



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
CENTRO UNIVERSITARIO UAEM AMECAMECA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

MEMORIA DE EXPERIENCIA LABORAL
EN LA EMPRESA WWPL MÉXICO S.A DE C.V EN LAS INSTALACIONES DEL ISEM
HOSPITAL GENERAL

“DR. FERNANDO QUIROZ GUTIERREZ” VALLE DE CHALCO.

MEMORIA DE EXPERIENCIA LABORAL
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:
LICENCIADA EN NUTRICION

P R E S E N T A:

ERIKA PÉREZ ROJAS

No Cta. 0822717

ASESORA DE TESIS

M. EN SFC YURIDIA SÁNCHEZ REPISO

MARZO 2018.

Dedicatorias

A Dios quien supo guiarme por el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se presentaban, enseñándome a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento.

A mi familia quienes por ellos soy lo que soy. Para mis padres por su apoyo, consejos, comprensión, amor y ayuda en los momentos difíciles, por ayudarme con los recursos necesarios para estudiar. Me han dado todo lo que soy como persona, mis valores, mis principios, mi carácter, mi empeño, mi perseverancia y mi coraje para conseguir mis objetivos. **(Micaela y Sergio)**

A mis hermanos siempre batallando por cualquier cuestión, sin embargo llegaron los momentos en los que nuestra lucha cesó e hicimos todo para lograr metas conjuntas.

Les agradezco no solo por estar presentes aportando cosas buenas a mi vida, sino por los grandes lotes de felicidad y de diversas emociones que siempre me han causado,

Muchas gracias hermanos. **(Bere, Sergio y Keni)**

A mi esposo el apoyo que me has brindado ha sido sumamente importante, estuviste a mi lado inclusive en los momentos y situaciones más difíciles, siempre ayudándome. No fue sencillo culminar con éxito este proyecto, sin embargo eres motivador y esperanzador, me decías que lo lograría perfectamente.

Me ayudaste hasta donde te era posible, incluso más que eso.

Muchas gracias amor. **(Roberto)**

A mis hijos porque desde que Dios los puso en mi vientre fueron otra inspiración mayor para continuar con más fe y forjarme un buen desarrollo y un mejor futuro, hacerme profesional para que se sientan feliz de tener una madre profesional con principios y con valores.**(Sofia y Dylan)**

Tu afecto y tu cariño son los detonantes de mi felicidad, de mi esfuerzo, de mis ganas de buscar lo mejor para ti. Aun a tu corta edad, me has enseñado y me sigues enseñando muchas cosas de esta vida.

Te agradezco por ayudarme a encontrar el lado dulce y no amargo de la vida. Fuiste mi motivación más grande para concluir con éxito este proyecto. Te amo mi niño. **(Dylan)**

A mis suegros y cuñados por ser personas ejemplares, personas de bien, siempre deseando lo mejor para mí y mi familia. Apoyándome en todos los aspectos y siempre confiando en mí. **(Norma y Roberto)**

A mi asesora de tesis por haberme brindado la oportunidad de recurrir a su capacidad y reconocimiento científico, así como también haberme tenido toda la paciencia del mundo para guiarme durante todo el desarrollo de la tesis. Y por ser tan accesible en los horarios para la revisión de este trabajo, ya que se me dificultaba por el trabajo mil gracias maestra. **(Mtra. Yuri)**

A la empresa WWPL MEXICO S.A DE C.V que creyó en mi capacidad para poder llevar el mando como gerente de un comedor hospitalario, y por brindarme la oportunidad de tener un trabajo gratificante para mí.

A mi Jefe que confió en mi trabajo y capacidad para estar a su lado trabajando de la mano, para resolver cualquier problema en el trabajo para obtener buenos resultados en la preparación y distribución de los alimentos a pacientes y comensales del hospital. **(Lic. Ana María)**

Índice	Pág.
1 CAMPOS PROFESIONALES DE LOS NUTRIÓLOGOS	1
1.1 NUTRICIÓN CLÍNICA	1
1.2 NUTRICIÓN POBLACIONAL	2
1.3 TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	2
1.4 SERVICIOS DE ALIMENTOS	2
1.5 CAMPOS TRANSVERSALES	4
2 ISEM HOSPITAL GENERAL “DR. FERNANDO QUIROZ GUTIERREZ”	6
2.1 ORGANIGRAMA DE ISEM HOSPITAL GENERAL “DR. FERNANDO QUIROZ GUTIERREZ”	6
2.2 ANTECEDENTES	7
2.3 ÁREAS DE HOSPITALIZACIÓN	8
3 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN	9
3.1 FUNCIONES	10
4 EMPRESA SUBROGADA DE SERVICIO DE ALIMENTOS WWPL MEXICO S.A DE C.V	11
4.1 FUNCIONES	13
4.2 ORGANIGRAMA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS	17
4.3 FUNCIONES DEL PERSONAL POR ÁREA	18
5 DISTINTIVO H	24
5.1 PROCESO DE CERTIFICACION DISTINTIVO H	24
6 PROBLEMÁTICA IDENTIFICADA	27
7 SOLUCIÓN DESARROLLADA Y SUS ALCANCES	28
8 IMPACTO DE LA EXPERIENCIA LABORAL	30
9 BIBLIOGRAFÍA	32
10 ANEXOS	34
ANEXO 1 TIPOS DE DIETAS QUE SE MANEJAN EN EL HOSPITAL GENERAL “DR. FERNANDO QUIROZ GUTIÉRREZ”	35
ANEXO 2 FORMULARIO DE LECHES	50
ANEXO 3 FORMATO DE DIETAS PARA PACIENTES	54
ANEXO 4 FICHAS IDENTIFICADORAS DE DIETAS PARA PACIENTE	55
ANEXO 5 FORMATO DE DIETAS DE PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTOS	56

ANEXO 6 DISTINTIVO H 2015	57
ANEXO 7 CUESTIONARIO PARA CAPACITACIONES PARA DISTINTIVO H	60
ANEXO 8 CAPACITACION PARA LA ACREDITACION DE DISTINTIVO H	65
PERSONAL DE LA EMPRESA SUBROGADA DE ALIMENTOS WWPL MEXICO S.A DE C.V EN EL COMEDOR DEL HOSPITAL GRAL. DR. FERNANDO QUIROZ GUTIÉRREZ.	74

1.-CAMPOS PROFESIONALES

LICENCIADO EN NUTRICIÓN

El Licenciado en Nutrición es un profesional capaz de brindar atención nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos, así como a grupos de los diferentes sectores de la sociedad; de administrar servicios y programas de alimentación y nutrición; de proponer, innovar y mejorar la calidad nutricional y sanitaria de productos alimenticios. (1)

Capaz de integrar, generar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes que permiten su desempeño en los campos profesionales básicos: nutrición clínica, nutrición poblacional, servicios de alimentos, tecnología alimentaria y otros campos transversales como: investigación, educación, administración y consultoría aplicando métodos, técnicas y tecnologías propias de la nutrición y ciencias afines. (1)

Fundamenta su ejercicio profesional en un marco ético y multidisciplinario para responder con calidad y compromiso a las necesidades sociales de alimentación y nutrición presentes y futuras. (1)

1.1 NUTRICIÓN CLÍNICA

Se caracteriza por la evaluación y atención nutricional de individuos sanos, en riesgo o enfermos a través del diseño, implementación y evaluación del plan de cuidado nutricional. Las actividades que realiza el nutricionista van desde la promoción, prevención, tratamiento, control y rehabilitación. Se desarrollan en unidades y servicios de salud del sector público y del privado. (1)

El Nutricionista Clínico debe de ser un profesional de la salud que pueda evaluar el estado nutricional y ofrecer una atención nutricional intensiva y personalizada a individuos que requieran planes de alimentación o esquemas de apoyo nutricional para prevenir y tratar enfermedades que son prioridades de salud pública. Su área de desempeño se ubica en hospitales, clínicas ambulatorias, diversos centros y consultorios para atender las necesidades nutricionales demandadas por individuos sanos, en riesgo o enfermos. (2)

1.2 NUTRICIÓN POBLACIONAL

Se caracteriza por la aplicación de la Nutriología en la Salud Pública. Las acciones prioritarias son identificar y evaluar problemas nutriólogicos de grupos poblacionales; así como diseñar, organizar, implementar, evaluar programas de nutrición; participar en el planteamiento de políticas de alimentación y nutrición. Se desarrolla en instituciones públicas, privadas y de la sociedad civil. (1)

Se desencadenan actividades para el nutriólogo tales como son economía y políticas alimentaria, cuidado nutricional para adolescentes embarazadas, estándares de nutrición para programas de cuidado del niño, promoción de la lactancia materna, de salud y nutrición de la mujer, cultura y problemática alimentario-nutricia en comunidades más vulnerables, entre otras. (3)

1.3 TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

Se caracteriza por controlar, evaluar y mejorar la calidad nutrimental y sanitaria de los alimentos durante su producción, distribución, transformación, desarrollo, comercialización, aceptación y consumo con el fin de promover la salud, así como participar en la innovación de productos. Se desarrolla en fábricas y empresas públicas y privadas de la industria alimentaria. (1)

Es indispensable saber lo que cada alimento ofrece en su composición estando al día de cada alimento, como lo son los fotoquímicos y alimentos funcionales, seguridad alimentaria y la distribución del agua, biotecnología y el futuro de los alimentos, sustitutos de grasa, uso de endulzantes nutritivos y no nutritivos, adicionamiento y fortificación de alimentos. (3)

1.4 SERVICIOS DE ALIMENTOS

Se caracteriza por la planeación, dirección, control y evaluación de las actividades de un servicio de alimentos, con la finalidad de asegurar los estándares de calidad a los consumidores que demandan el servicio. Las actividades que se desarrollan incluyen: administración de recursos, planeación de menús, operación, verificación sanitaria, evaluación del servicio,

capacitación del personal y orientación al consumidor. Se desarrolla en servicios institucionales y comerciales. (1)

Los alimentos tienen procesos de preparación y conservación, en comidas, que complacen a comensales en sus gustos y hábitos y que se ajustan a sus necesidades nutricionales. De acuerdo con esta función, un servicio de alimentación de cualquier empresa o institución se tiene en cuenta el aspecto de la transformación, pero es interesante saber todo el procedimiento que se maneja para la materia prima perecible que requiere cuidados especiales para que su calidad no se deteriore y afecte a los comensales. Este hecho exige procesos específicos, tiempos y temperaturas determinadas para el almacenamiento, procesamiento, distribución, y entrega de alimentos preparados. (4)

Los servicios de alimentación son instalaciones donde se preparan y sirven alimentos para el consumo humano. Los mismos son de carácter social (orden religioso, universidades, hospitales, restaurantes escolares, restaurantes industriales, y asilos) o comercial (hostelería, restaurantes, cafeterías, comidas rápidas, auto servicio). (5)

Para que un servicio de alimentación sea de calidad debe planificarse todo el proceso desde la recepción del alimento, preparación y conservación hasta su distribución, bajo estándares técnicos y sanitarios, donde se generen alimentos con alto valor nutricional, inocuidad y óptimas características sensoriales. (5)

El papel del nutriólogo como profesional responsable de la gestión de un Servicio de Alimentación Hospitalario es esencial en el cuidado nutricional y el proceso de recuperación de los pacientes ingresados. Sin embargo, es importante conocer la aceptación de las dietas servidas en el hospital, ya que una dieta poco apetecible y no consumida no cumplirá su función. La elaboración de alimentos a nivel hospitalario es de gran responsabilidad ya que esto depende de la pronta o tardía recuperación del paciente en las diferentes áreas del hospital. (6)

Los hospitales son lugares de esperanza, con tecnología de punta, que para la curación rápida del enfermo y su integración rápida a su vida normal. Pero no hay que olvidar que la alimentación juega un papel básico, tanto en la

conservación, como en la recuperación de la salud, aunque no se le viene reconociendo desgraciadamente dentro de esta nueva concepción hospitalaria; ya que los enfermos malnutridos requieren prolongaciones de la estancia media, derivadas precisamente de esta malnutrición y que da lugar a complicaciones como infecciones. (6)

