



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Xochimilco

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN HUMANA

INFORME FINAL DE SERVICIO SOCIAL

NUTRICIÓN HOSPITALARIA Y AMBULATORIA:

**Seguridad Alimentaria para el paciente Hospitalizado
y el Personal del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador
Zubirán**

PRESENTA:

Naomi Yhafte Correa Gudiño - 2203020519

Lugar: Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.

Periodo de Realización: 02 de Octubre del 2024 al 02 de Abril del 2025.

Asesor (a) Interno

Mtro. Rafael Díaz García
No. Económico 18470

Asesor (a) Externo

Mtra. Eunice Elizabeth Alfonso Baruch
Cédula Profesional: 11112985

CONTENIDO

1) Datos Generales y Matrícula del prestador.....	2
2) Lugar y Periodo de Realización.....	2
3) Unidad, División y Licenciatura.....	2
4) Nombre del plan, programa o proyecto.....	2
5) Nombre del Asesor.....	2
6) Introducción.....	3
Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.....	3
Departamento de Nutrición Hospitalaria y Ambulatoria.....	3
Servicio de Alimentación Hospitalaria.....	3
Seguridad Alimentaria en el Contexto Hospitalario.....	3
Normalización en el Servicio de Alimentación Hospitalaria.....	4
Normatividad Oficial Mexicana en Seguridad Alimentaria.....	4
Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA1-2009.....	4
I. Disposiciones Generales.....	5
II. Control de la temperatura de los alimentos.....	8
III. Control de la manipulación de los alimentos.....	8
7) Objetivos Generales y Específicos.....	9
Objetivo General.....	9
Objetivos Específicos.....	9
8) Metodología Utilizada.....	9
9) Actividades Realizadas.....	10
10) Objetivos y Metas Alcanzadas.....	14
11) Resultados y Conclusiones.....	15
Resultados.....	15
Conclusiones:.....	16
12) Recomendaciones.....	17
13) Bibliografía.....	19
14) Anexos.....	20
Anexo I.....	20
Anexo II.....	21
Anexo III.....	24
Anexo IV.....	25
Anexo V.....	26
Anexo VI.....	27
Anexo VII.....	28
Anexo VIII.....	29

1) Datos Generales y Matrícula del prestador

Alumna: Naomi Yhaffe Correa Gudiño.
Matrícula: 2203020519.

2) Lugar y Periodo de Realización

Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.
Del 02 de Octubre del 2024 al 02 de Abril del 2025.

3) Unidad, División y Licenciatura

Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco.
División de Ciencias Biológicas y de la Salud (CBS).
Licenciatura en Nutrición Humana.

4) Nombre del plan, programa o proyecto

Nutrición Hospitalaria y Ambulatoria: Seguridad alimentaria para el paciente hospitalizado y el personal del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.

5) Nombre del Asesor

Asesor (a) Interno: Mtro. Rafael Díaz García.
No. Económico 18470.

Asesor (a) Externo: Mtra. Eunice Elizabeth Alfonso Baruch.
Cédula Profesional:11112985.

6) Introducción

Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán

El Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, es uno de los Institutos Nacionales de Salud de la Secretaría de Salud de México que brinda atención médica de tercer nivel a adultos. Fue concebido desde sus orígenes como una instancia de respuesta especializada a las necesidades de salud de la población en materia de nutrición y medicina interna. Está orientado a promover asistencia médica de calidad, y tiene como eje primario la atención centrada en el paciente, en un marco de calidad seguridad y excelencia. En él se desarrolla conocimiento de alta especialidad a través de la investigación, la cual, a su vez, se traduce en la formación de recursos humanos en salud y se aplica en la asistencia médica (1).

Departamento de Nutrición Hospitalaria y Ambulatoria

El Departamento de Nutrición Hospitalaria y Ambulatoria del Instituto, tiene como objetivo principal proporcionar el servicio de alimentación a los pacientes y el personal del Instituto dando cumplimiento a la normatividad aplicable en el campo de la nutrición, a fin de contribuir a la mejora del estado de salud del paciente y otorgar al personal del Instituto el servicio de alimentación, basándose en las mejores prácticas de higiene y sanidad.

Servicio de Alimentación Hospitalaria

Consustancial con el servicio de alimentación al personal del Instituto, está la provisión de alimentos a los pacientes. El servicio de alimentación hospitalaria es parte integral del organigrama hospitalario, se caracteriza por brindar un aporte de nutrientes específicos a personas en situaciones fisiopatológicas y en un estado anímico alterado por su situación y pronóstico de salud (2). Representa uno de los pilares fundamentales en la recuperación y/o mantenimiento de la salud del paciente hospitalizado; haciendo de carácter obligatorio proporcionar un servicio de calidad (3).

Seguridad Alimentaria en el Contexto Hospitalario

En lo que respecta a la seguridad alimentaria en el contexto hospitalario, el incumplimiento de la normatividad implica un impacto potencial en los consumidores, principalmente en los pacientes hospitalizados quienes son más vulnerables y por consiguiente tienen alta morbilidad y mortalidad.

Actualmente es de conocimiento científico la existencia de microorganismos patógenos, sustancias químicas contaminantes o agentes físicos que entrañan posibles peligros relacionados con los alimentos (5).

La prevención de enfermedades y riesgos para la salud de transmisión alimentaria en los servicios de alimentación hospitalario, se sustentan en la aplicación de medidas dirigidas a evitar la contaminación de los alimentos, así como a eliminar, o al menos reducir a niveles aceptables, los peligros asociados a los mismos (5).

Normalización en el Servicio de Alimentación Hospitalaria

La normalización es un conjunto de actividades que tiene por objeto establecer especificaciones para los productos, procesos y servicios, así como la manera en que deben ser evaluadas (4). Está basada en resultados consolidados por la ciencia, la técnica y la experiencia (5).

