribuyó al fortalecimiento de una cultura de higiene e inocuidad alimentaria dentro del Instituto Nacional de Pediatría, apoyando la mejora continua de los procesos del servicio de alimentos y reafirmando el compromiso institucional con la protección de la salud de la población pediátrica atendida.

XI. RESULTADOS.

Durante la realización del servicio social en el Instituto Nacional de Pediatría (INP) se obtuvieron resultados relevantes a partir de las actividades de supervisión y evaluación del cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 en el servicio de alimentos. La aplicación sistemática de listas de verificación, junto con la observación directa de los procesos operativos, permitió analizar de manera

integral las condiciones higiénico-sanitarias en las áreas de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.

Los resultados obtenidos permitieron identificar el nivel general de cumplimiento de los lineamientos normativos, observándose que el servicio de alimentos cuenta con prácticas establecidas que favorecen la inocuidad alimentaria, especialmente en lo relacionado con la organización de áreas, el manejo básico de insumos y la aplicación de rutinas de limpieza. Estas prácticas adecuadas representan una fortaleza del servicio y contribuyen a mantener condiciones sanitarias aceptables dentro del entorno hospitalario.

No obstante, el análisis detallado evidenció la existencia de áreas de oportunidad que requieren atención para fortalecer el cumplimiento normativo. Entre los principales aspectos identificados se encuentran la necesidad de una mayor estandarización de procedimientos operativos, el reforzamiento de las prácticas de higiene del personal manipulador de alimentos y el seguimiento más sistemático de las actividades de limpieza y desinfección en determinadas áreas y equipos. Estas observaciones reflejan la importancia de la supervisión continua para prevenir desviaciones en los procesos.

Asimismo, los resultados permitieron reconocer diferencias en el nivel de cumplimiento entre las distintas áreas del servicio de alimentos, lo que pone de manifiesto la relevancia de aplicar evaluaciones periódicas y homogéneas que permitan mantener un control constante sobre las condiciones higiénico-sanitarias. La observación directa facilitó la identificación de puntos críticos en los procesos, particularmente aquellos relacionados con el manejo de alimentos y la organización del trabajo diario.

La sistematización de la información recopilada durante las actividades de supervisión permitió organizar los datos de manera clara y estructurada, lo que facilitó su análisis y la generación de evidencia objetiva sobre las condiciones

operativas del servicio de alimentos. A partir de esta información se elaboraron reportes técnicos que integraron los hallazgos más relevantes, proporcionando una base sólida para la identificación de áreas prioritarias de mejora.

En conjunto, los resultados obtenidos reflejan la importancia de la aplicación constante de instrumentos de evaluación y del seguimiento de la normatividad vigente, ya que estas acciones permiten no solo identificar deficiencias, sino también fortalecer las prácticas adecuadas existentes. De esta manera, los hallazgos derivados del servicio social contribuyen a la mejora continua del servicio de alimentos y al fortalecimiento de la inocuidad alimentaria en beneficio de la población pediátrica atendida.

CONCLUSIONES.

El servicio social permitió alcanzar de manera satisfactoria el objetivo de analizar la implementación de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 en el servicio de alimentos del Instituto Nacional de Pediatría, evidenciando la relevancia que tiene la supervisión constante y sistematizada como una herramienta fundamental para garantizar la inocuidad alimentaria dentro del entorno hospitalario, especialmente en instituciones que atienden a población pediátrica.

Los resultados obtenidos durante el desarrollo del servicio social confirman que la aplicación periódica de instrumentos de supervisión, como listas de verificación basadas en la normatividad vigente, contribuye de manera significativa a identificar áreas de oportunidad, prevenir posibles riesgos sanitarios y fortalecer el cumplimiento de los lineamientos higiénico-sanitarios establecidos. Estas acciones impactan de forma positiva en la calidad y seguridad de los alimentos destinados a los pacientes, favoreciendo condiciones adecuadas para su recuperación y bienestar.