Con el aumento en gasto de tecnología quirúrgica y antibioterapia, aparte del costo inicial en seguimiento, riesgo y repercusiones laborales de esta imprevisión. Sin embargo, no bebemos fijarnos únicamente en que la comida cumpla las necesidades nutricionales encaminadas a la curación. Para que esto se cumpla es necesario que el paciente la ingiera, lo que se lograra con una adecuada presentación, a la hora y temperatura idóneas. La propia demanda que exige más en relación a su propio entorno social. Comer ya no es una necesidad primaria básica, sino, además; es un placer y en determinadas zonas un hábito cultural. Nosotros además de proporcionar el alimento debemos responsabilizarnos de nutrir a los pacientes. Los avances en la práctica clínica, nuevas tecnologías en tratamientos médicos y quirúrgicos contra enfermedades anteriormente intratables, así como los avances simultáneos en la posibilidad de nutrir a los pacientes cuando no pueden comer, hacen necesario incluir también estas tecnologías en el hospital, para la preparación de nutrición enteral, que el personal de la empresa también tiene la capacidad de preparar. (6)

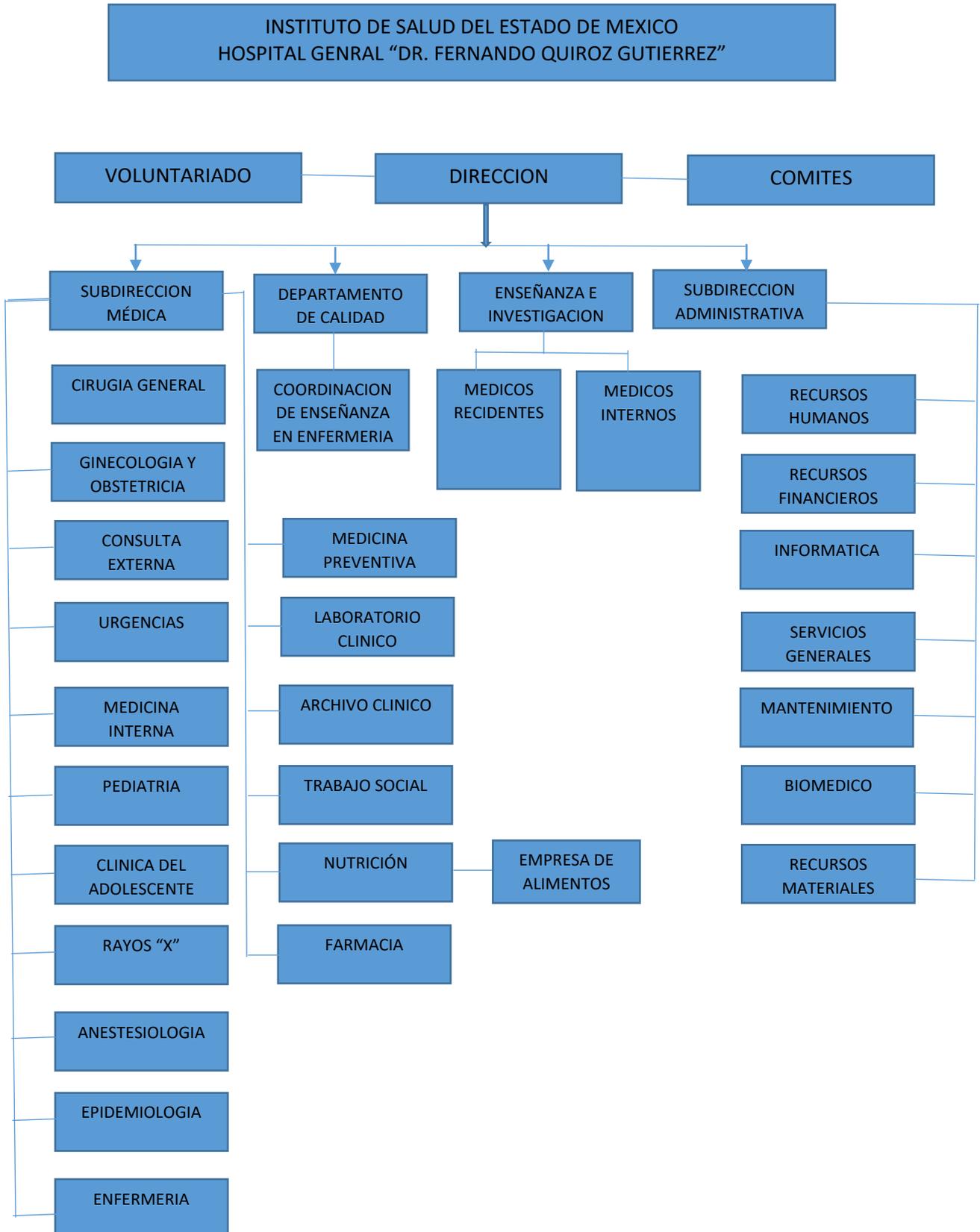
1.5 CAMPOS TRANSVERSALES

Estos campos son complementarios y de soporte en el desempeño profesional, común a otros profesionistas; en el caso del nutriólogo, enriquece los campos propios de la disciplina y amplían las oportunidades en el mercado laboral; se caracterizan por el manejo de elementos teórico-metodológicos en las áreas de investigación a través del método científico y de la generación y aplicación de conocimientos, de la educación mediante la aplicación de técnicas didácticas y de comunicación en la formación de recursos humanos y la orientación alimentaria de la población; la administración para el manejo y optimización de recursos, la planeación estratégica y la consultoría para el manejo de técnicas

de negociación, toma de decisiones y planteamiento de estrategias para la solución de problemas. Estos campos transversales se desarrollan en los ámbitos de desempeño de los campos básicos. (1)

2. ISEM HOSPITAL GENERAL “DR. FERNANDO QUIROZ GUTIERREZ”

2.1 ORGANIGRAMA



2.2 ANTECEDENTES

Hospital General “Dr. Fernando Quiroz Gutiérrez”, ubicado en Av. Alfredo del Mazo s/n San Miguel Xico, Valle de Chalco, Estado de México, fue inaugurado el 7 de septiembre de 1992 por el entonces presidente de México, el Lic. Carlos Salinas de Gortari, mediante un proyecto llamado CEPADIS (Centro para el Desarrollo de la Infraestructura en Salud), hoy coordinación General de Obras, Conservación y Equipamiento (CGOCE), con la finalidad de proporcionar servicios de atención médica a la población sin seguridad social del municipio de Valle de Chalco.

La primera directora de esta unidad médica fue la Dra. Laura Abigail Muñoz y como subdirector médico el Dr. Álvaro Leopoldo Barrón Fuentes. Posteriormente, fungió como director de este hospital el Dr. Ángel Salinas Arnaut; no hubo cambios a la subdirección médica. El Dr. Álvaro Barrón Fuentes, es ascendido a la dirección del hospital, realizando funciones de subdirector médico el Dr. Marco Antonio Acosta Garcés. La Dra. Rosalva Juárez Blancas fungió como directora de este nosocomio. Actualmente el Dr. Moisés Alfaro Olivares es el responsable de la dirección.

En septiembre de 1992 fue inaugurado con actividades odontológicas preventivas, médicas y administrativas y desde este tiempo existe la organización como se aprecia en el organigrama, en este se expresan los elementos más importantes de este hospital como estructura.

En el año 2005 el hospital fue acreditado y certificado por El Consejo de Salubridad, de igual manera en el año 2010 fue recertificado. El hospital cuenta con la acreditación por Causes General desde el 2005.

Misión

Satisfacer a los usuarios otorgando servicios de salud oportunos y de excelente calidad, profesional, con elevado sentido humanístico y éticamente responsable, a través de un trato digno y respetuoso centrado en la seguridad del paciente, trabajadores y las instalaciones.

Visión

Ser un hospital líder en la seguridad del paciente y pilar en la calidad de atención médica, lo que posiciona entre los mejores hospitales, teniendo como eje rector la certificación con estándares internacionales y como formador de capital humano de excelencia.

Objetivo general

Proporcionar servicio médico integral a pacientes afiliados al Seguro Popular y Población Abierta del Estado de México, en el marco de objetivos y programas de la Secretaría de Salud y del Instituto de Salud del Estado de México.

2.3 ÁREAS DE HOSPITALIZACIÓN

Es un hospital de 90 camas censables y 30 no censables.

Los siguientes servicios son en donde se brinda el servicio de alimentos para pacientes y tipos de dietas que se sirven en cada servicio. (Anexo1)

- Ginecología (Alojamiento Conjunto)
- Cirugía General
- Medicina Interna
- Pediatría
- Urgencias Adulto
- Urgencias pediatría

Ginecología (Alojamiento Conjunto)

Cuenta con 24 camas y 3 aislados, en donde se encuentran pacientes de sexo femenino, generalmente se recuperan de parto fisiológico o cesárea, extracción de miomas que es lo más común en este servicio.

Cirugía General

Este servicio cuenta con 10 camas aquí los pacientes que más ingresan son, por colecistitis, hemorroides, pancreatitis, pie diabético.

Medicina Interna

Este servicio cuenta con 10 camas los pacientes que más ingresan a este servicio son los pacientes que padecen Diabetes, complicaciones de pie diabético, con insuficiencia renal y pacientes con cirrosis hepática, principalmente.

Pediatría

En este servicio se cuenta con 15 camas y 4 aislados se encuentran niños con patologías como colecistitis, estreñimiento y traumatismo en partes inferiores o superiores. Cuando el caso es fractura se le da una dieta normal a menos que tenga dificultad para masticar se manda un picado o bien papilla.

Urgencias Adulto

En este servicio se cuenta con 30 camas para pacientes adultos, principalmente por accidente carretero (choque automovilístico, atropellamiento, asalto), accidente casero (quemadura de primer grado o segundo, mordida de perro). Cuando el paciente se encuentra apto para comer se le da una dieta normal, pero si el paciente tiene obstruida la vía oral se deja en ayuno, ya que se recuperó en 8 o 12 horas se le inicia una dieta líquida para ver la tolerancia de esta, una vez tolerada se le indica papilla o bien una dieta blanda según la evolución de cada paciente.

Urgencias Pediatría

En este servicio se cuenta con 15 camas para pediátricos, principalmente por accidente carretero (choque automovilístico, atropellamiento, asalto), accidente casero (quemadura de primer grado o segundo, mordida de perro). Cuando el paciente se encuentra apto para comer se le da una dieta normal, pero si el paciente tiene obstruida la vía oral se deja en ayuno, ya que se recuperó en 8 o 12 horas se le inicia una dieta líquida para ver la tolerancia de esta, una vez tolerada se le indica papilla o bien una dieta blanda según la evolución de cada paciente.

3. DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN

Objetivo

Calcular y proporcionar los alimentos a los pacientes y al personal del hospital con base en las técnicas y procedimientos para la valoración, tratamiento y seguimiento nutricional, que apoye el manejo clínico del paciente para su pronta recuperación, así como verificar que la preparación y conservación de los alimentos se lleven a cabo conforme a lo establecido en las normas oficiales vigentes.

3.1 FUNCIONES

- Formular el plan de trabajo del área de Nutrición, especificando las actividades administrativas, de servicios, educativas y de investigación correspondientes.
- Formular, ejecutar y evaluar los programas de salud que operan en el área, así como establecer y mantener actualizadas las normas y procedimientos técnicos relacionados con las actividades encomendadas.
- Elaborar las dietas especiales para los pacientes hospitalizados, atendiendo a los principios de nutrición y de conformidad con las indicaciones del médico tratante.
- Realizar el cálculo dietético de los pacientes con base en los hábitos alimenticios detectados.
- Proporcionar la alimentación a los pacientes y al personal autorizado del hospital, de acuerdo con los principios técnicos de preparación y, en su caso de la terapia dietética indicada.
- Valorar el estado nutricional de los pacientes, en coordinación con el área de atención médica del hospital
- Incorporar en los expedientes clínicos los registros dietéticos de los pacientes.
- Obtención de distintivo H.
- Participar activamente en las estrategias contenidas en el programa de iniciativa del Hospital Amigo del Niño y de la Niña (IHAN), con la finalidad de obtener la nominación federal.

