



ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA



MINISTERIO  
de SALUD

# NORMA NACIONAL DE CARACTERIZACIÓN DE LOS DEPARTAMENTOS O UNIDADES DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

En hospitales de segundo y tercer nivel



PUBLICACIÓN  
347

Serie: Documentos Técnico Normativos

La Paz - Bolivia  
2013

BO Bolivia. Ministerio de Salud y Deportes. Dirección General de Promoción de la Salud. Unidad de  
WX168 Alimentación y Nutrición.  
M665n Norma nacional de caracterización de los departamentos o unidades de nutrición y dietética en  
No.347 hospitales de segundo y tercer nivel./Ministerio de Salud y Deportes; Sonia Tarquino Chauca de  
2013 Cruz. coaut. La Paz : Scarlata, 2013

65p.: tab. graf. (Serie: Documentos Técnico – Normativos No. 347)

Depósito legal: 4-1-307-13 P.O.

- I. SERVICIO DE ALIMENTACION EN HOSPITAL
- II. PLANIFICACION ALIMENTARIA
- III. PLANIFICACION HOSPITALARIA
- IV. ATENCION HOSPITALARIA
- V. ADHESION A DIRECTRIZ
- VI. BOLIVIA
1. t.
2. Tarquino Chauca de Cruz, Sonia. coaut.
3. Serie.

**NORMA NACIONAL DE CARACTERIZACIÓN DE LOS DEPARTAMENTOS O UNIDADES DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA En hospitales de segundo y tercer nivel.** Puede obtenerse información en la siguiente dirección de Internet <http://www.sns.gob.bo> o en la Unidad de Alimentación y Nutrición, calle Fernando Guachalla Nro. 342, edificio "Víctor", 5to Piso. Teléfono-Fax 2443957.

R.M. Nro.: Nro. 1960 (16 de diciembre de 2013)  
Depósito Legal: 4-1-307-13 P.O.

#### Elaboración:

Lic. Sonia Tarquino Chauca de Cruz

Prof. Tec. Componente alimentación y nutrición en el ciclo de la vida UAN – MS

#### Revisión técnica:

Lic. Lucy Alcón Salazar

Responsable Área de Micronutrientes UAN – MS

#### Revisión y validación (Ver anexo 1)

#### Revisión Final:

Lic. Evelyn Cerruto Gutiérrez

Jefa de la Unidad de Alimentación y Nutrición MS

#### Diseño y Diagramación:

Lic. Roger Chino Ramirez

Prof. Téc. en Comunicación UAN - MS

#### **Impresión financiada por: COMITÉ TÉCNICO - CONSEJO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN/ PROGRAMA MULTISECTORIAL DESNUTRICIÓN CERO (CT-CONAN/PMDC)**

#### Comité Ejecutivo de revisión de publicaciones:

Dr. Rómulo Huanuco

Lic. Hugo Vargas

Sr. Miguel Cárcamo

Lic. Iver Buezo

La Paz: Unidad de Alimentación y Nutrición – Dirección General de Promoción de la Salud – Comité de Identidad Institucional y Publicaciones- Viceministerio de Salud y Promoción – Ministerio de Salud y Deportes - 2013

© MINISTERIO DE SALUD 2013

Esta publicación es propiedad del Ministerio de Salud del Estado Plurinacional de Bolivia, se autoriza su reproducción, total o parcial a condición de citar la fuente y la propiedad.

*Impreso en Bolivia*

**MINISTERIO DE SALUD**  
**AUTORIDADES NACIONALES**

Dr. Juan Carlos Calvimontes Camargo  
MINISTRO DE SALUD

Dr. Martín Maturano Trigo  
VICEMINISTRO DE SALUD Y PROMOCIÓN

Sr. Alberto Camaqui Mendoza  
VICEMINISTRO DE MEDICINA TRADICIONAL  
E INTERCULTURALIDAD

Dr. Oscar Varas Catoira  
DIRECTOR GENERAL DE PROMOCIÓN DE LA SALUD

Lic. Evelyn Cerruto Gutiérrez  
JEFA DE LA UNIDAD DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN





Estado Plurinacional de Bolivia  
Ministerio de Salud y Deportes

# Resolución Ministerial Nº 1960

16 DIC 2013

## VISTOS Y CONSIDERANDO:

Que el parágrafo I del artículo 35 de la Constitución Política del Estado, establece que el Estado, en todos sus niveles, protegerá el derecho a la salud, promoviendo políticas públicas orientadas a mejorar la calidad de vida, el bienestar colectivo y el acceso gratuito de la población a los servicios de salud;

Que el numeral 1 del parágrafo I del artículo 81 de la Ley Nº 031 de 19 de julio de 2010, *Marco de Autonomías y Descentralización*, Andrés Ibáñez, manifiesta que el nivel central del Estado tiene como una de sus competencias la elaboración de la política nacional de salud y las normas nacionales que regulen el funcionamiento de todos los sectores, ámbitos y prácticas relacionados con la salud;

Que el artículo 3 del Código de Salud, aprobado mediante Decreto Ley Nº 15629 de 18 de julio de 1978, señala que corresponde al Poder Ejecutivo (actual Órgano Ejecutivo) a través del Ministerio de Previsión Social y Salud Pública (actual Ministerio de Salud y Deportes), al que este Código denominará Autoridad de Salud, la definición de la política nacional de salud la normación, planificación, control y coordinación de todas las actividades en todo el territorio nacional, en instituciones públicas y privadas sin excepción alguna;

Que el inciso b) del artículo 90 del Decreto Supremo Nº 29894 de 07 de febrero de 2009, *Estructura Organizativa del Órgano Ejecutivo del Estado Plurinacional*, establece que una de las atribuciones del Sr. Ministro de Salud y Deportes, es regular, planificar, controlar y conducir el Sistema Nacional de Salud, conformado por los sectores de seguridad social a corto plazo, público y privado con y sin fines de lucro y medicina tradicional;

Que mediante el punto 2 de la Acta de Reunión Nº CITE MSyD/VMSyP-0024/2013 de 19 de noviembre de 2013, el Comité de Identidad Institucional, aprueba los seis documentos presentados por la Unidad de Nutrición;

Que mediante Hoja de Ruta Nº 43150, el Viceministerio de Salud y Promoción, solicita a la Dirección General de Asuntos Jurídicos, realizar la Resolución Ministerial para la publicación institucional de los seis documentos presentado por la Unidad de Nutrición;

## POR TANTO:

El señor Ministro de Salud y Deportes en uso de las atribuciones que le confiere el Decreto Supremo Nº 29894 de 07 de febrero de 2009, *Estructura Organizativa del Órgano Ejecutivo del Estado Plurinacional*;

## RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO.-** Aprobar la implementación y aplicación de los siguientes documentos técnicos - normativos:

1. "Bases Técnicas de las Guías Alimentarias para la Población Boliviana"
2. "Guía Alimentaria para la Niña y el Niño en edad escolar"
3. "Guías Alimentaria para las y los adolescentes"
4. "Guía Alimentaria para la mujer durante el periodo de embarazo y lactancia"
5. "Guía Alimentaria para el Adulto Mayor"
6. "Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética en hospitales de segundo y tercer nivel"

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** Autorizar a la Unidad de Alimentación y Nutrición, la publicación y difusión de los mencionados documentos, debiendo depositar un ejemplar de cada uno en Archivo Central.

Regístrese, hágase saber y archívese.



Dr. Marck M. Salazar B.  
DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS  
MINISTERIO DE SALUD Y DEPORTES

Alberto Camaqui Mendoza  
VICEMINISTRO DE MEDICINA  
TRADICIONAL E INTERCULTURALIDAD  
MINISTERIO DE SALUD Y DEPORTES

Dr. Juan Carlos Calancha Camacho  
MINISTRO DE SALUD Y DEPORTES  
ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA



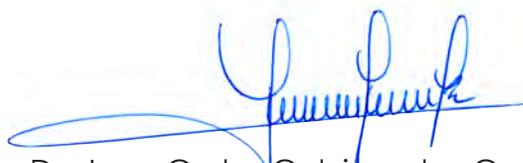
## PRESENTACIÓN

El artículo 18 de la Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia en sus numerales I y II establece que todas las personas tiene derecho a la salud y que el Estado garantiza la inclusión y el acceso a la salud de todas las personas, sin exclusión y discriminación alguna.

La Política de Salud Familiar Comunitaria Intercultural (SAFCI) se constituye en un proceso político participativo y de fortalecimiento que tiene como estrategia la promoción de la salud, orientada a incidir en las determinantes sociales (políticas, jurídicas, educativas, género), económicas, culturales y ambientales de la salud; y que se realiza en corresponsabilidad entre la población organizada, las autoridades y el equipo de salud.

En los establecimientos de salud, se busca mejorar la oferta de servicios de salud, de manera que estos respondan a las necesidades y expectativas de la población, logrando el desarrollo de procesos estandarizados y sostenibles de atención y de gestión, orientados a uniformar la atención en salud y alimentación a la que tiene derecho a acceder toda la población boliviana.

El Ministerio de Salud como contribución a este proceso, se complace en poner a disposición de los profesionales nutricionistas, la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos ó Unidades de Nutrición y Dietética en hospitales de segundo y tercer nivel, misma que contiene los requisitos y reglamentos requeridos para un buen funcionamiento de los mismos, debido a que los pacientes hospitalizados por diferentes patologías son más susceptibles de presentar una infección a través de alimentos contaminados y tienen mayor probabilidad de padecer consecuencias serias como infecciones mayores, lo cual aumenta el riesgo de infección, morbilidad y mortalidad.



Dr. Juan Carlos Calvimontes Camargo  
**MINISTRO DE SALUD**



## ÍNDICE

I. ORGANIZACIÓN	13
II. PLANTA FÍSICA	15
III. CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN	24
IV. EQUIPAMIENTO	27
V. RECURSOS HUMANOS	31
VI. ABASTECIMIENTO	48
VII. TRANSPORTE	49
VIII. RECEPCIÓN	49
IX. REQUISITOS DE CALIDAD Y SANIDAD DE ALIMENTOS DE MAYOR CONSUMO	50
X. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	53
XI. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	56
XII. DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS	57
XIII. CONTROL DE CALIDAD	58
XIV. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	59
XV. ELIMINACIÓN DE DESECHOS	59
XVI. SEGURIDAD	60
XVII. HIGIENE Y DESINFECCIÓN	60
XVIII. GLOSARIO DE TERMINOS	64
XIX. BIBLIOGRAFIA	68
XX. ANEXO	69



## INTRODUCCIÓN

Esta norma establece lineamientos en alimentación y nutrición que identifican las condiciones que deben poseer los Departamentos ó Unidades de Nutrición y Dietética de establecimientos de salud de segundo y tercer nivel, en cuanto a recursos humanos, infraestructura, equipamiento, con calidad y seguridad, bajo una organización, normativa y procesos de gestión claramente establecidos y conocidos por todos sus funcionarios.

## ANTECEDENTES

El Ministerio de Salud y Deportes el año 2011 realizó el diagnóstico nacional de la situación clínica nutricional de los servicios de Alimentación, de los establecimientos de salud de segundo y tercer nivel, éste diagnóstico evidencio falencias existentes en el área, referidas a recursos humanos, infraestructura, recepción de materia prima, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución, etc., para revertir tal situación se elaboró en forma conjunta con profesionales especialistas de diferentes sectores, la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética en hospitales de segundo y tercer nivel.

## OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer el número de recursos humanos, funciones de los mismos así como los requisitos sanitarios que se deben cumplir en los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética de establecimientos de salud de segundo y tercer nivel, para garantizar la inocuidad de los alimentos durante la recepción de materia prima, procesamiento, almacenamiento, transporte y distribución, con el fin de proteger la salud de las personas que consumen alimentos dentro de estos centros hospitalarios.

## CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma es aplicable a los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética y sus diferentes dependencias, en todos los establecimientos de salud donde se brinde alimentación a pacientes, personal de salud y personal administrativo.

## BASE LEGAL

La Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia en su artículo 16 señala que el estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población.

## OBJETIVOS

### Objetivo General

- Garantizar la calidad de la alimentación y nutrición que se otorga en establecimientos de salud, en forma eficiente, con calidad y calidez a fin de contribuir eficazmente en la mantención y/o recuperación del estado nutricional y la salud de los pacientes.

### Objetivos específicos

- Servir de guía a los profesionales nutricionistas que dirigen los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética, como también a los nutricionistas que se desempeñan en actividades asistenciales.
- Contribuir a la conservación del estado nutricional de las personas sanas y a la recuperación de la salud del paciente hospitalizado, a través de la excelencia técnica de las intervenciones alimentarias nutricionales.
- Diseñar y aplicar programas de prevención de patologías nutricionales, siendo el/la Nu-

tricionista parte del equipo multidisciplinario.

- Establecer un instrumento de regulación en el diseño, proyectos de normalización, remodelación o modernización de los Departamento o Unidades de Nutrición y Dietética.
- Utilizar como documento base para la elaboración local de manuales de procedimientos de Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética.
- Constituir una guía para el control y supervisión de los servicios de Alimentación y Nutrición u otros recintos de Alimentación Institucional.

Se define como **Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética** a la organización técnica y administrativa que tiene por finalidad planificar la alimentación en condiciones óptimas de calidad y cantidad adecuadas al estado fisiológico y fisiopatológico de la colectividad atendida, así mismo cumple funciones de educación, investigación y docencia asistencial. Estructuralmente se ubica en igual jerarquía que los otros departamentos de la institución.

Se define como **“Servicio de Alimentación”** a la organización que tiene como finalidad elaborar o distribuir alimentación científicamente planificada de acuerdo a recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales.

## I. ORGANIZACIÓN

La organización propuesta en esta norma da cuenta de una estructura que permite cumplir cabalmente los objetivos generales y específicos planteados, siendo posible que los establecimientos adopten diferente estructura o modelo de organización, pero dando garantía del cumplimiento de los objetivos ya señalados.

Constituir el Área Técnica en Nutrición y Dietética en los Establecimientos de Salud, con un Comité de Nutrición y Dietética, cuyo propósito es asesorar a la dirección del establecimiento, en materias de su competencia.

Los integrantes en forma permanente de este comité son:

- El Director, quien la presidirá
- Jefe de recursos humanos
- El Administrador del establecimiento
- Nutricionista Jefe del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética
- Equipo de Nutricionistas de las diversas áreas/salas del hospital.

Son funciones del comité:

- Aprobar las políticas de tratamiento Nutricional y Dietético de pacientes según patología, así como de personal u otros beneficiarios de los establecimientos de salud, formuladas por el equipo técnico de nutricionistas.
- Gestionar los recursos humanos, físicos y financieros para dar cumplimiento a las políticas propuestas.

Para materias de mayor especificidad, se incorporará al(los) profesional(es) expertos en dichas áreas temáticas y por el período requerido para el análisis y proposición que el comité elabore para la dirección del establecimiento.

El Departamento o Unidad de Nutrición y dietética está estructurado internamente en una jefatura a cargo del Profesional Nutricionista, quien tiene la responsabilidad de la marcha de éste como jefe superior, y le corresponde la supervisión, coordinación y control de todas las unidades y dependencias, para hacer cumplir las políticas, normas, planes, programas y directivas que imparta el Ministerio de Salud a través de la dirección del establecimiento.