Asimismo, se concluye que el fortalecimiento de una cultura de higiene e inocuidad alimentaria no depende únicamente del cumplimiento normativo, sino que requiere de la participación y continua del personal, la estandarización de los procedimientos operativos y el seguimiento permanente de las prácticas higiénico-sanitarias en todas las etapas del proceso alimentario. En este sentido, el servicio social representó una experiencia formativa integral, que permitió aplicar conocimientos teóricos en un contexto real, generar evidencia práctica y contribuir a la mejora continua del servicio de alimentos del Instituto Nacional de Pediatría, reforzando el compromiso institucional con la protección de la salud de la población pediátrica atendida.

XII. RECOMENDACIONES.

Con base en los resultados obtenidos durante la realización del servicio social en el Instituto Nacional de Pediatría, y considerando la importancia de garantizar la inocuidad alimentaria en un entorno hospitalario pediátrico, se proponen las siguientes recomendaciones orientadas al fortalecimiento del cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y a la mejora continua del servicio de alimentos:

- a) Fortalecer la supervisión periódica y sistemática de las prácticas higiénico-sanitarias en todas las áreas del servicio de alimentos, incluyendo recepción, almacenamiento, preparación y distribución, con el fin de asegurar el cumplimiento constante de la normatividad vigente y prevenir posibles riesgos sanitarios que puedan afectar la seguridad de los alimentos.
- b) Reforzar la estandarización de los procedimientos operativos, especialmente aquellos relacionados con la limpieza, desinfección y manejo de alimentos, mediante la actualización, difusión y aplicación uniforme de manuales y lineamientos internos, asegurando que el personal cuente con instrucciones claras y homogéneas para el desarrollo de sus actividades.

- c) Implementar programas de capacitación continúa dirigidos al personal del servicio de alimentos, enfocados en buenas prácticas de higiene, manipulación segura de alimentos, control sanitario y actualización normativa, con el objetivo de fortalecer los conocimientos, habilidades y actitudes del personal, así como fomentar una cultura institucional de inocuidad alimentaria.
- d) Dar seguimiento sistemático a las áreas de oportunidad identificadas durante las actividades de supervisión, mediante el establecimiento de acciones correctivas específicas, responsables definidos y tiempos de cumplimiento, lo que permitirá evaluar los avances logrados y asegurar la mejora continua de los procesos operativos.
- e) Mantener y fortalecer la documentación sistemática de las actividades de supervisión, utilizando formatos institucionales para el registro de hallazgos, observaciones y acciones correctivas, lo cual facilitará el análisis de la información, la toma de decisiones y la generación de evidencia objetiva sobre el cumplimiento normativo.
- f) Promover la participación y el compromiso del personal en las acciones de mejora, fomentando la comunicación interna, el trabajo colaborativo y la corresponsabilidad en el cumplimiento de las prácticas higiénico-sanitarias, con el fin de consolidar una cultura de higiene y seguridad alimentaria sostenible.
- g) Realizar evaluaciones periódicas del servicio de alimentos, que permitan medir el impacto de las acciones implementadas, identificar nuevas áreas de oportunidad y asegurar que el servicio mantenga estándares adecuados de calidad e inocuidad en beneficio de la población pediátrica atendida.

XIII. BIBLIOGRAFÍA.

- Gobierno de México. (2025). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Diario Oficial de la Federación. <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2025). Inocuidad de los alimentos. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- Gobierno de México. (2010). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Diario Oficial de la Federación. <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>
- Organización Mundial de la Salud. (2024). Inocuidad de los alimentos. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

XIV. ANEXOS.

Anexo 1. Oficio de aceptación para la realización del servicio social emitido por el Instituto Nacional de Pediatría, en el que se autoriza al alumno Cruz Aguilera Rodrigo, de la Licenciatura en Nutrición Humana de la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco, a realizar su servicio social en el área de dietética durante el periodo del 14 de abril al 14 de octubre de 2025.



