



Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia
Programa de Experiencia Docente con la Comunidad –EDC-
Subprograma del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-

Informe Final del EPS

Realizado En

Hospital General San Juan de Dios, Servicio de Alimentación y Lactario

DURANTE EL PERÍODO COMPRENDIDO

DEL 1 DE JULIO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2017



PRESENTADO POR:

Diana Lucrecia Archila Campos

201113508

ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE

NUTRICIÓN

GUATEMALA, DICIEMBRE DEL 2,017

REF. EPS. NUT 2/2017

Índice

Introducción.....	1
Objetivos.....	3
Marco Contextual	4
Marco Operativo.....	5
Eje Programático de Servicio.....	5
Eje Programático de Docencia.....	10
Eje Programático de Investigación.....	12
Conclusiones.....	14
Aprendizaje Profesional	14
Aprendizaje Social	14
Aprendizaje Ciudadano.....	14
Recomendaciones.....	15
Anexos	16
Anexo 1: Diagnóstico Institucional	16
Anexo 2: Plan de Trabajo.....	38
Apéndice	46
Apéndice 1: Informes Mensuales de Supervisión de Cocinetas	46
Apéndice 2: Informe de Supervisión Productos Cárnicos, y Pollo	83
Apéndice 3: Supervisión Líquidas de Adultos	85
Apéndice 4: Instrumento para el Registro y Control de Temperatura	87
Apéndice 5: Manual de Especificaciones Técnicas	87
Apéndice 6: Estandarización de Recetas.....	127
Apéndice 7: Guía Didáctica Capacitación Sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos	132
Apéndice 8: Guía Didáctica Capacitación Sobre 5 Claves de la Inocuidad	133
Apéndice 9: Asistencia de Camareros a Capacitación Sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos.....	134

Apéndice 10: Asistencia de Camareros a Capacitación Sobre 5 Claves de la Inocuidad	135
Apéndice 11: Propuesta de Ciclo de Menú para Dieta Libre.....	136

Introducción

La práctica de Ciencias de Alimentos del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-, es una alternativa de graduación para los estudiantes con cierre de pensum de Licenciatura en Nutrición. Esta práctica, se realiza en un periodo de tiempo de seis meses, con la finalidad de confrontar la teoría con la práctica en un campo real de aplicación, abarcando actividades de docencia, investigación y servicio.

El Hospital General San Juan de Dios, es un hospital nacional-docente, asistencial de tercer nivel del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala, responsable de brindar atención médica integral, oportuna, eficiente y eficaz que contribuya en la salud de la población. El Departamento de Nutrición y Dietética, sección de producción, es el encargado de brindar alimentación a los pacientes y personal del hospital. Dentro de las principales funciones de un/a nutricionista de producción, se destacan: ejecutar la entrega del servicio de alimentación para el área de pacientes según los estándares de calidad, supervisar el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad en el proceso productivo, supervisar las actividades de los equipos de los subprocesos de producción (bodega y cocina), y tomar acciones y actuar proactivamente ante problemas presentados dentro del servicio.

Tras la realización de un diagnóstico institucional (anexo 1), del área de producción, se identificaron debilidades y con la finalidad de fortalecer dicho sistema, durante el tiempo de ejecución de la práctica, se realizó un plan de trabajo (anexo 2) que abarcó las estrategias de: fortalecimiento de la producción de alimentos inocuos, y de sistemas de control de calidad, apoyo en la sistematización de los procesos e investigación científica sobre temas relacionados en servicios de alimentación.

Dentro de los principales problemas identificados y abordados se encuentran: limitado conocimiento por parte del personal del área de producción en especial, cocina, acerca de buenas prácticas de manufactura e higiene, recetas de preparación de dietas tipo papilla no estandarizadas, y poca variabilidad del menú.

El presente trabajo, tiene como objetivo evidenciar el trabajo desempeñado como parte del Ejercicio Profesional Supervisado dentro del área de producción del Hospital General San Juan de Dios, en los meses comprendidos entre Julio y Diciembre del 2017. Así mismo, evaluar el nivel de cumplimiento de las metas planteadas e identificar factores que impidieron una adecuada ejecución.

Objetivos

Objetivo General

Evaluar las actividades realizadas durante los meses de Julio a Diciembre del año 2017 en el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- en Ciencias de Alimentos, como opción de graduación en el área de Servicios de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Objetivos Específicos

Describir cada una de las actividades que se llevaron a cabo durante el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- en el área de Servicios de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Evaluar las metas de las actividades por eje programático para analizar los resultados de cada intervención.

Analizar los factores que condicionaron el desarrollo de las actividades para proponer acciones para su mejora y seguimiento.

Describir las experiencias de aprendizaje durante la práctica del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- en Ciencias de Alimentos como opción de graduación a nivel profesional, social y ciudadano.

Marco Contextual

Como objetivo primordial del Ejercicio Profesional Supervisado en el área de servicio en Ciencias de Alimentos, se pretende que el estudiante integre los conocimientos, habilidades y destrezas del área de servicios de alimentación, a través de las funciones técnicas del profesional de la nutrición en el área de ciencias de alimentos.

Como parte de las acciones del Ejercicio Profesional Supervisado, se realizó un diagnóstico institucional (Anexo 1) del área de producción y lactario del Hospital General San Juan de Dios, lo cual facilitó la identificación de los principales problemas que debilitan dicha área institucional; dentro de los cuales se encontró: limitado conocimiento por parte del personal del área de producción, cocineras y camareras, acerca de buenas prácticas de manufactura e higiene, recetas de preparación de dietas tipo papilla no estandarizadas, ausencia de instrumentos de control de temperatura de los cuartos fríos para la supervisión del almacenamiento y conservación de los alimentos, poca variabilidad del menú y utensilios e instrumentos de cocina para la preparación y distribución de los alimentos limitado.

El plan de trabajo realizado (Anexo 2), propuso el fortalecimiento de diversos puntos críticos de control, para garantizar la producción de alimentos nutritivos e inocuos, con enfoque en los problemas identificados. Se trabajó en la recepción de materias primas, capacitaciones al personal manipulador de alimentos, elaboración de instrumentos que favorecen la producción de alimentos inocuos con altos estándares de calidad y estandarización de recetas.

Marco Operativo

A continuación, se presentan las actividades que fueron realizadas en los meses de Julio a Diciembre para cada uno de los ejes programáticos de servicio, docencia e investigación.

Eje Programático de Servicio

A continuación, se presentan las actividades realizadas bajo el eje programático de servicio, abarcando líneas de estrategias de fortalecimiento de la producción de alimentos inocuos, fortalecimiento de sistemas de control de calidad y apoyo en la sistematización de los procesos.

Actividad 1. Supervisión de cocinetas y trabajo realizado por camareras. Esta actividad consistió en la supervisión de cocinetas, en donde los criterios a valorar abarcaron aspectos de cocineta, que incluye la evaluación de aspectos de higiene; dieta servida, que contiene la valoración de la temperatura del alimento, el tipo de alimento servido según dieta indicada para cada paciente, control de estadísticas, y porción servida, entre otros; fungibles, que incluye la evaluación de inventario, estado y limpieza de fungibles; manejo de desechos que incluye la valoración del retiro de residuos y desperdicios; y trato al paciente, que incluye la evaluación de actitudes y atención de parte del camarero con el comensal. Se realizaron un total de 31 supervisiones a cocineta. También, se realizaron reportes mensuales de dicha supervisión. En el apéndice 1, se muestran los informes mensuales de supervisión realizados durante el periodo de ejecución del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-, opción de graduación.

Actividad 2. Supervisión de la entrega de materia prima por parte de los proveedores para la determinación de buenas características organolépticas así como cantidades exactas y fechas de caducidad. Esta actividad consistió en la supervisión de la entrega de materia prima, incluyendo: productos cárnicos y pollo, frutas y verduras, por parte de los proveedores. La supervisión de producto pollo, consistió en la evaluación de características

organolépticas de olor y color para su aceptación; también, se evalúa el tamaño de la pieza, el cual debe de corresponder a un mínimo de 4 onzas. La supervisión de productos cárnicos, consistió en la evaluación de un adecuado empaque al vacío. Para ambas supervisiones, se realiza pesaje del producto, para corroborar que corresponda con la programación realizada por el Departamento de Nutrición, Área de Producción, verificación de fecha de producción, vencimiento y número de lote. En cuanto a la supervisión de ingreso de producto de frutas y verduras, este proceso consistió, en la verificación de cumplimiento según especificaciones técnicas y corroboración de peso, según solicitud. Durante el periodo de Julio a Diciembre, se realizó un total de 104 supervisiones, los cuales abarcaron un total de 13,658 libras de productos cárnicos, 12,447 libras de pollo, y 120,129 libras totales de producto entre frutas y verduras. En el apéndice 2, se muestra el informe de supervisión.

Actividad 3. Supervisión de la preparación de fórmulas enterales en lactario. Esta actividad consistió en la supervisión de buenas prácticas de manufactura del personal a cargo de la elaboración de fórmulas líquidas de adultos. Se supervisaron los procesos de sanitización y esterilización, elaboración de fórmulas y transporte. Durante el periodo de ejecución del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- como opción de graduación, se realizaron un total de 10 supervisiones a líquidas de adultos, del hospital General San Juan de Dios. En el apéndice 3, se muestra el instrumento de evaluación utilizado para la supervisión, junto con la ponderación de los parámetros evaluados, por fecha en la cual se realizó la supervisión.