Dentro de la normalización se generan pautas de las características y la calidad de los productos con la finalidad de facilitar su producción y comercialización de manera que estos sean confiables y seguros al consumidor. Asimismo, la normalización aporta ventajas a los consumidores y usuarios, permitiéndoles obtener una referencia para conocer el nivel de calidad y seguridad que deben exigir a los productos o servicios que utilizan (5).

Las normas son documentos establecidos por consenso y aprobado por un organismo reconocido, que proporciona para uso común y repetido, reglas directrices o características para ciertas actividades o resultados, con el fin de conseguir un grado óptimo en un contexto dado (5).

Actualmente existen normas para casi todo. En lo que respecta a los servicios de alimentación hospitalaria, existen normas cuyo cumplimiento es obligatorio, referidas fundamentalmente a los elementos de seguridad e higiene, tal es el caso de aquellas que regulan la manipulación de alimentos y la higiene en cada una de las diferentes áreas (4).

Normatividad Oficial Mexicana en Seguridad Alimentaria

En México, existen 2 agencias principales que se encargan de la inocuidad de los alimentos frescos y procesados. Dichas agencias son responsabilidad de dos Secretarías de Estado: la Secretaría de Salud (SSA) y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). Conforme a la Ley General de Salud, la Secretaría de Salud ejerce las atribuciones de regulación, control y fomento sanitario, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) y la la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación se encarga de los aspectos de inocuidad a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (6).

Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA1-2009

El Sistema Federal de Salud en coordinación con la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) inició, consultó y decretó en diciembre del 2009 la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas, suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de prevenir y evitar su contaminación y, por tanto, mejorar la transparencia y seguridad a lo largo de la cadena alimentaria (7). El documento delimita los requisitos básicos, mínimos para buenas prácticas de higiene en el proceso de diversidad alimentaria para evitar contaminantes y asegurar al comensal que no hay riesgos sanitarios. A continuación, se citan puntualmente los puntos más importantes del documento y que servirán para cumplir los objetivos establecidos del presente proyecto.

I. Disposiciones Generales

Los establecimientos que se dediquen al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben cumplir con lo siguiente:

I.I. Instalaciones y Áreas

- Los establecimientos deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

I.II. Equipos y Utensilios

- El equipo y los utensilios empleados en las áreas en donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, y que puedan entrar en contacto con ellos, deben ser lisos y lavables, sin roturas.
- Los materiales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, bebidas, suplementos alimenticios o sus materias primas, se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente.
- En los equipos de refrigeración y congelación se debe evitar la acumulación de agua.
- Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con un termómetro o con un dispositivo de registro de temperatura en buenas condiciones de funcionamiento y colocado en un lugar accesible para su monitoreo.

I.III. Servicios

- Debe disponerse de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.
- Los establecimientos deben disponer de un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales, el cual debe estar libre de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.
- La ventilación debe evitar el calor y condensación de vapor excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.
- Se debe contar con iluminación que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.

I.IV. Almacenamiento

- Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que se manejen. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.
- El almacenamiento de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, se debe hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Los recipientes, frascos, botes, bolsas de detergentes y

agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, deben estar cerrados e identificados.

- Los implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro empleado para la limpieza del establecimiento, deben almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de las materias primas, los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

I.V. Control de Operaciones

- Los establecimientos pueden instrumentar un **Sistema de HACCP**, el cual permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad alimentaria. Para su aplicación se consideran 7 principios básicos (**Anexo I**).
- Los equipos de refrigeración se deben mantener a una temperatura máxima de 7°C.
- Los equipos de congelación se deben mantener a una temperatura que permita la congelación del producto.
- Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios procesados no deben estar en contacto directo con los no procesados, aun cuando requieran de las mismas condiciones de temperatura o humedad para su conservación.

I.VI. Control de Materias Primas

- Los establecimientos que preparen o elaboren alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben inspeccionar o clasificar sus materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto.
- No utilizar materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida.
- Separar y eliminar del lugar las materias primas que evidentemente no sean aptas, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.
- No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.
- Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben almacenarse de acuerdo a su naturaleza e identificarse de manera tal que se permita aplicar un sistema de PEPS (primeras entradas-primeras salidas), consiste en garantizar la rotación de los productos de acuerdo a su fecha de recepción, su vida útil o vida de anaquel.

I.VII. Control del Envasado

- Los envases y recipientes que entren en contacto directo con la materia prima, alimento, bebida o suplemento alimenticio, se deben almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.
- Los materiales de envase primarios deben ser inocuos y proteger al producto de cualquier tipo de contaminación o daño exterior.
- Los materiales de empaque y envases de materias primas no deben utilizarse para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente, a menos que se eliminen las etiquetas, las leyendas y se habiliten para el nuevo uso en forma correcta.
- Los recipientes o envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, no deben ser reutilizados para alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y deben ser

dispuestos de manera tal que no sean un riesgo de contaminación a las materias primas, productos y materiales de empaque.

I.VIII. Control del agua en contacto con los alimentos

- El agua que esté en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas, superficies en contacto con el mismo, envase primario o aquella para elaborar hielo debe ser potable y cumplir con los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la Modificación a la *NOM-127-SSA1-1994*, citada en el apartado de bibliografía, debiendo llevarse un registro diario del contenido de cloro residual libre.

I.XIX. Mantenimiento y limpieza

- Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento.
- Las instalaciones (incluidos techo, puertas, paredes y piso), baños, cisternas, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios.
- Los agentes de desinfección para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad.
- La limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades del proceso y del producto de que se trate.

I.X. Control de plagas

- El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas.
- En las áreas de proceso no debe encontrarse evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva.
- Cada establecimiento debe tener un sistema o un plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos los vehículos de acarreo y reparto propios.