4. EMPRESA SUBROGADA DE SERVICIO DE ALIMENTOS

WWPL MEXICO S.A DE C.V

El hospital no es un gran restaurante ni un hotel de lujo se rige por otros parámetros muy diferentes, pero ello no debe de ser menos importante en ofrecer un servicio de alimentación digno y con la categoría de cualquier otro tipo de servicio que se proporcione al paciente, hay que ofrecer al paciente la alimentación adecuada, perfeccionando al máximo con la técnica gastronómica adecuada, procurando además en una armónica y lógica combinación de menús la más cuidada condimentación y sobre todo un servicio eficaz de distribución de alimentos que nos permita facilitar al enfermo la comida en óptimas condiciones de contenido y estética, el primero de los sentidos que nos permite deleitarnos e incluso disfrutar de una buena comida, es el de la vista.

(7)

Para que un servicio de alimentación pueda tener existo ha de comparecer un factor muy importante y es que el comensal tenga hambre, factor este que no suele comparecer en la mayoría de las ocasiones, pues un gran número de los enfermos por razones obvias sufre inapetencia. (8)

La empresa WWPL MEXICO S.A de C.V es una empresa especializada en la alimentación institucional de excelencia, que proporciona un servicio para clientes de acuerdo a sus necesidades, contando con la infraestructura humana y material necesaria, a fin de resolver las necesidades en este concepto. (9)

WWPL MEXICO nace con dedicatoria a la comercialización de alimentos, sector en el que lleva trabajando desde 2006. En los cuales han brindado con éxito y soluciones integrales sectores que requieren altos volúmenes de comida, como es el caso de hospitales. (9)

Desde los inicios se ha dedicado con esmero y esfuerzo a satisfacer las necesidades de los clientes, se cuenta con certificados que avalan, la gran variedad de alimentos con los que cuenta y distribuye. (9)

MISIÓN

Servir con eficiencia y eficacia proporcionando un servicio industrial a los clientes para así satisfacer sus necesidades, desarrollando día con día y

mejorar el trabajo, innovador y productivo comprometiéndose a ser una empresa altamente competitiva. (10)

VISIÓN

Hacer de la empresa un negocio creciente estando siempre cerca de los clientes y buscar que el personal se desarrolle plenamente humano y laboral ya que ambos son la razón de ser. (10)

OBJETIVO

Contribuir con los objetivos de los clientes satisfaciendo las necesidades y crear un espacio de intercambio empresarial.

Elaborar Alimentos preparados con una excelente calidad de materia prima.

Conocer nuevas y mejores propuestas y tendencias de los consumidores que permitan la innovación de productos alimenticios. (10)

RAZONES PARA CONTRATAR A WWPL MEXICO S.A DE C.V

Al formar parte de los variados y exigentes clientes, se obtiene la respuesta que se adapta adecuadamente a las necesidades de alimentación institucional, en un marco de equilibrio regido por la eficiencia, profesionalismo, calidez y experiencia. (9)

Equilibrio: Se logra cumplir los objetivos, con las mejores decisiones para tu empresa, ensamblando los aspectos más favorables de las instalaciones muebles e inmuebles, con el servicio especializado y las necesidades de los comensales. (9)

Eficiencia: Es un compromiso lograr el mejor resultado, cuidando el cumplimiento de las normas obligatorias y certificaciones obtenidas, en un marco de fluidez y economía para los clientes. (9)

Calidez: Todas las acciones, están enmarcadas en el cuidado diario de un ambiente armonioso y favorecedor, fortaleciendo un ámbito productivo y de absoluto respeto a los comensales. (9)

SERVICIOS

Instituciones Gubernamentales: Este servicio está dirigido a todas las instituciones gubernamentales que requieran el servicio de alimentación para su personal ya sea administrativo u operativo. (9)

Empresas e Industria: Este servicio está dirigido al sector privado, para atender las necesidades de comedor industrial o empresarial administrativo. (9)

Preparación de Box Lunch: Este servicio está dirigido a empresas gubernamentales o privadas que requieran alimentos de forma rápida, higiénicamente elaborados y poder transportar de forma segura. (9)

Catering: Servicio dirigido a clientes que no cuentan con instalaciones para la elaboración de alimentos. (9)

Servicio a Hospitales: Este servicio está dirigido para la alimentación especializada en pacientes hospitalizados, así como el personal que labora en ellos. (9)

Eventos Especiales: Este servicio está dirigido al sector público o privado, para atender las necesidades de eventos masivos, así como actos culturales o festejos que requieran servicio de alimentación. (9)

4.1 FUNCIONES DE LA EMPRESA WWPL MÉXICO EN EL HOSPITAL GRAL. “DR. FERNANDO QUIROZ GUTIERREZ”

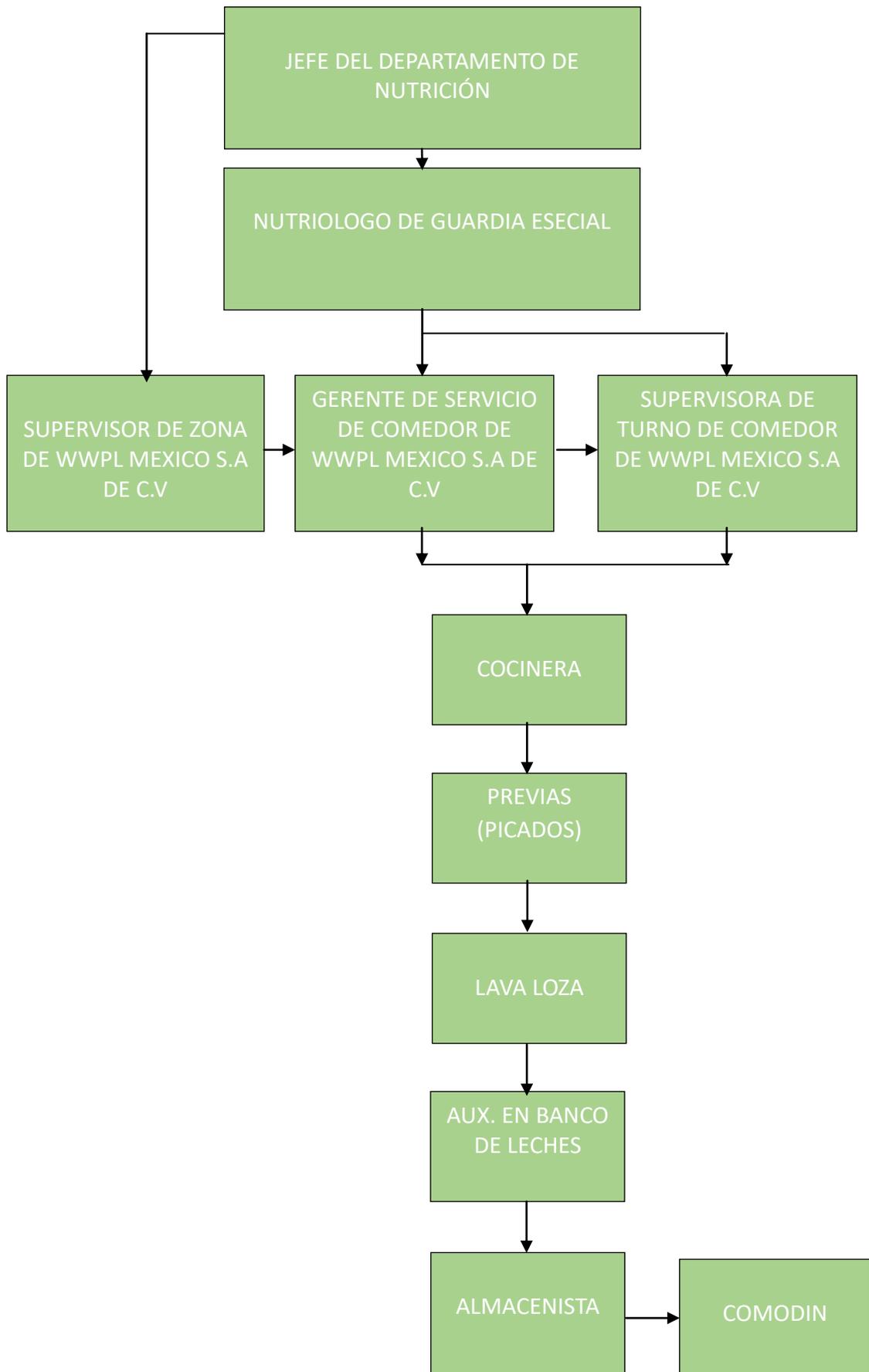
1. Presentar adecuadamente a su personal (uniformado e identificado), para lo cual proporcionara de manera gratuita a cada uno, dos uniformes de color blanco al inicio del contrato, así como al personal de nuevo ingreso, consistentes en pantalón blanco, filipina con logotipo de la empresa, zapato blanco antiderrapante, cubrepelo, cubrebocas, mandil de tela, mandil de hule, botas blancas de plástico (para personal de cochambre y lavado de loza) credencial de identificación con su nombre, fotografía y el distintivo de la empresa, el cual deberá portarlo durante el desempeño de sus labores.
2. El personal perteneciente a la empresa adjudicada deberá presentarse aseado al área de trabajo, con el uniforme y calzado limpios. El personal manejador de alimentos deberá adicionalmente traer el cabello corto o recogido, con uñas recortadas y sin esmalte, en el caso de varones será sin barba, ni bigote, uñas cortas, además sin joyería (anillos, aretes, cadenas, pulseras, etc.) y utilizar cubrebocas y cubrepelo totalmente.
3. El personal deberá actuar con cortesía en la atención de pacientes y de personal con derecho a alimentos además de rapidez al atender, poseer capacidad y experiencia del personal que presta el servicio.

4. Deberá de tener variedad en los alimentos y de común acuerdo con el Jefe de Servicio de Nutrición, del hospital apegándose al menú cíclico propuesto.
5. Los alimentos deberán ser de primera calidad y presentar los alimentos a la Unidad Hospitalaria de acuerdo a las especificaciones.
6. Las dietas elaboradas deberán de tener buena presentación.
7. Dietas acordes a los pacientes internos y al personal.
8. Otorgar alimentos alternativos en caso de contingencia o de fuerza mayor, como falla en el suministro de agua, gas, energía eléctrica, o en caso de emergencia que implique la atención adicional a pacientes.
9. Establecer un programa anual para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos sus almacenes, los vehículos de acarreo y reparto propios, su realización será dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir del inicio del servicio y posteriormente de manera mensual, o cuando sea necesario, en horario nocturno y/o los acordados con el responsable del Servicio de Nutrición.
10. Cumplir con los exámenes clínicos microbiológicos al personal que prestara el servicio trimestralmente dándoles el tratamiento médico adecuado. Así mismo deberá resguardar dicha información en el expediente de cada uno del personal, realizando calendario en la Unidad Médica Hospitalaria, estos exámenes serán realizados por cualquier laboratorio certificado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) para verificar su autenticidad.
11. La empresa deberá contar con un fondo de caja chica de \$1,000.00 a \$7,000.00 (un mil a siete mil pesos), en el lugar prestará el servicio para la compra de insumos en caso de ser necesarios, mismos que deberán reponerse a las 8 horas posteriores a la compra.
12. El manejo de la basura orgánica e inorgánica será responsable de la empresa misma que retirara de la cocina, almacén y comedor cuando cubra máximo el 75% de la capacidad de los contenedores hacia el contenedor exterior que tienen destinados.
13. La empresa presentara por escrito métodos para suplir ausencias en cada unidad los cuales serán entregados al jefe de Servicio de Nutrición,