Actividad 4. Elaboración de Instrumento de Vigilancia y Control de temperatura en almacenamiento refrigerado, cuartos fríos. Esta actividad consistió en la elaboración de un instrumento para el control y monitoreo de temperatura de los cuartos fríos de almacenamiento. Posteriormente, se realizó su monitoreo; para dicho control, se llevó a cabo la toma de temperatura durante dos momentos diferentes del día, realizando un promedio de los mismos para

verificación de este, el cual debía de encontrarse dentro del rango estipulado para cada cuarto frío, según tipo de materia prima almacenada. Durante el periodo de Julio a Diciembre, se realizó un total de 89 controles de temperatura. En el apéndice 4 se muestra el instrumento elaborado y previamente validado para la vigilancia y control de la temperatura, el cual fue revisado y aprobado por MSc. Claudia Porres Sam.

Actividad 5. Elaboración de manual de fichas de especificaciones técnicas y normas de calidad para la recepción de alimentos: frutas y verduras. Esta actividad consistió en la elaboración de un manual de especificaciones técnicas y normas de calidad para la recepción de alimentos correspondientes a frutas y verduras. En el apéndice 5 se muestra el manual elaborado, previamente revisado por MSc. Claudia Porres Sam y aprobado por la Licda. Libertad Abrego.

Actividad 6. Estandarización de cinco recetas elaboradas en dietas especiales de papilla. Esta actividad consistió en la estandarización de cinco recetas elaboradas en dietas especiales de papilla. El proceso de estandarización, abarco cuatro fases: revisión de la receta, preparación de la misma, evaluación sensorial de la preparación y ajuste de la cantidad de la receta. Se estandarizaron cinco recetas, las cuales fueron: dulce de piña y zanahoria, papilla de Nestum trigo miel, papilla de Cerevita, dulce de güicoy sazón y dulce de güisquil. En el apéndice 6, se muestra la receta de cada preparación.

Evaluación de Metas del Eje Programático de Servicio. .A continuación, en la tabla 1, se presenta la evaluación de las metas del eje programático de servicio.

Tabla 1

Evaluación de Metas del Eje Programático de Servicio

No.	Meta	Indicador	Nivel de Cumplimiento
1	Supervisar mensualmente una cocineta y trabajo realizado por camarero asignado en la misma.	31 supervisiones	100%
2	Supervisar el 100% de las entregas de insumos por parte de proveedores (cárnicos, pollo, frutas y verduras).	104 supervisiones de productos cárnicos y pollo 20 supervisiones de ingreso de producto de frutas y verduras.	70% 100%
3	Supervisar una vez al mes (mensual) la preparación de fórmulas enterales en lactario.	14 supervisiones	100%
4	Elaborar un instrumento para la vigilancia de la temperatura de los almacenamientos refrigerados, cuartos fríos, y su respectivo monitoreo.	89 controles realizados 1 formulario de supervisión elaborado.	100%
5	Elaboración de manual de fichas de especificaciones técnicas y normas de calidad para la recepción de alimentos : frutas y verduras	1 manual de fichas de especificaciones técnicas y normas de calidad elaborado	100%

No.	Meta	Indicador	Nivel de Cumplimiento
6	Estandariza 5 recetas elaboradas en dietas especiales de papilla.	5 recetas de dietas especiales de papilla estandarizadas.	100%

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Análisis de Cumplimiento de Metas. La actividad de supervisión de cocineta, y trabajo realizado por camarero asignado a la misma, tuvo un cumplimiento de meta del 100%, debido a que se priorizo el trabajo realizado por estos manipuladores de alimentos, debido a quejas sobre la ejecución de sus funciones y responsabilidades. También, debido a la asignación de tareas dentro del área de producción junto con las profesionales de nutrición encargadas del servicio, y por ende disponibilidad de tiempo, al momento de la entrega y distribución de la comida, en especial, en tiempos de almuerzos.

La actividad de supervisión de entrega de insumos por parte de proveedores de productos cárnicos, pollo, frutas y verduras, tuvo un cumplimiento del 70% para productos cárnicos y pollo, debido a la asignación de otras labores al momento de la entrega de estos. La supervisión de frutas y verduras, tuvo un cumplimiento del 100%, debido a la asignación de esta tarea y apoyo para la realización del mismo, por parte del personal a cargo del servicio de alimentación.

La actividad de supervisión de la preparación de fórmulas enterales tuvo un nivel de cumplimiento del 100%, debido a la priorización de esta actividad, realizando una cantidad de supervisiones mayor a la mensual.

La actividad de elaborar un instrumento para la vigilancia de la temperatura de los almacenamientos refrigerados, cuartos fríos, y su monitoreo, tuvo un nivel de cumplimiento del 100%, debido a que se elaboró y valido el instrumento para su control, y diariamente, se tomaron valores de temperatura, en dos momentos distintos del día, para obtener su valor promedio, y de esta manera corroborar que la temperatura del cuarto frio, estuviera dentro del rango permitido.

La actividad de elaborar un manual de fichas de especificaciones técnicas y normas de calidad para la recepción de alimentos, frutas y verduras, tuvo un nivel de cumplimiento del 100%, debido a que se elaboró un manual, con un apartado por alimento, el cual incluyó: especificaciones técnicas, composición nutricional promedio, y requisitos mínimos.

La actividad de estandarización de cinco recetas, tuvo un nivel de cumplimiento del 100%, debido a que se contó con el apoyo institucional para su elaboración, recibiendo insumos para su elaboración.

Eje Programático de Docencia

A continuación se presentarán las actividades del eje programático de docencia.

Actividad 7. Capacitación al Personal Manipulador de Alimentos. Esta actividad consistió en la capacitación del personal manipulador de alimentos, en especial a camareros, los temas brindados fueron: enfermedades más comunes transmitidas por alimentos y buenas prácticas de manufactura, donde se enfatizó sobre las condiciones que debe poseer el personal que manipula alimentos, y las 5 claves para la inocuidad. En promedio, se capacitó a 12 personas manipuladoras de alimentos, con un porcentaje de cobertura del 78% y 93%, por capacitación brindada, enfermedades más comunes transmitidas por alimentos, y condiciones del personal que manipula alimentos y las 5 claves para la inocuidad, respectivamente. En el apéndice 7 y 8, se muestran las guías didácticas para la ejecución de ambas capacitaciones. También, en el apéndice 9 y 10, se muestra la lista de asistencia, según tema brindado.

Evaluación de Metas del Eje Programático de Docencia. A continuación, en la tabla 2, se presenta la evaluación de las metas del eje programático de docencia.

Tabla 2

Evaluación de Metas del Eje Programático de Docencia

No.	Meta	Indicadores	Nivel de Cumplimiento
7	Brindar una capacitación, cubriendo el 80% del personal manipulador de alimentos, sobre: "Enfermedades más comunes transmitidas por alimentos" y "Condiciones del personal que manipula alimentos y las 5 claves para la inocuidad de alimentos".	2 capacitaciones brindadas al personal manipulador de alimentos. 11 camareros capacitados en temas de: Enfermedades más comunes: 13 camareros capacitados en tema de: Condiciones del personal y las 5 claves de la inocuidad:	100% 78% de cobertura 93% de cobertura

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Análisis de Metas. En la actividad de capacitación al personal manipulador de alimentos, a pesar de que se brindaron dos sesiones de capacitación, se obtuvo un porcentaje de cobertura del 78%, no cumpliendo con la meta previamente estipulada de un mínimo del 80%, debido principalmente a que la participación del personal es voluntaria y el tiempo destinado para brindar educación es corto, debido a las atribuciones que deben de realizar los camareros como parte de sus labores diarias; siendo entonces limitado el tiempo para contar con su participación. En cuanto al tema de "Condiciones del personal que manipula alimentos y las cinco claves para la inocuidad de alimentos", se obtuvo

un porcentaje de cobertura del 93%, cumpliendo con la meta establecida. Para ambas actividades, se obtuvo también un nivel de cumplimiento del 100%, debido a que se brindó dos capacitaciones durante el periodo de Julio a Diciembre.

Eje Programático de Investigación

A continuación se presentarán las actividades del eje programático de investigación.

Actividad 8. Investigación de: “Propuesta de Ciclo de Menú de Dieta Libre del Hospital General San Juan de Dios”. Esta actividad consistió en la elaboración de un ciclo de menú para dieta libre para un periodo de tiempo de cuatro semanas. El proceso de elaboración consistió en la determinación de las características de los comensales, número de convidados, tiempos de comida a brindar según políticas de la Institución y capacidad operativa del servicio, cálculo del requerimiento promedio de energía de los pacientes, cálculo de la distribución del contenido de nutrientes, cálculo del número de porciones por lista de alimentos, elaboración del patrón de menú según tiempo de comida; y por último, la formulación del ciclo de menú. En el periodo comprendido de Julio a Diciembre, se elaboró un ciclo de menú para dieta libre para un periodo de cuatro semanas. En el apéndice 11, se presenta el informe final de investigación, el cual contiene la propuesta de menú elaborado para la dieta libre.

Evaluación de Metas del Eje Programático de Investigación. A continuación, en la tabla 3, se presenta la evaluación de las metas del eje programático de investigación.

Tabla 3

Evaluación de Metas del Eje Programático de Investigación

No.	Meta	Indicadores	Nivel de Cumplimiento
8	Realizar una investigación sobre: "Propuesta de Ciclo de Menú de Dieta Libre para Hospital General San Juan de Dios".	Un ciclo de menú propuesto para dieta libre.	100%

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Análisis de Metas. En la actividad de realizar una investigación sobre: "Propuesta de ciclo de menú de dieta libre para el Hospital General San Juan de Dios", se obtuvo un nivel de cumplimiento del 100%, debido a que se elaboró un ciclo de menú para la dieta libre, para un periodo de tiempo de cuatro semanas, el cual se encuentra adaptado a las políticas de la institución y capacidad de operación del servicio de alimentación. A la vez, debido al apoyo técnico brindado por parte de MSc. Claudia Porres Sam, Licda. Libertad Abrego y Licda. Nadya Juárez.