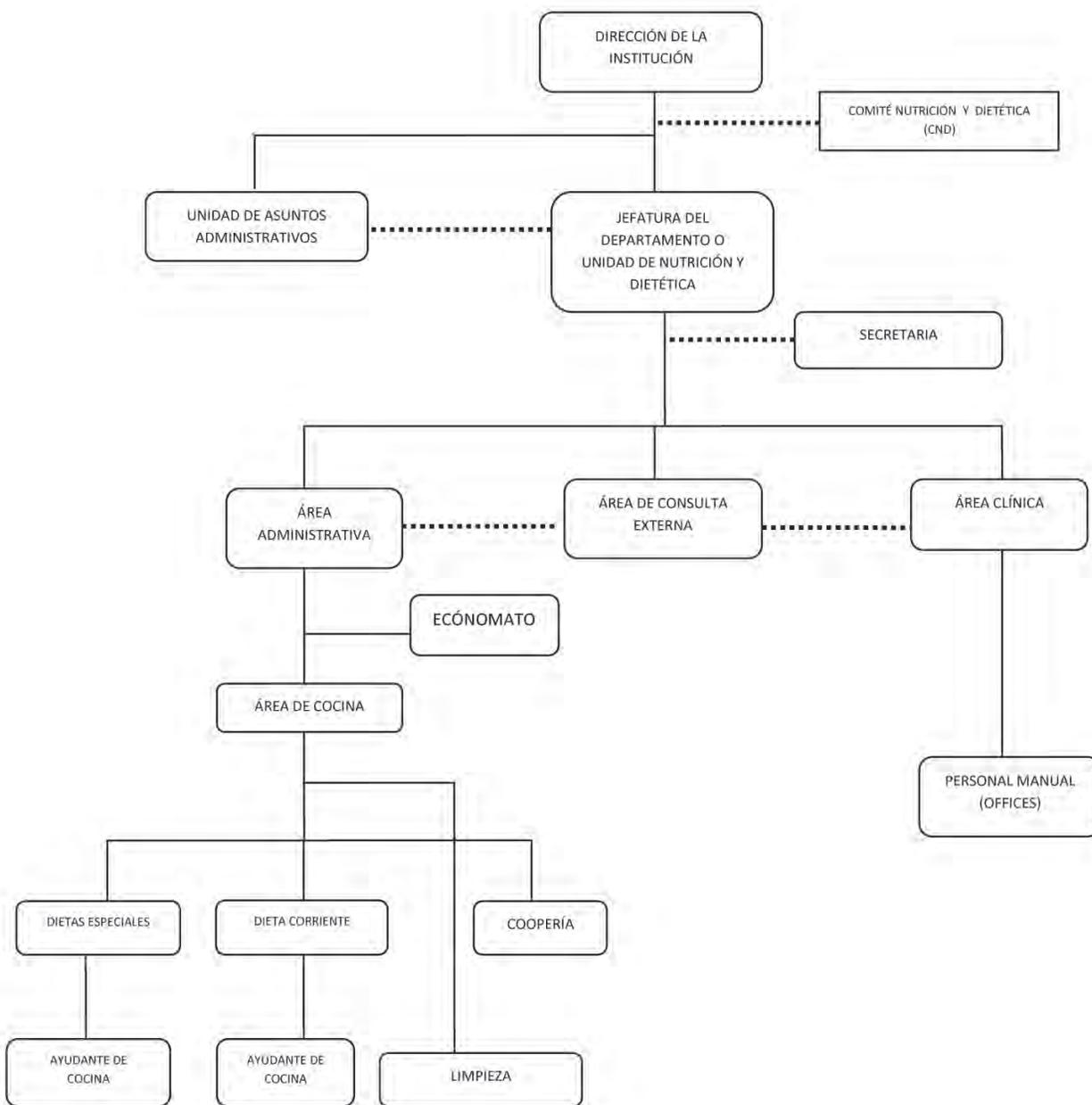
Para dar cumplimiento a sus funciones requerirá contar con:

- Recursos financieros que permitan otorgar una adecuada alimentación y nutrición a los comensales.
- Recursos humanos con dotación de: Nutricionistas - Dietistas, técnicos en gastronomía, auxiliares de cocina, secretaria, ecónomo, personal de limpieza.
- Planta Física que cumpla con las exigencias de acuerdo a norma establecida.
- Maquinaria y equipos de tecnología apropiada y en número suficiente para cubrir las necesidades de producción.

La Estructura organizacional óptima, sus relaciones de asesoría y coordinación se presenta en el diagrama diseñado para los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética según nivel (Figura Nro. 1).



**Figura Nro. 1**  
**ORGANIGRAMA DEL DEPARTAMENTO O UNIDAD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**  
**TERCER NIVEL**



El Servicio de alimentación y nutrición de un establecimiento de salud comprende todas las dependencias que desarrollan procesos productivos y de distribución: de alimentos y/o preparaciones.

**Área central de producción:** En esta dependencia se ejecutan los procesos destinados a elaborar las preparaciones culinarias planificadas de acuerdo a normas técnicas, criterios y estándares internacionales, con el propósito de cubrir los requerimientos nutricionales; individuales y colectivos de los usuarios hospitalizados, personal y otros beneficiarios que el establecimiento determine.

**Área dietética de distribución:** Dependencia destinada a la complementación dietética simple de los pacientes en servicios de 2do y 3er nivel.

**Área de consulta externa:** Dependencia destinada a la atención de los pacientes para brindar atención nutricional.

**Área de fórmulas enterales o fórmulas especiales:** Dependencia destinada a la elaboración de fórmulas especiales que serán administradas por otra vía que no será la oral.

En casos especiales se elaborará en esta área fórmulas maternizadas.

## II. PLANTA FÍSICA

La planta física, juega un rol importante en el cumplimiento de los objetivos del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética; de ella depende su correcto funcionamiento.

La distribución arquitectónica de un Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética debe permitir una secuencia funcional del trabajo en cada uno de los distintos flujos (personal, equipos y materia prima), impidiendo el cruce o retroceso en los procedimientos (flujo unidireccional).

El Departamento o Unidad Nutrición y Dietética se considera de alto riesgo de incendio por la alta carga de combustible, razón por la que deberán estar separadas de las áreas de atención a pacientes por distancias y estructuras resistentes al fuego. La separación se hará tanto en el plano vertical como horizontal.

Además de disponer de superficies necesarias y adecuadas para las tareas que se desarrollan en cada sección, deberá facilitar la operación de los equipos e impedir el hacinamiento de trabajos.

Corresponderá a la Autoridad en Salud verificar el cumplimiento de los requerimientos indicados.

El componente básico de la planta física es la "Sección" o sitio donde se realiza una tarea específica. La reunión de los centros de trabajo constituye una "Sub-Área" y el conjunto de éstas una "Área".

Los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética están constituidos desde el punto de vista de planta física por:

1. Área técnica administrativa.
2. Área central de producción y distribución de alimentos.
3. Área de lactario (preparación de fórmulas).
4. Área de alimentación enteral.
5. Área de disposición de desechos.

### 1. ÁREA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

**1.1 Los ambientes requeridos para el cumplimiento de actividades de programación, supervisión y control están constituidos por: (Ver figura Nro. 2)**



Figura Nro. 2  
**DIAGRAMA DEL ÁREA TÉCNICA ADMINISTRATIVA**



## 1.2 Descripción de las áreas técnicas administrativas:

- **Oficinas del Personal Profesional**

La realización de las funciones técnico administrativas y de supervisión en los establecimientos de salud, requieren de un adecuado espacio físico estratégicamente ubicado.

El número de oficinas y su ubicación estará determinado por el número de nutricionistas, naturaleza de sus funciones, así como estructura jerárquica del establecimiento.

La oficina del nutricionista estará ubicada de manera estratégica para obtener la máxima visibilidad de todas las áreas, sub-áreas y secciones, de tal manera que permita visualizar el trabajo de todo el personal, las paredes hasta cierta altura y el resto de vidrio, debe tener dos puertas, una que dé al exterior y otra que comunique con las diferentes áreas de producción de alimentos.

- **Oficina para el personal de apoyo - Secretaria**

La complejidad de un proceso de producción de alimentos, requiere del apoyo de personal administrativo para la ejecución de las actividades de secretaría y archivo de documentación propia del manejo administrativo y computarizado de la unidad, facturas, pedidos, guías de despacho, etc.; para lo cual se requiere de oficina.

## 2. ÁREA CENTRAL DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

### 2.1 Ubicación

La localización elegida para la instalación del área central de producción debe estar aislada de focos de contaminación.

Debe estar separado de las zonas de contaminación internas o externas (depósitos de basura, lavanderías, tránsitos contaminantes, vapores, gases, morgue y zonas radioactivas) quedando lo más cerca posible de las áreas de distribución, áreas de hospitalización y/o usuarios, reduciendo así los riesgos de contaminación durante el transporte.

### 2.2 Estructura Física

La estructura de la planta física, donde se ejecutan los procesos de producción de alimenta-

ción tanto en hospitales como en empresas privadas; juega un rol fundamental en la calidad nutricional y sanitaria del producto y finalmente en la satisfacción de las necesidades y expectativas de los usuarios o clientes.

En su diseño se debe contemplar las superficies requeridas para el desarrollo de cada una de las tareas, acciones y procedimientos; llevados a cabo según normas nacionales e internacionales de aseguramiento de la calidad, con un flujo unidireccional de la línea productiva; clara separación de áreas limpias de aquellas de mayor contaminación.



El área espacial requerida por el centro de producción, estará determinada por el volumen de producción diaria, no obstante al margen de su clasificación, deberá considerar un mínimo de tres áreas. (Figura Nro. 3)

**Figura Nro. 3**  
**DIAGRAMA BÁSICO ESTRUCTURA FÍSICA**  
**ÁREA CENTRAL DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN ALIMENTOS**



### 2.3 Área de trabajo

Las áreas de trabajo propuestas en esta norma permiten cumplir los objetivos generales y específicos planteados, siendo posible que los establecimientos adopten diferente estructura o modelo pero dando garantía del cumplimiento de los objetivos ya señalados.

### 2.4 Área recepción y almacenamiento

a) El recinto de recepción será independiente de otros servicios del establecimiento, tendrá comunicación directa al exterior y estará complementado con un patio y/o plataforma de descarga que facilite el acceso de vehículos, carga y descarga de productos e insumos.

b) El área de almacenamiento debe estar ubicada en un lugar alejado de contaminantes y

cumplir las características establecidas.

A continuación, en la Figura Nro. 4 se presenta un diagrama del área de recepción y almacenamiento y sus componentes: Sub-áreas y secciones según corresponda.

Figura Nro. 4  
DIAGRAMA AREA ALMACENAMIENTO



c) A continuación se presenta una breve descripción de las dependencias, secciones y/o sub-áreas que componen el área de recepción y almacenamiento:

#### **Sub-área almacenamiento refrigerado:**

Zona destinada al almacenamiento de alimentos naturales, pre-elaborados; envasados o congelados y que requieren para su conservación temperaturas controladas y registradas por termómetros a la vista, de máxima y mínima.

Esta Sub-área se subdivide en tres secciones:

- Sección Almacenamiento refrigerado entre 10° y 14° de temperatura.
- Sección Almacenamiento refrigerado entre 0° y 5° de temperatura.
- Sección Almacenamiento refrigerado a temperatura igual o inferior a 0°.

Esta sub-área y/o sus secciones deben contar con lavaderos de acero inoxidable, con llaves de agua fría y caliente; para el lavado y/o desinfección según corresponda.

#### **Sub-área almacenamiento alimentos no perecibles:**

Zona destinada al almacenamiento de abarrotos en general.

Dependiendo del volumen de productos que se almacenan, se distinguen dos tipos de ambientes:

- Almacén: Destinado al almacenamiento de alimentos no perecibles, para cubrir las necesidades y stock de reserva de un servicio de alimentación, por un período de uno a varios meses.
- Despensa: Destinada al almacenamiento de pequeñas cantidades de abarrotos, por un máximo de 72 horas.

Este recinto puede ser complementario al Almacén en establecimientos de 2do y 3er nivel o constituir la única dependencia de almacenamiento en servicios de alimentación que tiene pocos pacientes.

La superficie que se destine a almacén de abarrotes o despensa, debe considerar el volumen máximo de almacenamiento requerido por el establecimiento (incluido el stock de reserva), la ausencia de contacto directo de los productos con muros o cielos y permitir además espacios de circulación expedita del personal para retirar, almacenar e inspeccionar la mercadería.

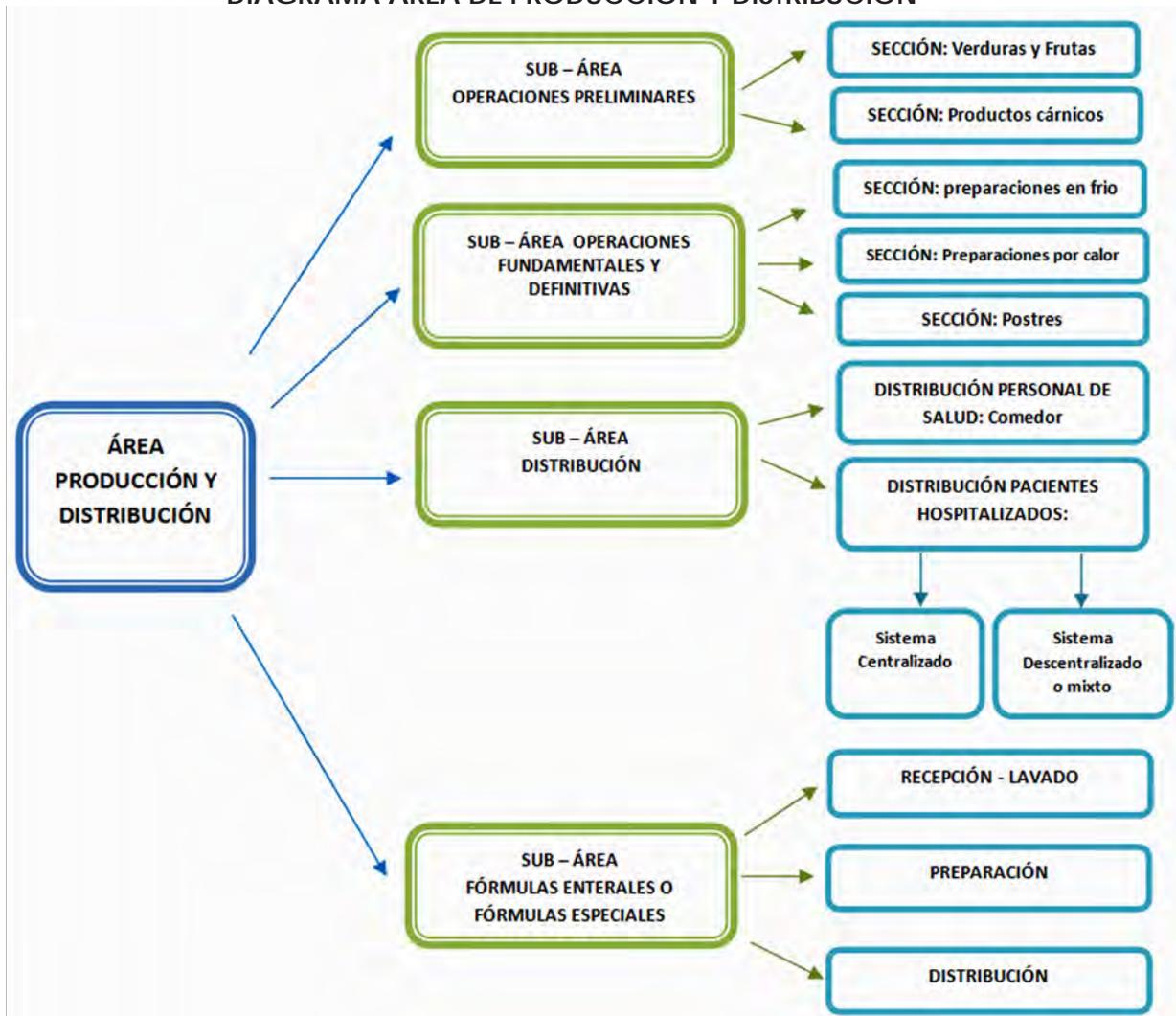
**Sub-área almacenamiento de artículos no comestibles:**

Zona destinada al almacenamiento de mantelería, uniformes, material de limpieza, accesorios y artículos de escritorio.

**2.5 Área de producción y distribución**

a) En la Figura Nro. 5 se presenta un diagrama del área de producción y distribución y sus componentes: sub áreas y secciones, según la naturaleza del proceso de producción y sistemas de distribución que en ellos se ejecutan.

**Figura Nro. 5  
DIAGRAMA AREA DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN**



b) El área de producción a su vez está constituida por:

- **Sub-área operaciones preliminares:**

Zona destinada a la ejecución de los primeros procedimientos aplicados en la manipulación de alimentos: operaciones de limpieza, corte, y operaciones auxiliares.

Estos procedimientos se ejecutan en secciones separadas según sí la materia prima utilizada es vegetal, frutas o carnes.

La temperatura ambiental no debe sobrepasar los 21°C, para reducir el riesgo de desarrollo de microorganismos.

- **Sub-área operaciones fundamentales y definitivas:**

Zona destinada a los procesos ejecutados con el propósito de producir cambios de consistencia, cocción disolvente, cocción concentrante o combinaciones, elaboración de masas, etc.

Asimismo comprende el tratamiento de los alimentos tales como: sazonar, mezclar, espumar, etc.

En esta sub-área es necesario considerar tres secciones para la ejecución de los procesos destinados a preparaciones:

- Preparaciones en frío
- Preparaciones por calor
- Repostería

- **Sub-área distribución:**

Zona destinada al envío de las preparaciones a pacientes, clientes internos y externos a granel en un sistema descentralizado o mixto por porciones en uno centralizado.

Dependiendo del sistema de distribución, en esta zona se deben considerar:

- **Sistema centralizado:** Área destinada a la distribución de la alimentación y su presentación en bandejas, para ser enviadas directamente a los pacientes y cuando corresponda al área de distribución, a fin de adecuar los regímenes específicos.

Esta área en los hospitales de tercer nivel, deberá contar con mesón autoservicio, baño maría, bandejas, vajilla, carros, etc.

- **Sistema descentralizado o mixto:** Área destinada a la distribución de alimentos y preparaciones que serán enviadas a los offices de distribución, donde se servirán en platos y se entregarán a los pacientes.