- para su resguardo, en el entendido que las suplencias no serán cubiertas con el personal que se tenga en plantilla.
14. Contar con dos basculas de las siguientes capacidades:
 - A. De 10 a 200 kg la cual servirá para pesar entradas y salidas de productos del almacén de víveres para constar gramajes, dichas capacidades dependerán de las necesidades de cada una de las unidades.
 - B. Digital de 0 a 10 kg con el fin de corroborar gramajes de raciones a pacientes y personal.
 15. En productos como: abarrotes, lácteos y carnes frías la calidad y fecha de caducidad deberán ser garantizados por empaque y etiqueta original del fabricante.
 16. Las temperaturas de alimentos estarán basadas en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
 17. Los refrigeradores y congeladores deberán de contener termómetros, para medir la temperatura al interior, así mismo deberán llevarse a cabo registros de temperaturas visibles de manera diaria y en cada turno.
 18. El almacén de víveres deberá contar con un sistema de control de inventarios de materia primas denominado "Primeras Entradas y Primeras Salidas" (PEPS).
 19. Realizar calendario de exhaustivos para todas las áreas con las que cuenta el servicio de Nutrición, así como mantener en perfectas condiciones higiénicas todas las áreas con las que cuenta dicho servicio.
 20. La preparación de los alimentos deberá ser preparada invariablemente por agua hervida o agua purificada (filtro para agua de luz ultravioleta) solo en caso de fallo en este último, se usará agua purificada de garrafón, proporcionada por el proveedor. El proveedor deberá tener bitácora de mantenimiento y monitoreo de purificación del filtro, de acuerdo a la normatividad vigente con el fin de garantizar la sanidad del agua simple potable.
 21. Los cubiertos, loza y cristalería que se proporcione al personal y pacientes deberán de estar desinfectados, así mismo, los cubiertos de

personal y pacientes deberán estar diferenciados y almacenados por separado.

4.2 ORGANIGRAMA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS



4.3 FUNCIONES DEL PERSONAL POR ÁREA

GERENTE DE SERVICIO DE COMEDOR DE WWPL MEXICO S.A DE C.V

1. Capacita al personal de la empresa en los tres turnos para la certificación de Distintivo H. en los siguientes temas:
 - Conocimiento y aplicación de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
 - Enfermedades transmitidas por alimentos.
 - Técnicas culinarias, específicamente en referente a cortes básicos de frutas y verduras.
 - Decoración y presentación de platillos.
 - Trato y atención dignos al paciente y al personal con derecho a alimentación.
 - Trabajar en equipo para agilizar y brindar un servicio oportuno y de calidad.
 - Conocimiento de las obligaciones contractuales de la empresa.
 - Procedimiento de lavado y desinfección de frutas y verduras.
2. Elaboración de carpeta H.
3. Actualización de menús para personal y pacientes.
4. Elaboración de bitácoras de control de temperaturas en recepción de alimentos.
5. Elaboración de bitácoras de control de temperaturas en equipos de refrigeración y congelación.
6. Elaboración de bitácoras de control de temperaturas de alimentos fríos y congelados.
7. Elaboración de bitácoras de control de cloración de agua.
8. Elaboración de bitácora de calibración de termómetros.
9. Programación de mantenimiento de filtro de agua.
10. Elaboración de rol de limpieza profunda.
11. Tener fichas técnicas de químicos de cada producto que se utilice.
12. Llevar un control de fechas de fumigación.

- 13.Registrar las fechas de toma de muestras para personal cada tres meses, y para alimentos, superficies inertes y agua, cada dos meses.
- 14.Área de recepción de materias primas: Verificar que se pese cada producto que llegue por kilos y se cuente lo que llega por piezas, que todos los insumos estén completos para que no haya faltantes de materia en la preparación de los alimentos.
- 15.Almacén de frutas y verduras: Revisar la fruta y verdura que llegue en perfectas condiciones organolépticas (tamaño, color, textura y sabor). De esta manera se evitan mermas en la elaboración de alimentos.
- 16.Las hortalizas se revisan de las hojas que no lleguen con gusano o plaga, las hojas deben de estar completas.
- 17.Verificar que se revisen las envolturas de cada producto principalmente las latas libres de abolladuras, costales secos, huevo limpio, los chiles secos que no tengan palomillas y que no estén húmedos.
- 18.Fechas de caducidad largas para poder rotar productos de esta manera se evita que caduquen.
- 19.Verificar que se pongan etiqueta marcando la fecha de entrada de cada producto para realizar el sistema PEPS (Primeras Entradas- Primeras Salidas)
- 20.Verificar la realización del inventario para que de esta manera pueda realizar el pedido de insumos adecuadamente para pedir lo que hace falta y se tenga que utilizar en los 4 días siguientes.
- 21.Verificar que la temperatura de los equipos de refrigeración sea de máxima de 7°C, y los equipos de congelación de -18°C.
- 22.Capacitar al personal en manejo de productos químicos como es, jabón líquido, cloro, sosa, en caso de ingerir alguno de este saber qué medidas tomar.
- 23.Verificar que se tengan identificados cada producto químico.
- 24.Verificar los cortes de frutas y verduras para dar una agradable presentación a los alimentos.
- 25.Verificar el uso correcto de tablas y cuchillos para cada alimento, evitando ETAS.
- 26.Verificar temperaturas de cocción de alimentos.

27. La temperatura mínima interna de cocción de los alimentos debe ser de al menos: 63°C (145°F) para pescado; carne de res en trozo, 68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado, 74°C (165°F) para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves.
28. Verificar que el lavado de loza sea el correcto.
29. Se pesa el gramaje adecuado de cada alimento.
30. Observar y corregir el ensamble de dieta para paciente, que cumpla con las características de cada paciente según la patología que presenta.
31. Banco de leches: Verificar la solicitud del horario de las fórmulas solicitadas.
32. Realizar el cálculo para la preparación de las fórmulas.
33. Verificar la preparación, llenado, y etiquetado de las fórmulas lácteas.
34. Realizar las etiquetas de identificación, las cuales tendrán. El nombre del servicio, #de cama, o de cuna, tipo de leche, cantidad, #de toma y horario.
35. Asesoría al personal auxiliar que labora en el banco de leches.
36. Elaborar el control de entrega de vasitos.
37. Supervisar la preparación de fórmulas lácteas.
38. Supervisar el aseo del área.
39. Concentrar diariamente el número de fórmulas lácteas que se prepararon.
40. Elaborar el informe mensual que genera el banco de leches, debiendo entregarlo al jefe del departamento.

SUPERVISORA DE TURNO DE COMEDOR DE WWPL MEXICO S.A DE C.V

1. **Área de refrigeradores y congeladores:** Verificar que la temperatura de los equipos de refrigeración sea de máxima de 7°C, y los equipos de congelación de -18°C.

Refrigerador 1: Hortalizas y previas de verduras para el siguiente turno.

- Realizar bitácora de temperatura una vez al día.

Refrigerador 2: Productos lácteos

- Realizar bitácora de temperatura una vez al día.
- Verificar que el refrigerador se encuentre limpio.
- Observar que cada alimento de este refrigerador cuente con fecha de entrada y la rotación de los mismos.

Refrigerador 3: Gelatinas y previas de productos lácteos para el siguiente turno.

- Realizar bitácora de temperatura una vez al día.
- Observar que todos los productos que están en el refrigerador se encuentren tapados e identificados, con fecha en que se elaboran.

Congelador 1: Carne y cerdo

- Realizo bitácora de temperatura una vez al día.

Congelador 2: Pollo

- Realizar bitácora de temperatura una vez al día.
2. Capacita al personal de turno
 3. Resuelve dudas al personal en cuanto a tipo de dietas.
 4. Apoya a la capacitación para certificación de distintivo H

COCINERA

1. Revisar el menú del día, para su previa.
2. Pedir las frutas y verduras en las cantidades, y cortes que se necesite al encargado de previa
3. Lavar la carne y/o pollo.
4. Poner a hervir su carne o pollo.
5. Tomar temperaturas de cocción de los alimentos.
6. Elaborar su menú del día (sopa fría, sopa caldosa, guisado), para paciente y personal con derecho a alimentos.
7. Preparar charola ensamblada para personal y pacientes en cada tiempo de comida y pos-tiempo.
8. Mantener limpia su área de trabajo.
9. Por último lavar la estufa y estufón.

PREVIAS (PICADOS)

1. Lava y desinfecta las frutas y verduras que le son solicitadas.
2. Busca la tabla y cuchillo adecuado para el corte de frutas y verduras.
3. Recibe indicaciones de la cocinera para picar frutas y verduras para los guisados del día.
4. Elabora el agua de sabor para personal con derecho a alimentos y pacientes normales.
5. Elabora postre del día.
6. Mantener limpias sus mesas y tarjas de trabajo.

LAVA LOZA

1. Proporciona la loza que sea necesaria para el ensamble de dietas para paciente y personal.
2. Pasada 1 hora de la entrega de alimentos, (desayuno, comida, cena) pasa por cada servicio a retirar las charolas.
3. Pasa la loza por un procedimiento de escamochar vajilla, en el contenedor de basura orgánica, enjuagar con agua caliente, tallar con solución jabonosa. (75ml de jabón x 1l de agua), enjuagar con agua fría, sumergir a solución desinfectante. (2ml de cloro x 1l de agua) por 10 min, escurrir, secar y colocar en área asignada.
4. Retirar la basura inorgánica cuando el bote de basura se encuentre a las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.
5. Mantener las tarjas y coladeras limpias.

AUX. EN BANCO DE LECHE

1. Revisar los vales de los servicios de alojamiento conjunto, urgencias pediatría y pediatría, indicando cuantos ml de cada tipo de formula se va a necesitar.
2. Recibe los vasitos marcados con la formula y los lleva a entregar a los diferentes servicios.
3. Le firman las enfermeras de recibido en el cuaderno correspondiente.
4. Regresa a cada servicio con una caja de color rojo, a traer los vasitos que se entregaron.

5. Se lavan, desinfectan y esterilizan los vasitos y material utilizado para la preparación de la fórmula.
6. Mantener el área de preparación limpia.

ALMACENISTA

1. Lava los equipos de refrigeración y congelación.
2. Mantiene limpios los anaqueles donde se encuentran las cajas de frutas y verduras.
3. Lava las cajas de frutas y verduras.
4. Revisa las condiciones de la fruta y verdura al pasar los días, para evitar que se maduren.
5. Revisa menú del día, para preparar las previas de los tres turnos.
6. En días de abasto pesa cada uno de los productos que llaga.
7. Acomoda los refrigeradores con el sistema PEPS
8. Coloca ficha identificadora en cada paquete de carne colocando (nombre del producto, fecha de entrada y fecha de caducidad).
9. Da rotación de productos en el almacén de secos para evitar que caduquen.
10. Lava pisos y paredes del almacén de secos, refrigeradores, y área de químicos.

COMODIN

1. Ayuda en las 5 áreas de cocina.
2. Apoya a la preparación del menú.
3. Prepara cortes de frutas y verduras.
4. Toma tiempo de desinfección de frutas y verduras.
5. Entrega de charolas pos-tiempo, a pacientes y personal.