I.XI. Manejo de Residuos

- Se deben adoptar medidas para la remoción periódica y el almacenamiento de los residuos. No deberá permitirse la acumulación de residuos, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento de las instalaciones.

I.XII. Salud e Higiene del Personal

- Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo

con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Sólo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido.

- El personal debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios.

I.XIII. Transporte

- Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación.
- Se deben proteger los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.

I.XIV. Capacitación

- Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año.

Los servicios de alimentación hospitalaria, además de cumplir con las disposiciones generales anteriormente señaladas, también deben cumplir con lo siguiente:

II. Control de la temperatura de los alimentos

La temperatura mínima interna de cocción de los alimentos debe ser de al menos:

- a) 63°C (145°F)** para pescado; carne de res en trozo; y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor.
- b) 68°C (154°F)** para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet.
- c) 74°C (165°F)** para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves.
- d)** Si se llegase a recalentar algún alimento preparado, debe alcanzar una temperatura de por lo menos 74°C (165°F).

Los alimentos preparados y listos para servir y los que se encuentran en barras de exhibición, deberán cumplir con lo siguiente:

- a)** Los que se sirven calientes mantenerse a una temperatura mayor a 60°C (140°F), y
- b)** Los que se sirven fríos a una temperatura de 7°C (45°F) o menos.

III. Control de la manipulación de los alimentos

La manipulación de alimentos debe cumplir con lo señalado a continuación:

- a)** Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, éstos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible.
- b)** La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas.

- c) Se debe evitar en todos los casos la descongelación a temperatura ambiente; en caso de aplicarse la descongelación con agua, ésta debe ser a "chorro de agua fría" evitando estancamientos.
- d) Los alimentos que se descongelan no deben volverse a congelar.
- e) Los alimentos frescos se deben lavar individualmente.
- f) Los vegetales, frutas y sus partes se deben lavar con agua, jabón, estropajo o cepillo según el caso y se deben desinfectar con cloro o cualquier otro desinfectante de uso alimenticio. De acuerdo al producto que se emplee, se deben cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante.
- g) Cuando se utilicen vísceras para la preparación de alimentos, deben lavarse interna y externamente y conservarse en refrigeración o congelación.

Tomando en cuenta la información previa, se designó como objetivo general lo siguiente:

7) Objetivos Generales y Específicos

Objetivo General

Garantizar la seguridad alimentaria del paciente hospitalizado y el personal del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán mediante la implementación de la NOM 251-SSA1-2009, *Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios* en el Servicio de Alimentación del Instituto.

Objetivos Específicos

- a) Identificar, analizar y monitorear los peligros y puntos de control críticos en el Servicio de Alimentación Hospitalaria del Instituto.
- b) Coadyuvar en el tratamiento nutricional de los pacientes con necesidades especiales.
- c) Identificar áreas de mejora y establecer recomendaciones.
- d) Adquirir experiencia en la gestión de un Servicio de Alimentación Hospitalaria.
- e) Investigar constantemente información actualizada en temas de manipulación e higiene de los alimentos para brindar un Servicio de Alimentación Hospitalaria de calidad.
- f) Fomentar mi crecimiento personal y como profesional del área de la salud.

8) Metodología Utilizada

Se presenta una investigación cualitativa, transversal, observacional y descriptiva con la finalidad de aplicar lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009: *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, en el Servicio de Alimentación del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán para garantizar la seguridad alimentaria de los comensales.

El proyecto fue realizado en un periodo de seis meses, del 02 de octubre del 2024, al 02 de abril del 2025, de Lunes a Viernes, en un horario de 8:00 a.m a 12:00 p.m., dentro de las instalaciones del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.

Para la revisión bibliográfica se realizó una búsqueda en bases de datos virtuales como PubMed, Medline, Lilacs, Google Scholar, BIDI UAM, utilizando palabras clave como: *Seguridad Alimentaria en Servicios de Alimentación Hospitalaria, Servicios de Alimentación Hospitalaria, y Normatividad en Servicios de Alimentación Hospitalaria.*

9) Actividades Realizadas

Se desarrollaron las siguientes actividades durante el semestre:

1. Monitoreo constante de los riesgos potenciales de contaminación alimentaria. Monitoreo diario de **peligros físicos** (objetos, residuos y materias extrañas), **químicos** (productos de limpieza, pesticidas, entre otras sustancias tóxicas) **o biológicos** (microorganismos, parásitos, insectos o roedores), que pudieran encontrarse entre los alimentos y pudieran comprometer la salud y el bienestar de los comensales del hospital.
2. Supervisión en la recepción, almacenamiento, manejo y producción de alimentos.
 - **Recepción de materias primas (alimentos):** Auditoría diaria de los alimentos con el proveedor una vez que estos arribaban al Almacén General de Víveres. Posteriormente se evaluaba la calidad, higiene, empaque y fecha de caducidad que presentaban, de acuerdo a sus características los alimentos se aceptaban o rechazaban (**Anexo II**). Una vez identificadas las materias primas aceptadas, se separaban de las rechazadas, a fin de evitar su mal uso, contaminaciones y adulteraciones.
 - **Almacenamiento:** La materia prima (alimentos y bebidas), se almacenaba inmediatamente de acuerdo a la naturaleza de los productos para mantenerse en óptimas condiciones para su consumo (refrigeración, congelación y almacén de productos secos o abarrotos).
 - **Manejo y Producción de Alimentos:** Diariamente se realizaba una inspección exhaustiva durante el manejo y producción de la materia prima, principalmente en los siguientes procesos:
 - ✓ **Desinfección de frutas y verduras:** Lavados con agua potable y detergente, y enjuagados al chorro de agua para eliminar todo el resto de detergente o suciedad. Se desechaban las partes externas estropeadas, ejemplares podridos o rotos.
 - ✓ **Descongelación de alimentos:** Pasar de congelación a refrigeración, pasando directo de congelación al proceso de cocción o aplicando agua fría sobre el alimento.
 - ✓ **Preparación de los alimentos:** Los productos debían alcanzar las temperaturas descritas en el siguiente punto (*Medición de la temperatura de los alimentos*).