Cada establecimiento de salud, determinará el sistema de distribución más adecuado a las características físicas del edificio, complejidad de los servicios clínicos y volumen de producción.

Se debe también contemplar, el espacio físico para la alimentación del personal que cumple funciones en el Servicio de Alimentación, como también para el que lo hace en el resto del establecimiento.

En el caso de los primeros podrá estar incorporada al área central de producción,

mientras que los otros funcionarios podrán hacerlo separados en recintos de personal, servicio de cafetería o comedor.

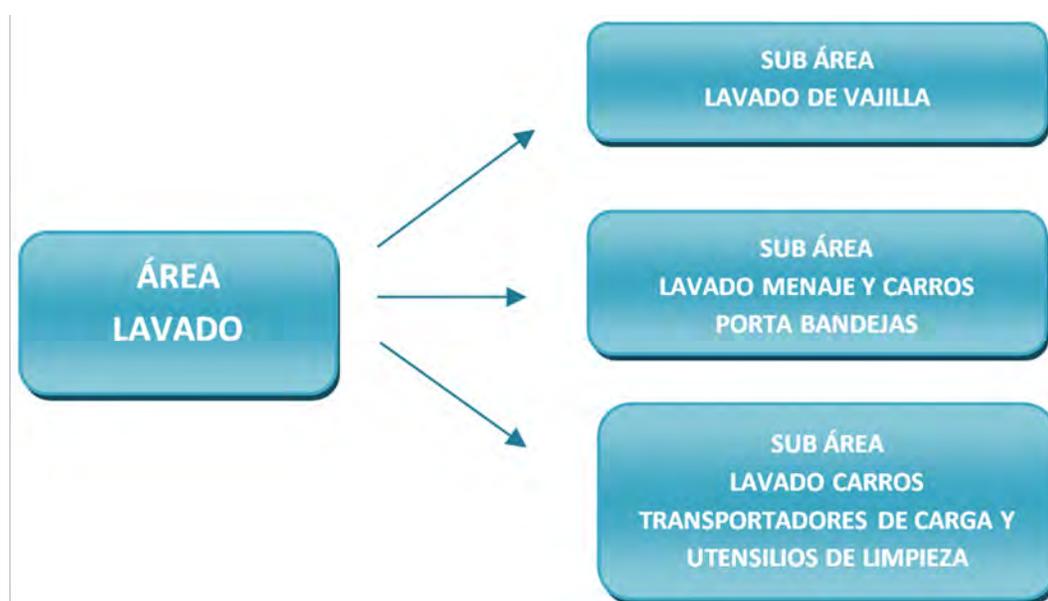
## 2.6 Área de lavado:

a) En ésta área se efectúa el lavado de equipos, menaje, vajilla, bandejas, utensilios u otros implementos utilizados en la producción.

La secuencia de tareas que se cumplen en cada una de éstas áreas se pueden resumir en:

- 1) Recepción de material sucio
- 2) Remoción de desperdicios
- 3) Pre enjuague
- 4) Lavado propiamente tal
- 5) Desinfección cuando corresponda

Figura Nro. 6  
DIAGRAMA ÁREA DE LAVADO



b) El área de lavado está constituida por:

- *Sub-área lavado de vajilla:*

Espacio destinado al lavado de vajilla y bandejas provenientes de los servicios clínicos u otras dependencias del establecimiento, en un sistema centralizado de distribución.

En esta sub-área se ejecutan los procedimientos de: recepción, remoción de desperdicios, pre enjuague, lavado, enjuague y desinfección cuando proceda, lo que se hará diariamente. A esta sub-área no pueden ingresar vajilla, utensilios de sub-área de operaciones fundamentales y definitivas.



- *Sub-área lavado de menaje y otros utensilios:*

Espacio destinado al lavado de menaje, utensilios y otros elementos utilizados en el proceso de producción. Los procedimientos a ejecutar son los ya descritos en el párrafo anterior, esto tiene que ser separado en el área de producción.

- *Sub-área lavado utensilio de limpieza:*

Espacio destinado al lavado de baldes, trapeadores, carros transportadores y otros elementos de limpieza.

### Otras dependencias

- *Vestuario personal:*

Todos los establecimientos deben contar con recintos propios para vestuario de personal. Esta zona destinada a vestuario y separada del área de producción, debe contar con servicios higiénicos para mujeres y hombres, lavamanos, ducha, separados por sexo.

El acceso de los funcionarios con ropa de calle debe conducir directamente a este recinto, sin cruzar el área de producción.

La zona de vestuario del personal debe estar ubicada en un área separada por un corredor o doble entrada, con puertas de cierre automático o baiben al recinto donde se ejecutan los procesos relacionados con los alimentos.



### Office por servicio

El área del office, estará ubicada en un lugar cercano a las salas de hospitalización. En esta área independiente del sistema de distribución; se elaboran complementos dietéticos simples.

Debe contar con zonas específicas (que no requieren divisiones estructurales) y que corresponden a las secciones que a continuación se señalan.

- *Sección de recepción de alimentos*

Zona de recepción de las preparaciones, complementos y/o materias primas provenientes del área de producción.

- *Sección de almacenamiento*

En seco (estantería).

Refrigerador con termómetro digital, cocinilla.

Artículos no comestibles (estantería).

- ✓ Uniforme
- ✓ Equipo y material de limpieza
- ✓ Vajilla y menaje

- *Sección de producción de preparaciones dietoterapéuticas:*

Zona donde se elaboran preparaciones culinarias simples para un número reducido de pacientes.

- *Sección Lavado:*

Bandejas, vajilla y servicio del paciente.  
Carros y material de limpieza.

### 3. ÁREA DE ALIMENTACIÓN ENTERAL O FORMULAS ESPECIALES

El área de alimentación enteral ó fórmulas especiales corresponde al sitio donde las fórmulas deben ser preparadas de manera adecuada para prevenir la contaminación y promover la seguridad y exactitud de sus componentes; en un área diseñada o acondicionada para tal fin.

El área debe poseer superficies internas (paredes y techos) de color claro, lisas, sin molduras ni rajaduras, construidas de un material lavable, que no desprenda partículas, impermeable y resistente.

Debe poseer dimensiones suficientes para el desarrollo de las operaciones, disponiendo del material y equipamiento necesarios de manera racional y organizada, para evitar

el riesgo de contaminación, la mezcla de componentes y garantizar la secuencia de operaciones.

Las rejillas de desagüe deben ser tapadas, de tamaño competente con las necesidades y se debe evitar la existencia de rejillas en el área limpia de preparación. El área debe ser protegida de la entrada de insectos, roedores, aves y polvo.

Se debe realizar desinfección y desratización periódica del lugar.

La iluminación y ventilación deben ser suficientes y adecuadas para el confort térmico. La temperatura 22°-24°C y 60-70% de humedad deben ser controladas para la conservación de insumos y funcionamiento de equipos.

Las instalaciones de agua potable deben ser construidas de material impermeable, para evitar las filtraciones y permitir higiene periódica.

Los reservorios de agua potable deben estar debidamente protegidos para evitar la contaminación por microorganismos, insectos o aves.

Los lavatorios, vestuarios, sanitarios y salas de descanso deben ser de fácil acceso y suficientes para el número de personal. Los sanitarios no deben tener comunicación directa con el área de preparación.

El área de preparación de la alimentación enteral ó formulas especiales debe tener sub áreas definidas para:

- **Limpieza e higiene:** destinado a la higiene de envases de la alimentación enteral ó for-



mulas especiales. Debe encontrarse contigua a la sala de preparación, dotada de un pasaje para la entrada de los insumos y materiales.

- **Preparación:** destinado a la preparación de la alimentación enteral o fórmulas especiales. Debe encontrarse contigua a la sala de manipulación, dotada de un pasaje.
- **Manipulación o área limpia:** destinado solo a este fin, libre de tránsito de materiales y personas. Debe ser cerrada, con dos pasajes distintos, para la entrada de insumos y materiales limpios y para la salida de la alimentación enteral elaborada.
- **Vestuario:** destinado a la colocación de uniformes e higiene del personal. Debe tener ventilación e iluminación adecuada. Debe poseer lavatorios de material liso con grifería que permita su accionar sin el uso de las manos y con rejillas tapadas.
- **Almacenamiento:** Debe tener suficiente espacio para garantizar el depósito ordenado de las diversas categorías de insumos, materiales y fórmulas preparadas. Debe controlarse la temperatura y humedad del sector. Las fórmulas elaboradas deben almacenarse en un área específica, separadas de los materiales, insumos y alimentaciones enterales rechazadas o devueltas. Esta área debe tener acceso solo a personas autorizadas.

#### 4. ÁREA DE DISPOSICIÓN DE DESECHOS

Destinada a la disposición de basuras y desperdicios en forma manual, con superficie necesaria para el estacionamiento de contenedores de almacenamiento intermedio y transporte al carro basurero.

Debe estar separada del lugar de elaboración y contar con sistema de agua a presión para el lavado de contenedores, conexión directa al exterior y temperatura no superior a 10° celsius. Se debe garantizar la mantención del recinto en condiciones sanitarias óptimas (libre de malos olores, acumulación de líquidos y retiro oportuno de residuos).

En ausencia de aire acondicionado debe tener un sistema de ventilación a través de rejillas en ambas extremos de las puertas, de igual dimensión, para facilitar el circuito de aire o disponer de un sistema helicoidal.

El recinto debe contar con desagüe y rejilla de protección, declive en el piso del 2% al sumidero central, lavaderos y basureros con ruedas y tapa fija.

### III. CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Con el fin de orientar sobre los materiales a utilizar y su instalación, se describen a continuación los principales elementos que se deben tener en cuenta en la construcción del servicio de alimentación, ya que de ellos depende la funcionalidad del área.

#### PISO, MUROS Y CIELO

Requisitos generales:



a) Superficies lisas, de fácil limpieza, mantenimiento sencillo y en consecuencia no requieran de tratamiento especial (pulido, encerado, etc.).

b) Ser suficientemente impermeable a la absorción de grasa y humedad.

c) Sin resaltes o protuberancias, de tal forma de permitir el deslizamiento y/o escurrimiento de aguas y elementos de limpieza.

### **Piso**

Los pavimentos deberán ser de color claro, superficie lisa y dura, que facilite un aseo intensivo y profundo, con detergente, desengrasantes y productos clorados u otro producto de limpieza.

Se recomienda el uso de baldosa micro-vibrada de formato lo más grande disponible en el mercado.

El piso debe tener esquinas redondeadas, sin zócalos angulosos y haciendo unidad con las paredes (perfil cóncavo) y con desnivel hacia las canaletas de desagüe.

Además de cumplir con las condiciones ya señaladas, deberá ser resistente al tráfico de carros de transporte y maquinaria, sin que se produzcan grietas.

De requerir canaletas, éstas estarán cubiertas con rejillas metálicas a nivel de piso terminado y serán fáciles de remover. Contarán con un sistema de retención de sólidos y con desnivel de material no poroso, fino e impermeable, de fácil limpieza y ángulos cóncavos. Se recomienda forrarlas con acero inoxidable. La terminación debe ser igual a la de los muros.

### **Muros y Cielo**

Las paredes deberán estar revestidas, hasta el cielo, con material liso y duro para poder limpiarlo fácilmente. El diseño de las líneas deberá ser simple y los colores claros o blanco, a fin de promover la limpieza y aumentar luminosidad ambiental en las áreas de manipulación directa de alimentos.

El revestimiento y terminación de las superficies de muros será de material impermeable no absorbente, lavable, atóxico y color claro sin plomo, hasta una altura de 1,80 metros desde el nivel del piso, se recomienda el uso de cerámicas de formato grande disponible en el mercado.

Estos recintos de trabajo deberán ser pintados con una frecuencia mínima de una vez al año.

En el área de lavado las paredes deberán estar recubiertas por material cerámico hasta 1,80 metros desde nivel del piso.



Los pavimentos verticales de muros y pilares se terminarán con estuco y pintura.

Los cielos deberán ser lisos, exento de hendiduras, tendrán un acabado impermeable y resistente a la limpieza.

Las divisiones o tabiques interiores serán vidriados con estructura de aluminio esmaltado o blanco (policarbonato), a partir de la altura de los mesones, de manera de obtener el máximo de visibilidad entre los recintos.

La separación y distribución de las diferentes áreas de trabajo, facilitarán la supervisión del proceso productivo y la permanente mantención del aseo e higiene.

Los materiales porosos para el techo y las paredes de separación en madera están contraindicados, por el hecho que su naturaleza porosa constituye un foco de contaminación. No está permitido instalaciones con cielo falso.



### **Puertas**

Deben ser lisas, cubiertas con pintura atóxica u otro material de fácil limpieza, tendrán mecanismo de cierre automático y deberán ajustar perfectamente en sus marcos.

Las puertas que comunican al exterior deben tener sistema de protección, cerradura segura y tener placa de acero inoxidable en la base. Se debe considerar una apertura de 0,90 cm, lo que facilita el acceso de carros.

En el área de distribución considerar puertas de doble hoja y doble batiente conectadas con sistema automático de alarma y detección de incendios.

La parte superior será de vidrio o contará con un espacio de vidrio que permita la visibilidad en el lado opuesto.

### **Ventanas**

Deben ser de aluminio que ajusten herméticamente en sus marcos. En aquellas áreas donde se permita la apertura de ellas, se debe instalar un enrejado fino de marco desmontable (16 a 18 hilos por pulgada), de material resistente a lavados periódicos (mínimo 3 veces por semana). Su ubicación será hacia el exterior para facilitar la iluminación.

### **Temperatura**

Sobre los focos de calor (cocina, hornos, marmitas) se contará con un adecuado sistema de extracción de vapores y gases e inyección de aire con recambios de 6 a 8 por hora.

La ventilación mecánica del área de cocción estará separada y será independiente de aquellos sistemas de ventilación que sirven a las otras áreas del establecimiento.

La temperatura ambiente en el área de producción no excederá los 21°C independiente de las áreas y considerando 100% del personal y maquinaria trabajando.

Incluye la instalación de campanas, las que deberán ser construidas en acero inoxidable con canal decantador de grasas, doble filtro de acero inoxidable, desmontable fácilmente, luz interior protegida. Estas campanas cubrirán los focos de calor, vapor y olor con un

margen de 25cm, sobre el espacio a cubrir.

### **Iluminación**

El sistema de iluminación será provisto por luz natural proveniente de ventanales y luz artificial suficiente y directa sobre las zonas de trabajo.

La iluminación artificial será en base a tubos fluorescentes (con conexión a la electricidad de 220 voltios y con una potencia mínima de 60 watt), sin crear zona de penumbras. Las luminarias poseerán tapas protectoras por razones de higiene y seguridad.

### **Intercomunicadores**

El área de producción debe contar con conexión a red de Internet, un teléfono directo, necesario en la comunicación con proveedores, locales de abastecimiento, etc., así como también de líneas internas para la comunicación con el área de office y otros servicios y dependencias del establecimiento.

En el área de producción se dispondrá además de un sistema de comunicación interna de micrófono y altoparlantes (perifoneo) entre las áreas.

### **Aguas y Tuberías**

Se contará con un apropiado sistema de red de agua potable fría y caliente, convenientemente distribuida y con una presión adecuada.

En caso que la tubería sea visible, deberán ser pintadas con pintura antihongos.

Los grifos de lavaplatos u otro serán cromados, de tipo mezclador, con agua caliente y fría. Los lavamanos de acero inoxidable contarán con llave de paleta accionada con el codo, sensor automático u otro mecanismo y en el caso de lavaplatos serán de acero inoxidable, estampado y se utilizarán llaves corrientes.

### **Alcantarillado y Desagüe**

El alcantarillado y desagüe que procede de actividades propias del área de producción, deben tener trazado separado de las instalaciones de alcantarillado y desagüe proveniente de servicios sanitarios.

Deberán poseer cámaras decantadoras de grasa u obstrucción del alcantarillado.

La instalación de gas licuado debe ser de acuerdo a norma.

### **Vía de Evacuación:**

En su construcción se debe considerar una vía amplia e incombustible que permita una evacuación rápida y expedita del personal frente a una situación de emergencia, debidamente señalizadas.

## **IV. EQUIPAMIENTO**

El Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética deberá contar con equipos necesarios para su producción, los que deberán estar acorde a su función, al volumen de producción y técnicamente operables, a fin de racionalizar los procesos y optimizar el recurso humano.

Toda compra de insumos debe ser efectuado en coordinación con la unidad de nutrición y

de acuerdo a licitación.

La nómina de equipo propuesta en esta norma permite cumplir cabalmente los objetivos generales y específicos planteados y deberán ser instalados de acuerdo a indicaciones de los fabricantes. Es posible que los establecimientos incorporen otros modelos pero dando garantías del cumplimiento de los objetivos ya señalados.