5. DISTINTIVO H

Con el propósito fundamental de disminuir la incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos en turistas nacionales y extranjeros y mejorar la imagen de México a nivel mundial con respecto a la seguridad alimentaria, desde 1990, se implementó en nuestro país, un programa Nacional de Manejo Higiénico de Alimentos, Distintivo “H”, para todos los establecimientos fijos de alimentos y bebidas. (8)

El Distintivo “H”, es un reconocimiento que otorgan la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud, a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas: (restaurantes en general, restaurantes de hoteles, cafeterías, fondas, comedores industriales, hospitalarios etc.), por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. (8)

El programa Manejo Higiénico de los Alimentos Distintivo “H” es 100% preventivo, lo que asegura la advertencia de una contaminación que pudiera causar alguna enfermedad transmitida por alimentos; este programa contempla un programa de capacitación al 80% del personal operativo y al 100% del personal de mandos medios y altos, esta capacitación es orientada por un Consultor vigente por la SECTUR con perfil en el área químico–médico-biológica. (8)

5.1 PROCESO DE CERTIFICACION DISTINTIVO H

La SECTUR cuenta con un grupo de consultores registrados en un padrón único; distribuidos en todo el país. Cuando la empresa ha tomado la determinación de participar en el programa, la SECTUR le envía la relación de consultores a fin de que la empresa seleccione al que más le convenga. (8)

1. Contratación del Consultor H: La empresa selecciona un Consultor H con credencial vigente por la SECTUR. (8)
2. Diagnóstico: El Consultor H realiza pre auditorias con el fin de detectar puntos críticos, diagnosticar requerimientos y puntos de mejora, y así

desarrollar la implementación del Sistema de Gestión H en las áreas de recepción, almacenamiento, preparación y servicio. (8)

El consultor realiza una auditoria tomando como base la norma correspondiente Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, para detectar las debilidades y oportunidades de mejora en el establecimiento, tanto en infraestructura como en operación, y así desarrollar la implementación del Sistema de Distintivo H. (8)

3. Capacitación: El consultor capacita en aula y en campo al personal operativo, mandos medios y altos con el curso Manejo Higiénico de los Alimentos, con duración de 10 horas. (8)

4. Implementación: El consultor realiza la implementación del proceso de acuerdo al Sistema de Distintivo H basándose en lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. (8)

5. Validación: El consultor valida que el establecimiento cumple con lo necesario para solicitar la verificación y obtener la certificación correspondiente. (8)

6. Verificación: Finalmente, este paso corresponde a las Unidades de Verificación llevar a cabo la visita de verificación final. El establecimiento contrata a la Unidad de Verificación de acuerdo a sus necesidades. (8)

7. Emisión del Distintivo "H". La Unidad de Verificación notifica el resultado a la Secretaría de Turismo, la cual emite el Distintivo "H". (8)

Cada año la obtención del distintivo H (Anexo 6) se presenta como requisito indispensable como empresa subrogada, ya que está establecido en la licitación pública en donde presenta los servicios que brinda la empresa con el Hospital, esto garantiza la calidad de los insumos que la empresa maneja, así como la preparación con los procesos higiénicos que establece la norma, (recepción de abasto, control de temperaturas en equipos de refrigeración y congelación, separación de alimentos según sus características, lavado y desinfección de frutas, verduras y hortalizas, temperaturas de cocción de

alimentos, temperaturas a las que se deben mantener los alimentos una vez terminada su preparación, lavado y desinfección de loza, separación de basura orgánica e inorgánica). De esta manera como empresa se garantiza la inocuidad de sus alimentos, para pacientes y personal con derecho.

6. PROBLEMÁTICA IDENTIFICADA

- Se contaba con la certificación de Distintivo H, pero no se contaba con un 100% de puntos críticos y no críticos.
- La capacitación se daba en teoría y a una semana de presentar la certificación.
- La capacitación que se daba al personal era insuficiente ya que las dudas no se lograban resolver.
- El material utilizado en las capacitaciones no eran lo suficiente atractivos para el personal.
- Los términos utilizados para dar la información no era el apropiado para el personal.
- La técnica de lavado de manos no se realizaba completo.
- El sistema PEPS no se llevaba al 100%, se encontraban productos con la fecha de caducidad vencida.
- No se contaba con área específica de rechazo, ni productos en uso, en el almacén.
- La calibración de los termómetros para la toma de temperatura a los diferentes alimentos no era correcta.
- La realización de bitácoras no era todos los días, y se dejaban juntar varias semanas.
- La falta de bitácoras de temperatura, daba como resultado que no se conociera si existía algún problema con el equipo de refrigeración o congelación.
- Las capacitaciones bimensuales al personal no se realizaban.
- Las fichas técnicas de los productos no las conocía el personal.
- Si el personal se encontraba enfermo o tenía alguna herida seguía normal con su trabajo.

7. SOLUCIÓN DESARROLLADA Y SUS ALCANCES

1. La certificación de Distintivo H se logró obtener ya con un 100% de puntos críticos y no críticos, debido al trabajo en equipo que se implementó en la empresa y en el hospital. El apoyo del personal fue indispensable para poder participar. (Anexo)
2. Para obtener Distintivo H la capacitación al personal se realiza durante el año, se realizan capacitaciones bimensuales, en donde se dan a conocer los temas referentes a la certificación, trabajando y repasando todos los días en la práctica de sus funciones. Se logró que el personal realizara los procedimientos de certificación adecuadamente y el día de la certificación lo realizaron sin temor a equivocarse.
3. Las dudas que el personal pudiera tener se aclaran en la capacitación y práctica diaria.
4. La capacitación se realiza con diapositivas, videos del mismo personal realizando las acciones, fotos, se realiza una capacitación teórica-práctica, para que el personal tenga la oportunidad de observar cómo se hace en la práctica con alimentos, químicos, cantidades adecuadas y tiempos reales de cada proceso. Contamos con una persona mayor que no sabe leer ni escribir a ella se le proporciona la información platicada y para saber las cantidades de cada químico que se agrega en las soluciones se le ponen dibujos de jeringas o vasitos medidores para que tome su patrón de medida y en tiempo un dibujo de un reloj para que sepa cuanto tiempo dejara que pase en esa solución. De la misma forma se tiene a un chico que es sordomudo y también está capacitado para una certificación, a él la capacitación se le da con dibujos, señas, se le platica lento para que alcance a leer los labios o en las diapositivas ya que sabe leer, al certificador le contestara con el procedimiento practicado o señas del mismo. De esta manera logramos que todo el personal esté capacitado y sea capaz de contestar correctamente al certificador.
5. El lenguaje empleado para la capacitación es claro, se utilizan términos comunes en la vida de cada persona y aun así si existen se aclaran.

6. Se practicó la técnica correcta de lavado de manos todos los días para que se familiarizaran con esta y así quedo aprendida. Además, se practicó el lavado de manos que se maneja en el hospital ya que es indispensable saberlo por las certificaciones que se llevan.
7. El sistema PEPS se practica todos los días que llega abasto ya que es cuando se tiene mercancía nueva para etiquetar, se acomoda lo nuevo atrás y lo pasado enfrente para llevar el sistema, de esta manera evitamos que se caduque la mercancía y tener pedidas para la empresa.
8. El área de rechazo en el almacén es esencial para la certificación ya que es donde se colocan los productos que se pudieron haber caído en el acomodo de los productos, como las latas de aluminio o bolsas de frijol o arroz, que llegaron abiertas de proveedor. Y el área de productos en uso, para colocar los productos que se están utilizando, que no necesiten refrigeración después de ser abiertos y se pueda tomar de esa área antes de tomar uno nuevo.
9. La calibración de los termómetros se realiza conforme al Distintivo H, con $\frac{3}{4}$ partes de vaso con agua y $\frac{1}{4}$ parte de hielo, hasta obtener la calibración a 0°C.
10. Las bitácoras de temperaturas se realizan a diario para evitar tener alguna complicación con los equipos y no darse cuenta que no alcance la temperatura correcta, de esta se puede hacer una acción correctiva para hablar al técnico de la empresa o de emergencia poder cambiar a otro refrigerador con las medidas necesarias para evitar alguna contaminación en el acomodo de productos.
11. Es importante que el personal conociera las fichas técnicas de los productos químicos, para saber qué hacer en caso de algún accidente.
12. El personal que contara con alguna enfermedad infecciosa o alguna herida se cambia de actividad para que no tenga contacto directo con los alimentos, o bien se descansa para evitar alguna contaminación.

8. IMPACTO DE LA EXPERIENCIA LABORAL

La experiencia de colaborar en una empresa de servicio de alimentos en el interior del Instituto de Salud del Estado de México, es muy positiva y gratificante, esto ayuda en varios aspectos como el personal para aprender y relacionarse con demás individuos y además de los cuales se aprenden diferentes herramientas y técnicas para la formación profesional. Otro aspecto sería el laboral ya que ser parte y miembro del Departamento de Nutrición deja nuevas enseñanzas para poner en práctica con pacientes dentro del ámbito público o privado, y sobre todo la experiencia de convivencia en un ambiente laboral.

Es difícil que en empresas privadas se contrate gente nueva y sin experiencia laboral, pero el trabajo desempeñado en esta área fue más que suficiente para ingresar a esta empresa, cuando se es pasante se entrega todo el tiempo, entusiasmo, creatividad, iniciativa, conocimientos, dedicación a las actividades encomendadas en el Instituto y sobretodo compromiso propio para poder explotar la oportunidad de estar en la empresa dentro del Instituto de Salud.

La experiencia de estar en esta Institución como lo es el Hospital General “Dr. Fernando Quiroz Gutiérrez”, dependiendo de la Empresa WWPL MÉXICO es muy reconfortante porque es un empleo agradable que enamora al pasar de los días, un lugar en donde se pone en práctica cada uno de los conocimientos adquiridos en la formación de un Nutriólogo, siendo causa de orgullo el papel desempeñado en esta empresa, la labor diaria hace que aprendas a combinar cada una de los campos profesionales como lo es servicio de alimentos y la nutrición clínica, estar en contacto directo con los pacientes para poder ayudarlos en su recuperación, saber que alimentos están permitidos en su dieta para ayudar a su recuperación y sobretodo que están seguros que al momento que su charola de alimentos llegue hasta su cama llega un producto final de una elaboración de menús, un cálculo de insumos, una recepción de alimentos, una previa, una preparación de alimentos, una supervisión de preparación de alimentos, un gramaje en su plato, un ensamble de dietas, una entrega de servicio a pacientes en cada servicio, y lo más valioso de este

empleo es saber que el paciente se va a casa con una nueva impresión de una dieta hospitalaria.

9. BIBLIOGRAFÍA

- 1.- Campos profesionales del nutriólogo. [en línea] 2016 [consultado el 24 de junio de 2017]AMMFEN. Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición A.C. disponible en: <http://ammfen.mx/campos-profesionales.aspx>
- 2.- Nutrición Clínica concepto: [en línea]2017[consultado el 01 de enero 2017] México: Escuela de salud pública de México. Instituto nacional de salud pública. Última modificación: jueves, 30 de marzo de 2017. Disponible en:<http://www.espm.mx/oferta-academica/maestrias/nutricion-clinica>
- 3.-Alimentación Nutricional. [en línea]. OMS. Fecha de publicación 2017. [Consultado el 02 de marzo 2017]. Disponible en: <http://www.who.int/topics/nutrition/es/>
- 4.- Proceso Alimentario Nutricional. [en línea]. La Nutrición como Ciencia. Fecha de publicación 2016. [Consultado el 01 de marzo 2017]. Disponible en: <http://procesoalimentarionutricional.blogspot.mx/>
- 5.-Asesoría en Servicios de Alimentación. [en línea]. Instituto Nacional de Nutrición. Fecha de publicación 2014. [Consultado el 02 de marzo 2017].Disponible en: http://www.inn.gob.ve/innw/?page_id=342
- 6.- Ibáñez de León, N.; Vega Romero, F. (2013). El papel del nutricionista en un servicio de alimentación hospitalario. Revista de la facultad de ciencias de la salud. Pág. 8-9.
- 7.- ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA: [en línea] Antonio Tomás Ruiz Santaolalla. Veterinario Bromatólogo. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Hospital Universitario "Virgen de las Nieves". [Consultado el 15 de enero 2017]. Disponible en <http://www.insacan.org/racvao/anales/1999/articulos/12-1999-04.pdf>
- 8.-SERVICIO NUTRICION HOSPITALARIA: [en línea] Instituto Tomas Pascual Sanz. [Consultado el 17 de febrero 2017]. Disponible en: <http://www.institutotomaspascualsanz.com/alimentacion-y-nutricion-hospitalaria-servicios-de-dietetica/>

9.-Empresa WWPL México. [en línea]. [Consultado el 03 de marzo 2017]. Disponible en: http://www.wwplmexico.com.mx/site_2013/

10.-Visión y misión WWPL México. [en línea]. [Consultado el 03 de marzo 2017]. Disponible en: <http://wwplmexico.com.mx/Acerca-de-Nosotros.php>

11.-SECTUR, (2014), Programa manejo higiénico de los alimentos, distintivo “H”. [en línea]. Secretaria de Turismo. [Consultado el 01 de abril de 2016] Disponible en: <http://www.calidad.sectur.gob.mx/distintivoh/2014/10/17/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h/>

Anexos

ANEXO 1

TIPOS DE DIETAS QUE SE MANEJAN EN EL HOSPITAL GENERAL “DR. FERNANDO QUIROZ GUTIÉRREZ”

DIETA NORMAL

OBJETIVOS.