3. Medición de la temperatura de los alimentos.

Diariamente y previo a su distribución a piso, o al comedor central, a todos los alimentos preparados se les medía y registraba su temperatura. De acuerdo a la NOM 251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticio, se consideraban los siguientes parámetros para considerarse aceptable:

1. La temperatura mínima interna de cocción de los alimentos debía ser de al menos:
 - **63°C** (145°F) para pescado; carne de res en trozo; y huevo.
 - **68°C** (154°F) para carne de cerdo en trozo; carne molida de res, cerdo o pescado y huevo.
 - **74°C** (165°F) para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo.
2. En caso de recalentar algún alimento preparado, su temperatura debería alcanzar por lo menos 74°C.
3. Los alimentos preparados y listos para servir, encontrados en barras de exhibición debían cumplir con lo siguiente:
 - Los que se servían **calientes** debían mantenerse a una temperatura mayor a 60°C (140°F), y
 - Los que se sirven **fríos** a una temperatura de 7°C (45°F) o menos.

Para este punto, el termómetro debía ser desinfectado antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada. En caso de que la temperatura no fuera adecuada, se tomaban medidas correctivas.

4. Rotación de las materias primas.

Aplicando el principio de PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas), se registraba en cada producto la fecha en la que se recibía o preparaba el alimento, lo que facilitaba la identificación de productos caducados.

5. Control estadístico en la producción de dietas y colaciones para los pacientes hospitalizados y el personal del Instituto.

Tomando en cuenta el menú del día, la cantidad de materia prima recibida, el número de comensales de la cocina central y de los pacientes hospitalizados se gestionaba y registraba la producción de los alimentos.

Posteriormente se registraba en el informe correspondiente, el número de raciones proporcionadas tanto para el paciente hospitalizado, como el personal (**Anexo III-V**).

Lo mismo aplicaba para las *colaciones matutinas* del Instituto, se registraba el número de solicitudes por departamento (**Anexo VI**).

6. Adecuación de dietas hospitalarias para coadyuvar en el tratamiento nutricional de los pacientes con necesidades nutricionales específicas.

De acuerdo a la patología del paciente y siguiendo las indicaciones del personal encargado (*médico o nutriólogo*), del menú del día, se adecuaban las dietas para los pacientes que requerían una dieta específica.

En la **Tabla I.** se muestran las dietas hospitalarias empleadas por el Instituto.

Cualquier cambio o modificación en la dieta del paciente, debía registrarse en el *Formato de Pedidos Especiales del Instituto (Anexo VII)*, en donde se prescribían las especificaciones de la dieta y el piso al que se enviarían los alimentos una vez preparados.

Tabla I. DIETAS HOSPITALARIAS PARA PACIENTES CON NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECÍFICAS	
Dieta Baja en Residuos	Crema, leche con lactosa, verduras crudas y cocidas (elote, brócoli, ejotes, coliflor, hongos, acelgas, espinacas), frutas crudas excepto plátano, atole de guayaba, aceitunas, granola, agua de fruta, leguminosas, cereales integrales y amaranto.
Dieta Baja en Residuo Moderado	Igual que la dieta baja en residuo, pero incluye frutas crudas no cítricas y agua de fruta.
Dieta sin Colecistoquinéticos	Evitar leche entera, crema, pan dulce, mantequilla, yema de huevo, pan francés, aceitunas, mayonesa, aguacate, flan napolitano, chilaquiles, nuggets, tortas de papa.
Dieta Baja en Purinas	Evitar carne de res, atún, champiñones, leguminosas.
Dieta Baja en Hierro	Evitar verduras de hoja verde, carne de res, yema de huevo, leguminosas, amaranto.
Dieta sin lácteos	Evitar leche, yogurt, queso crema, sopa crema, postres con leche (flan, arroz con leche), café con leche, gelatina con leche.
Dieta Baja en Hidratos de Carbono	Evitar azúcar, jugo sin diluir, postres, pan francés, miel, yogurt de sabor, gelatina con azúcar, frutas en almíbar, catsup.
Dieta Sin Gluten	Evitar trigo y derivados (pan, bolillo, hot cakes, galletas, tortilla de harina, pasta, cereal). Incluir jamón, salchicha, avena, atoles, empanizados.
Dieta Estéril	Evitar frutas y verduras crudas, yakult, huevo estrellado, dulces tipo alegrías. Los alimentos deben ir tapados. El plátano crudo sólo se incluye con la autorización del nutriólogo.
Dieta Baja en Colesterol	Evitar crema, mayonesa, mantequilla, pan de dulce.
Dieta Baja en Fósforo	Evitar leche, yogurt, quesos, postres con leche, sopa crema, pescado, atún, avena, leguminosas, jamón, salchicha, yema de huevo, pan integral, mayonesa, catsup, mostaza.