Conclusiones

Aprendizaje Profesional

El Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-, como opción de graduación en Ciencias de Alimentos, específicamente en un Servicio de Alimentación, permite conocer y fortalecer la gestión de un área de producción de alimentos a nivel hospitalario, principalmente en el proceso de supervisión de cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad durante el proceso productivo, control de costos, y supervisión de los subprocesos de producción, entre otros. También, permite el fortalecimiento de conocimientos, a través de su aplicación en un campo real, el cual confronta la teoría con la práctica. Por último, otorga un aprendizaje acerca de los valores profesionales que se deben de tener, en un ambiente laboral con todo el personal que yace en cualquier institución.

Aprendizaje Social

En esta práctica, se fortaleció la conciencia social, sobre la importancia del papel de un profesional de la nutrición en un Servicio de Alimentación Hospitalario, principalmente para el objetivo institucional de producción de alimentos de calidad e inocuos, debido a que el entorno puede favorecer o perjudicar el desarrollo de salud o de enfermedad de las personas

Aprendizaje Ciudadano

La práctica permitió el fortalecimiento de valores como el respeto, cooperación, tolerancia, orden y compromiso. También, se fortaleció la importancia del trabajo multidisciplinario, y el valorar el aporte de otros profesionales que forman el equipo, para obtener el logro de objetivos.

Recomendaciones

Realizar capacitaciones constantes al personal manipulador de alimentos, en horario matutino y vespertino de Buenas Prácticas de Manufactura –BPM-.

Capacitar al personal encargado del almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos para fortalecer el área de conservación de los mismos, y por ende su seguridad para consumo.

Aplicar el programa HACCP en el servicio de alimentación del Hospital General San Juan de Dios, para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos que brinda el área de producción.

Detectar los menús con menor aceptación por parte de los pacientes y comensales, y realizar una sustitución o modificación de estas preparaciones culinarias, con la finalidad de hacerlas más apetecibles y del agrado del consumidor.

Valorar el contenido nutricional de los menús elaborados por el servicio de alimentación, con la finalidad de lograr un control sobre la cantidad de grasa utilizada para la cocción y preparación de los alimentos.

Anexos

Anexo 1.

Diagnóstico Institucional

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA
PROGRAMA DE EXPERIENCIA DOCENTES CON LA COMUNIDAD –EDC-
SUBPROGRAMA DEL EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO –EPS-



Introducción

El Hospital General San Juan de Dios, es un hospital nacional-docente, asistencial de tercer nivel del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala, responsable de brindar atención médica integral, oportuna, eficiente y eficaz que contribuya en la salud de la población, según lo indica los artículos constitucionales 93, 94 y 95, que indican el derecho de la salud y la obligación del Estado a garantizarla.

El Departamento de Nutrición y Dietética, sección de producción, es el encargado de brindar a los pacientes y personal del Hospital General San Juan de Dios atención nutricional de alta calidad de acuerdo a su patología de base, requerimientos nutricionales y hábitos alimentarios, la elaboración es llevada a cabo en óptimas condiciones de higiene mediante el desarrollo eficiente y eficaz de los procesos de adquisición, planificación, preparación y distribución, con personal capacitado en la atención al paciente y personal profesional calificado que realiza funciones técnicas en el equipo multidisciplinario de salud

En el presente trabajo, se describe la situación actual del servicio de alimentación, área de producción, del Hospital General San Juan de Dios, el cual es el área encargada de brindar una alimentación oportuna e inocua a los pacientes internados; con la finalidad de conocer sus funciones, estructura organizacional y sistemas con los cuales se rigen para ejecutar su labor. También, se identifican los problemas y debilidades que imposibilitan el cumplimiento de su misión y visión, para posteriormente, elaborar un plan de trabajo que permita el fortalecimiento y mejoras de la institución.

Objetivos

Objetivo General

Determinar la situación actual del servicio de alimentación, sección de producción, del Hospital General San Juan de Dios, el cual servirá como base para la elaboración del plan de trabajo, que buscará el mejoramiento institucional, así como las acciones pertinentes para alcanzarlas.

Objetivos Específicos

Elaborar un diagnóstico situacional del servicio de alimentación, sección de producción, que permita identificar las principales dificultades para el cumplimiento de la misión y visión de la institución.

Elaborar un plan de trabajo que permitan mejoras institucionales, definiendo las acciones de manera detallada y el cronograma que permitan su adecuada ejecución e implementación.

Caracterización del Hospital

Ubicación Geográfica

El Hospital General San Juan de Dios, se encuentra ubicado en la primera avenida, 10-50, zona 1, de la Ciudad de Guatemala.

Especialidades

El Hospital General San Juan de Dios, cuenta con las siguientes especializaciones y servicios: cardiología, cirugía, coloproctología, dermatología, endocrinología, fisioterapia y rehabilitación, gastroenterología, ginecología y obstetricia, hematología, infectología, maxilofacial, medicina interna, nefrología, neumología, neurocirugía, y neurología.

Servicios de Hospitalización

Se prestan servicios de hospitalización, tanto para pacientes adultos, como pediátrico, y para paciente gineco-obstetrica. Dentro de los servicios para adultos, encontramos el departamento de cirugía, traumatología, neurocirugía, nefrología y trasplante renal, medicina interna, intensivo y emergencia. Para paciente pediátrico, cuidados intensivos, emergencia, medicina pediátrica, y cirugía, neurocirugía. Los servicios para pacientes gineco-obstetricas, incluyen ginecología y obstetricia. Actualmente, se tiene una cobertura de 946 camas.

Diagnóstico Institucional

A continuación, se presentan datos relevantes del Hospital General San Juan de Dios, así como información del Departamento de Nutrición y Dietética, y el área de producción, servicios de alimentación, de dicha institución.

Organización Administrativa del Hospital

A continuación, se presenta información sobre la organización administrativa del Hospital General San Juan de Dios.

Misión del Hospital General San Juan de Dios

“Somos un hospital general nacional, docente asistencial, de referencia y cobertura nacional, dependencia del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala, responsable de brindar atención integral de salud, con calidez, mediante la promoción de la salud, prevención de enfermedades, recuperación y rehabilitación de usuarias y usuarios, contando con recurso humano calificado y tecnología moderna para el mejoramiento de la calidad de vida” (Hospital General San Juan de Dios, 2017).

Visión del Hospital General San Juan de Dios

“Ser el hospital líder a nivel nacional, comprometidos a brindar atención especializada e integral de servicios de salud, mediante un sistema certificado de gestión de calidad apoyado con personal calificado, tecnología moderna y pertinente, orientada a satisfacer las necesidades y expectativas de usuarias y usuarios” (Hospital General San Juan de Dios, 2017)

Organización Administrativa del Departamento de Nutrición y Dietética

El Departamento de Nutrición y Dietética, es una dependencia del nivel de gestión y administración que brinda un servicio técnico-administrativo de apoyo, el cual está encargado de proporcionar una alimentación de calidad nutricional, higiénica, organoléptica y especializada; además, de proporcionar atención

dietoterapetutica individualizada a pacientes referidos de todas las salas de encamamiento del hospital y de consulta externa del Hospital General San Juan de Dios.

A continuación, se presenta información sobre la organización administrativa del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital General San Juan de Dios.

Misión del Departamento de Nutrición y Dietética. “Somos el Departamento encargado de brindar a los pacientes y personal del Hospital General San Juan de Dios atención nutricional de alta calidad de acuerdo a su patología de base, requerimientos nutricionales y hábitos alimentarios, la elaboración es llevada a cabo en óptimas condiciones de higiene mediante el desarrollo eficiente y eficaz de los procesos de adquisición, planificación, preparación y distribución, con personal capacitado en la atención al paciente y personal profesional calificado que realiza funciones técnicas en el equipo multidisciplinario de salud” (Hospital General San Juan de Dios, 2010).

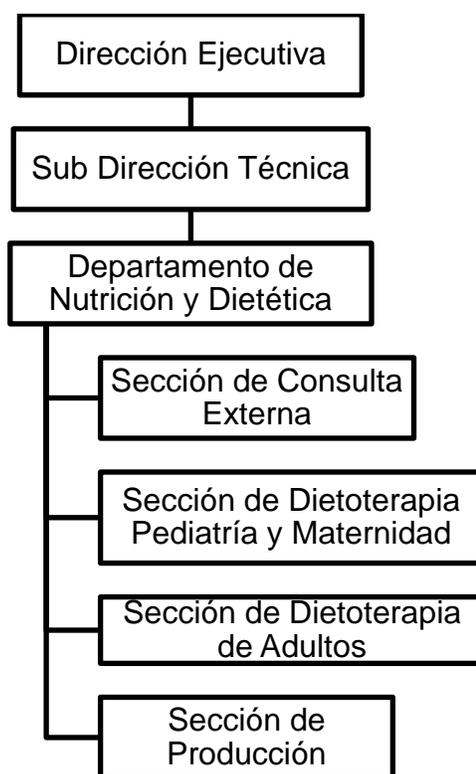
Visión del Departamento de Nutrición y Dietética. “Ser un servicio culinario y nutricional de alta calidad a través de un recurso humano altamente calificado y profesional que trabaja en equipo adecuado y estandarización de procedimientos, son la finalidad de asegurar la calidad de nuestro producto” (Hospital General San Juan de Dios, 2010).

Valores del Departamento de Nutrición y Dietética

Los valores, con los cuales el Departamento de Nutrición y Dietética brinda alimentación a pacientes y a personal, así como tratamiento dietoterapéutico especializado en consulta interna y externa son: profesionalismo, responsabilidad social, compromiso y vocación de servicio.

Estructura Organizacional Departamento de Nutrición y Dietética

A continuación, se presenta el organigrama del Departamento de Nutrición y Dietética, del Hospital General San Juan de Dios, el cual se encuentra compuesto por la sección de consulta externa, sección de dietoterapia pediatría y maternidad, sección de dietoterapia de adultos y la sección de producción.



Fuente: Departamento de Nutrición y Dietética, 2011.