En su selección se deben considerar los siguientes factores:

1. Nivel atención del Servicio de Alimentación
2. Número de pacientes a atender, con proyección a corto y largo plazo
3. El tipo de servicio que se presta con relación a sistema de distribución:

- Centralizado
- Descentralizado
- Semi - descentralizado

4. Tipo de preparaciones culinarias
5. Espacio físico disponible
6. Recursos financieros disponibles
7. Disponibilidad de equipos en el mercado

A continuación se enumera la dotación de equipos requeridos para ejecutar los procesos de acuerdo con los estándares internacionales. No obstante la habilitación del Servicio de Alimentación y Nutrición deberá ser establecida de acuerdo a las necesidades de cada nivel y debidamente actualizada; según el avance tecnológico y/o requerimientos de reposición. Considerando la región, tiempo útil del equipo, mantenimiento del equipo y la garantía de la empresa.

Todo elemento, utensilio, o equipo de material de acero inoxidable, debe corresponder a la calidad AISI 304L; indicado para la industria alimentaria por el menor contenido de carbono en su estructura. La verificación más simple por parte de los niveles locales se puede realizar a través de un imán que este tipo de calidad de acero inoxidable repele.

Área	Descripción del equipo	De 140 a 250 camas	Mayor a 250 camas
Almacén	Archivero con cuatro gavetas tamaño oficio	1	Mayor a 2
	Bote de basura con ruedas y bolsas de acuerdo a características del residuo	2	2
	Balanza de plataforma, peso mayor que 100 kg	1	1
	Balanza de mesa con capacidad para 15 kg	1	1
	Carro porta cajas	1	2
	Refrigerador de mayor capacidad	3	3

	Anaqueles para despensa con seis entrepaños para carga pesada	4	10
	Conservador	3	3
	Cámara Frigorífica	2	2
	Mesa lisa con respaldo de 1.20 m	1	1
	Escalera con seis peldaños	1	1
	Escritorio secretarial	1	1
	Silla giratoria tipo secretarial	1	1
	Computadora	1	1
	Gabinete para expedientes personales	1	1
Preparación previa	Batidora Industrial	1	1
	Batidora semi industrial	1	1
	Batidora de mano tipo doméstica	2	2
	Báscula digital capacidad 1 kg	1	1
	Bote para basura rodante diferenciar para residuos sólidos y orgánicos	2	2
	Carro transportador de bandejas	1	1
	Refrigerador	2	2
	Báscula capacidad 5 kg	1	1
	Báscula de precisión	1	1
	Licuada industrial (de acuerdo a la capacidad necesidad)	2	2
	Licuada tipo semi industrial	2	3
	Tostadora de pan	2	3
	Mezcladora vertical	0	1
	Mesa base para licuadora	1	1
	Mesa lisa de acero inoxidable con respaldo de 1.70 m	1	2
	Mesa lisa de acero inoxidable con respaldo de 2.30 m	2	2
	Moledora de carne con capacidad de 20 kg	1	1
	Peladora de papa industrial	2	2
	Procesador de verduras	1	1
	Picador manual de verduras	1	1
	Portacuchillos	1	1
	Cortadora de carnes	1	1
	Refrigerador con puertas de vidrio	1	1
Cocción	Campana de extracción	1	1
	Carro con ruedas para cosas pesadas	1	1

	Licuadoras domesticas para papi-llas	1	1
	Cocina industrial (de acuerdo a la necesidad)	2	3
	Horno industrial	2	2
	Horno de microondas	2	2
	Horno de microondas por offices	5	10
	Mesa lisa con respaldo con 2 tarjas de 2.30 m	1	1
	Marmita (capacidad a requeri-miento)	2	2
	Olla a presión de capacidad de 6 litros	6	10
	Ollas de acero inoxidable diferen-tes capacidades	16	20
	Plancha freidora	1	1
	Sartén de teflón de 18 centímetros de diámetro	3	3
	Sandwichera	3	3
	Repisa de pared para especieros	1	1
	Refrigerador	2	2
	Vaporera de dos compartimientos	1	1
Distribución	Mesa de vapor con baño maría	1	1
	Carro portabandeja para refrigerio (de acuerdo a necesidad)	6	6
	Mesa lisa de 1.70 m	1	1
	Banda de distribución <sup>2</sup>	1	1
	Carro Térmico (de acuerdo al Nú-mero de pacientes)	6	6
	Monta carga	1	1
Lavado de vajilla	Anaquele con seis divisiones	1	1
	Mesa lisa con respaldo 2.30 m	1	1
	Máquina lavadora de loza	1	1
	Máquina para esterilizar	2	2
Oficina del nutricionista	Archivero de cuatro gavetas tama-ño oficio	1	1
	Equipo de Computación completa (de acuerdo a necesidad)	2	3
	Equipo de data show	1	1
	Librero	1	1
	Cesto de papeles	1	1
	Instrumentos antropométricos por profesional nutricionista	1	1
	Escritorio secretarial	1	1

	Escritorio ejecutivo	1	1
	Mesa para computadora e impresora	1	1
	Mesa de reuniones para ocho personas	1	1
	Pizarrón magnético	1	1
	Sillas apilables para mesa de juntas	6	8
	Sillón giratorio tipo ejecutivo	1	1
Almacén de limpieza	Bote para basura rodante (grande)	1	1
	Estantes para enseres de limpieza	1	1

<sup>2</sup> En servicios de distribución centralizada

## V. RECURSOS HUMANOS

Para dar cumplimiento a los objetivos de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética, todos los hospitales públicos y privados deben contar con profesionales especializados en el área de Nutrición y Dietética.

### CLASIFICACIÓN

- 1) Profesionales Nutricionistas
- 2) Personal administrativo (secretaria, responsable de almacén o ecónomo, auxiliar de almacén).
- 3) Técnicos en Gastronomía, Alimentación y Cocina.
- 4) Personal de Servicio, auxiliares o personal manual.

### REQUISITOS GENERALES DE ADMISIÓN

El personal deberá ser seleccionado de acuerdo a normas nacionales e institucionales vigentes.

El personal operativo deberá a su ingreso y posteriormente una vez al año, realizarse un examen de salud completa, el que deberá certificar que el funcionario no es portador de enfermedades que puedan contagiarse a través de los alimentos, tales como fiebre tifoidea, hepatitis, staphylococcus aureus, salmonelosis, tuberculosis ni enfermedades de la piel; en forma activa. Para tal efecto se deberá contar con un sistema de monitoreo y evaluación permanente.

Los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética deben exigir que sus funcionarios cumplan los perfiles que a continuación se señalan.

#### PROFESIONALES NUTRICIONISTAS

##### PARTE ADMINISTRATIVA

- 1 Licenciado/a Nutricionista - Dietista jefe del departamento o unidad de nutrición y dietética.
- 1 Licenciado/a Nutricionista – Dietista administrativa del servicio (tercer nivel)

##### PARTE CLINICA

1. Licenciado/a Nutricionista - Dietista para 50 pacientes internados con patologías de tipo crónico.
1. Licenciado/a Nutricionista - Dietista para 25 pacientes en hospital general.

1. Licenciado/a Nutricionista - Dietista para 15 pacientes en servicios de pediatría o especialidad.
1. Licenciado/a Nutricionista - Dietista responsable de consulta externa.

## **NUTRICIONISTA - DIETISTA JEFE DEL DEPARTAMENTO O UNIDAD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

### **Descripción del cargo**

Es el Nutricionista que tiene la responsabilidad gerencial de la organización, funcionamiento, dirección y control del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética, en establecimientos del Sistema Nacional de Servicios de Salud; con autogestión. Tiene autoridad directa sobre todo el personal con dependencia de la dirección de la institución.

Las funciones del Jefe del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética son especializadas, exigen capacidad científica, analítica y gerencial para tomar decisiones puntuales en distintos niveles de autoridad para el desarrollo y coordinación efectiva de los planes, programas y proyectos.

### **Dependencia:**

Dirección del hospital

### **Perfil profesional:**

- Título de licenciada(o) nutricionista - Dietista, otorgado por la Carrera de Nutrición y Dietética de las Universidades reconocidas por el Estado.
- Título en Provisión Nacional.
- Matricula profesional.
- Curso de Post-grado en Gerencia Hospitalaria y/o Administración de Hospitales (de-seable).
- 5 años de experiencia profesional.
- Conocimientos de Computación nivel usuario.
- Condiciones de liderazgo.
- Conocimientos de manejo de personal y relaciones humanas.
- Tener conocimiento de la Ley 1178, Sistema de Administración de Bienes y Servicios y el sistema de Administración de Personal.

### **Requisitos para optar al cargo**

- Concurso de méritos y examen de competencia.
- Presentación y defensa de un plan de trabajo ante tribunal calificador conformado por el director del hospital o su representación, Jefatura Departamental de Nutrición, SEDES, Colegio Departamental de Nutricionistas y el Sindicato de Ramas Médicas de Salud Pública SIRMES.
- En caso de no existir postulantes la convocatoria se declara desierto y se convocará a un examen de competencia abierto institucional.
- Certificado de incompatibilidad otorgado por el SEDES.
- Estar inscrito en el Colegio de Nutricionistas Nacional y afiliación al colegio departamental respectivo.
- La duración del cargo será de 3 años.

### **Funciones:**

- Será de su responsabilidad, la determinación participativa de la misión, estructura, objetivos estratégicos, políticas, objetivos específicos, metas, estrategias.
- Actividades e indicadores de monitoreo: proceso, resultado productividad, eficien-

- cia, efectividad.
- Participar en la elaboración del "Plan Operativo Anual Institucional".
- Elabora y ejecuta el Plan Operativo Anual del departamento.
- Asesora en la toma de decisiones en el área de nutrición y áreas afines a todo nivel.
- Elabora programas de mejoramiento continuo, a través de la identificación, jerarquización y priorización de problemas de calidad de la gestión en alimentación y nutrición.

### **Control y fiscalización:**

En caso de la compra de servicios de alimentación, la nutricionista jefe será responsable del control, fiscalización continua y permanente de: requisitos técnicos y administrativos; procesos, productos y servicios que otorgue la empresa adjudicataria, así como del cumplimiento del pliego de especificaciones técnicas solicitadas.

### **Normativas:**

- a) Elaborar el organigrama del servicio de alimentación y establecer las unidades estructurales que lo componen, relaciones jerárquicas del personal a cargo, así como relaciones de asesoría y coordinación.
- b) Determinar especificaciones técnicas de alimentos e insumos.
- c) Elaborar cuando corresponda "especificaciones técnicas administrativas para la compra de servicios de alimentación".
- d) Elaborar el manual de organización, funcionamiento y procedimientos del servicio de alimentación, de acuerdo a normas vigentes.
- e) Elaborar programa(s) de higiene, desinfección de las áreas de trabajo, que conforman las unidades a su cargo, estableciendo por cada una de ellas: responsable, frecuencia, productos químicos y materiales utilizados; así como utensilios y medidas de prevención.
- f) Aplicar en las áreas de su dependencia normas actuales de calidad.

### **Programación:**

- a) Programar anualmente las necesidades de insumos con la participación del equipo de nutricionistas.
- b) Elaborar el programa de mantenimiento de planta física y equipos.
- c) Programar y promover actividades de capacitación continua del personal a su cargo.

### **Supervisión y Control:**

- a) Cumplir y hacer cumplir las normas y reglamentos vigentes, independientemente si el sistema de administración es autogestión o compra de servicios.
- b) Control continuo y permanente de todas y cada una de las actividades.
- c) Control de las unidades a su cargo.
- d) Elaborar la memoria anual en relación a la gestión técnica-administrativa desarrollada y proyecciones futuras.

- e) Controlar la inversión presupuestaria, en los casos que corresponda.
- f) Analizar y enviar oportunamente a los niveles que corresponda "informe mensual, valor nutritivo y costos del servicio de alimentación.
- g) Velar por el cumplimiento de:
  - Reglamento sanitario de alimentos, normas de infecciones intrahospitalarias, normas de seguridad del personal y de los equipos, normas de organización y funcionamiento de:
    - Área de producción
    - Área de alimentación enteral ó fórmulas especiales

### **Coordinación**

- a) Mantener líneas de comunicación con dirección, administración y equipos de salud; así como gerencia(s) respectiva(s) en instituciones privadas.
- c) Participar en reuniones técnico-administrativas del establecimiento.
- d) Efectuar reuniones periódicas con el equipo profesional y personal a su cargo.

### **Docencia**

Colaborar en actividades docentes de acuerdo a convenios establecidos por la autoridad máxima del establecimiento público o privado.

### **Capacitación**

- a) Capacitar en forma permanente al personal a su cargo.
- b) Asistir a cursos de perfeccionamiento de post-grado: congresos, seminarios, jornadas, otros.

### **Investigación**

- a) Colaborar en actividades de investigación de acuerdo a convenios establecidos por el establecimiento público o privado.
- b) Realizar capacitación continua relacionada con materias de su disciplina y otras que el nivel local determine.

### **Administrativas**

- a) Participar en la selección del personal.
- b) Calificar al personal de dependencia directa, según reglamento de calificaciones
- c) Elaborar el rol de turnos (fin de semana y feriados).
- d) Elaborar rol de vacaciones y suplencias.
- e) Solicitar y controlar la ejecución de exámenes de salud del personal a cargo.

### **Registros**

Mantener actualizado un sistema de registros, entre otros:

- a) Flujograma de producción y puntos críticos de control.
- b) Información requerida para la elaboración de:
  - Informe anual.
  - Diagnóstico de situación para la “programación anual de actividades”.
- c) Tendencia de Indicadores de:
  - Productividad
  - Eficiencia
  - Efectividad
  - Calidad.
- d) Planilla con distribución de horas funcionarias, sistema de turnos, horas extraordinarias.
- e) Controlar el registro de resultados de análisis bacteriológicos, químico-bromatológicos y/o determinación de especie; de materias primas y/o preparaciones, así como medidas implementadas.
- f) Mantener libro de sugerencias, reclamos y de inspecciones.

Cuando exista compra de servicios, además de las funciones antes mencionadas deben incluirse las siguientes:

- a) Mantener coordinación directa con el nutricionista supervisor de la empresa para efectuar las correcciones requeridas en el proceso de producción.
- b) Revisar y visar facturas correspondientes a raciones y/o complementos utilizados en la alimentación del establecimiento.
- c) Notificar irregularidad de la empresa a los niveles correspondientes.
- d) Velar por la aplicación de sanciones.
- e) Solicitar semestralmente con cargo a la empresa adjudicataria un análisis bacteriológico de una preparación seleccionada al azar, para constatar la calidad nutricional de la alimentación.

## **NUTRICIONISTA - DIETISTA ADMINISTRATIVA DE PLANTA**

### **Descripción del Cargo:**

Es el Nutricionista que tiene la responsabilidad de administrar, planificar, organizar, supervisar y evaluar las actividades relacionadas con la producción de dietas.

### **Dependencia directa:**

Jefe de la Unidad o Departamento de Nutrición y Dietética

### **Perfil profesional:**

- Título de Licenciada(o) Nutricionista Dietista, otorgado por la Carrera de Nutrición y Dietética de las Universidades reconocidas por el Estado.
- Título en Provisión Nacional.
- Matricula Profesional.
- Estar inscrito en el Colegio de Nutricionistas.
- Curso de Post-grado en Gerencia Hospitalaria y/o Administración de Hospitales (de-

- seable).
- Experiencia de 3 años mínimo en el área clínica y/o administrativa.
- Conocimientos de computación nivel usuario.
- Condiciones de liderazgo.
- Conocimientos de manejo de personal y relaciones humanas.
- Tener conocimiento de la Ley 1178, Sistema de Administración de Bienes y Servicios y el sistema de Administración de Personal.
- Certificado de incompatibilidad otorgado por SEDES.

**Requisitos para optar al cargo:**

- Concurso de méritos y examen de competencia.
- En caso de no existir postulantes se convocará a un examen de competencia abierto.

**Funciones:**

- Difundir, cumplir y hacer cumplir las normas y reglamentos vigentes, a través de las actividades que a continuación se señalan:

**Planificación:**

a) Participar en la selección y seguimiento de actividades e indicadores de monitoreo en el área de producción y distribución.

b) Elaborar set de menues según:

- Suficiencia nutritiva y calidad nutricional.
- Estacionalidad.
- Disponibilidad de productos en el mercado.
- Disponibilidad de equipos y menaje.
- Dotación de personal.
- Sistema de distribución, otro.
- Definir preparaciones y alimentos de intercambio.

**Control de Oposición:**

En caso de que el establecimiento contrate servicios externos de alimentación, colaborar con la nutricionista jefe en el control de oposición continuo y permanente de requisitos técnicos y administrativos; procesos, productos y servicios que otorgue la empresa adjudicataria.

**Normativa**

a) Coadyuvar con la nutricionista jefe del departamento o Unidad de Nutrición y Dietética en la confección del organigrama y establecer las unidades estructurales que lo componen, relaciones jerárquicas del personal a cargo, así como relaciones de asesoría y coordinación.

b) Participar en la elaboración y actualización permanente del Manual de Procedimientos del área de producción.

c) Participar cuando corresponda, en la determinación de bases técnicas-administrativas para la compra de servicios del área de producción.

d) Participar en la elaboración de programas de mejoramiento continuo de las áreas a su cargo.

e) Establecer puntos críticos de control (HACCP), de las áreas a su cargo y normas operacionales en base a análisis de riesgo.