Tabla I. DIETAS HOSPITALARIAS PARA PACIENTES CON NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECÍFICAS	
Dieta Baja en Proteína	Atole con leche, sopa crema. Lleva té o atole con agua y 50 gramos de guisado en la comida.
Dieta Baja en Líquidos	Evitar gelatina, flan, sopa caldosa, frutas jugosas, coco, naranja, mandarina, toronja, uvas, sandía.
Dieta Baja en Vitamina K	Evitar brócoli, acelgas, espinacas, verdolagas, lechuga, coliflor, aguacate, chícharo.
Dieta Baja en Oxalatos	Evitar espinaca, jugos de manzana, betabel, nuez, toronja, chocolate, trigo, fresas.
Dieta Baja en Yodo	Evitar lácteos, jamón, salchicha, atún, quesos, sopa con sal, pescado, algas, tortilla salada, agua mineral. Permitido: frutas secas, huevo, brócoli.
Dieta Baja en Calcio	Evitar leche, yogurt, quesos, brócoli, espinaca, tortillas de maíz.
Dieta Sin Sodio	Evitar jamón, salchicha, atún, queso, guisados con sal, aguas minerales, salsa de soya, mayonesa.

Fuente: Elaboración propia.

7. Muestreo de la producción de dietas y colaciones para los pacientes hospitalizados y el personal.

Recolección, almacenamiento y etiquetado diario de muestras testigo de los alimentos para los pacientes hospitalizados y el personal del Instituto, esto con la finalidad de identificar, analizar y garantizar su inocuidad en caso de presentarse alguna alteración en la salud y/o el bienestar de los comensales. Las muestras se almacenaban por 5 días dentro de las cámaras frías de la Cocina Central, una vez concluido este tiempo, se desechaban.

8. Monitoreo constante del estado de salud, higiene, vestimenta y hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos.

Se realizaron evaluaciones esporádicas a los manipuladores de alimentos con un formato previamente establecido por el Instituto (**Anexo VIII**).

9. Monitoreo diario de la higiene de las unidades de transporte de alimentos. Todos los días, previo a su uso, se supervisaba que las condiciones higiénico sanitarias de las unidades de transporte de alimentos fueran óptimas. En caso de no cumplir con los lineamientos establecidos se aplicaban medidas correctivas.

10. Manejo de productos químicos.

Se almacenaban y administraban los productos de limpieza en los lugares debidamente delimitados, identificando y separando de cualquier área de manejo, producción o almacenamiento de alimentos.

11. Investigación constante y actualizada en temas de Manipulación e Higiene de los Alimentos en un Servicio de Alimentación Hospitalario.

Para garantizar el cumplimiento de los objetivos del proyecto, así como un exitoso control sanitario en el Servicio de Alimentación del Instituto, al menos una vez a la semana se realizaron búsquedas exhaustivas en múltiples plataformas digitales de temas relacionados con la Seguridad Alimentaria en los Servicios de Alimentación Hospitalaria.

10) Objetivos y Metas Alcanzadas

Como pasante de Nutrición en el Departamento de Nutrición Hospitalaria y Ambulatoria del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, logré cumplir satisfactoriamente los objetivos del proyecto y alcanzar las siguientes metas:

- ✓ Implementación de la NOM 251-SSA1-2009, *Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios* en el Servicio de Alimentación del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, mejorando la efectividad, seguridad y calidad de la atención nutricional, contribuyendo a la salud y el bienestar de los comensales.
- ✓ Identificación, análisis y monitoreo de los peligros y puntos de control críticos en el Servicio de Alimentación Hospitalaria del Instituto aplicando medidas correctivas durante el proceso.
- ✓ Coadyuvar en el tratamiento nutricional de los pacientes con necesidades especiales al ofrecer alimentos de acuerdo a sus necesidades y patologías.
- ✓ Adquirí experiencia en la gestión de un Servicio de Alimentación Hospitalaria.
- ✓ Investigación constante con información actualizada en temas de manipulación e higiene de los alimentos para brindar un Servicio de Alimentación Hospitalaria de calidad.
- ✓ Crecimiento personal y como profesional del área de la salud.

11) Resultados y Conclusiones

Resultados

Empleando la revisión bibliográfica como fundamento y sustentándolo con las actividades realizadas y el cumplimiento de los objetivos, en esta sección se presentan los resultados obtenidos del proyecto.

En lo que respecta a la Seguridad Alimentaria del paciente hospitalizado y el personal del Instituto, la evidencia actual sugiere que existen microorganismos patógenos, sustancias químicas contaminantes o agentes físicos que pueden implicar posibles riesgos relacionados con los alimentos, afectando el propio proceso patológico del paciente ingresado, así como la salud y el bienestar de los funcionarios (5). En este sentido, se puede afirmar que la seguridad alimentaria para el paciente hospitalizado y el personal del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán está ampliamente relacionada con el cumplimiento de la NOM 251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Cuando los Servicios de Alimentación Hospitalaria se operan incumpliendo la normatividad aplicable, la higiene tiende a ser deficiente, esto implica un impacto potencial en la salud y el bienestar de los comensales (5). De la misma manera, una supervisión inadecuada en cualquier área del Servicio de Alimentación Hospitalaria (gestión y control de procedimientos, recepción, almacenamiento, producción y distribución de alimentos), aumenta la probabilidad de proliferación de patógenos y enfermedades entre comensales, además puede aumentar la estancia hospitalaria.

Organizaciones mundialmente reconocidas OMS, FAO, CODEX Alimentarius respaldan la necesidad de tener un control eficaz de la higiene en los procesos involucrados desde la selección, hasta la obtención del producto final que ha de recibir el consumidor que le genere una satisfacción y seguridad alimentaria (2).

Debemos recordar que la contaminación de los alimentos por microorganismos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo y puede deberse a múltiples factores. En este contexto, el conocimiento de la normatividad hace posible la determinación de los incumplimientos en cada uno de estos procesos, facilitando la implementación de medidas correctivas.

Concerniente a la contribución en la recuperación de la salud del paciente hospitalizado, durante el semestre se les proporcionó una alimentación personalizada, sanitariamente apta y adecuada a sus necesidades energéticas, preferencias y cualquier otro factor que pudiera influir en la aceptación o rechazo de la dieta.