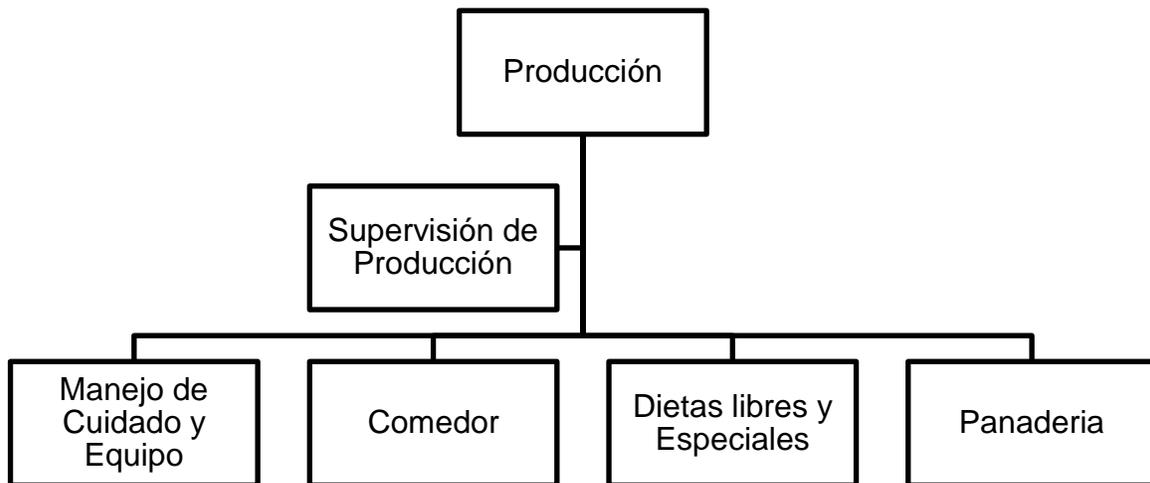
Figura 1. Organigrama del Departamento de Nutrición y Dietética

La sección de consulta externa, es la responsable de brindar la atención dietoterapéutica a todos los pacientes de consulta externa pediátrica y adultos del Hospital General San Juan de Dios. Dietoterapia de Pediatría y Maternidad, es el área encargada de brindar atención dietoterapéutica individualizada a pacientes referidos de los siguientes servicios: Unidad de Cuidados Intensivos Pediátricos,

Cunas, Medicina, Nutrición, Cirugía Pediátrica, Quemados, Hematología, y Unidad de Cuidados Intensivos de Neonatología. La unidad de dietoterapia de adultos, se encuentra a cargo de proporcionar atención dietoterapéutica individualizada a pacientes referidos de los siguientes servicios: Medicina de Hombres y Mujeres, Cirugía de Hombres y Mujeres, Urología, Unidad de Cuidados Intermedios, Unidad de Cuidados Coronarios, Intensivo, Operados de Emergencia, Ginecología, Emergencia, Neurocirugía, Traumatología y Maxilofacial. La sección de producción, se encuentra asignada para planificar, supervisar la producción y distribución de alimentos para pacientes internos y personal del Departamento de Nutrición y Dietética. La práctica a ejecutarse por parte de la estudiante realizando su Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- en Ciencias de Alimentos como opción de graduación, en el Hospital San Juan de Dios, estará abarcando el área de ciencias de alimentos, sección de producción.

Estructura Organizacional Sección de Producción

A continuación, se presenta el organigrama del área de producción, servicio de alimentación, del Hospital General San Juan de Dios, el cual se encuentra compuesto por la sección de supervisión, quien tiene bajo su control, el área de manejo y cuidado de equipo, comedor, dietas libres y especiales y panadería.



Fuente: Departamento de Nutrición y Dietética, 2011.

Figura 2. Organigrama de la Sección de Producción

Objetivos de la Sección de Producción

A continuación, se presentan los propósitos generales y específicos de la sección de producción.

Objetivo General

Planificar, evaluar, supervisar la producción y distribución de los alimentos a pacientes y personal.

Objetivos Específicos

Elaborar, revisar, supervisar y determinar los requerimientos e insumos: trimestrales, mensuales, por día, semana, del ciclo de menú, verificando las existencias en almacén de alimentos.

Supervisar la entrega de los proveedores para la determinación de buenas características organolépticas así como cantidades exactas y fechas de caducidad.

Supervisar la preparación y distribución de los alimentos, tanto de comida libre como de las dietas especiales y de instructivo, evaluar las características organolépticas.

Funciones de la Sección de Producción

Elaboración y revisión de requerimientos trimestrales, mensuales, semanales y diarios de acuerdo al ciclo de menú.

Supervisar los insumos de proveedores, los pedidos a diario y verificar los cambios realizados según las existencias en el almacén de alimentos.

Supervisión de la preparación y distribución de los alimentos tanto de comida libre como de las dietas especiales y de instructivo.

Determinación de las características organolépticas de las preparaciones a servir en las diferentes dietas.

Supervisión y control cruzado de la solicitud de las dietas en los diferentes servicios de encamamiento por parte de enfermería, kardex y por supervisores de encamamiento.

Evaluar aceptabilidad de la dieta por parte de los usuarios.

Cubrir otras áreas o actividades que asigne la Jefatura del Departamento.

Sistemas Administrativos

A continuación, se presenta una breve descripción de la funcionabilidad de diversos sistemas de la sección de producción.

Sistema de Elaboración de Menús. Los menús, son elaborados por la nutricionista jefa de producción, se planifican para los siguientes tipos de dieta: libre, blanda, hiposódica, papilla y especiales; estos, son planeados según disponibilidad de alimentos para los siguientes tiempos de comida: desayuno, almuerzo y cena, tal y como se muestra en la tabla 1. Las dietas generales, cubren 1,500 Kcal/día, con un aporte de proteína de 0.7 a 0.9 g/Kg, 50-60% de carbohidratos y 25-30% de grasa; por otro lado, las dietas especiales, cubren alrededor de 1,200-1,300 Kcal/día, con un aporte de proteínas de 4 g/Kg, 50-60% de carbohidratos y de un 20-30% de grasa.

Tabla 1

Tipo de Comensal, dieta y tiempo de comida

Tipo de comensal	Tipo de dieta	Tiempo de Comida				
		Desayuno	Refacción	Almuerzo	Refacción	Cena
Paciente diabético	Dieta de diabético	*		*		*
Hospitalizado sin enfermedad crónica	Dieta libre	*		*		*
Paciente Renal	Dieta hiposódica	*		*		*
Paciente Hipertenso	Dieta Hiposódica	*		*		*
Paciente problemas de masticación	Dieta Suave	*		*		*
Paciente Problemas Gastrointestinales, úlceras, gastritis	Dieta Blanda	*		*		*

Fuente: Departamento de Nutrición y Dietética, 2011.

Sistema de Compras. El Departamento de Nutrición y Dietética, en específico la nutricionista, jefa de producción, es la entidad encargada de determinar los productos que se van a comprar, y de establecer las especificaciones técnicas para la materia prima. Sin embargo, para poder realizar la compra, se debe de pasar el proceso de aprobación por parte del área de compras. El método de compra, para cada grupo de alimentos, se especifica en la tabla 2; también, se especifica la frecuencia de ingreso por semana del alimento, al almacén.

Tabla 2

Métodos y Frecuencia de Compra de Alimentos

Grupo de Alimentos	Método de Compra	Frecuencia
Frutas y verduras	Contrato abierto	Martes, 1 vez por semana.
	Compra directa	
	Cotización	
	Licitación	
Carnes y pescado	Contrato abierto	Lunes, miércoles y viernes, 3 veces por semana.
	Compra directa	
	Cotización	
	Licitación	
Lácteos	Contrato abierto	Martes y jueves, 2 veces por semana.
	Compra directa	
	Cotización	
	Licitación	
Abarrotes	Contrato abierto	Programado por existencia.
	Compra directa	
	Cotización	
	Licitación	

Fuente: Departamento de Nutrición y Dietética, 2011.

Sistema de Recibo de Alimentos. Se realiza supervisión de la recepción del mercado, productos cárnicos y pollo, a través de especificaciones técnicas, para el control de calidad de los mismos (Anexo 1). Dicha supervisión, se encuentra a cargo de la nutricionista jefe de producción, y bodegueros, encargados del almacenamiento de productos alimenticios en bodega.

El proceso de recepción, consiste en la observación de las características organolépticas requeridas y solicitadas, postuladas en tabla de especificaciones técnicas. Posteriormente, son pesados para la corroboración de la cantidad ingreso total del pedido solicitado. Por último, cada alimento es almacenado, según grupo al cual pertenezca: verduras, frutas, y productos cárnicos, pollo y lácteos.

Sistema de Almacenamiento. La unidad administrativa responsable del almacenamiento de los productos, es la bodega del servicio de alimentación, la cual se encuentra a cargo del personal de bodega. Dentro de este sistema de almacenamiento, existen registros electrónicos de alimentos ingresados y egresados. La clasificación del producto almacenado, corresponde a: tiempo, alimentos perecederos y no perecederos y fecha de caducidad.

En el área de almacenamiento, existen tres tipos de almacenamiento: congelado, refrigerado y bodega seca, las cuales se encuentran descritas con especificidad en la tabla 3.

Tabla 3

Tipo de Almacenamiento y Producto Almacenado

Tipo de Almacenamiento	Temperatura	Tipo de producto Almacenado
Congelado	-0°C a -18°C	Carnes, lácteos
Refrigerado	4° C	Fruta, verdura.

Tipo de Almacenamiento	Temperatura	Tipo de producto Almacenado
Bodega seca	Temperatura ambiente	Abarrotes

Fuente: Departamento de Nutrición y Dietética, 2011.