- * Tiene la finalidad de proporcionar Alimentos en proporciones Adecuadas, y con ciertas características a individuos que no presentan patologías.
- * Contribuir al control óptimo del organismo.
- * Facilitar la Absorción y digestión de los nutrimentos.
- * Facilitar una Educación Nutricional.
- * Mantener un Peso Ideal.
- * Evitar complicaciones futuras. (12)

CARACTERISTICAS

- * El valor Calórico es norma, puede Aumentar o Disminuir de Acuerdo al Peso Ideal, Edad, Sexo, Talla, IMC, Actividad Física. (12)

CONSISTENCIA

- * La consistencia de la Dieta será normal. (12)

DISTRIBUCION DE NUTRIMENTOS.

- * Hidratos de Carbono 50-55%.
- * Proteínas 15-20%.
- * Lípidos 25-30%. (12)

ALIMENTOS PERMITIDOS

- * Cualquier Alimento es permitido en esta Dieta, siempre y cuando no sea contraindicado. (12)

RECOMENDACIONES

- * Ingerir Alimentos Ricos en Vitaminas.
- * Ingerir Alimentos Ricos en Minerales.
- * El consumo de azúcares, grasas, sal y derivados realizarlos moderadamente.

- * Preferir alimentos frescos que no sean envasados.
- * Realizar ejercicio diariamente mínimo 20-30 minutos.
- * Respetar la cantidad de cada Alimento. (12)

DIETA BLANDA (FACIL DEGLUCIÓN)

OBJETIVOS.

- * Mantener en Reposo el aparato digestivo.
- * Facilitar la absorción y digestión de los nutrientes. (12)

CONSISTENCIA.

- * Se administrarán alimentos de preparación suave, de manera que no se afecte el aparato digestivo con alimentos de difícil deglución. (12)

CARACTERISTICAS.

- * Administración de tiempo prolongado (de 15 a 20 días).
- * Las Kcal. Serán de acuerdo al paciente tanto a su actividad física y tipo de padecimiento.
- * La dieta deberá ser fraccionada. (12)

DISTRIBUCIÓN DE NUTRIMENTOS

- * Hidratos de carbono 50-55%.
- * Proteínas 15-20%.
- * Lípidos 25-30%. (12)

ALIMENTOS PERMITIDOS.

- * Alimentos de fácil digestión.
- * Alimentos no condimentados.
- * Pan tostado.
- * Tortillas.
- * Cereales cocidos.
- * Huevo tibio o cocido.
- * Frutas en almíbar o cocidas. (12)

ALIMENTOS PROHIBIDOS.

- * Frituras.
- * Carne de cerdo.
- * Alimentos con alto contenido de fibra.
- * Carnes ahumadas.
- * Quesos maduros.
- * Verduras como: brócoli, coliflor, elote, pepino, chile. (12)

En cuanto a las pacientes que se recuperan de una cirugía de miomas su dieta será alta en Hierro: Verduras de color verde, legumbres, levadura de cerveza, higos, almendras, etc. De esta manera se recuperará el hierro perdido antes de la cirugía y en la cirugía.

Tratar de eliminar las grasas saturadas, los alimentos refinados. Se debería seguir una dieta lo más vegetariana posible y libre de productos lácteos y grasas animales. (12)

DIETA ALTA EN HIERRO

DESCRIPCIÓN

Dieta empleada en la patología que se caracteriza por un descenso de los depósitos de hierro orgánico, provocando una reducción del número de glóbulos rojos. (12)

OBJETIVOS

- * Mantener y/o mejorar el estado nutricional del paciente.
- * Elevar los niveles de hierro sérico. (12)

CARACTERÍSTICAS

- * El valor calórico total se debe ajustar a las condiciones y características de cada paciente.
- * La consistencia de la dieta puede ser normal o modificarse de acuerdo a las necesidades del paciente.

- * El aporte de hierro debe provenir preferentemente de fuentes de hierro hem, como son los productos de origen animal. (12)

INDICACIONES

Prescrita para pacientes con cuadros de anemia por deficiencia de hierro. (12)

ALIMENTOS PERMITIDOS

- * Carnes de res, puerco.
- * Vísceras (hígado)
- * Pescado, almejas, mejillones, ostras, sardinas.
- * Vegetales de hojas verdes
- * Brócoli, col,
- * Leguminosas
- * Cereales enriquecidos con hierro
- * Nueces
- * Ciruelas pasas.
- * Alimentos con alto contenido de vitamina C (cítricos, guayaba, etc.)
- * Leche entera y derivados
- * Cereales, arroz, maíz, refinados (no trigo)
- * Leguminosas en poca cantidad. (12)

DIABETES MELLITUS.

OBJETIVOS.

- * Contribuir al control óptimo de la glucosa manteniendo pos-nivel normal.
- * Evitar crisis de hipo e hiperglicemia.
- * Mantener en su peso ideal al paciente.
- * Disminuir al v.c.t en personas obesas.
- * Pacientes delgados o por debajo de su peso ideal un R.C.T. aumentando, dieta hipercalórico.
- * Evitar complicaciones.
- * Educación nutricional. (12)

CARACTERÍSTICAS.

- * El v.c.t. es normal según el tipo de Diabetes, edad, actividad física, talla, peso, IMC. (12)

CONSISTENCIA.

- * La consistencia de la dieta será normal. (12)

DISTRIBUCIÓN DE NUTRIMENTOS

- * Hidratos de carbono 50%.
- * Proteínas 20%.
- * Lípidos 30%. (12)

ALIMENTOS PERMITIDOS.

- * Todos aquellos alimentos ricos en fibra soluble e hidrosoluble porque la fibra regula la absorción de hidratos de carbono. (12)

ALIMENTOS PROHIBIDOS.

- * No utilizar alimentos con edulcorantes, alimentos endulzados, enlatados y embutidos. (12)

INSUFICIENCIA RENAL

OBJETIVOS.

- * Controlar la ingesta de líquidos.
- * Disminuir catabolismo proteico.
- * Retardar diálisis.
- * Mantener líquidos de electrolitos.
- * Restablecer funciones de riñón.
- * Mantener estado nutrió del paciente.
- * Evitar complicaciones. (12)

CARACTERÍSTICAS.

- * El valor calórico será de acuerdo al peso ideal, actividad física, IMC, tipo de patología. (12)

CONSISTENCIA

- * La consistencia de la dieta será blanda. (12)

DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

- * Según las proteínas indicada, de acuerdo a la fase la patología en que se encuentre. (12)

ALIMENTOS PERMITIDOS.

- * Pescado, ajo, cebolla, berenjenas, cereales, pollo, verduras, frutas, aceites vegetales. (12)

ALIMENTOS PROHIBIDOS.

- * Embutidos, enlatados, quesos salados, frijoles, lentejas, carne de res, sal de mesa. (12)

CIRROSIS HEPÁTICA

OBJETIVOS.

- * Mejorar el trabajo Hepático.
- * Disminuir el trabajo funcional del hígado.
- * Regular la ingestión de líquidos para controlar edema.
- * Evitar complicaciones. (12)

CARACTERÍSTICAS

- * El valor calórico es normal, de acuerdo al peso ideal, edad, sexo, talla, actividad.
- * En caso de fiebre realizar los ajustes necesarios. (12)

CONSISTENCIA.

- * Inicialmente dieta líquida.
- * Después dieta semilíquida.

- * Posteriormente dieta blanda.
- * Hasta llegar a dieta normal. (12)

DISTRIBUCIÓN DE NUTRIMENTOS

- * Hidratos de carbono 60%.
- * Proteínas 15%.
- * Lípidos 25%. (12)

ALIMENTOS PERMITIDOS.

- * Aquellos de fácil deglución pollo, cereales cocidos, frutas cocidas, tortilla, verduras cocidas. (12)

ALIMENTOS PROHIBIDOS.

- * Evitar sustancias estimulantes, alcohol, tabaco.
- * Evitar alimentos irritantes, condimentados, ricos en tiamina y ricos en sodio. (12)

RECOMENDACIONES.

- * Dar dieta hiposódica moderada (800-1200 mg).
- * Realizar control de líquidos (diuresis 500 ml).
- * Administrar vitaminas de complejo B.
- * Administrar vitaminas de A, y ácido Fólico.
- * Administrar vitaminas K y Hierro.
- * Favorecer absorción de hierro mediante alimentos ricos en vitamina C. (12)

DIETA PARA COLECISTITIS

DESCRIPCIÓN

Plan dietoterapéutico empleado en procesos de inflamación aguda o crónica de la vesícula biliar (colecistitis), provocada principalmente por la presencia de cálculos (colelitiasis). (12)

OBJETIVOS

- * Mantener en reposos la vesícula biliar.
- * Evitar la formación de cálculos.
- * Estimular suavemente la secreción de la bilis.
- * Reducir el peso del paciente, en caso de presentar obesidad.
- * Evitar complicaciones (estenosis de vía biliar, litios residuales, perforación pancreática aguda). (12)

CARACTERÍSTICAS

- * Se recomienda manejar dieta blanda de poco residuo, de fácil digestión y absorción.
- * El valor calórico tota puede ser normal o estar disminuido si hay obesidad.
- * Dieta restringida en grasas, utilizar grasa insaturada, baja en colesterol. (12)

INDICACIONES

Empleada para pacientes con colecistitis, colelitiasis. (12)

ALIMENTOS PERMITIDOS

- * Cereales y derivados preparados sin grasa.
- * Frutas y verduras
- * Aves sin piel ni grasa.
- * Carnes y pescados sin grasa (magros).
- * Leguminosas sin grasa en su preparación
- * Alimentos asados, horneados y hervidos. (12)

ALIMENTOS PROHIBIDOS

Alimentos colecistoquinéticos:

- * Crema

- * Mantequilla
- * Manteca
- * Tocino
- * Fritura,
- * Víscera (hígado)
- * Carne de cerdo y derivados (chorizo, longaniza, carnitas)
- * Quesos grasos (amarillo, manchego, chihuahua, crema y doble crema)
- * Mariscos
- * Yema de huevo
- * Leche entera
- * Sesos
- * Frutas secas (nuez, almendra, pistache, etc.)
- * Aguacate
- * Mayonesa. (12)

OBSERVACIONES.

- * Ingerir alimentos de fácil digestión.
- * Si es necesario suplementar calcio, vitamina A, D. K. (12)

DIETA PARA HEMORROIDES

DESCRIPCIÓN

Se denomina así a la principal complicación de los cuadros de constipación (estreñimiento), en donde el endurecimiento de las heces hace necesario de un esfuerzo excesivo para la expulsión de las mismas, provocándose desgarramiento de las venas pequeñas que se localizan en el recto. (12)

OBJETIVOS

- * Mantener y o mejora el estado nutricional del paciente.
- * Permitir descanso al recto con la dieta blanda o suave, tratando de no aumentar la herida causada.
- * Facilitar la evacuación.