La bibliografía menciona que la dieta personalizada es elaborada específicamente para pacientes pluripatológicos que precisan pautas dietéticas complejas, pacientes de larga estancia o en aquellas circunstancias en las que sea necesario tener en cuenta varios factores como patología, edad, capacidad de masticación y deglución y apetencias particulares. También se afirma que la personalización de la dieta mejora la aceptabilidad por parte del usuario (5).

Para la elaboración de una dieta personalizada se requiere:

- Historia dietética, con estimación de la ingesta habitual del paciente, antecedentes de alergias o intolerancias alimentarias, agrado o no de determinados alimentos o preparaciones culinarias, aporte de líquidos y funcionalidad del tracto gastrointestinal.
- Cálculo de las necesidades nutricionales a partir de datos antropométricos básicos y situación fisiológica.
- Control de la eficacia de la dieta elaborada mediante visita periódica a los pacientes con dietas personalizadas (5).

Por otro lado, se ha comprobado que la producción y manipulación de alimentos se cataloga como actividad de mayor riesgo sanitario, pues en ella se dan circunstancias que llevan aparejada una mayor probabilidad en la aparición de brotes de enfermedades (5). Por esta razón, la higiene general del personal encargado de la manipulación de alimentos es un punto fundamental en la prevención de las enfermedades alimentarias. De ahí la importancia del monitoreo constante de su estado de salud, higiene, vestimenta y hábitos higiénicos.

Aunado a lo anterior, el manipulador de alimentos del hospital debe disponer de una formación apropiada en la aplicación de la NOM 251-SSA1-2009, *Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*.

En términos generales, el incumplimiento de la NOM 251-SSA1-2009, *Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, puede comprometer la Seguridad Alimentaria para el paciente hospitalizado y el personal del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, así como la efectividad, seguridad y calidad del servicio hospitalario

Finalmente, se han enlistado las siguientes conclusiones:

Conclusiones:

- I. La Seguridad Alimentaria en el paciente hospitalizado y el personal del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán se relaciona ampliamente con el cumplimiento de la NOM 251-SSA1-2009, *Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*.
- II. La implementación y el cumplimiento de la normatividad mexicana debe ser de carácter obligatorio en cualquier Servicio de Alimentación Hospitalaria a fin de garantizar la seguridad alimentaria de los comensales.
- III. El incumplimiento de la normatividad aplicable en el Servicio de Alimentación Hospitalaria del Instituto debe tener una sanción administrativa por parte de las autoridades correspondientes.

- IV. Una supervisión inadecuada en cualquier área del Servicio de Alimentación Hospitalaria del Instituto (gestión y control de procedimientos, recepción, almacenamiento, producción y distribución de alimentos), aumenta la probabilidad de proliferación de patógenos y enfermedades entre comensales. El conocimiento de la normatividad hace posible la determinación de los incumplimientos en cada uno de estos procesos.
- V. La higiene de los alimentos en el Servicio de Alimentación Hospitalaria del Instituto requiere de una especial atención. Las medidas preventivas y de seguridad deben ser rigurosas para minimizar riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- VI. La organización y gestión del servicio de alimentación del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán está sustentado en todo un cuerpo teórico-administrativo fungido por legislaciones y normativas que rigen y controlan la seguridad e inocuidad alimentaria de los comensales.
- VII. A pesar de que se realizan todos los esfuerzos posibles para minimizar los peligros y puntos de control críticos en el Servicio de Alimentación del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, no existe el riesgo cero en seguridad alimentaria y los peligros siempre pueden presentarse.
- VIII. Con la colaboración de los responsables de las unidades de hospitalización, el Departamento de Nutrición Hospitalaria y Ambulatoria del Instituto garantiza la seguridad alimentaria de los comensales, contribuyendo a mantener y mejorar el estado nutricional de los mismos, acortar la estancia hospitalaria y facilitar la recuperación de los pacientes, impulsando y desarrollando cambios con un alto sentido de calidad y servicio hacia la sociedad.

12) Recomendaciones

1. Ampliar la elección de menús para pacientes hospitalizados y el personal del Instituto.
2. Mejorar la presentación de los alimentos, haciéndolos más atractivos para los comensales.
3. Brindar capacitación y educación continua al personal del servicio de alimentación que incluya:
 - Tipo de dietas y su influencia sobre el estado nutricional.
 - Higiene personal, uso correcto de la indumentaria de trabajo y lavado correcto de manos.
 - La naturaleza de los productos, en particular su capacidad para el desarrollo de los microorganismos patógenos o de descomposición.
 - Las condiciones en las que se deben recibir y almacenar las materias primas, alimentos y bebidas.
 - Repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor.

- El conocimiento de la *NOM-251-SSA1-2009*, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
 - Expectativas de atención al cliente. Esto incluye la amabilidad, la cortesía, la disposición para resolver cualquier duda o problema, así como la capacidad de anticiparse a sus necesidades.
 - Técnicas de gestión del tiempo y eficiencia, para organizar el flujo de trabajo de manera eficaz y reducir los tiempos de espera durante los horarios de servicio en el comedor.
 - Técnicas culinarias y seguridad en el trabajo.
4. Retroalimentación continua sobre el servicio de alimentación por parte de los comensales. Esto con la finalidad de mejorar la calidad del servicio.
 5. Realizar auditorías internas con otros departamentos del Instituto.
 6. Mantenimiento continuo de las instalaciones y equipo del servicio de alimentación.
 7. Limpiar frecuentemente las unidades de refrigeración.
 8. Instalar un Botiquín de Primeros Auxilios en el área del Comedor, Cocina y Oficina.
 9. Instalar un Botón de Pánico en las Cámaras Frías.
 10. Desarrollar un mejor y mayor control de peligros microbiológicos, físicos y químicos.

Lo anterior favorecerá la mejora en la efectividad, seguridad y calidad del Servicio de Alimentación Hospitalaria del Instituto, contribuyendo de esta manera a la salud y el bienestar de los comensales.