Instituto Nacional de Pediatría
Dirección de enseñanza
Subdirección de Programación Y Evaluación Educativa
Departamento de Pre y Posgrado
Ciudad de México 03 de junio del 2025
Oficio No. DE/SPEE/DPP/CELA/SS/105/2025
Asunto: Servicio Social

MTRA. RAQUEL MARÍA RAMÍREZ VILLEGAS
COORDINADORA DIVISIONAL DEL SERVICIO SOCIAL
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
UNIDAD XOCHIMILCO
P R E S E N T E

Me dirijo a usted para informarle que el alumno **C. CRUZ AGUILERA RODRIGO**, de la Licenciatura en **Nutrición Humana**, con número de matrícula **2203060040**, ha sido aceptada para realizar su **Servicio social**, en el **Área de dietética** de nuestro Instituto, durante el periodo comprendido del **14 de abril al 14 de octubre del 2025**.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

ATENTAMENTE


DRA. CECILIA EUGENIA LÓPEZ ANDRADE
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE PRE Y POSGRADO



CELA/hpc



Insurgentes Sur 3700-C, Col. Insurgentes Cuicuilco, CP. 04530, Coyoacán, Ciudad de México. Tel: (55) 1084 0900
Ext: 1416 www.pediatria.gob.mx

Anexo 2. Constancia oficial de liberación del servicio social emitida por el Instituto Nacional de Pediatría, en la que se acredita la conclusión satisfactoria del servicio social en el Departamento de Dietética y Nutrición, correspondiente al periodo del 14 de abril al 14 de octubre de 2025.

 Salud Secretaría de Salud	 INP	
Instituto Nacional de Pediatría Dirección de enseñanza Subdirección de Programación Y Evaluación Educativa Departamento de Pre y Posgrado Ciudad de México 20 de octubre del 2025 Oficio No. DE/SPEE/DPP/CELA/SS/197/2025 Asunto: Servicio Social		
 MTRA. RAQUEL MARÍA RAMÍREZ VILLEGAS COORDINADORA DIVISIONAL DEL SERVICIO SOCIAL UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA UNIDAD XOCHIMILCO P R E S E N T E		
 Me dirijo a usted para informarle que el alumno C. CRUZ AGUILERA RODRIGO , de la Licenciatura en Nutrición Humana , con número de matrícula 2203060040 , ha concluido de manera satisfactoria su Servicio social , en el Departamento de Dietética y Nutrición de nuestro Instituto, durante el periodo comprendido del 14 de abril al 14 de octubre del 2025 .		
 Sin otro particular, reciba un cordial saludo.		
ATENTAMENTE		
 DRA. CECILIA EUGENIA LÓPEZ ANDRADE JEFA DEL DEPARTAMENTO DE PRE Y POSGRADO		
 CELA/hpc		
 2025 Año de La Mujer Indígena	Insurgentes Sur 3700-C, Col. Insurgentes Cuicuilco, CP. 04530, Coyoacán, Ciudad de México. Tel: (55) 1084 0900 Ext: 1416 www.pediatria.gob.mx	

Anexo 3. Área de almacenamiento de insumos y productos de limpieza en el servicio de alimentos, donde se observa la disposición de materiales en estantería cerrada, conforme a las condiciones de resguardo establecidas para el control sanitario.



Anexo 4. Lavado y disposición temporal de envases vacíos en tarja de acero inoxidable, como parte de las actividades de limpieza y manejo de residuos dentro del servicio de alimentos.



Anexo 5. Estación de lavado de manos equipada con lavabo, dispensador de toallas desechables, jabón líquido y material visual informativo, destinada a reforzar las prácticas de higiene del personal manipulador de alimentos.



Anexo 6. Área de preparación y lavado de utensilios del servicio de alimentos, equipada con superficies de acero inoxidable, sistema de filtración y señalización de higiene, utilizada para garantizar condiciones sanitarias adecuadas durante los procesos operativos.



Anexo 7. Equipo de refrigeración con control digital de temperatura y registro visible, empleado para el almacenamiento seguro de alimentos y bebidas, como parte del cumplimiento de las prácticas de control sanitario establecidas en la normatividad vigente.