- * Promover la cicatrización de la herida
- * Provocar ablandamiento de las heces. (12)

CARACTERÍSTICAS

Es una dieta blanda de mínimo residuo, o dieta suave, con alta ingesta de líquidos, con inclusión de fibra modificada por la cocción, evitando irritantes, para lograr una modificación a heces suaves y pastosas que permitan una motilidad normal del colon. (12)

La distribución de nutrimentos sugerida es

- * Hidratos de Carbono 55 %.
- * Proteínas 15 %.
- * Lípidos 30 %. (12)

INDICACIONES

En pacientes que presentan hemorroides. (12)

ALIMENTOS PERMITIDOS

- * Frutas cocidas y con cáscara.
- * Vegetales cocidos y si es posible con cáscara.
- * Cereales integrales (salvado de trigo, trigo entero).
- * Avena.
- * Leguminosas.
- * Agua en abundancia.
- * Carnes, aves y pescado huevo en poca cantidad.
- * Oleaginosas) nuez, almendra, avellana).
- * Leche y yogurt.
- * Aceites vegetales. (12)

ALIMENTOS PROHIBIDOS

- * Carnes en exceso

- * Frutas y verduras como zanahoria, membrillo, manzana, plátano, col, coliflor, coles de brúcelas, brócoli, rábano, pepino, pimiento, cebolla)
- * Cereales refinados.
- * Comidas rápidas (hamburguesas, pizza, etc.).
- * Alimentos irritantes.
- * Condimentos, irritantes.
- * Café, té negro, chocolate.
- * Azúcar refinada.
- * Chile.
- * Alimentos con demasiada sal.
- * Alcohol.
- * Jitomate.
- * Vinagre.
- * Grasas animales. (12)

OBSERVACIONES: Es recomendable aumentar la ingesta de agua. (12)

DIETA PARA PANCREATITIS

DESCRIPCIÓN

Plan dietoterapéutico utilizado en cuadros de inflamación progresiva del páncreas, órgano necesario para la producción de químicos necesarios para digerir los alimentos y hormonas como insulina y glucagón. La pancreatitis puede ser de origen alcohólico, por patologías biliares, por traumas y medicamentosa. (12)

OBJETIVOS

- * Mantener y/o mejorar el estado nutricional de paciente con pancreatitis.
- * Prevenir la diarrea crónica con estentórea.
- * Evitar la pérdida de peso por mala absorción.
- * Prevenir la trombosis, ascitis y derrame pleural. (12)

CARACTERÍSTICAS

Dieta baja en grasa, alta en hidratos de carbono y rica en proteínas de alto valor biológico. La constitución de la dieta será blanda y en raciones de poco volumen, cuidando la densidad energética. (12)

ALIMENTOS PERMITIDOS

- * Leche descremada.
- * Queso fresco.
- * Ternera, pollo sin piel, pavo, conejo y carnes magras.
- * Merluza, pescadilla, lenguado y todos los pescados blancos.
- * Pan, pasta, arroz, maíz, harinas.
- * Leguminosas.
- * Papa, verduras y hortalizas.
- * Frutas. (12)

ALIMENTOS PROHIBIDOS

- * Quesos grasosos,
- * Nata y crema.
- * Carne de Cerdo y derivados,
- * Cordero y pato con grasa.
- * Embutido.
- * Alimentos conservados en aceite (atún, sardina).
- * Cereales integrales.
- * Aguacate.
- * Carnes con alto contenido de grasa.
- * Leche entera y derivados de leche entera.
- * Mantequilla.
- * Manteca.
- * Tocino.
- * Vísceras.
- * Yema de huevo.

- * Sesos.
- * Frutas secas.
- * Alcohol. (12)

OBSERVACIONES

Evitar los alimentos que contengan grasa, como aceites y mantequillas, ya que, pueden causar diarreas, pérdida de vitaminas, pérdida de minerales y dolor abdominal. (12)

Para compensar la poca ingesta de grasa, habrá que aumentar el consumo de hidratos de carbono y proteínas, como legumbres, pasta, arroz, carne, leche, huevos, pescado, etc. (21)

Evitar los alimentos fritos, y los alimentos muy condimentados. Se recomiendan los alimentos hervidos, asados o a la plancha. (12)

DIETA PARA ESTREÑIMIENTO

DESCRIPCIÓN

Es el plan de dieta empleado para el manejo y control del estreñimiento, que se define como la escasez de las deposiciones, la dificultad para lograr su evacuación y la dureza de las mismas. (12)

OBJETIVOS

- * Mantener el estado nutricional correcto del paciente
- * Evitar todas las complicaciones gástricas provocadas por la constipación
- * Facilitar la eliminación de heces
- * Evitar futuras complicaciones como la aparición de hemorroides
- * Lograr un ritmo intestinal normal. (12)

CARACTERÍSTICAS

Dieta que se basa en el suministro de alimentos ricos en fibra soluble e insoluble, aporte abundante de agua.

El valor calórico total está determinado por las características fisiopatológicas de cada paciente, y las características como peso, talla, IMC. (12)

INDICACIONES

- * Prescrita para pacientes con cuadros de estreñimiento
- * Algunos pacientes hospitalizados presentan estreñimiento por la falta de actividad física. (12)

ALIMENTOS PERMITIDOS

- * Frutas crudas y con cáscara (frambuesa, plátano fresa, naranja, manzana, pera.
- * Vegetales crudos y si es posible con cáscara. (coles de brúcela, cebolla, chícharo, coliflor, acelga.
- * Cereales integrales (salvado de trigo, trigo entero).
- * Avena.
- * Leguminosas.
- * Agua en abundancia.
- * Carnes, aves y pescado en poca cantidad.
- * Oleaginosas) nuez, almendra, avellana). (12)

ALIMENTOS PROHIBIDOS

- * Carnes en exceso.
- * Frutas y verduras cocidas.
- * Cereales refinados.
- * Comidas rápidas (hamburguesas, pizza, etc.).
- * Alimentos irritantes.
- * Condimentos.
Café, té. (12)

ANEXO 2

FORMULARIO DE LECHES

Leches al 8% maternizada o entera
(NAN1, NAN2 Y NIDO)

ml solicitados	gr. de leches	ml de agua	Medidas
10	0.8	9	¼
20	1.6	18	¼
30	2.4	28	½
40	3.2	27	½
50	4	46	1
60	4.8	55	1 ¼
70	5.6	64	1 ¼
80	6.4	74	1 ½
90	7.2	83	1 ½
100	8	92	2
110	8.8	101	2 ¼
120	9.6	110	2 ¼
130	10.4	120	2 ½
140	11.2	129	2 ½
150	12	138	3
160	12.8	147	3 ¼
170	13.6	156	3 ¼
180	14.4	166	3 ½
190	15.2	175	3 ½
200	16	184	4
210	16.8	193	4 ¼
220	17.6	202	4 ¼
230	18.4	212	4 ½
240	19.2	220	4 ½

FENTE: MANUAL DE BANCO DE LECHES (13)

**Leche entera 12%
(NIDO)**

ml solicitados	gr. de leches	ml de agua	Medidas
10	1.2	9	¼
20	2.4	18	½
30	3.6	26	1
40	4.8	35	1 ¼
50	6	46	1 ½
60	7.2	52	1 ½
70	8.4	62	2 ¼
80	9.6	70	2 ¼
90	10.8	79	2 ½
100	12	88	3
110	13.2	97	3 ¼
120	14.4	106	3 ½
130	15.6	114	3 ½
140	16.8	123	4 ¼
150	18	132	4 ½
160	19.2	141	4 ½
170	20.4	150	5
180	21.6	158	5 ¼
190	22.8	167	5 ½
200	24	176	6
210	25.2	184.8	6 ¼
220	26.4	193.6	6 ½
230	27.6	202.4	7
240	28.8	211.2	7 ¼

FENTE: MANUAL DE BANCO DE LECHES (13)

**LECHE MATERNIZADA 13%
(NAN1, NAN2)**

ml solicitados	gr. de leches	ml de agua	Medidas
10	1.3	9	¼
20	2.6	17	½
30	3.9	26	1
40	5.2	35	1 ¼
50	6.5	44	1 ½
60	7.8	52	2
70	9.1	61	2 ¼
80	10.4	70	2 ½
90	11.7	78	3
100	13	87	3 ¼
110	14.3	96	3 ½
120	15.6	105	4
130	16.9	113	4 ¼
140	18.2	122	4 ½
150	19.5	131	5½
160	20.8	140	5 ¼
170	22.1	148	5 ½
180	23.4	157	6
190	24.7	165	6 ¼
200	26	174	6 ½
210	27.3	183	7
220	28.6	191	7 ¼
230	29.9	200	7 ½
240	31.2	210	8

FENTE: MANUAL DE BANCO DE LECHES (13)

LECHES ESPECIALES 16%
(PRENAN, SIN LACTOSA Y SOYA)

ml solicitados	gr. de leches	ml de agua	Medidas
10	1.6	9	¼
20	3.2	17	½
30	4.8	25	1 ¼
40	6.4	34	1 ½
50	8	42	2
60	9.6	50	2 ¼
70	11.2	59	2 ½
80	12.8	67	3 ¼
90	14.4	75	3 ½
100	16	84	4
110	17.6	92	4 ¼
120	19.2	100	4 ½
130	20.8	109	5 ¼
140	22.4	117	5 ½
150	24	126	6
160	25.6	134	6 ¼
170	27.2	142	6 ½
180	28.8	151	7 ¼
190	30.4	159	7 ½
200	32	168	8
210	33.6	176	8 ¼
220	35.2	185	8 ½
230	36.8	193	9 ¼
240	38.4	202	9 ½

FENTE: MANUAL DE BANCO DE LECHES (13)

ANEXO 4

FICHAS IDENTIFICADORAS DE DIETAS PARA PACIENTE

 <p>Normal</p> <p>No. de cama: <input type="text"/> Edad: <input type="text"/></p> <p>Nombre: <input type="text"/></p> <p>Servicio: <input type="text"/></p> <p>Observaciones: <input type="text"/></p> <p>WWPL ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL Equilibrio • Eficiencia • Calidez <i>buen provecho</i></p>	 <p>Hiposódica</p> <p>No. de cama: <input type="text"/> Edad: <input type="text"/></p> <p>Nombre: <input type="text"/></p> <p>Servicio: <input type="text"/></p> <p>Observaciones: <input type="text"/></p> <p>WWPL ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL Equilibrio • Eficiencia • Calidez <i>buen provecho</i></p>
 <p>Blanda</p> <p>No. de cama: <input type="text"/> Edad: <input type="text"/></p> <p>Nombre: <input type="text"/></p> <p>Servicio: <input type="text"/></p> <p>Observaciones: <input type="text"/></p> <p>WWPL ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL Equilibrio • Eficiencia • Calidez <i>buen provecho</i></p>	 <p>Hiperproteica</p> <p>No. de cama: <input type="text"/> Edad: <input type="text"/></p> <p>Nombre: <input type="text"/></p> <p>Servicio: <input type="text"/></p> <p>Observaciones: <input type="text"/></p> <p>WWPL ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL Equilibrio • Eficiencia • Calidez <i>buen provecho</i></p>
 <p>Baja HCS (Diabetes)</p> <p>No. de cama: <input type="text"/> Edad: <input type="text"/></p> <p>Nombre: <input type="text"/></p> <p>Servicio: <input type="text"/></p> <p>Observaciones: <input type="text"/></p> <p>WWPL ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL Equilibrio • Eficiencia • Calidez <i>buen provecho</i></p>	 <p>Líquidos</p> <p>No. de cama: <input type="text"/> Edad: <input type="text"/></p> <p>Nombre: <input type="text"/></p> <p>Servicio: <input type="text"/></p> <p>Observaciones: <input type="text"/></p> <p>WWPL ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL Equilibrio • Eficiencia • Calidez <i>buen provecho</i></p>
 <p>Especial</p> <p>No. de cama: <input type="text"/> Edad: <input type="text"/></p> <p>Nombre: <input type="text"/></p> <p>Servicio: <input type="text"/></p> <p>Observaciones: <input type="text"/></p> <p>WWPL ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL Equilibrio • Eficiencia • Calidez <i>buen provecho</i></p>	