**Supervisión, evaluación y control:**

- a) Elaborar el informe mensual, valor nutritivo y costos del servicio de alimentación.
- b) Solicitar control bacteriológico, químico bromatológico y/o determinación de especie, de preparaciones y materias primas.
- c) Control continuo del cumplimiento en las áreas productivas de:
  - Reglamento sanitario de los alimentos
  - Normas de infecciones intrahospitalarias
  - Normas de seguridad del personal y equipos
  - Normas de organización y funcionamiento de unidades productivas a su cargo.

**Coordinación:**

- a) Participar en las reuniones técnicas con la nutricionista jefe del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética y nutricionistas clínicas terapéuticas.
- b) Efectuar reuniones periódicas con el personal a su cargo.
- c) Mantener líneas de comunicación permanente con nutricionista jefe, nutricionistas clínicas y equipo de salud del establecimiento y otros profesionales.

**Docencia:**

- a) Proponer programas de capacitación y perfeccionamiento del personal de las áreas productivas.
- b) Colaborar en actividades docente asistencial de acuerdo a convenios establecidos por el Servicio de Salud y/o establecimiento.

**Capacitación:**

- Asistir a cursos de perfeccionamiento de Post-grado, Congresos, Seminarios, Jornadas, etc.
- Capacitar y actualizar de manera permanente al personal a su cargo.

**Investigación:**

- Participar en actividades de investigación, según necesidades del servicio.

**Administrativas:**

- a) Participar con el nutricionista jefe del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética, en la elaboración de normativas, procedimientos y estudios relacionados con la planta física, personal, etc., de las áreas productivas a su cargo.
- b) Mantener sistemas de registros que permitan obtener la información requerida para la elaboración del informe mensual del servicio de alimentación, valor nutritivo y costos".
- c) Resultados de análisis bacteriológicos, químico-bromatológicos y/o determinación de especie; de materias primas y/o preparaciones, así como medidas implementadas.
- d) Participar en la selección del personal a su cargo.
- e) Velar por el mantenimiento actualizado de los inventarios de las áreas productivas.

## NUTRICIONISTA CLÍNICA O TERAPÉUTICA

### **Descripción del Cargo:**

Es el nutricionista cuyo trabajo consiste en la atención dietoterapéutica directa al paciente hospitalizado, y brinde asesoría técnica nutricional al equipo multidisciplinario de planta.

### **Dependencia:**

Jefe inmediato licenciado/a nutricionista - dietista jefe del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética.

### **Supervisión técnica:**

Jefe inmediato licenciado/a nutricionista dietista jefe del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética.

### **Perfil profesional:**

- Título de Nutricionista Dietista, otorgado por la Carrera de Nutrición y Dietética de las universidades reconocidas por el Estado.
- Título en Provisión Nacional.
- Matricula Profesional.
- Estar inscrito en el Colegio Nacional de Nutricionistas.
- Experiencia profesional de 2 años mínimo.
- Conocimientos de computación nivel usuario.
- Conocimientos de manejo de personal y relaciones humanas
- Tener conocimiento de la Ley 1178, Sistema de Administración de Bienes y Servicios y el sistema de Administración de Personal.
- Certificado de incompatibilidad otorgado por SEDES.

### **Requisitos para optar al cargo:**

Concurso de meritos avalado por la presencia de la Jefatura de Nutrición, SEDES y una delegada del Colegio Departamental de Nutricionistas Dietistas.

### **Funciones:**

- Cumplir y hacer cumplir las normas y reglamentos vigentes, a través de las actividades que se señalan, independiente si el sistema de administración es autogestión o compra de servicio en instituciones públicas o privadas.
- Programación anual de actividades.
- Participar junto a la nutricionista jefe, en la elaboración del POA de la Unidad.

### **Supervisión, evaluación y control**

- a) Control continuo y permanente de todas las actividades desarrolladas en el área de office.
- b) Vigilar permanentemente el aporte de macro y micronutrientes en la dieta ofertada.
- c) Supervisar la distribución final de la alimentación a pacientes.
- d) Supervisar el manejo y mantención de equipo.

e) Velar por el cumplimiento de las normas de bioseguridad y enfermedades transmitidas por los alimentos.

### **Actividades asistenciales:**

#### **a) Actividades asistenciales básicas**

##### **Actividad en sala:**

Evaluar el estado nutricional de los pacientes hospitalizados.  
Realizar anamnesis alimentario a pacientes que requieran una modificación en la dieta.

##### **Formulación dietoterapéutica:**

Adecuación de la prescripción dietética a los requerimientos individuales según tasa de metabolismo basal y factores de corrección específicos por patologías.

Adecuar los regímenes especiales según patologías prevalentes modificadas del menú general.

##### **Control de ingesta:**

Control continuo de la aceptabilidad de los alimentos, a todo paciente hospitalizado o usuario; con el propósito de adecuar, modificar o corregir la planificación alimentaria.

#### **b) Actividades asistenciales complementarias:**

##### **Apoyo nutricional al riesgo o déficit nutricional:**

Identificar a través de técnicas antropométricas y parámetros bioquímicos, las alteraciones de la composición corporal relacionados con el estado nutricional, a fin de evitar o corregir la malnutrición, a través de la alimentación asistida con fórmulas poliméricas, independiente de la vía de administración.

##### **Estudio dietético:**

Conjunto de técnicas y procedimientos que permiten obtener una relación cuantificada de las sustancias nutritivas ingeridas y las aportadas según requerimientos; así como porcentaje de adecuación requerido por el paciente con alteraciones metabólicas, a fin de lograr un adecuado balance calórico-proteico, de macronutrientes y micronutrientes; cuando el caso amerita.

##### **Consulta nutricional del paciente con alta médica:**

Orientación alimentaria nutricional individual proporcionada en el momento del alta al paciente o a su familia, que requiere modificar su alimentación; temporal o definitivamente; según prescripción dietética o dieto terapéutica, hábitos alimentarios y presupuesto familiar.

Requiere de la entrega de una pauta escrita según el arco de la alimentación y recomendaciones vigentes de la FAO/OMS.

**c) Actividades asistenciales coadyuvantes:****Coordinación:**

- a) Mantener líneas de comunicación con el médico jefe de servicio o unidad, otros miembros del equipo de salud y con las unidades de apoyo administrativo.
- b) Participar en reuniones técnico-profesionales con el nutricionista jefe del Departamento o Unidad de Alimentación y Nutrición.
- c) Efectuar reuniones programadas con el personal a cargo.
- d) Participar en comisiones de análisis, estudios o actualización de documentos propios de la disciplina.
- e) Participar cuando corresponda en los comités específicos relacionados con su competencia.

**Administrativas:**

- a) Efectuar pedidos de insumos a los niveles correspondientes, para su área.
- b) Mantener informado al nutricionista jefe; de la gestión, organización y funcionamiento del área o servicio bajo su responsabilidad.
- c) Velar por el cumplimiento de normas administrativas, de higiene y seguridad laboral del personal a cargo.

**Docencia:**

- a) Residentes, internos y/o alumnos de carreras de ciencias de la salud.
- b) Internos y/o alumnos de la carrera de Nutrición y Dietética.
- c) Capacitar en forma permanente al personal a su cargo.

**Capacitación:**

- a) Asistir a cursos de perfeccionamiento de Post-grado: Congresos, Seminarios, Jornadas, otros.
- b) Participar en reuniones clínicas del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética.

**Investigación:**

Participar y/o realizar actividades de investigación en materias de su disciplina y otras del equipo de salud.

**Registros:**

Mantener registros actualizados de:

- Funciones del personal a su cargo.
- Evaluación periódica del desempeño de los funcionarios a su cargo.
- Manual de Procedimientos.
- Inventario actualizado de menaje y vajilla.

- En los servicios de pediatría, solicitud de fórmulas lácteas por grupos de edad y patologías.
- Regímenes según especialidad.
- Estadística diaria de raciones entregadas.
- Actividades realizadas.

## **NUTRICIONISTA DE CONSULTA EXTERNA**

### **Descripción del cargo:**

Es el nutricionista cuyo trabajo consiste en la atención dietoterapéutica al paciente ambulatorio de consulta externa y su familia.

### **Dependencia:**

Jefe inmediato licenciado/a nutricionista dietista jefe del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética.

### **Supervisión técnica:**

Jefe inmediato licenciado/a nutricionista dietista jefe del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética.

### **Perfil profesional:**

- Título de Nutricionista Dietista, otorgado por la Carrera de Nutrición y Dietética de las Universidades reconocidas por el Estado.
- Título en provisión nacional.
- Matricula profesional.
- Estar inscrito en el Colegio de Nacional Nutricionistas.
- Curso de Post grado.
- Experiencia profesional de 2 años mínimo.
- Conocimientos de computación nivel usuario.
- Conocimientos de manejo de personal y relaciones humanas.
- Tener conocimiento de la Ley 1178, Sistema de Administración de Bienes y Servicios y el Sistema de Administración de Personal.
- Certificado de incompatibilidad otorgado por SEDES.

### **Requisitos para optar al cargo:**

Concurso de meritos avalado por la presencia de la Jefatura de Nutrición, SEDES y una delegada del Colegio Departamental de Nutricionistas Dietistas.

### **Funciones:**

- Realizar consulta externa a paciente ambulatorio y su familia.
- Evaluar el estado nutricional de pacientes que asisten a la consulta externa.
- Realizar anamnesis alimentaria a pacientes que asisten a la consulta externa.
- Realizar seguimiento a pacientes con dietas de alta de acuerdo a la evolución.
- Realizar consejería alimentario nutricional a pacientes de consulta externa y su familia.
- Desarrollar actividades educativas con grupos de pacientes de acuerdo a patologías prevalentes.
- Coordinar con el equipo multidisciplinario de consulta externa.
- Participar en acciones docente asistenciales.
- Programar actividades de capacitación y perfeccionamiento del personal de diferentes áreas de la unidad en coordinación con el equipo de profesionales de la unidad.

- Participar en la programación y ejecución de actividades extra institucionales, como ferias y actividades de proyección a la comunidad.
- Participar en reuniones técnico administrativos del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética.
- Mantener sistemas de registro que permitan obtener la información requerida para elaboración del informe mensual del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética.
- Asistir a cursos de perfeccionamiento de postgrado, congresos, seminarios, jornadas, etc.

## **ECONOMO O ENCARGADO DE ALMACÉN**

### ***Descripción del Cargo:***

Es el personal de colaboración y apoyo técnico que tiene la responsabilidad de administrar el ingreso y salida de los alimentos en condiciones adecuadas de peso, calidad y estado sanitario bajo un registro de cantidades exactas bajo Kardex, por indicación y supervisión directa del nutricionista jefe y/o administrativa del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética.

### ***Dependencia:***

Lic. en Nutrición y Dietética Jefe del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética y nutricionista administrativa.

### ***Requisitos para optar al cargo:***

- Título de bachiller y curso básico de contabilidad.
- Experiencia manejo de kardex, almacenamiento y conservación de alimentos.
- Cursos de capacitación en temas afines.
- Carnet sanitario actualizado.

### ***Funciones:***

- Cumplir y hacer cumplir las normas y reglamentos vigentes, a través de las actividades que se señalan.

### **Área de producción de alimentos:**

- a) Transportar y distribuir los alimentos debidamente pesados según pedido acorde con la planificación del menú y con la autorización de la nutricionista.
- b) Mantener el orden y limpieza permanente de la despensa y vigilar la fumigación mensual además de tomar las medidas suficientes para evitar la presencia de insectos y roedores.
- c) Manejar el material sucio-contaminado, limpio y estéril, de acuerdo a normas de prevención y control de infecciones intrahospitalarias.
- d) Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
- e) Conocer el manejo de material, maquinarias y equipos; mantener el aseo de los mismos e informar sus desperfectos oportunamente.
- f) Ser responsable del inventario a su cargo.
- g) Informar a la Jefe del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética sobre irregularidades, pérdidas de alimentos, así como también sobre destrucción o pérdidas de

menaje y equipo.

h) Entregar material de limpieza de acuerdo a las necesidades y registrar en Kardex correspondiente.

#### **Almacén:**

a) Recepcionar, almacenar y conservar las provisiones de víveres comprobando peso, calidad, color, olor, frescura, textura y estado sanitario de acuerdo a normas establecidas.

b) Vigilar el ordenamiento de verduras, alimentos frescos, alimentos secos para asegurar su mantenimiento en economato.

c) Ser responsable de la cantidad de insumos recibidos y llevar control de existencia según procedimientos de registro en kardex.

d) Distribución de alimentos según lo instruido por la nutricionista administrativa.

e) Registrar y mantener oportunamente informado a su jefe directo sobre excedentes y mermas.

f) Conocer el manejo de material, maquinarias y equipos; mantener el aseo de los mismos e informar sus desperfectos oportunamente.

g) Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.

h) Presentar informes periódicos a la nutricionistas administrativa del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética, sobre saldos de alimentos para planificación de pedidos a proveedores según necesidad.

i) Mantener permanentemente informado a su superior inmediato.

j) Ser responsable del inventario a su cargo.

#### **Cadena de frio:**

a) Recepcionar, conservar y distribuir los alimentos perecibles, según las normas establecidas.

b) Realizar operaciones preliminares de limpieza y corte.

c) Ser responsable de la cantidad de insumos recibidos y llevar control de existencia según procedimientos de registro en kardex u otro sistema que lo reemplace.

d) Aplicar técnicas de limpieza e higiene: personal, del ambiente, utensilios, maquinaria, material, equipo y recintos de trabajo. Aplicar procedimientos de limpieza y desinfección.

e) Controlar y registrar diariamente la temperatura máxima y mínima alcanzada por los equipos refrigerantes (HACCP).

f) Registrar y Mantener oportunamente informado a su jefe directo sobre excedentes y mermas.

g) Conocer el manejo de material, maquinarias y equipos; mantener el aseo diario de los mismos e informar sus desperfectos oportunamente.

- h) Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
- i) Mantener permanentemente informado a su superior inmediato.
- j) Ser responsable del inventario a su cargo.

## SECRETARIA

### Descripción del Cargo:

Es personal de colaboración y apoyo que tiene la responsabilidad de ejecutar los procedimientos y labores propias de la secretaria, así como de agente relacionador del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética.

### Requisitos

- Título de Secretaria, formación en Institutos o Escuelas Técnicas reconocido por el Ministerio de Educación.
- Formación de pre-grado o capacitación en el manejo de programas computacionales: Word, Excel, Power Point e Internet. Especialmente manejo de procesador de texto y planilla electrónica.
- Experiencia mínima de dos años.

### Funciones

- a) Recepción, registro y control de todo tipo de documentos y archivos previamente establecidos por la nutricionista jefe del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética.
- b) Distribución de documentación, registros y archivos previamente establecidos.
- c) Consolidar información computacional requerida en el monitoreo de indicadores.
- d) Digitalizar documentos emanados por el Nutricionista Jefe del Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética y el equipo de profesionales y darle curso cuando corresponda.
- e) Apoyo logístico a eventos realizados por el Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética, servicio de cafetería en reuniones u otro evento programado.
- f) Fotocopiar documentos y envío de Fax.
- g) Atención de público y teléfono.
- h) Coordinación escrita o telefónica según necesidades.
- i) Llevar programa de citas, reuniones y otros eventos.
- j) Colaborar en labores administrativas propias del Departamento y/o Unidad de Nutrición y Dietética y del equipo profesional.
- k) Velar por la no divulgación de información confidencial.

## TÉCNICOS EN GASTRONOMÍA, COCINEROS, PERSONAL DE OFFICE Y LIMPIEZA

El servicio de alimentación debe contar con:

- 1 cocinero para la preparación de 50 raciones.
- 2 Auxiliar de cocina por cada 100 raciones producidas.
- 3 auxiliares de limpieza por cada 50 raciones.

## TÉCNICO DE NIVEL MEDIO O SUPERIOR EN ALIMENTACIÓN O COCINERO MAYOR

### Descripción del Cargo

Es el personal de colaboración y apoyo, que tiene la responsabilidad de ejecutar los procedimientos de gastronomía aplicada a la presentación y valor sávido final de las preparaciones; por indicación y supervisión directa del Nutricionista.

### Requisitos para optar al cargo:

- Título Profesional o Técnico otorgado por centros formadores de Técnicos de Nivel Superior reconocido por el Estado, con mención y/o experiencia como chef.
- Conocimientos sobre higiene, servicio de alimentos y disposiciones sanitarias.
- Carnet sanitario actualizado.