Sistema de Pedidos y Despachos Internos de Alimentos. Los pedidos internos de alimentos, se realizan a través de vales de requisición realizados y autorizados por la nutricionista, jefa de producción del servicio de alimentación. El despacho de productos se realiza en el siguiente horario:

Desayuno: 6:00-7:00 AM

Almuerzo: 8:00-9:30 AM

Cena: 11:45 AM- 12 PM

Preparación de Alimentos. Para la preparación de alimentos, se utilizan ciclos de menú previamente elaborados, con recetas ya establecidas según tipo de dieta, general y especial, respectivamente.

Sistema de Limpieza de Instalaciones y Equipo. La limpieza de las instalaciones y el equipo se realiza a través de cloro, y jabón de ropa. El procedimiento para el lavado del equipo, consiste en un pre enjuague de las bandejas y ollas con jabón de ropa, luego se realiza un enjuague posterior, con el mismo jabón. Las marmitas son lavadas con jabón por dentro, llenadas con agua y se dejan escurrir, hasta su completa limpieza. La limpieza de las instalaciones, cocinetas y cocina, se realiza a través de cloro y desinfectante, como mínimo dos veces al día. La disolución de cloro para lavado de superficies consiste en 2 centímetros cúbicos por un litro de agua.

Fórmulas Estandarizadas

El Departamento de Nutrición y Dietética, no maneja fórmulas estandarizadas, ya que la preparación realizada, corresponde a los requerimientos nutricionales del paciente, de manera individualizada. Únicamente, se maneja el control de estandarización en base a medidas de lata, y su aporte nutricional, y según el producto alimenticio utilizado, en base al estado y condición fisiológica de cada uno.

Productos Dietoterapéutico Disponibles

Los productos utilizados para la elaboración de productos dietoterapéutico, con la finalidad de administrar nutrientes para mantener y/o restaurar un óptimo estado nutricional y de salud, son los que se muestran a continuación.

Alitraq. Fórmula elemental especializada con glutamina, para pacientes metabólicamente estresados con una función gastrointestinal comprometida.

Delactomy. Leche de vaca deslactosada, recomendada para personas que no toleran la lactosa.

Ensoy. Fórmula de origen vegetal, sin lactosa y sin ningún otro componente lácteo, hecha a base de proteínas de aislado de soya. Indicada en la alimentación de lactantes y niños con intolerancia a la lactosa o a las proteínas de la leche de vaca con diarrea benigna o problemas digestivos menores, como regurgitaciones o trastornos intestinales. También, está indicada en la realimentación de lactantes después de diarrea severa aguda o crónica, y como alimento para lactantes y niños con galactosemia.

Ensure. Fórmula completa y balanceada para satisfacer las necesidades de adultos. Se encuentra indicada para adultos que necesiten recuperar la fuerza muscular, desarrollar masa corporal magra, aumentar fuerza y funcionalidad física, mantener la salud ósea, o bien, tienen un requerimiento aumentado de las necesidades proteicas.

Enterex Hepatic. Fórmula para pacientes con problemas hepáticos, especialmente con insuficiencia hepática crónica.

Enterex Karbs. Suplemento de carbohidratos indicado para pacientes con necesidades calóricas aumentadas y con restricción de proteínas.

Enterex Renal. Fórmula nutricional diseñada para pacientes con enfermedad renal, ya sea diabéticos o no. También, se encuentra indicada para pacientes con restricción de líquidos y electrolitos.

Frisolac Prematuros. Fórmula especial para lactantes pretérmino o de bajo peso al nacimiento. Puede ser utilizada desde el nacimiento como complemento de la leche materna o como alternativa cuando la lactancia materna no es posible.

Glucerna. Fórmula formulada con carbohidratos de digestión lenta y de bajo índice glicémico para apoyar el manejo de niveles de glucosa en sangre. Se encuentra indicada para pacientes con intolerancia a la glucosa.

Glutapak. Suplemento de glutamina indicado para soporte gastrointestinal, pacientes oncológicos, VIH, SIDA, quemaduras, sepsis, heridas crónicas y pancreatitis.

Incaparina. Mezcla vegetal, indicada como sustituto de la leche. Elaborada a base de harina de maíz desgerminada precocida y harina de soya desgrasada precocida. Contiene calcio, vitaminas, minerales y antioxidantes.

Leche Entera Nido. Leche de vaca pura, en polvo.

Lai Lac. Fórmula infantil nutricionalmente completa, en polvo. Está indicada en lactantes nacidos a término, desde 0 a 6 meses, como complemento de la leche materna o alternativa cuando ésta no es posible.

Nepro. Fórmula especial para el manejo dietético de personas que requieren diálisis.

Nutrilon sin lactosa. Fórmula infantil completa, libre de lactosa y sacarosa. Está indicada a partir de los 0 meses en niños con intolerancia a la lactosa o diarrea aguda.

Pediasure. Suplemento nutricional completo, especializado para niños entre 1-10 años de edad. Está indicado para apoyar al crecimiento y desarrollo

infantil, para niños en recuperación de trauma o enfermedad, así como niños con dificultades de alimentación con consumo reducido de nutrientes, niños con intolerancia a la lactosa o con dieta libre de gluten.

Proteinex. Módulo de proteína diseñado para pacientes con un aumento en el requerimiento proteico, para pacientes cuyas condiciones clínicas requieran proteína adicional tales como pre y post operatorios.

Similac 2. Fórmula de seguimiento de lactantes de 6 a 12 meses, diseñada para ayudar al desarrollo mental, visual, crecimiento y desarrollo del sistema inmunológico y óseo del lactante.

Árbol de Problemas y Necesidades

Lluvia de Problemas

A continuación, se presentan problemas identificados según el diagnóstico previamente realizado en el Hospital General San Juan de Dios:

Proceso de desinfección deficiente debido a la disolución inadecuada del cloro.

Proceso de lavado de manos deficiente debido a la disolución inadecuada del jabón desinfectante.

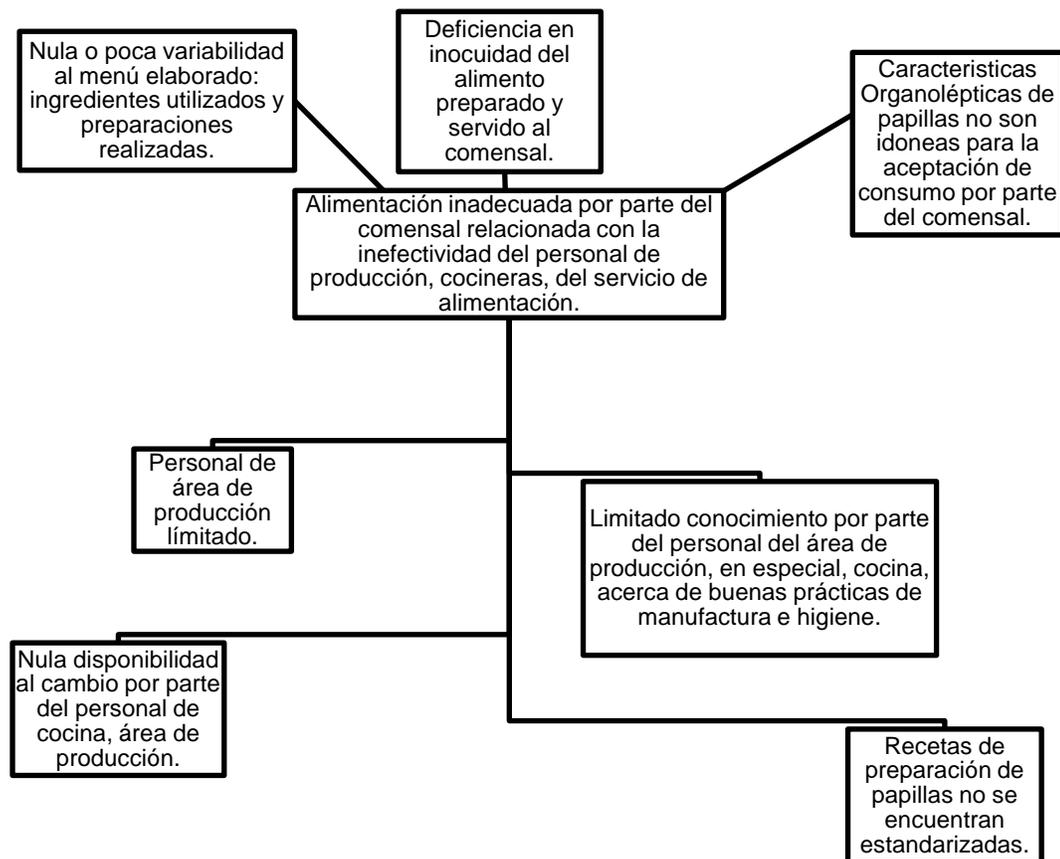
Ausencia de Instrumentos de control de temperatura de los cuartos fríos para la supervisión adecuada del almacenamiento y conservación de los alimentos.

Personal destinado para la producción de alimentos, limitado.

Personal destinado para la producción, con poca disponibilidad al cambio en cuanto a modificaciones en menú, ingredientes y preparaciones.

Ausencia de instrumentos adecuados para la preparación de la dieta de papillas.

Limitados utensilios para el proceso del servido de los alimentos, en sus adecuadas porciones en las bandejas.



Fuente: Departamento de Nutrición y Dietética, 2011.

Figura 3. Árbol de Problemas

Retos

Los retos considerados que tendría que afrontar la estudiante de nutrición, ejecutando su Ejercicio Profesional Supervisado, en el área de producción, servicio de alimentación, del Hospital San Juan de Dios, son: trabajo en equipo, atención a varias áreas (bodega de 24 horas, solicitud de pedidos, controles de ingreso y egreso de los alimentos, elaboración de menús, entre otros), y garantizar y mantener la buena comunicación con todo el personal del área.

Problemas Priorizados

A continuación, se presenta listado de problemas, en orden, según factibilidad y magnitud.