ANEXO 5

FORMATO DE DIETAS DE PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTOS



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GOBIERNO QUE TRABAJA Y LOGRA
enGRANDE



SE

FORMATO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL CON DERECHO

UNIDAD MÉDICA: HOSPITAL GRAL DR. FERNANDO QUIRÓZ GUTIÉRREZ "XICO"

TIEMPO DE COMIDA _____ FECHA _____

No	NOMBRE	AREA O DEPARTAMENTO	FIRMA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			

ADMINISTRADOR
VaBo

JEFE DEL DEPARTAMENTO DE
NUTRICION

NUTRILOGA DEL SERVICIO
SUBROGADO DE
ALIMENTACION



SECRETARIA DE SALUD DEL ESTADO DE MÉXICO
INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MÉXICO

AV. INDEPENDENCIA ORIENTE # 1009, COLONIA REFORMA, C.P. 50070, TOLUCA, ESTADO DE MÉXICO. TEL. (722) 226 2500
<http://salud.edomexico.gob.mx>

ANEXO 6
DISTINTIVO H 2015



**Higiene, Confianza y Seguridad
en el Manejo de los Alimentos**

Otorgado a:

**COMEDOR DEL HOSPITAL GENERAL
DR. FERNANDO QUIRÓZ GUTIÉRREZ
"XICO" OPERADO POR WWPL MÉXICO
S.A. DE C.V.**

Av. Del Mazo Esq. Moctezuma S/N Int. N/A, Col. San Miguel Xico
Valle de Chalco Solidaridad, Estado de México

*"Por cumplir con los estándares de calidad en el
Programa Manejo Higiénico de los Alimentos
Establecidos en la NMX-F-605-NORMEX-2004"*

Fecha de vencimiento:

10-Abril-2014

Verificado por:

ATSI

4355

*Este distintivo otorga el derecho de exhibirlo en el establecimiento de destino de la zona del cliente.

SECTUR
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



méxico

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



DISTINTIVO H 2014



**Higiene, Confianza y Seguridad
en el Manejo de los Alimentos**

Otorgado a:

**COMEDOR DEL HOSPITAL GENERAL "XICO"
DR. FERNANDO QUIROZ GUTIÉRREZ , ISEM
OPERADO POR WWPL MÉXICO S.A. DE C.V.**

Ubicado en:

Av. Del Mazo Esq. Moctezuma S/N, Col. San Miguel Xico
Valle de Chalco Solidaridad, Estado de México

*"Por cumplir con los estándares de calidad en el
Programa Manejo Higiénico de los Alimentos
Establecidos en la NMX-F-605-NORMEX-2004"*

Fecha de Vencimiento *:

09-Abril-2015

Verificado por:

ATSI

4355

* A su vencimiento el establecimiento se compromete a retirar el Distintivo de la vista del cliente

SECTUR
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



México

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



DISTINTIVO H 2016



Higiene, Confianza y Seguridad
en el Manejo de los Alimentos

Otorgado a:

**COMEDOR DEL HOSPITAL GENERAL "XICO"
DR. FERNANDO QUIROZ GUTIÉRREZ ISEM
OPERADO POR WWPL MÉXICO S.A. DE C.V.**

Ubicado en:

Av. Del Mazo Esq. Moctezuma, Col. San Miguel Xico
Valle de Chalco Solidaridad, Estado de México.

*"Por cumplir con los estándares de calidad en el
Programa Manejo Higiénico de los Alimentos
Establecidos en la NMX-F-605-NORMEX-2004"*

Fecha de Vencimiento*: **19-Abril-2017**

Verificado por:

OCETIF

4355



* A su vencimiento el establecimiento se compromete a retirar el Distintivo de la vista del cliente

ECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO



México

ANEXO 7

CUESTIONARIO PARA CAPACITACIONES PARA DISTINTIVO H



CUESTIONARIO DISTINTIVO H

1.- ¿QUE ES DISTINTIVO H?

Es la certificación que otorga la secretaria de turismo para aquellos establecimientos que manejan alimentos higiénicamente.

2.- QUE SIGNIFICA PePs

Primeras entradas

Primeras Salidas

Es la rotación que se le da a los alimentos para evitar que el alimento caduque.

3.- QUE SON LAS ETAS

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

4.-QUE SIGNIFICA CHATTO

Son las condiciones que necesitan las bacterias para su reproducción

C=Comida

H=Humedad

A=Ácidoz

T=Temperatura

T=Tiempo

O=Oxígeno

5.-COMO Y CADA CUANDO ES EL SANITIZADO DE LOS EQUIPOS (EQUIPOS DE TRABAJO, TALES COMO MESAS, BATIDORAS, CUCHILLOS, ETC)

Lavar, enjuagar, y desinfectar., al llegar al departamento, al cambio de turno, actividad y al cierre.

6.-CUAL ES LA TEMPERATURA DE ALIMENTOS FRIOS

4°C máximo

7.-CUAL ES LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS

-18°C mínimo

8.- TEMPERATURAS DE EQUIPOS DE REFRIGERACION EN TERMOMETRO

2°C

9.- TEMPERATURAS DE EQUIPOS DE CONGELACION EN TERMOMETRO

-20°C



10.- CADA CUANDO DEBE DE LAVARSE LAS MANOS

Cada cambio de actividad, de producto o cada 20 min.

11.- TECNICA CORRECTA DE LAVADO DE MANOS

- 1.- Sacar papel en forma moderada no hasta el suelo y evitando que tenga contacto con algún componente de la estación
- 2.- Humedecer las manos para que el jabón surta efecto
- 3.- tomar el cepillo y comenzar a tallar entre los dedos, palma de las manos, dorso, y por las cuatro paredes del brazo hasta los codos.
- 4.- enjuagar cepillo para evitar contaminar el sanitizante.
- 5.-relaizar la misma operación en la mano siguiente
- 6.- secar las manos, tirar el papel en el bote
- 7.- colocar sanitizante en las manos

Esta actividad se debe de realizar cada cambio de actividad, de producto o cada 20 min.

12.- TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS EN EXHIBICION

Por arriba de los 6°C

13.- TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS EN COCCION

Alimentos como pescado, arroz, sopas= 63°C

Alimentos como carnes de cerdo y de res =69°C

Alimentos recalentados, rellenos y las aves=74°C

14.- CUAL ES LA ZONA DE PELIGRO DE LA TEMPERATURA

De 4 a 60°C

15.- CUALES SON LAS TRES FORMAS DE DESCONGELAR EL PRODUCTO

Son tres de

Cámara de congelación a cámara de refrigeración con 24 hrs de anticipo

Directamente a la cocción

Y en casos excepcionales al chorro de agua corriendo (evitar descongelar a temperatura ambiente y en agua estancada)



16.- COMO ES LA MANERA DE RECIBIR ALIMENTOS

Se verifica que el transporte venga en buenas condiciones, como no traer aliento en el piso, ni transporte sucio, y termómetro prendido.

Verificar las condiciones organolépticas del producto tales como: olor, color, textura, y temperatura correcta (18°C en congelación y 4°C refrigerados)

17.- CADA CUANDO SE DEBE LAVAR Y SATINIZAR LA BASCULA

Cada vez que se pese un producto distinto

18.- EL PRODUCTO COMO EL POLLO BIENE DIRECTAMENTE EN HIELO

NO, viene en bolsa y posteriormente viene en el hielo, para evitar contaminar el producto ya que el hielo del proveedor, es de dudosa procedencia.

19.- QUE SE LE REvisa A LAS LATAS

QUE no vengan golpeadas, abolladas, oxidadas o sucias

20.-QUE SE LE REvisa A LOS BULTOS O MATERIA TALES COMO FRIJOL, ARROZ O HARINAS

Que no estén húmedos, sin materia extraña, gorgojos, palomillas, rotos

21.- CUANDO DEBE DE SER LA LIMPIEZA DE COLADERAS

Cada cambio de turno, para evitar estancamiento en las mismas, ni malos olores.

22.- AL ENTRAR AL DEPARTAMENTO QUE ES LO PRIMERO QUE HACES

Colocar cofia, cubre bocas, lavar manos y realizar limpieza de utensilios

23.- CUANDO CAMBIAS BOLSA DE LOS BOTES

Cuando estén en tres cuartos de su capacidad, lavar y desinfectarlos. Deben de estar señalizados

24.- COMO SE REALIZA LA CALIBRACION DE TERMOMETROS

En un vaso con hielo ¾ y ¼ de agua se introduce y se espere a que baje a 0°C, ya sea digital o análogo, si no baja 0°C se calibra; en el caso del digital se realiza el cambio de pila, y en el análogo se calibra manualmente y se desinfecta con torundas de algodón con alcohol.

25.- DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS

Fresa = lavar con las manos y jabón, enjuagar y desinfectar, retirar el tallo hasta el último paso.



Lechuga= se deshoja, se retira la tierra con agua, se lava con jabón, se enjuaga y se desinfecta con citrus según la especificación del proveedor.

26.- EN EL ESTABLECIMIENTO NO SE PUEDEN UTILIZAR.

Alimentos crudos

Tales como Huevo, mariscos y si estos se llegan a servir son bajo la consideración del cliente y del riesgo que implica

27.- COMO ES EL ACOMODO DE LOS ALIMENTOS EN LAS CAMARAS

Por familias crudos en la parte inferior y cocidos en la parte superior, señalizando áreas de merma, todo con nombres y PePs.

28.- NO SE DEBEN RECIBIR ALIEMENTOS

Con signos de descongelación, con cambio de forma de empaque o con el hielo cristalizado, ya que en estos productos empieza la reproducción de bacterias.

29.- QUE ES LAVAR Y DESINFECTAR

LAVAR= Es quitar materia extraña o residuos de alimento

DESINFECTAR=Es quitar bacterias y microorganismos

30.-EN EL AREA DE RECIBO QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO COLOCAR ALIMENTOS EN EL PISO TALES COMO

Merma y alimentos perecederos, para ellos deben de existir un área en específico.

31.- QUE DIFERENCIA HAY ENTRE ALIMENTOS CONTAMINADOS Y ALIMENTOS DESCOMPUESTOS

CONTAMINADOS= A simple vista no se pueden detectar, ya que la apariencia del producto es la misma.

DESCOMPUESTO= Cambia su apariencia tales como olor, color, textura y sabor.

CUANTOS TIPOS DE CONTAMINACIONES EXISTEN

FISICA=Todo objeto solido ajeno a los alimentos, tales como cristales, piedras y alhajas, en los alimentos.

QUIMICA=Contaminación provocada por detergentes, desinfectantes, e insecticidas.

BIOLOGICA=Bacterias, lombrices, hongos, etc.



33.-EL PERSONAL NO DEBE TRABAJAR CON:

Heridas cortadas, enfermedades respiratorias, y/o del estomago.

34.- QUEDA EXTRICTAMENTE PROHIBIDO:

Que el personal como alimentos en área de preparación de alimentos.

35.- MENCIONA 3 TIPOS DE ETAS

COLERA

BOTULISMO

SALMONELA

36.-CON QUE PRUEBAS LOS ALIEMNTOS EN EL MOMENTO DE PREPARARLOS

Con una cuchara diferente para cada alimento

Anexo 8

Capacitación para la Acreditación de Distintivo H

Capacitacion grupal





Calibración de termómetro



Toma de temperatura en cocción



Lavado de manos con shampo y cepillo.



Lavado de manos con gel antibacterial.



Sistema PePs en almacén.





Sistema PePs en refrigeradores y congeladores.



Lavado y desinfección de frutas



Lavado de loza.



Lavado de superficies.



**Personal de la empresa subrogada de alimentos
WWPL MEXICO S.A de C.V en el comedor del Hospital Gral. Dr. Fernando
Quiroz Gutiérrez.**