### Funciones:

- a) Realizar operaciones culinarias de corte y otras requeridas para la elaboración de los platos, según tipo de régimen y a instrucciones impartidas por la jefe del departamento de nutrición y dietética o nutricionista administrativa.
- b) Ser responsable del valor sávido y presentación final de la alimentación.
- c) Ser responsable de la cantidad de preparaciones e insumos recibidos y mantener permanentemente informado a su jefe directo de excedentes y faltantes.
- d) Recibir diariamente los alimentos de economato comprobando su peso, calidad y frescura de acuerdo al pedido.
- e) Coordinar el trabajo con el personal de servicio, manteniendo buenas relaciones humanas.
- f) Realizar buen manejo del equipo y maquinas, mantener el aseo diario de los mismos e informar sus desperfectos oportunamente.
- g) Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
- h) Mantener permanentemente informado a su superior inmediato.
- i) Cumplir con normas de control y prevención de Infecciones Intrahospitalarias.
- j) Ser responsable del inventario a su cargo.
- k) Supervisar la utilización de uniformes completos (mandil, sobre mandil, guantes, barbi-jo y gorra) del personal de servicio.
- l) Controlar la higiene personal de los funcionarios de la cocina (limpieza de uñas, cabellos, ropa).

- m) Controlar el orden de la cocina, por áreas.
- n) Controlar el aseo permanente de la cocina, lavado de menaje y utensilios con métodos de esterilización adecuada.
- o) Vigilar la preparación de alimentos con higiene e inocuidad alimentaria.
- p) Cumplir y hacer cumplir los horarios establecidos para la distribución de la alimentación a pacientes y comedor.
- q) Realizar las actividades que le sean asignadas por el inmediato superior.

## **COCINERO DE PLANTA**

### **Requisitos para optar al cargo:**

- Ciclo secundario completo
- Certificado de trabajo que acredite la experiencia mínima de dos años como cocinero en hospitales u otras instituciones
- Conocimientos básicos sobre higiene, servicios de alimentos y disposiciones sanitarias.
- Carnet sanitario actualizado
- Asistencia a cursos de entrenamiento

### **Funciones:**

- a) Realizar las preparaciones culinarias, alimentación normal, dietas terapéuticas y sus variantes de acuerdo al menú planificado, a las técnicas culinarias establecidas y al tipo de ingredientes permitidos.
- b) Aplicar los métodos de cocción y las bases de la técnica dietética en la preparación de la alimentación.
- a) Participar en la distribución de la alimentación.
- b) Controlar el uso adecuado de los alimentos.
- c) Supervisar diariamente la higiene y el orden del área, equipo y utensilios.
- d) Contar con inventario actualizado de equipo, menaje y utensilios a su cargo.
- e) Cumplir con el manual de funciones y el reglamento interno establecido.
- f) Informar a nivel superior cualquier anomalía, pérdida o destrucción de alimentos, equipo o utensilios.
- g) Asumir las responsabilidades de otro cocinero en ausencia de este.
- h) Mantener buenas relaciones humanas con el personal profesional, de servicio y otros de la Institución.
- i) Estar a disposición de cualquier tarea adicional que se le asigne.

## **AYUDANTE DE COCINA**

### **Requisitos para optar el cargo**

- Ciclo primario completo

- Carnet sanitario actualizado
- Cursos de entrenamiento

#### **Funciones:**

- Realizar el pelado y picado de los alimentos de acuerdo a las preparaciones culinarias que se encuentren en el menú, con higiene y eficiencia en coordinación con el personal de cocina.
- Recibir alimentos y preparar de acuerdo a instrucciones impartidas por el cocinero mayor y supervisado por la nutricionista.
- Cumplir con horarios para la preparación y distribución de alimentos.
- Reemplazar en forma rotativa a los cocineros y cooperar en todas las tareas asignadas.
- Mantener la planta física del servicio de alimentación en perfecto orden y limpieza.
- Informar al nivel superior cualquier anomalía, pérdida de alimentos, destrucción de equipos o utensilios.
- Efectuar las funciones bajo la supervisión del encargado de cocina.
- Estar a disposición de cualquier tarea adicional que se le asigne.

#### **PERSONAL DE LIMPIEZA**

##### **Descripción del Cargo:**

Es personal de colaboración que tiene la responsabilidad de ejecutar los procedimientos básicos de limpieza, higiene y desinfección de la planta física, sistemas de iluminación, sistemas de ventilación y otros, en el Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética, de acuerdo a los procedimientos vigentes.

##### **Requisitos para optar al cargo:**

- Ciclo primario completo mínimo.
- Orientación o curso sobre limpieza y desinfección.
- Carnet sanitario actualizado.

#### **Funciones:**

- Transportar materias primas y otros insumos.
- Trasladar desde y hacia lavandería, manteles limpios y sucios.
- Desinfectar maquinaria y equipo.
- Transportar basuras y desperdicios al área de almacenamiento de éstos.
- Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
- Mantener informado a su superior inmediato.
- Mantener aseo de equipos y planta física.

Las tareas que involucran el manejo de material sucio, deben estar claramente separadas del manejo de material limpio.

Los establecimientos que cuentan con un solo funcionario, deberán establecer horarios para desempeñar dichas funciones, separadamente.

## COPEROS U OFFICES

### Requisitos para optar al cargo:

- Ciclo primario completo
- Carnet sanitario actualizado
- Cursos de entrenamiento

### Funciones:

- a) Distribuir los desayunos, sobrealimentos, almuerzos, té, cena, colaciones nocturnas, según horario establecido.
- b) Elaborar preparaciones especiales según instrucciones de la nutricionista dietoterapéutica.
- c) Cumplir con horarios para la preparación y distribución.
- d) Mantener limpio y en orden el espacio asignado a sus labores.
- e) Cooperar en todas las actividades asignadas.
- f) Contar con inventario actualizado del menaje y utensilios a su cargo.
- g) Informar a nivel superior cualquier anomalía, pérdida de alimentos o destrucción de equipos o utensilios.

## VI. ABASTECIMIENTO

Se debe adquirir insumos e ingredientes de proveedores que cumplan las especificaciones técnicas de la unidad solicitante. Según normas de bioseguridad de residuos sólidos en nutrición deben estar colocados sobre estantes, cajones, dentro de cajas, canastas y protegidos contra la contaminación.

Adquirir insumos e ingredientes envasados que presenten garantía o respaldo de fabricación y no de origen informal y que cumpla con la norma de etiquetado NB 314001.

Se debe adquirir alimentos cuyas características organolépticas (olor, sabor color, textura) no hayan sufrido cambios.

Adquirir productos alimenticios en cantidades suficientes y adecuadas a la capacidad de conservación y mantenimiento del área de almacenamiento del centro hospitalario.



## VII. TRANSPORTE

El transporte de los víveres desde el lugar de procedencia al Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética, deberá ser hecho de preferencia en un vehículo exclusivo; a falta de éste, en condiciones seguras que no afecten la calidad y sanidad de los mismos.

a. Las carnes (por piezas) se transportará en vehículos cerrados, colgados de ganchos; no será depositada directamente en el piso. En cantidades menores el transporte se realizará en condiciones adecuadas de higiene y conservación.

b. Las vísceras y las aves se transportarán en recipientes adecuados, los que estarán en

buenas condiciones de conservación e higiene.

c. El pescado igualmente se transportarán en depósitos de material adecuado, de fácil limpieza y protegido con hielo preparado con agua potable.

d. El transporte de hortalizas y frutas se efectuará en cajas de madera, plástico, fibra vegetal o canastillos (bins), en buenas condiciones de conservación e higiene, procurando en todo momento evitar las contaminaciones procedentes de personas, animales y otros productos que representen peligro para la salud.

e. El transporte de alimentos no pereci-

bles (harina, cereales, leguminosas etc.) se hará contenido en envases adecuados, a fin de protegerlos contra la humedad y contaminación ambiental; los envases podrán ser de plástico, fibra vegetal o cualquier otro autorizado por el Reglamento Sanitario de Alimentos.



## VIII. RECEPCIÓN

### 1. Área de recepción

En todo Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética, se dispondrá de un área especial dedicada a la recepción de los víveres, según norma de H.A.C.C.P, en donde el ecónomo verificará la cantidad, las condiciones de calidad y sanidad de los productos alimenticios recepcionados, rechazando todo aquello que no se ajuste a los requisitos establecidos en la presente norma, bajo la supervisión y conducción del profesional nutricionista y dietista.

Esta área está constituida por las siguientes sub áreas:

**a) Sub área de almacenamiento temporal de alimentos perecederos:** Conservación de los víveres, mediante refrigeración, congelación y no perecederos conservación de abarrotos, frutas y vegetales que no requieren refrigeración, ya que pueden estar a temperatura ambiente.

**b) Sub área de almacenamiento de víveres secos:** Este es un espacio para el resguardo de los artículos inventariados y de consumo para reposición.

**c) Sub área de aseo:** Este es un espacio para la higienización y depósito de los materiales

de limpieza, colocación temporal de cajas que serán devueltas al proveedor.

## 2. Área de control administrativo

En esta sección se llevan a cabo todos los procedimientos de carácter administrativo, facturas, remisiones y requerimientos de materia prima, así como el control de inventarios o bien el sistema software.

## IX. REQUISITOS DE CALIDAD Y SANIDAD DE ALIMENTOS DE MAYOR CONSUMO

### a) Carnes

Solamente se aceptará carnes procedentes de mataderos oficiales, debiendo por lo tanto mostrar los sellos de inspección.

- Se rechazará la carne de procedencia clandestina.
- Se evitará la compra de carne fraccionada en trozos pequeños, por el hecho de que limita una adecuada identificación e inspección.

La carne roja fresca debe mostrar las siguientes características:

- Consistencia al tacto: firme y elástico, al ejercer presión con el dedo, no debe dejar huella; color rojo intenso más encendido que la carne fresca.
- Las carnes congeladas con signos de alteración tales como: enranciamiento de las grasas, zonas verdosas, colores anormales y consistencia blanca (al descongelarse) no se admitirá.
- La carne de ave congelada tiene sonoridad a la percusión, presenta un color rosa pálido; no debe presentar hematomas ni zonas verdes o mal olor y cuando son descongelados deben presentar características similares a la carne de ave fresca.



### b) Vísceras

Entre las vísceras se consideran las más utilizadas: hígado, riñón, corazón, los que deben presentar las siguientes características:

- El hígado debe presentar una superficie lisa, brillante de color pardo claro, consistencia algo blanda y elástica, aspecto uniforme.
- No debe observarse quistes de ningún tamaño, ni engrosamiento de los canales biliares; en caso de hallarlos se rechazará.
- El riñón debe presentar un color oscuro, consistencia firme, ausencia de parásitos, quistes y otras anomalías.
- El corazón mostrará superficie brillante, consistencia firme, ausencia de parásitos, abscesos u otras anomalías.
- Para la verificación de calidad, es necesario realizar un corte transversal.

### c) Pescado

El pescado fresco debe mostrar las siguientes características:

- Carne dura a la presión de los dedos.
- Agallas de color rojo vivo.
- Ojos brillantes y saltones.
- Escamas bien adheridas.
- Olor fresco (olor marino).

El pescado congelado deberá presentar textura sólida; al descongelarse debe mostrar las características similares al pescado fresco, aunque con cierto grado de modificación en cuanto a la consistencia; no debe presentar zonas de coloración verdosa; debe adquirirse preferentemente eviscerado y fileteado.

### d) Huevos

Deben presentarse íntegros, cáscaras sin residuos de excrementos y/o tierra.

Deben mostrar los signos de frescura, tales como: cámara de aire pequeña; la clara deberá ser viscosa, transparente, sin manchas, ni restos de sangre; la yema firme y bien adherida a la clara.

Se rechazarán los huevos quebrados, mal formados y sucios.

### e) Leche y derivados

#### *Leche pasteurizada*

- Las leches pasteurizadas no cambian fundamentalmente sus caracteres organolépticos:
- Color: blanco opaco ligeramente azulado. Se rechazará la leche que presente colores anormales.
- Sabor: sui géneris, ligeramente dulce, la pasteurización no produce alteración del sabor, excepto en el caso de utilizar el método de pasteurización alta en que pueda adquirir un ligero sabor cocido.
- Olor: sui géneris; se rechazará la leche que presente olor anormal.
- Verificar el cumplimiento de normas de envasado vigente.

### f) Queso fresco

De preferencia se aceptará el producto pasteurizado, procedentes de plantas pasteurizadoras.

En el caso de disponer solamente del queso de elaboración artesanal (quesillos, requesón) éste deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra; de color, olor y sabor normales.



**g) Mantequilla**

Deberá presentar las siguientes características:

- Consistencia sólida y aspecto homogéneo.
- Color amarillo más o menos intenso, sabor y olor característico.
- Humedad no mayor del 16% de su peso, no exudará suero.

Se rechazará cualquier mantequilla con caracteres anormales. Verificar el cumplimiento de normas de envasado vigente.

**h) Hortalizas**

Deben tener las siguientes características:

- Buen estado de madurez.
- No haber emitido inflorescencia (no florecidos) para el caso de las verduras de hoja.
- No estar atacados por insectos o moluscos.
- No mostrar barro, ni otras materias extrañas en la superficie.

**i) Raíces, tubérculos y bulbos**

Deben tener las siguientes características:

- Tamaño homogéneo.
- Adecuado estado de madurez.
- No emitir brotes.
- No contener parásitos internos o externos, no estar picados.

**j) Fruta**

Deben tener las siguientes características:

**a) Fruta fresca:**

Adecuado estado de madurez.  
No contener parásitos internos o externos.  
No estar dañada por golpes.  
Tamaño homogéneo según especie.

**b) Fruta Seca:**

No deberá contener insectos, hongos, ni cuerpos extraños a su naturaleza.

**k) Granos y derivados**

- Los granos deben ser sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados picados por insectos y rotos.
- El arroz debe presentar las siguientes características:

- Grano bien lustroso.
- No estar mezclado con polvillo.
- Carente de olor a humedad y de cuerpos extraños.
- No tener más de 0.5% de granos manchados.

c) Las harinas en general, no deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentas en la totalidad de su masa y carecer de olor rancio.

d) El pan debe tener las siguientes características:

- Corteza de color caramelo claro y consistencia quebradiza.
- Miga blanda y elástica, de tipo esponjosa (sin zonas almidonosas) y color de acuerdo al tipo de harina utilizada.
- No contener trozos de sal o cuerpos extraños a su naturaleza.
- Olor característico.

e) Los fideos deben llegar debidamente empaquetados; en caso de presentarse roturas en las bolsas por el transporte, separarles y utilizarlas inmediatamente, para evitar la contaminación.

### **l) Productos enlatados**

- Todo producto alimenticio industrializado deberá estar debidamente inscrito y aprobado por la autoridad sanitaria SENASAG.
- Todo alimento enlatado debe estar provisto de una etiqueta, marbete o rótulo perfectamente adherido al envase, a fin de identificar al producto y la fecha de vencimiento.
- Se desecharán las conservas cuyos envases presentan abolladuras, perforaciones, oxidaciones, abombamientos y resoldaduras.
- Al abrir el envase no se apreciará escape de gases, ni olores desagradables.
- Al reconocimiento del contenido, este deberá responder al tipo de producto envasado, rechazándose a todo aquel que presente características anormales.

### **m) Embutidos y carnes crudas**

Los embutidos no deberán tener la superficie húmeda y pegajosa, ni exudarán líquidos. A la palpación no se deberá apreciar zonas flácidas o de consistencia anormal, con indicios de fermentación o putrefacción.

Deberán tener olor y sabor propios. El color será uniforme, sin manchas parduscas o verdosas.

## **X. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

### **ALIMENTOS PERECIBLES**

#### **a) Carnes**

Las carnes frescas deben almacenarse a temperaturas no mayores de 5°C y por períodos que no excedan las 72 horas.

Las carnes congeladas se almacenarán en congeladores (temperatura promedio: -16°C). Para su descongelación se usarán las cámaras refrigeradoras.

Una vez descongelada la carne deberá utilizarse inmediatamente (en un lapso no mayor a 48 horas).

Las carnes frescas se almacenarán sin cubiertas (la capa seca de la superficie, aumenta la factibilidad de conservación).

Debe colgarse del techo de la cámara, con ganchos adecuados (a una altura promedio de 0.90 cm del suelo).

La distancia mínima entre carcasas o trozos de carne debe ser de 30 cm.

La carne molida y las vísceras se descomponen con mayor rapidez, por lo tanto deberán almacenarse en refrigeradora (5°C por períodos no mayores de 48 horas y 24 horas para la carne molida).

Los embutidos se almacenarán en su envoltura original.

Las carnes una vez descongeladas deberán utilizarse y no podrán volver a ser congeladas.

#### **b) Pescado**

El pescado fresco se limpiará y eviscerará inmediatamente a su recepción y se utilizará preferentemente durante el día, en caso contrario se almacenará en refrigeración a 3°C y por un período no mayor de 24 horas.

Se almacenará en recipientes higiénicos que permitan el drenaje de líquidos.

El pescado congelado, una vez descongelado no podrá volverse a congelar.