¿Cuáles son los factores que afectan las características organolépticas de la dieta tipo papilla y que afecta de manera directa su aceptación por parte del comensal?

¿Cuáles son los factores que inciden en la deficiencia en inocuidad del alimento preparado y servido al comensal por parte del personal de producción, cocineros?

¿Cuáles son los elementos que afectan la disponibilidad al cambio de menú, preparaciones e ingredientes por parte del personal de producción, cocineros, para la elaboración de la alimentación destinado al consumo del comensal?

Se realizó una entrevista a la jefa del Departamento de Dietética y Nutrición, Licenciada Aída Villagrán, en conjunto con la licenciada Nadya Juárez, nutricionista del servicio de alimentación, área de producción, con el fin de conocer los desafíos que presenta la practicante del Ejercicio Profesional Supervisado en la institución, así como problemas y necesidades que puede apoyar para un

adecuado desarrollo de las actividades del área. Dentro de las principales necesidades se encuentran las siguientes: capacitación al personal de cocina, camareros, y cocinetas, sobre buenas prácticas de manufactura, e higiene en los alimentos, estandarización de recetas a elaborar en dietas de papillas, así como la formulación de un nuevo ciclo de menú.

Referencias

Maza, P. & Alfaro, N. (2015). VADEMÉCUM de productos nutricionales para la alimentación enteral y parenteral. Guatemala: Serviprensa.

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. (2017), Hospital General San Juan de Dios. Recuperado de: <http://hospitalsanjuandedios.mspas.gob.gt/>

Departamento de Nutrición y Dietética. (2011). Manual de Organización y Funciones –MOF-. Hospital General San Juan de Dios.

Anexo 2.

Plan de Trabajo

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA
PROGRAMA DE EXPERIENCIA DOCENTES CON LA COMUNIDAD –EDC-
SUBPROGRAMA DEL EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO –EPS-



Plan de Trabajo:

Servicio de Alimentación y Lactario

Hospital General San Juan de Dios

Presentado por

Diana Lucrecia Archila Campos 201113508

Estudiante de la Carrera de Nutrición

Guatemala, julio de 2017

Introducción

El Hospital General San Juan de Dios, es un hospital nacional-docente, asistencial de tercer nivel del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala, responsable de brindar atención médica integral, oportuna, eficiente y eficaz que contribuya en la salud de la población, según lo indica los artículos constitucionales 93, 94 y 95, que indican el derecho de la salud y la obligación del Estado a garantizarla.

El Departamento de Nutrición y Dietética, sección de producción, es el encargado de brindar a los pacientes y personal del Hospital General San Juan de Dios atención nutricional de alta calidad de acuerdo a su patología de base, requerimientos nutricionales y hábitos alimentarios, la elaboración es llevada a cabo en óptimas condiciones de higiene mediante el desarrollo eficiente y eficaz de los procesos de adquisición, planificación, preparación y distribución, con personal capacitado en la atención al paciente y personal profesional calificado que realiza funciones técnicas en el equipo multidisciplinario de salud

Al iniciar el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- se realizó un diagnóstico institucional con el objetivo de establecer problemas y necesidades en el área de producción para planificar actividades que fortalezcan las debilidades de la institución. A continuación, se presenta el plan de trabajo organizado en los siguientes ejes: servicio, investigación y académico. El propósito del plan de trabajo es programar las actividades en un cronograma para evaluar su ejecución, y el alcance de las metas y los indicadores de cada una.

Plan de Trabajo

El plan de acción, prioriza las iniciativas más importantes para cumplir con la función de la Sección de Producción, la cual consiste en proporcionar una alimentación de calidad, en óptimas condiciones de higiene, organoléptica y especializada, mediante el desarrollo eficiente y eficaz de los procesos de adquisición, planificación, preparación y distribución, con un personal capacitado para su adecuada elaboración.

Ejes programáticos	Estrategias	Acciones según diagnóstico
Servicio	Fortalecimiento de la producción de alimentos inocuos.	<p>Supervisión de cocinetas y trabajo realizado por camareras.</p> <p>Supervisión de la entrega de materia prima por parte de los proveedores para la determinación de buenas características organolépticas, así como cantidades exactas y fechas de caducidad.</p> <p>Supervisión de la preparación de fórmulas enterales en lactario.</p> <hr/> <p>Control de temperatura en almacenamientos refrigerados, cuartos fríos.</p> <hr/> <p>Elaboración de manual de fichas de especificaciones técnicas y normas de calidad para la recepción de alimentos : frutas y verduras</p> <p>Elaboración de instrumento para la vigilancia de la temperatura de los almacenamientos refrigerados, cuartos fríos.</p>

Ejes programáticos	Estrategias	Acciones según diagnóstico
Servicio	Fortalecimiento de sistemas de control de calidad.	Capacitación al personal manipulador de alimentos, sobre: "Enfermedades más comunes transmitidas por Alimentos" y "Condiciones del personal que manipula Alimentos y las 5 claves para la inocuidad de alimentos".
Servicio	Apoyo en la sistematización de los procesos.	Estandarización de recetas elaboradas a dietas especiales de papilla.
Investigación	Investigación científica sobre temas relacionados en servicios de alimentación.	Investigación de: "Evaluación de Aceptación de los menús servidos en el Hospital General San Juan de Dios".

Programación

Eje Programático. Servicio

Línea Estratégica. Fortalecimiento de la producción de alimentos inocuos y apoyo en la sistematización de procesos.

Meta	Indicadores	Actividades
Supervisar mensualmente una cocineta y trabajo realizado por camarero asignado en la misma.	No. de supervisiones	Supervisión de cocinetas y trabajo realizado por camareros.
Supervisar el 100% de las entregas de insumos por parte de proveedores (cárnicos, pollo, frutas y verduras).	(No. de supervisiones realizadas/No. de entregas de insumos por parte de proveedores)*100.	Supervisión de la entrega de insumos por parte de los proveedores (cárnicos, pollo, frutas y verduras).
Supervisar una vez al mes (mensual) la preparación de fórmulas enterales en lactario.	No. de supervisiones	Supervisión de la preparación de fórmulas enterales en lactario.
Elaborar un instrumento para la vigilancia de la temperatura de los almacenamientos refrigerados, cuartos fríos, y su respectivo monitoreo.	No. de controles realizados No. de formularios de supervisión elaborados.	Elaboración de instrumento para la vigilancia de temperatura de los almacenamientos refrigerados, cuartos fríos y su monitoreo diario.
Elaboración de manual de fichas de especificaciones técnicas y normas de calidad para la recepción de alimentos : frutas y verduras	No. de documentos elaborados.	Elaboración de manual de fichas de especificaciones técnicas y normas de calidad para la recepción de alimentos cárnicos, pollo, frutas y verduras.
Estandariza 5 recetas elaboradas en dietas especiales de papilla.	No. de recetas estandarizadas.	Estandarización de recetas elaboradas en dietas especiales de papilla.

Eje Programático. Docencia

Línea Estratégica. Fortalecimiento de sistemas de control de calidad.

Meta	Indicadores	Actividades
Brindar una capacitación, cubriendo el 80% del personal manipulador de alimentos, sobre: “Enfermedades más comunes transmitidas por alimentos” y “Condiciones del personal que manipula alimentos y las 5 claves para la inocuidad de alimentos”.	No. de capacitaciones realizadas. Porcentaje de personal capacitado.	Capacitación al personal manipulador de alimentos, sobre: “Enfermedades más comunes transmitidas por Alimentos” y condiciones del personal que manipula alimentos y las 5 claves para la inocuidad de alimentos”.

Eje Programático. Investigación

Línea Estratégica. Investigación científica sobre temas relacionados en servicios de alimentación.

Meta	Indicadores	Actividades
Realizar una investigación sobre: “Propuesta de Ciclo de Menú de Dieta Libre del Hospital General San Juan de Dios”.	Un ciclo de menú para dieta libre para un periodo de tiempo de cuatro semanas.	Investigación de: “Propuesta de Ciclo de Menú de Dieta Libre del Hospital General San Juan de Dios”.

Cronograma de Actividades

Actividad	Julio				Agosto					Septiembre				Octubre				Noviembre					Diciembre						
	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4			
Supervisión de cocinetas y trabajo realizado por camareros.																													
Supervisión de la entrega de insumos por parte de los proveedores.																													
Supervisión de la preparación de fórmulas enterales en lactario.																													
Control de temperatura en almacenamientos refrigerados.																													
Elaboración de manual de fichas de especificaciones técnicas y normas de calidad.																													
Elaboración de instrumento para la vigilancia de la temperatura de los almacenamientos refrigerados,																													
Capacitación al personal manipulador de alimentos, sobre: "Enfermedades más comunes transmitidas por Alimentos".																													

Actividad	Julio				Agosto					Septiembre				Octubre				Noviembre					Diciembre							
	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4				
Capacitación al personal manipulador de alimentos, sobre: "Condiciones del personal que manipula Alimentos y las 5 claves para la inocuidad de alimentos".																														
Elaboración de ciclo de menú, acorde a la existencia de insumos.																														
Estandarización de recetas elaboradas en dietas especiales de papilla.																														

Apéndice

Apéndice 1.