13) Bibliografía

1. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. Filosofía. [Internet]. México; 2023 [Consultado 04 de Octubre de 2024]. Disponible en: <https://www.incmnsz.mx/opencms/contenido/conoce/index.html>
2. IMSS. Guía de Práctica Clínica. Servicios de Alimentación. Seguridad alimentaria para el paciente hospitalizado. México: Instituto Nacional del Seguro Social, 2013.
3. Martínez D. Aplicación del programa HACCP en servicios de alimentación de hospitales de la Caja Costarricense de Seguro Social: Experiencia de un Hospital. 2005.
4. Ortega E., Hernández A. Manejo Higiénico en el Servicio de alimentos: Codex Alimentarius y Normas Oficiales Mexicanas. UVserva. 2019.
5. Caracuel M. Normalización en Alimentación Hospitalaria. En: Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social. Madrid. Campofrío Food Group, S.A.; 2014.
6. Ortega I., Ortega E., Rodríguez E. Administración de servicios de alimentación a colectividades desde el enfoque del nutriólogo. Educación y Salud Boletín Científico Instituto de Ciencias de la Salud Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. ICSA [Internet]. 2021 [Consultado 18 de Noviembre de 2024];10(19):179-87. Disponible en: <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/ICSA/article/view/7065>
7. SSA. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. México. 2010.
8. SSA. NORMA Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-2021, Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de la calidad del agua. México. 2022.

14) Anexos

Anexo I.

Siete Principios Básicos del Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP).

PRINCIPIO	DESCRIPCIÓN
1. Realizar un análisis de peligros.	Identificar los peligros y evaluar los riesgos asociados que los acompañan en cada fase del sistema del proceso. Describir las posibles medidas de control.
2. Determinar los puntos críticos de control (PCC).	Un punto crítico de control (PC) es una fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable. Se puede representar con un árbol de decisiones.
3. Establecer límites críticos.	Cada medida de control que acompaña a un PCC debe llevar asociado un límite crítico que separa lo aceptable de lo que no lo es en los parámetros de control.
4. Establecer un sistema de vigilancia.	La vigilancia es la medición u observación programadas en un PCC con el fin de evaluar si la fase está bajo control, es decir, dentro del límite o límites críticos especificados en el principio 3.
5. Establecer las medidas correctoras que habrán de adoptarse cuando la vigilancia en un PCC indique una desviación respecto a un límite crítico establecido.	
6. Establecer procedimientos de verificación para confirmar que el sistema de HACCP funciona eficazmente.	Estos procedimientos comprenden auditorías del plan de HACCP con el fin de examinar las desviaciones y el destino de los productos, así como muestreos y comprobaciones aleatorias para validar la totalidad del plan.
7. Establecer un sistema de documentación sobre los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.	

Anexo II.

Criterios de aceptación y rechazo de materia prima.


Materia prima / Parámetro	Aceptación	Rechazo
Pre envasadas		
Envase	Íntegro y en buen estado	Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida
Enlatadas		
Latas	Íntegras	Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1.5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1kg, en presentaciones mayores de 1kg la abolladura deberá ser mayor a 2.5 cm de diámetro.
Congeladas		
Apariencia	Sin signos de descongelación	Con signos de descongelación.
Refrigeradas		
Temperatura	4°C o menos, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.	Mayor a 4°C, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.
Bebidas embotelladas		
Apariencia	Libre de materia extraña.	Con materia extraña o con fugas.
	Tapas íntegras y sin corrosión	Oxidadas o con signos de violación.
Productos de Origen Vegetal		
Apariencia	Fresca.	Con mohos, coloración extraña, magulladuras.
Olor	Característico.	Putrefacto.

Materia prima / Parámetro	Aceptación	Rechazo
Carnes Frescas		
COLOR Res Cordero Cerdo Grasa de Origen Animal	No Brillante. Rojo. Rosa Pálido. Blanca o ligeramente amarilla.	Verdosa o café oscuro, descolorida en el tejido elástico.
Aves		
Color	Característico	Verdosa, amoratada o con diferentes coloraciones.
Textura	Firme.	Blanda y pegajosa bajo las alas o la piel.
Olor	Característico.	Putrefacto o Rancio.
PRODUCTOS DE LA PESCA		
Pescado		
Color	Agallas rojo brillante.	Gris o verde en Agallas.
Apariencia	Agallas húmedas, ojos saltones, limpios, transparentes y brillantes.	Agallas secas, ojos hundidos y opacos con bordes rojos.
Textura	Firme.	Flácida.
Olor	Característico.	Agrio, putrefacto o amoniacal.
Moluscos		
Color	Característico	No característico
Textura	Firme.	Viscosa.
Olor	Característico	Putrefacto o amoniacal.
Apariencia	Brillante.	Mate.
Vitalidad (productos vivos)	Conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto.	Conchas abiertas, que no cierran al tacto.
Crustáceos		
Color	Característico.	No característico.
Textura	Firme.	Flácida.
Olor	Característico al marisco.	Putrefacto o amoniacal.

Materia prima / Parámetro	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Articulaciones firmes.	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, sin brillo.
Cefalópodos		
Color	Característico.	No característico.
Textura	Firme.	Flácida y Viscosa.
Olor	Característico.	Putrefacto.
LECHE Y DERIVADOS		
	A base de leche pasteurizada.	Que proceda de leche sin pasteurizar.
Quesos		
Olor, color y textura	Característico.	Con manchas no propias del queso o partículas extrañas o contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados.
Mantequilla		
Olor	Característico.	Rancio.
Apariencia	Característica.	Con mohos o partículas extrañas.
Huevo Fresco		
	Limpios y con cascarón entero.	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre.
Granos, harinas, productos de panificación, tortillas y otros productos secos		
Apariencia	Sin mohos y con coloración característica.	Con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones.