#### **c) Aves**

Las aves frescas se almacenarán a temperaturas por debajo de 5°C por períodos no mayores de las 48 horas.

Se almacenarán por separado las aves y las menudencias limpias, en recipientes que permitan el drenaje de líquidos.

Las aves congeladas, a falta de congeladora, se colocarán en refrigeración y se utilizarán dentro de las 24 horas. No podrá volverse a congelar.

#### **d) Huevos**

Se conservarán en refrigeración a temperaturas por debajo de 8°C a 10°C por períodos no mayores de 30 días.

A falta de refrigeración se almacenarán en ambientes frescos y aireados por un tiempo límite de dos semanas.

No se almacenarán los huevos junto a productos de olor penetrante.

#### **e) Leche y derivados**

Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S. (Primeros en entrar, primeros en salir).

Se almacenarán en refrigeración a temperatura no mayor de 4°C, en recipientes con tapa

y alejados de productos de olor penetrante.

### **Leche evaporada**

Cuando el envase está abierto, se almacenará en refrigeración en un recipiente de vidrio o plástico por un período no mayor de 24 horas.

### **Leche en polvo reconstituida**

Es preferible consumirla inmediatamente, después de su reconstitución. Si fuera necesario se refrigerará por un período no mayor de 24 horas.

### **Queso fresco**

Los quesos frescos se deben almacenar en refrigeración, por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. Se almacenará por períodos no mayores de 7 días.

## **f) Mantequilla**

Cuando el envase está abierto se almacenará en refrigeración por un tiempo que no exceda los 15 días.

## **g) Hostalizas y frutas**

Se almacenarán en refrigeración a temperaturas de 8°C a 10°C.

No se depositarán en el suelo; deben colocarse en anaqueles o envases como canastas de acuerdo a la naturaleza del producto.

Los plátanos no se refrigeran.

## **ALIMENTOS NO PERECIBLES**

### **a) Recomendaciones generales**

Deben colocarse en tarimas a una altura mínima de 30 cm del suelo.

Las cajas se colocarán uno encima de otro en forma entrecruzada y con separaciones, para favorecer la circulación del aire. Los envases (cajas, bolsas y otros) deben estar íntegros y cerrados convenientemente para evitar el ingreso de insectos y/o roedores y el humedecimiento del contenido especialmente azúcar, harina, leche en polvo, etc.).

Las tarimas deberán colocarse a una distancia de un metro de la pared, formando filas y dejando 80 cm de distancia entre las filas y 15 cm. entre productos.

### **b) Recomendaciones específicas**

Los sacos que contienen granos se apilarán hasta un máximo de 3 metros de altura por fila, cuidando que se termine a una distancia de 60 cm. del techo.

La leche en polvo, en bolsas selladas, se podrá almacenar tomando en cuenta la fecha de vencimiento.

Cuando la bolsa ha sido abierta se mantendrá en el envase original, convenientemente cerrada y se utilizará en un período no mayor de 7 días.

Los alimentos enlatados deben almacenarse en lugar seco y fresco (el calor excesivo descompone el contenido), por un período no mayor de un año.

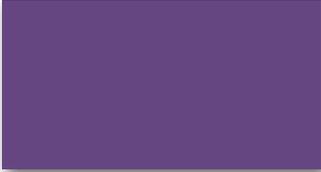
Los fideos, que generalmente vienen en bolsas, se colocan cuidadosamente sobre tarimas o estantes, revisando previamente la integridad de las bolsas. En caso que alguna se encuentre deteriorada por el transporte, debe ser separada para ser usada a la brevedad posible.

## XI. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Para la planificación de los menús se deberá tener en cuenta los requerimientos y recomendaciones nutricionales mínimos para el tipo de comensal, pacientes y personal con este derecho.

Los ambientes de los Servicios de Alimentación de los centros hospitalarios, deben contar con tablas de cocina para el corte y picado con la siguiente descripción de colores:

**Tabla de señalización de colores para el corte y picado de los alimentos**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carne cruda</li> </ul> <table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td>R: 226</td> <td>C: 0</td> </tr> <tr> <td>G: 0</td> <td>M: 100</td> </tr> <tr> <td>B: 26</td> <td>Y: 100</td> </tr> <tr> <td></td> <td>K: 0</td> </tr> </table>	R: 226	C: 0	G: 0	M: 100	B: 26	Y: 100		K: 0		<ul style="list-style-type: none"> <li>Carne / Pescado cocinados</li> </ul> <table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td>R: 255</td> <td>C: 0</td> </tr> <tr> <td>G: 237</td> <td>M: 0</td> </tr> <tr> <td>B: 0</td> <td>Y: 100</td> </tr> <tr> <td></td> <td>K: 0</td> </tr> </table>	R: 255	C: 0	G: 237	M: 0	B: 0	Y: 100		K: 0
R: 226	C: 0																		
G: 0	M: 100																		
B: 26	Y: 100																		
	K: 0																		
R: 255	C: 0																		
G: 237	M: 0																		
B: 0	Y: 100																		
	K: 0																		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pescado crudo</li> </ul> <table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td>R: 102</td> <td>C: 70</td> </tr> <tr> <td>G: 70</td> <td>M: 80</td> </tr> <tr> <td>B: 129</td> <td>Y: 15</td> </tr> <tr> <td></td> <td>K: 5</td> </tr> </table>	R: 102	C: 70	G: 70	M: 80	B: 129	Y: 15		K: 5		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pan y productos lácteos</li> </ul> <table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td>R: 255</td> <td>C: 0</td> </tr> <tr> <td>G: 255</td> <td>M: 0</td> </tr> <tr> <td>B: 255</td> <td>Y: 0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>K: 0</td> </tr> </table>	R: 255	C: 0	G: 255	M: 0	B: 255	Y: 0		K: 0
R: 102	C: 70																		
G: 70	M: 80																		
B: 129	Y: 15																		
	K: 5																		
R: 255	C: 0																		
G: 255	M: 0																		
B: 255	Y: 0																		
	K: 0																		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vegetales crudos para en saladas</li> </ul> <table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td>R: 0</td> <td>C: 100</td> </tr> <tr> <td>G: 143</td> <td>M: 0</td> </tr> <tr> <td>B: 54</td> <td>Y: 100</td> </tr> <tr> <td></td> <td>K: 0</td> </tr> </table>	R: 0	C: 100	G: 143	M: 0	B: 54	Y: 100		K: 0		<ul style="list-style-type: none"> <li>Vegetales crudos para cocinar</li> </ul> <table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td>R: 130</td> <td>C: 40</td> </tr> <tr> <td>G: 86</td> <td>M: 60</td> </tr> <tr> <td>B: 25</td> <td>Y: 100</td> </tr> <tr> <td></td> <td>K: 31</td> </tr> </table>	R: 130	C: 40	G: 86	M: 60	B: 25	Y: 100		K: 31
R: 0	C: 100																		
G: 143	M: 0																		
B: 54	Y: 100																		
	K: 0																		
R: 130	C: 40																		
G: 86	M: 60																		
B: 25	Y: 100																		
	K: 31																		

### a) CARNES

Se cocinan el tiempo necesario para lograr su ablandamiento, dependiendo éste del tipo de corte; la temperatura interna de cocción no será menor de 100°C.

Se considera terminada la cocción cuando el corte presente coloración uniforme y no drene líquido sanguinolento; teniendo especial cuidado con la carne de cerdo.

Las carnes cocidas se cortarán en superficies limpias, utilizando cuchillos igualmente limpios.

Las carnes cocidas que no se utilicen de inmediato se guardarán en refrigeración. Las preparaciones a base de carnes molida, serán cocidas hasta que la carne haya perdido su color rojo y tome color marrón.

Las salsas a base de carne o extracto de carnes deben ser conservadas en refrigeración.

Las salchichas y chorizos no cocidos, deberán ser sometidos a la cocción como cualquier tipo de carne.

#### b) HUEVOS

Los huevos fuera de su cáscara que no se utilicen de inmediato, deben ser mantenidos en refrigeración y en envases de vidrio con tapa y/o tapers especiales.

Los preparados a base de huevos, como crema pastelera y mayonesa, se mantendrán en refrigeración máximo 24 horas.

#### c) LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS

Las leches pasteurizadas se conservarán en refrigeración, solo se calientan no deben someterse a ebullición.

Los preparados a base de leche, tales como cremas y salsas, se mantendrán en refrigeración hasta el momento de su consumo.

Para la reconstitución de leche en polvo se utilizará agua hervida tibia y luego se mantendrá en refrigeración por un período no mayor de 24 horas.

#### d) HORTALIZAS

Las verduras se lavarán escrupulosamente en agua fría corriente y abundante; las verduras de hojas se lavarán bajo el chorro de agua.

Para la mezcla de ingredientes de ensaladas se utilizaran cucharas o espátulas.

#### e) FRUTAS

Deben ser lavadas antes de su consumo. Se tendrá especial cuidado en la preparación de las frutillas, lavándoles con abundante agua después de haber quitado las hojas que la cubren.

#### f) CEREALES Y DERIVADOS

Escoger y eliminar cuerpos extraños e impurezas de todos los cereales.

Se rechazará cualquier tipo de cereales que presente señales de humedecimiento, desarrollo de hongos, heces de roedores.

El arroz cocido que no se consuma de inmediato deberá guardarse en refrigeración.

Las harinas que presenten señales de humedecimiento, parásitos, hongos o cualquier otro material extraño, no deberá utilizarse.

#### g) LEGUMINOSAS (frijol, garbanzos, lentejas, etc.)

Escogerlas y eliminar cuerpos extraños, remojándolas por lo menos 10 horas antes de su cocción.

#### h) GRASAS

Durante las frituras se evitará el recalentamiento de las grasas. Estas deberán desecharse cuando sus características normales de color, olor y sabor estén alteradas.

## XII. DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

Descongelar los alimentos preferiblemente a temperaturas de refrigeración.

Puede usarse otro método siempre y cuando se den garantías sobre la seguridad y salubridad del alimento.

Descongelar en recipientes provistos de rejilla que eviten el contacto del alimento con el líquido resultante de la descongelación.

Si los alimentos se encuentran en su embalaje original es preferible retirarlo para favorecer que la descongelación sea más rápida.

Debe garantizarse que la descongelación sea completa, evitando que queden partes del alimento congeladas en el momento de su cocción.

Los hornos microondas pueden utilizarse siempre y cuando una vez finalizada la descongelación los alimentos sean transferidos de inmediato a los aparatos de cocinar convencionales, de manera que se cocinen inmediatamente, o cuando todo el proceso se realice en el mismo aparato siendo la descongelación y la cocción un proceso ininterrumpido. En cuanto a los tiempos de descongelación deben seguirse las instrucciones del fabricante.

Puede utilizarse agua corriente potable para descongelar, siempre y cuando el alimento esté en un envase impermeable al agua, la temperatura de ésta sea inferior a 21° C, y el proceso no dure más de 4 horas.

Una vez descongelado el alimento debe utilizarse inmediatamente. En caso negativo conviene etiquetarlo, indicando la fecha de descongelación, y debe introducirse en la nevera. Su período máximo de utilización es de 24 a 48 horas tras su descongelación.

Está prohibido volver a congelar alimentos que se hayan descongelado.

Deben limpiarse y desinfectarse cuidadosamente las superficies y recipientes en los que se ha realizado la descongelación, al objeto de evitar que se contaminen otros alimentos con el líquido resultante.

### XIII. CONTROL DE CALIDAD

#### a) Método para probar las comidas

Para realizar la prueba en forma higiénica y adecuada, deberá seguirse alguno de los procedimientos que se indican a continuación:

##### Procedimiento 1

- 1° Servir con cucharón o cuchara una pequeña porción a probar, en un plato.
- 2° Utilizar otro cubierto para probar la porción del plato.

##### Procedimiento 2

Se utilizan dos cucharas, las que denominaremos A y B.

- 1° Introducir la cuchara A, en la preparación a degustar obteniendo una pequeña porción de la misma.
- 2° Vaciar el contenido de la cuchara A en la cuchara B.
- 3° Probar el alimento directamente de la cuchara B.
- 4° Por ningún motivo la cuchara B, será introducida en el recipiente con alimentos, si es que ésta no ha sido lavada.

#### b) Presentación Final

Una vez concluidas las preparaciones se servirá una ración completa, tal como se presentará

a los comensales a fin de evaluar la presentación del producto.

#### XIV. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

El trasvase de los alimentos de las marmitas u ollas a las mesas de servicio, debe realizarse en forma higiénica evitando que las manos del manipulador puedan contaminar los alimentos.

Los equipos y el material de la mesa de servicio deberán ser de acero inoxidable, contruidos de tal manera que permitan una adecuada limpieza y conservación.

La temperatura mínima para conservar los alimentos calientes será de 60°C.

Para el servicio final se adoptará de preferencia el sistema de autoservicio, señalándose un área específica para devolver la vajilla usada.

Los excedentes de las preparaciones deberán conservarse en refrigeración y utilizarse dentro de las 24 horas.



#### XV. ELIMINACIÓN DE DESECHOS

Los residuos del preparado previo de alimentos serán depositados en recipientes con tapa, los que deben ser de material resistente y lavable. De acuerdo a la normativa de bioseguridad e infecciones intrahospitalarias.

Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos para ser llevadas al depósito final.



Los tachos de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos.

Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar.

Los tachos de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen, según las normas de bioseguridad en la eliminación de desechos.

Selección de desechos y residuos, pesaje de los mismos de acuerdo a normativa, para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos.

#### XVI. SEGURIDAD

El área de trabajo de los servicios deberá ofrecer condiciones de seguridad para los trabaja-

dores (pisos, techos, ventilación, humedad).

Con el fin de velar por la seguridad en el trabajo y prevenir los accidentes, conviene la instalación de un "Comité de bioseguridad".

En todo Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética se contará con número apropiado de extinguidores, de acuerdo al área y especificaciones técnicas del fabricante.

Los extinguidores serán recargados de acuerdo a lo establecido en las fechas indicadas, y su ubicación y manejo serán de conocimiento de todo el personal.

Los productos químicos y otros que sean peligrosos (tóxicos o inflamables) deben almacenarse en lugares adecuados lejos de los alimentos y del fuego.

Las instalaciones eléctricas y de gas serán revisadas periódicamente (mensual), dando cuenta de enchufes y conexiones defectuosas.

Todo Departamento o Unidad de Nutrición y Dietética deberá contar con un Botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.

El personal deberá ser capacitado para actuar adecuadamente en situaciones de emergencia y desastres.

Deberán estar señaladas las salidas y zonas de escape.

## XVII. HIGIENE Y DESINFECCIÓN

### Higiene de los alimentos

La higiene de los alimentos se debe realizar con sumo cuidado, teniendo en cuenta dos factores esenciales. Uno de ellos consiste en evitar la contaminación cruzada, la cual presupone la transferencia de los microorganismos hacia los alimentos desde otros alimentos, utensilios, equipamiento o superficies de trabajo. Otro problema es que mientras se trabajan los alimentos deben estar el menor tiempo posible dentro de la zona de peligro.

Los vegetales y las frutas se lavan en agua corriente pieza por pieza, frotándolos con un cepillo para quitar todo lo que tengan pegado a su piel. Después se someten a una desinfección con algún desinfectante como ser:

- Vinagre, un vaso de vinagre por cada litro de agua.
- Bicarbonato de sodio, una cucharada por cada litro de agua.
- Usar desinfectante adecuado para alimentos.

Dejar los alimentos en remojo por máximo 10 minutos, posteriormente se pasa de nuevo las frutas y verduras por agua fría por 4 o 5 minutos para quitar los rastros de desinfectante. Antes de manipular los alimentos se debe lavar bien las manos para no transmitirles más gérmenes.

Las áreas de lavados deben ser específicas, señalados con los siguientes colores, a fin de



evitar la contaminación cruzada.

### Tabla de señalización para el lavado de alimentos Higiene de la planta física e instalaciones



- Para lavado de pescado

R: 0	C: 100
G: 87	M: 60
B: 157	Y: 0
	K: 10



- Carne cruda

R: 226	C: 0
G: 0	M: 100
B: 26	Y: 100
	K: 0



- Vegetales crudos para en saladas

R: 0	C: 100
G: 143	M: 0
B: 54	Y: 100
	K: 0



- Vegetales crudos para cocinar

R: 130	C: 40
G: 86	M: 60
B: 25	Y: 100
	K: 31

Los pisos se lavarán diariamente con agua y detergente.

Las mesas de trabajo se lavaran diariamente, después de cada turno de trabajo.

Los techos y paredes se limpiaran semanalmente.

En el área de almacenamiento de alimentos no perecibles además se efectuará una revisión de las existencias, a fin de detectar señales de infestación por insectos o roedores, daños por humedad o moho; en tales casos se solicitará la intervención de un servicio especializado de saneamiento ambiental.

Las cámaras frigoríficas deberán desinfectarse mensualmente, utilizando de preferencia compuestos a base de cloro según instrucciones de los fabricantes.