Informes Mensuales de Supervisión de Cocinetas

Hospital General San Juan de Dios

Unidad de Servicio de Alimentación

Reporte Mensual, Agosto

Resultados de Supervisión

Tabla 1

Escala de Evaluación Obtenida Según No. de Cocineta

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación				
	1	2	3	6	13
Cocineta					
Presencia de jabón para lavar utensilios	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
La cocineta se encuentra limpia y ordenada	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
La puerta de la cocineta está cerrada	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se limpian las superficies antes y después de servir los alimentos	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Presencia de insectos y/o roedores	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Bueno
Presencia de personas ajenas al Servicio de Alimentación	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Dieta Servida					
La porción servida de cada preparación es la adecuada (suficiente).	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se mantiene orden mientras las dietas son servidas.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se lleva control de comensales (estadística) según tiempo de comida y raciones servidas por unidad.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación				
	1	2	3	6	13
Ser sirve el tipo de dieta indicado para cada paciente (según estadística).	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
La temperatura de los alimentos es adecuado para el consumo.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Fungibles					
Los platos sucios se dejan en remojo para posterior limpieza.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Los fungibles no presentan ningún residuo de comida después del lavado.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
El inventario de fungibles se encuentra actualizado y en su respectivo lugar en la cocineta.	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo
Manejo de Desechos					
Se retiran los desechos de la cocineta.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Trato al Paciente					
Saluda y se dirige al paciente con amabilidad y respeto, en todo momento.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Saluda y se dirige al paciente con amabilidad y respeto, que su comida está servida.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Nombre de Camarero Evaluado:	Mayra Alvizures (volante)	Ethel Solórzano (volante), Maridalma Morales	Daniel Ruano	Ma. José Sosa	Jovita Fajardo

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Resultados

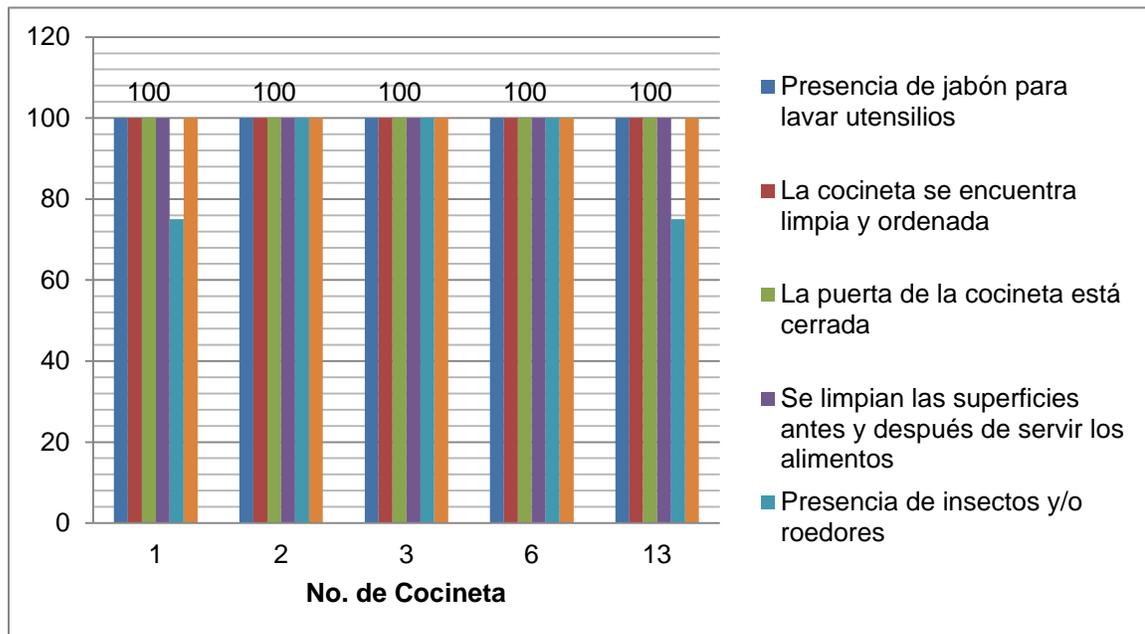
Se realizaron 5 supervisiones a cocineta durante el mes de Agosto, evaluando a las cocinetas No. 1, 2, 3, 6 y 13; los aspectos valorados fueron los relacionados con cocineta, dieta servida, fungibles, manejo de desechos y trato al paciente. En general, se identifican errores en la estadística, en cuanto al registro de dietas libres para diabético, hiposódicas y blandas. También, se identifican deficiencias en el personal destinado a servir alimentos en cuanto al tema de tipos de dieta, por lo que se recomienda realizar capacitación al personal.

Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de cocineta, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, cumpliendo con la presencia de jabón para lavar utensilios, área limpia y ordenada, puerta cerrada, limpieza de superficies al momento y después de servir los alimentos, y no se encontró presencia de ninguna persona que no perteneciese al servicio de alimentación. No se obtuvo una calificación de satisfacción total, en la evaluación de presencia de insectos y/o roedores, debido a que en la cocineta 1 y 13, se observó la presencia de estos, en las superficies.

Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de dieta servida, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, cumpliendo con contenedores cerrados antes de iniciar el servicio, utensilios adecuados para el servicio de alimentos, porción servida suficiente, dietas servidas con orden y según estadística (tipo de dieta y cantidad), y temperatura adecuada para el consumo. Sin embargo, durante la supervisión, se evidencia una estadística errónea, debido a que el tipo de dieta adecuado para el paciente, no se menciona en kardex del paciente, por lo que en ocasiones, pacientes diabéticos, reciben dieta libre (general), pero debido a una disponibilidad de dieta especial, y por referencia del propio paciente, de su estado patológico, es posible realizar un cambio.

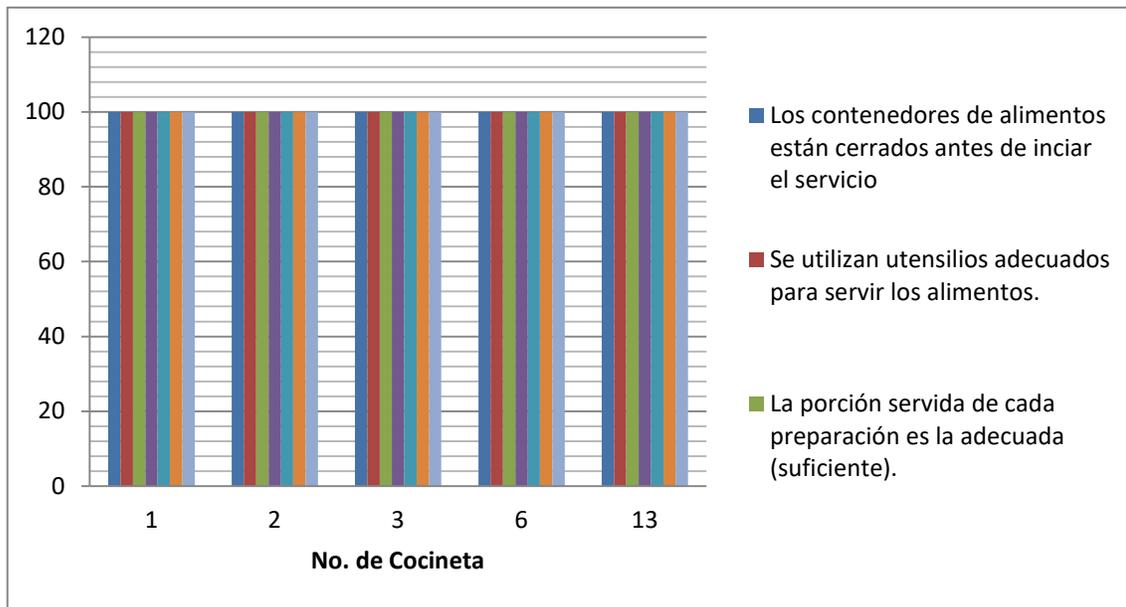
Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de fungibles, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, cumpliendo con platos, vasos, cucharas limpias antes de servir, y platos ya utilizados dejados en remojo

para su posterior limpieza, así como encontrarse en un adecuado estado, tras la realización de esta. Es importante mencionar, que todas las cocinetas, de manera de general, obtuvieron una evaluación negativa, en cuanto al inventario de fungibles, debido a que no se tiene esta información, contando únicamente con hojas de traslape. Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de manejo de desechos, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, cumpliendo con un descarte adecuado de los desperdicios, y el retiro de los mismos de la cocineta. Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de trato al paciente las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, dirigiéndose de manera respetuosa, amabilidad al paciente.



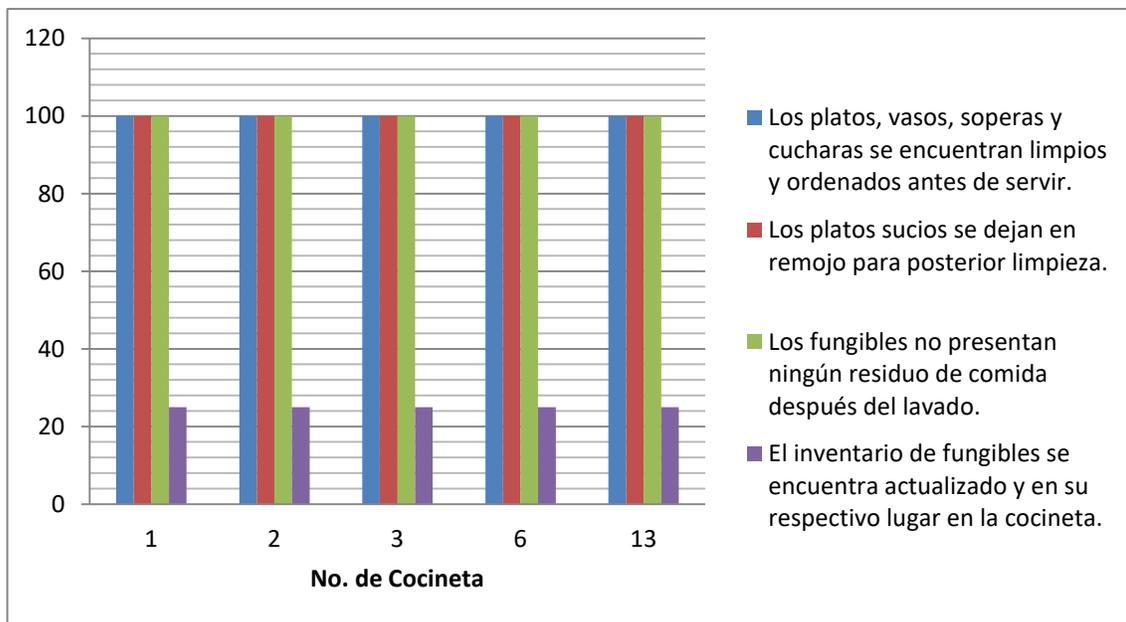
Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 1. Aspectos de Cocineta Evaluados