Anexo III.

Formato de Raciones Solicitadas para el Paciente Hospitalizado por cada tiempo de comida.



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN


DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA Y AMBULATORIA

Fecha: _____ **DESAYUNO - CENA**

	Sopa con Sal	Sopa sin Sal	Crema	Arroz	V1	V2	Guisado con Sal	Guisado sin Sal	Guisado 2	Postre	Fruta Fresca	Gelatina Sencilla	Gelatina Light	Agua con Azúcar	Agua sin Azúcar	Bolillo	
PB																	
1°																	
2°																	
3°																	



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA Y AMBULATORIA

Fecha: _____ **COMIDA**

	Sopa con Sal	Sopa sin Sal	Crema	Arroz	V1	V2	Guisado con Sal	Guisado sin Sal	Guisado 2	Postre	Fruta Fresca	Gelatina Sencilla	Gelatina Light	Agua con Azúcar	Agua sin Azúcar	Bolillo	
PB																	
1°																	
2°																	
3°																	

Anexo IV.

Formato de Raciones Otorgadas para el Personal del Instituto en el Desayuno.


INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA Y AMBULATORIA

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN



INSTITUTO NACIONAL DE
CIENCIAS MÉDICAS
Y NUTRICIÓN
SALVADOR ZUBIRÁN

INFORME DIARIO

FECHA: _____

PERSONAL TOTAL _____

VACACIONES _____

ECONÓMICOS _____

TURNO MATUTINO

AUSENCIAS _____

INCAPACIDAD _____

DESCANSOS _____

FALTA INJUST.


SERVICIO DE DESAYUNO

	PERSONAL	No.RACIONES	PACIENTES	No.RACIONES
BEBIDAS			JUGO DE	
	LECHE FRESCA			
GUISADO	CAFÉ AMERICANO		ATOLE CON Y SIN LECHE	
	1			
	2		ENSALADA	
COMPLEMENTO				
	FRIJOLES		PAPILLA DE CARNE Y FRUTA	
	COMPLEMENTARIO			
	PAN			
FRUTA			GELATINA SENCILLA Y LIGHT	
	COMPLEMENTARIO FRUTA		YOGURT SABOR	
BOLILLO			CALDILLO DE JITOMATE	
LICUADO DE			CLARAS DE HUEVO	
	TOTAL DESAYUNOS		GALLETAS MARÍA	
COLACIONES			PAN BLANCO	

OBSERVACIONES: _____

Anexo V.

Formato de Raciones Otorgadas para el Personal del Instituto en la Comida.



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN
 DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
 SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA Y AMBULATORIA
 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

INFORME DIARIO **TURNO MATUTINO**

FECHA: _____

PERSONAL TOTAL _____ **AUSENCIAS** _____ **FALTA INJUST.** _____

VACACIONES _____ **INCAPACIDAD** _____

ECONÓMICOS _____ **DESCANSOS** _____


SERVICIO DE COMIDA

	PERSONAL	No.RACIONES	PACIENTES	No.RACIONES
SOPA CALDOSA	1		CONSOMÉ CON VERDURAS	
	2		CREMA	
PLATO 1			ARROZ BLANCO SIN SAL	
			ENSALADA	
PLATO 2			ENSALADA	
ENSALADA MIXTA				
GUISADO	1			
	2			
FRIJOLES			PAPILLA DE CARNE	
	1		PAPILLA DE FRUTA	
VINAGRETA	2			
POSTRE				
FRUTA			GELATINA SENCILLA Y LIGHT	
AGUA				
			AGUA DE	
TORTILLA			BOLILLO	
TOTAL DE COMIDAS			TORTILLAS	

OBSERVACIONES: _____


Anexo VI.

Formato de Colaciones Matutinas por Departamento.

 INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN	INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA Y AMBULATORIA	
COLACIONES TURNO MATUTINO		
ÁREA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
Dirección Médica		
Clínica del Dolor		
Hematología		
Cirugía		
Anestesiología		
Unidad de Toma de Muestras		
UPA		
CEDEM		
Enseñanza		
Urología		


Anexo VII.

Formato de Pedidos Especiales del Instituto.

 INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA Y AMBULATORIA	
PEDIDOS ESPECIALES	FECHA: _____
DESAYUNO:	
1ER. PISO	
2° PISO	
3ER. PISO	
COMIDA:	
1ER. PISO	
2° PISO	
3 ER. PISO	
CENA:	
1ER. PISO	
2° PISO	
3ER. PISO	

Anexo VIII.

Formato de Evaluación de Higiene de la Servidora y del Servidor Público en Cocina y Comedor.




INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN
 DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
 SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA Y AMBULATORIA

HIGIENE DE LA SERVIDORA Y DEL SERVIDOR PÚBLICO EN COCINA Y COMEDOR

FECHA	
NOMBRE	
NO. DE EMPLEADO	

	EXCELENTE	BIEN	REGULAR	SUCIO	INCOMPLETO	OBSERVACIONES
MANOS						
CABELLO						
UÑAS						
UNIFORME						
ZAPATOS						
COFIA						
CUBREBOCA						

SUPERVISÓ: _____



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN
 DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
 SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA Y AMBULATORIA

HIGIENE DE LA SERVIDORA Y DEL SERVIDOR PÚBLICO EN COCINA Y COMEDOR

FECHA	
NOMBRE	
NO. DE EMPLEADO	

	EXCELENTE	BIEN	REGULAR	SUCIO	INCOMPLETO	OBSERVACIONES
MANOS						
CABELLO						
UÑAS						
UNIFORME						
ZAPATOS						
COFIA						
CUBREBOCA						

SUPERVISÓ: _____