La limpieza de cámaras frigoríficas y refrigeradora industriales se realiza una vez por semana; preferentemente el día antes de recibir el pedido mayor de alimentos. Se usarán abundante agua caliente y cepillo, agregando al agua bi-

carbonato de sodio y detergentes si es necesario, descongelar regularmente para eliminar la escarcha acumulada.

Los vestuarios se conservarán limpios y en buenas condiciones, debiendo utilizarse exclusivamente para guardar ropa.

Los artefactos sanitarios se mantendrán en óptimo estado de limpieza y funcionamiento.



## Higiene de los equipos, vajilla y menaje

### a) Mobiliario

Las mesas de preparación de alimentos se someterán a una limpieza previa al inicio y al término de las labores (con agua y detergente).

Las mesas del comedor se limpiarán diariamente después de cada turno de alimentación.

Las sillas se lavarán con agua y detergente y se escobillarán semanalmente y cuando las circunstancias lo requieran.

### b) Artefactos

Se higienizarán con la frecuencia requerida y de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

### c) Vajilla, cubiertos y utensilios de cocina

Después de usar la vajilla, cubiertos y utensilios de cocina se lavarán con agua tibia y detergente, mediante escobillado.

El último enjuague se realizará con agua caliente (80°C); para tal efecto la vajilla se colocará en canastillas.

La vajilla y cubiertos higienizados se almacenarán en armarios cerrados que no permitan el ingreso de insectos y roedores.

La remoción de los residuos de alimentos, se realizará en una zona separada del lugar de lavado.

El personal dedicado al lavado de vajilla y utensilios de cocina no podrá efectuar actividades de preparación o servido de alimentos.

## Higiene del manipulador de alimentos

El manipulador de alimentos deberá practicar estrictamente buenos hábitos de higiene personal, tales como el baño diario, el afeitarse diariamente, uñas recortadas y limpias sin ningún tipo de esmalte, cabello recortado que debe estar completamente cubierta durante la manipulación de alimentos.

Durante las labores de manipulación de alimentos evitará estornudar directamente sobre éstos, así como escupir, toser, fumar, rascarse la cabeza o introducir dedos en la nariz; en general cualquier otro comportamiento/hábito que pueda ocasionar la contaminación de alimentos.

Todo manipulador deberá lavarse cuidadosamente las manos y los antebrazos con agua potable, jabón desinfectante y cepillo para uñas después de:



- Haber utilizado el servicio higiénico.
- Toser o estornudar en las manos o pañuelo.
- Manipular cajas, envases, cubiertos y otros artículos contaminado.
- Recoger y manipular basura.
- Coger dinero.

La vestimenta deberá mantenerse en buen estado de conservación y limpieza, no usar anillos, pulseras ni relojes durante la manipulación de alimentos.

No deben manipular a la vez otros elementos diferentes, dinero, cambiar pañales a bebés o realizar otras actividades diferentes como limpiar baños u otros ambientes al mismo tiempo.

El personal que entra en contacto y/o manipula directa o indirectamente los alimentos, ingredientes, no debe padecer o ser portador de alguna enfermedad o mal que pueda transmitirse por medio de los alimentos (Salmonella o cólera, diarrea, vómitos, ictericia, fiebre, resfríos, lesiones en la piel visiblemente infectada, supuración de oídos, los ojos o la nariz, cualquier otra que pueda ser transmitida por los alimentos).

### Ejemplos de uniformes



## XVIII. GLOSARIO DE TERMINOS

Para los fines de la presente Norma, las siguientes expresiones tienen el significado que se indica a continuación:

### **Agua potable**

Aquella cuyo uso y consumo no causa efectos nocivos a la salud.

### **Alimentos de alto riesgo**

Alimentos sin ácidos y altos en proteínas (como carne, pescado, huevos, aves y leche), que son más susceptibles al crecimiento de gérmenes.

### **Almacenamiento**

Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo, reservorio, troje, área con resguardo o sitio específico, las mercancías, materia prima o productos para su conservación, custodia, suministro, futuro procesamiento o venta.

### **Área de proceso**

Toda zona o lugar donde el alimento se somete a cualquiera de sus fases de elaboración.

### **Basura**

Cualquier material cuya calidad o características, no permiten incluirle nuevamente en el proceso que la genera ni en cualquier otro, dentro del procesamiento de los alimentos.

### **Buenas prácticas de manufactura**

Conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a las diversas etapas de producción para ofrecer al mercado productos de elevada calidad e inocuidad para su comercialización directa o procesamiento.

### **Conservación**

Acción de mantener un producto alimenticio en buen estado, guardándolo cuidadosamente, para que no pierda sus características a través del tiempo.

### **Contaminación**

Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario (instalaciones, equipos, elementos y personal).

### **Contaminante**

Es cualquier agente biológico, químico o físico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos la cual está presente en el mismo como resultado de su producción primaria, fabricación, preparación, envasado, transporte o almacenamiento o como resultado de la contaminación ambiental y que pueden comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos, pudiendo causar efecto adverso a la salud.

### **Contaminación cruzada**

Es el paso de organismos nocivos para la salud a través de un alimento a otro, manos, equipos o utensilios, estos agentes infecciosos se encuentran en los productos crudos y son eliminados por medio de la cocción o un buen lavado.

De acuerdo a como esto sucede, la contaminación cruzada se puede producir de dos formas contaminación cruzada directa y contaminación cruzada indirecta.

### **Contaminación cruzada directa**

Sucede cuando un alimento contaminado infecta a uno que no lo está debido al contacto entre ambos, cuando se mezclan productos cocidos y crudos ya sea en el refrigerador, en la preparación de los mismos o en los platos listos para consumo.

**Contaminación cruzada indirecta**

Sucede cuando se transmiten los contaminantes a los alimentos por medio de las manos, utensilios, equipos de cocina, mesadas, tablas de cortar, etc. Razón por la cual la higiene de los mismos luego de haber estado en contacto con alimentos crudos es indispensable.

**Comidas y bebidas de consumo directo**

Cualquier tipo de alimento o bebida fría o caliente, listos para su consumo.

**Desechos**

Recortes, residuos o desperdicios sobrantes de la materia prima que se ha empleado con algún fin y que resultan directamente inutilizables en la misma operación; pero que pueden ser aprovechados nuevamente.

**Desinfección**

Reducción del número de microorganismos a un nivel que no da lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos y/o métodos físicos, higiénicamente satisfactorios sin comprometer la inocuidad o la aptitud del alimento. Generalmente no mata esporas.

**Desinfectante**

Cualquier agente, por lo regular químico, capaz de matar las formas en desarrollo, pero no necesariamente las esporas resistentes de microorganismos patógenos.

**Detergente**

Mezcla de sustancias de origen sintético, cuya función es abatir la tensión superficial del agua, ejerciendo una acción humectante, emulsificante y dispersante, facilitando la eliminación de mugre y manchas.

**Distribución**

Acción de repartir algo (materia prima, producto, etc.) y de llevarlo al punto o lugar en que se ha de utilizar.

**Elaboración**

Transformación de un producto por medio del trabajo, para obtener un determinado bien de consumo.

**Envasado**

Acción de introducir, colocar o meter cualquier material o producto alimenticio en los recipientes que lo han de contener.

**Envase**

Todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria.

**Fabricación**

Acción y efecto de obtener productos por diversos medios, obteniéndose a granel, en serie o por producción en cadena.

**Gérmenes**

Microorganismos que se refieren a hongos, mohos, bacterias, protozoos, helmintos (gusanos) y virus. A veces se utiliza el término "microbio" o "microbiano".

**Hábito**

Costumbre o disposición adquirida por los actos repetidos.

**Hermético**

Cierre completo, impenetrable.

**Higiene**

Sistema de principios y reglas para conservar y preservar la salud.

**Higiene de los alimentos**

Comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, en todas las fases de la cadena alimentaria, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias, con especial atención al contenido nutricional.

**Idoneidad de los alimentos**

Garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

**Instalación**

Cualquier infraestructura donde se manipulen alimentos, y sus inmediaciones que se encuentren bajo el control de una misma dirección.

**Inocuo**

Aquello que no hace o causa daño a la salud.

**Inocuidad de los alimentos**

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al paciente cuando el mismo sea preparado o ingerido, de acuerdo con los requisitos higiénico-sanitarios.

**Ingredientes**

Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la elaboración de un alimento y esté presente en el producto final.

**Limpieza**

Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables o indeseadas, en las cuales los microorganismos pueden encontrar condiciones favorables para sobrevivir o multiplicarse.

**Material corrosivo**

Aquel que es fácilmente atacado por el oxígeno del medio.

**Materia prima**

Sustancia o producto de cualquier origen que se use en la elaboración de alimentos, bebidas, cosméticos, tabacos, productos de aseo y limpieza.

**Microorganismos patógenos**

Microorganismos que pueden estar presentes en los alimentos y provocan enfermedad en el organismo humano.

**Manipulación**

Acción que se realiza sobre un alimento en forma directa (manos) o indirecta (utensilios) para su preparación, distribución o almacenamiento.

**Manipulador de alimentos**

Toda persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

**Mezclado**

Acción y efecto de dispersar homogéneamente una sustancia en otra, unir, incorporar, fundir en una sola cosa dos o más sustancias, productos u otras cosas de manera uniforme.

**Norma**

Lineamiento para regular una actividad.

**Organoléptico**

Evaluación efectuada a través de los órganos de los sentidos (vista, olfato, tacto, gusto).

**Peligro**

Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que se halla, que pueda causar un efecto adverso para la salud.

**Personal**

Toda persona que participe o esté relacionada en la preparación o elaboración de alimentos y bebidas.

**Perecedero**

Que se altera o descompone rápidamente.

**Producción primaria**

Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca inclusive.

**Práctica antihigiénica**

Son hábitos o gestos cotidianos de comportamiento no recomendables, tales como: tocarse la nariz, rascarse la cabeza, mojarse la punta del dedo con saliva para pasar una hoja, refregarse los ojos, fumar en el sitio de trabajo, comer, beber, masticar chicle, probar los alimentos con los mismos utensilios usados para cocinar, estornudar o toser sobre los alimentos.

**P.E.P.S.**

Sistema que se usa para la correcta rotación de las materias primas. Consiste en aplicar en los productos "primeros en entrar, primeros en salir", lo cual se puede hacer, registrando en cada producto, la fecha en que fue recibido o preparado. Esto permite no solo hacer una buena rotación de los productos, sino descartar productos con fecha vencida.

**Sistema de HACCP**

Un sistema que permite identificar, evaluar, controlar y verificar peligros significativos para asegurar la calidad, ofreciendo ventajas en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos.

**Sanitización**

Empleo de agentes químicos o físicos para ejercer su acción sobre objetos inanimados, reduciendo la carga bacteriana, sin erradicar todas las formas vegetativas, ni endosporas. Procedimiento aplicado posteriormente a las medidas de limpieza e higiene, reduciendo el número de microorganismos a un nivel detectable y que no constituyen riesgo para la salud.

**Toxico**

Aquello que constituye un riesgo para la salud cuando al penetrar al organismo humano produce alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañen la salud de manera inmediata, mediata, temporal o permanente, o incluso ocasionan la muerte.

**Vajilla, utensilios y menaje de cocina**

Conjunto de vasos, platos, fuentes, cubiertos y otros elementos que se utilizan para la preparación y el consumo de los alimentos.

**Vectores**

Cualquier elemento, animado o inanimado que pueda contaminar los alimentos al entrar en contacto con éstos.

## XIX. BIBLIOGRAFÍA

IBNORCA, Norma Boliviana 855 Código de prácticas – principios generales de higiene de alimentos.

IBNORCA, Norma Boliviana 329007 Código de prácticas de higiene para la preparación, distribución y almacenamiento de alimentos en centros hospitalarios.

Tejada B.D., La administración de servicios de Alimentación, Editorial Universidad de Antioquia, Medellín Colombia, 1992.

Guerrero R.C., Administración de Alimentos a Colectividades y servicios de salud, Editorial McGraw-Hill Interamericana, México, 2001.

Tejada B.D., Planificación de locales y equipos en los servicios de alimentación, Editorial Universidad de Antioquia, Colombia, 1990.

Jordán de Guzmán, M., Departamentos de Alimentación y Nutrición, La Paz, 2010  
Peña y Lillo, Ma. del C., , Manual Técnico Normativo en Nutrición, Área Clínica, SEDES La Paz, 2005.

Ballesteros B. H., Vitancurt V. M., Sánchez P. S., Bases científicas de la Administración, Editorial McGraw-Hill Interamericana, México, 1996.

Yucra Cama de Rivamontan, M., Guía de la Gestión de Calidad para servicios de Alimentación y Nutrición en Establecimientos de Salud, Instituto Nacional de Seguros de Salud (INASES), 2010.

Norma técnica del Servicio de Alimentación y Nutrición, Santiago de Chile, marzo, 2005

## XX. ANEXO

### ANEXO 1

#### Revisión y Validación (2012)

##### La Paz

Lic. Catalina de la Barra  
Lic. Delia Jurado T.  
Lic. Betty Yahuita Quisbert  
Lic. Ingue Cortez Alborno  
Lic. María Julia Cabrerizo  
Lic. Nancy Rojas Torrico  
Lic. Patricia Vargas Castillo  
Lic. Gaby Cárdenas Fernández  
Lic. Gladys León  
Lic. Sofía Poma Calle  
Lic. María Teresa Centellas  
Lic. Martha Cruz Laura  
Lic. Rosario Chávez Vilela  
Lic. M. Rosario Jiménez Terán  
Lic. María del Carmen Herbas  
Lic. Rosario Ascarrunz  
Lic. Magdalena Jordán de Guzmán  
Lic. Mónica Barreda Lujan  
Lic. Irma Arce Q.  
Lic. Carmen Peña y Lillo  
Lic. María Elena Cabrera

Hospital La Paz  
Instituto Nacional del Tórax  
Hospital del Niño "Dr. Ovidio Aliaga"  
Instituto Gastroenterológico Boliviano Japonés  
Hospital de Clínicas  
Hospital de Clínicas  
Hospital Municipal Boliviano Holandés  
Hospital Municipal Boliviano Holandés  
Hospital de la Mujer  
Hospital Corea  
Hospital Municipal Los Andes  
Hospital Municipal de Viacha  
SERES El Alto  
Hospital Materno Infantil - Caja Nacional de Salud  
Hospital Obrero N° 1 - Caja Nacional de Salud  
Hospital Luis Uría - Caja Nacional de Salud  
UMSA, Carrera de Nutrición y Dietética  
UMSA, Carrera de Nutrición y Dietética  
UMSA, Carrera de Nutrición y Dietética  
Colegio de Nutricionistas Dietistas de Bolivia  
Colegio de Nutricionistas Dietistas de Bolivia

##### Oruro

Dr. Gunnar Céspedes Cano  
Lic. Silvia Chuquimia Beltrán  
Lic. Esperanza Castro Muriel

SEDES Oruro  
SEDES Oruro  
Hospital General "San Juan de Dios"

##### Potosí

Lic. Rosario Delgado C.  
Lic. Rosa Mamani Arias  
Lic. Anelix Paca Sanzetenea

SEDES Potosí  
Unidad de Nutrición Integral municipio de Potosí  
Hospital "Daniel Bracamonte"

##### Chuquisaca

Lic. María Eugenia Cervantes Miccerda  
Lic. Heidi Carol Sandoval Guzmán

Hospital Gineco-Obstétrico "Dr. Jaime Sánchez Porcel"  
Instituto de Gastroenterología Boliviano Japonés

##### Cochabamba

Lic. Jacqueline Illanes Manrique  
Lic. Lourdes Mendoza Pacheco

Hospital Viedma  
Hospital Quillacollo

##### Tarija

Lic. Giovana Elsa Soruco Avilés  
Lic. Norma Tarifa Castillo  
Lic. María Nela Colque Gutiérrez

SEDES Tarija  
Hospital Regional "San Juan de Dios"  
Hospital "San Lorenzo"

##### Santa Cruz

Lic. Angélica Rodríguez Cornejo  
Lic. Martha Tarifa Aparicio

Hospital Universitario Japonés  
Hospital San Juan de Dios

Lic. Marleny Alarcón Mamani  
Lic. Faviana Gutiérrez Patty

#### **Pando**

Hospital General "Dr. Roberto Galindo Terán"  
Coordinación Red 1

#### **Beni**

Lic. Rosmery Baltazar Lima  
Lic. Daniela Rioja Eguez  
Lic. Justino Laura Bautista

SEDES Beni  
Hospital Materno Infantil  
Hospital Materno Infantil de Guayaramerin

### **COMITÉ TÉCNICO - CONSEJO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN/PROGRAMA MULTISECTORIAL DESNUTRICIÓN CERO (CT-CONAN/PMDC)**

Lic. María Rosario Peláez Beltran

CT-CONAN/PMDC

***La salud... un derecho para vivir bien***