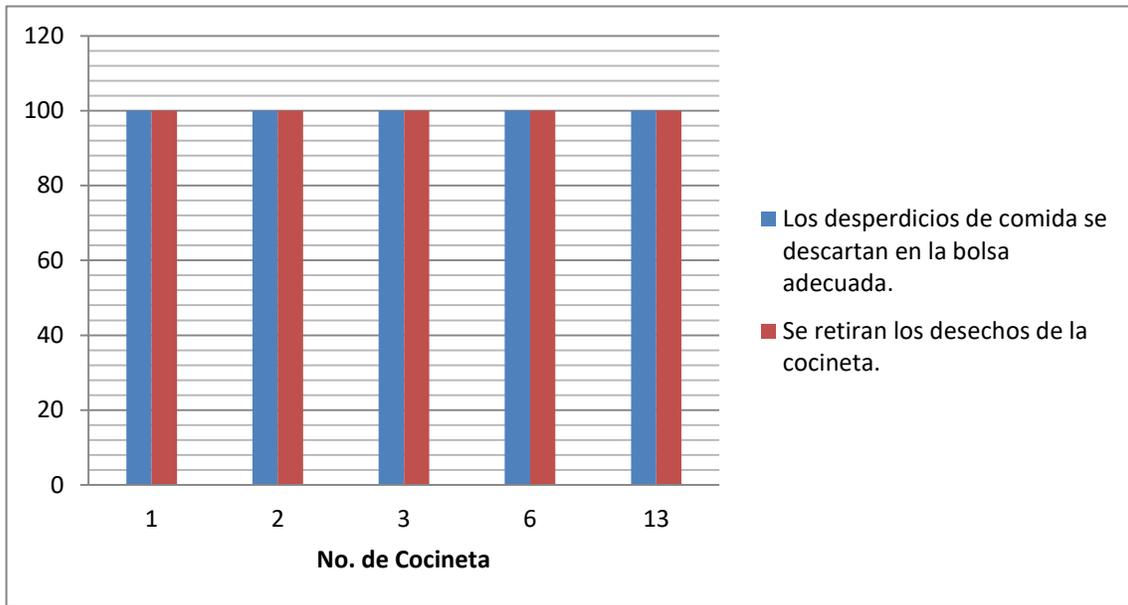
Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 2. Aspectos de Dieta Servida Evaluados



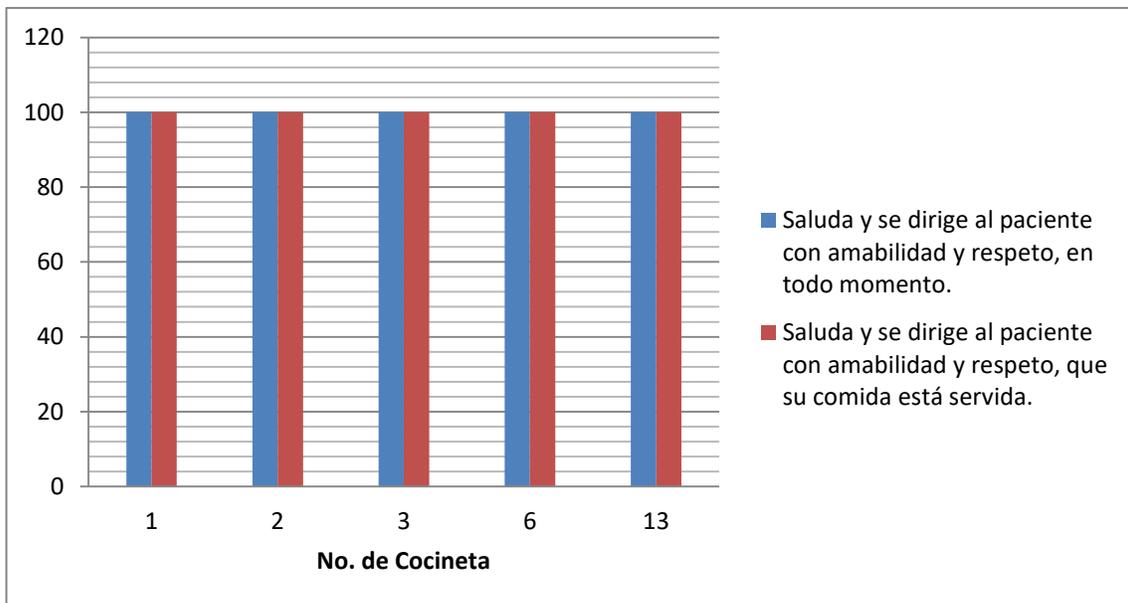
Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 3. Aspectos de Fungibles Evaluados



Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 4. Aspectos de Manejo de Desechos Evaluados



Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 5. Aspectos de Trato al Paciente Evaluados

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Unidad de Servicio de Alimentación

Reporte Mensual, Septiembre

Resultados de Supervisión

Tabla 1

Escala de Evaluación Obtenida Según No. de Cocineta

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación											
	1	3	3	4	5	7	8	9	12	13	14	
Cocineta												
Presencia de jabón para lavar utensilios	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
La cocineta se encuentra limpia y ordenada	Excelente	Regular	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Regular	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
La puerta de la cocineta está cerrada	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Malo	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se limpian las superficies antes y después de servir los alimentos	Excelente	Regular	Bueno	Bueno	Bueno	Excelente	Bueno	Regular	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Presencia de insectos y/o roedores	Excelente	Regular	Bueno	Bueno	Bueno	Bueno	Bueno	Malo	Bueno	Malo	Bueno	Bueno
Presencia de personas ajenas al Servicio de Alimentación	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Malo	Excelente

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación											
	1	3	3	4	5	7	8	9	12	13	14	
Dieta Servida												
Los contenedores de alimentos están cerrados antes de iniciar el servicio	Excelente	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente							
Se utilizan utensilios adecuados para servir los alimentos.	Excelente	Regular	Bueno	Excelente								
La porción servida de cada preparación es la adecuada (suficiente).	Excelente	Regular	Regular	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se mantiene orden mientras las dietas son servidas.	Excelente	Bueno	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Regular	Excelente
Se lleva control de comensales (estadística) según tiempo de comida y raciones servidas por unidad.	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se sirve el tipo de dieta indicado para cada paciente (según estadística).	Excelente	Excelente	Regular	Excelente	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
La temperatura de los alimentos es adecuado para el consumo.	Excelente	Excelente	Bueno	Bueno	Excelente	Excelente	Bueno	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Bueno

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación											
	1	3	3	4	5	7	8	9	12	13	14	
Fungibles												
Los platos, vasos, soperas y cucharas se encuentran limpios y ordenados antes de servir.	Excelente	Excelente	Bueno	Regular	Excelente							
Los platos sucios se dejan en remojo para posterior limpieza.	Excelente	Bueno	Bueno	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Los fungibles no presentan ningún residuo de comida después del lavado.	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente								
El inventario de fungibles se encuentra actualizado y en su respectivo lugar en la cocineta.	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación											
	1	3	3	4	5	7	8	9	12	13	14	
Manejo de Desechos												
Los desperdicios de comida se descartan en la bolsa adecuada.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se retiran los desechos de la cocineta.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Trato al Paciente												
Saluda y se dirige al paciente con amabilidad y respeto, en todo momento.	Excelente	Regular	Regular	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Saluda y se dirige al paciente con amabilidad y respeto, que su comida está servida.	Excelente	Regular	Regular	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente

No. de Cocineta/Escala de Evaluación										
1	3	3	4	5	7	8	9	12	13	14
Ester Guerra	Esperanza Hernández	Lilia Hernández/ Edson López (volante)	Lety Pinzón	Carlos Guclam	María Navas	Marielena Letran	Sheyla Figueroa	Rosemary Rodríguez	Mayra Alvizures	Elías Jiménez
Estadística se encuentra con errores (registro de pacientes diabéticos).	No cuenta con recipientes desechables para servir alimentos (clostridium).	No cuenta con recipientes desechables para servir alimentos (clostridium).	Estadística se encuentra con errores (registro de dietas hiposódicas).	No cierra contenedor de alimentos de dieta blanda e hiposódica al salir de la cocineta.	Estadística se encuentra con errores (registro de dietas hiposódicas).	Camarera menciona elevado desperdicio de huevo.	Presencia de cucaracha en carro transportador de alimentos.	Brócoli escabeche presentó un cabello en el contenedor de comida.	en presencia de persona ajena al servicio de alimentación.	Estadística se encuentra con errores (registro de dietas blandas).
Sirve papillas de forma excelente, en soperas individuales.	Sirve ciertos alimentos con la mano, teniendo los utensilios adecuados para servir.	Volante aún no distingue el tipo de dieta a servir.			Tiene bolsa de los desechos del desayuno, ya que menciona que bolsa de almuerzo no le alcanza para retirar.	Estadística se encuentra con errores (registro de pacientes diabéticos).	Olvida bebida para diabético (té) y deja carro fuera de cocineta.		No mantiene orden en el momento de servido, lo realiza con rapidez, olvidando servir porciones, y cae porción de gelatina al suelo.	

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Resultados

Se realizaron 11 supervisiones a cocineta durante el mes de Septiembre, evaluando a las cocinetas No. 1, 2, 3, 4,7,8, 9,12,13 y 14; los aspectos valorados fueron los relacionados con cocineta, dieta servida, fungibles, manejo de desechos y trato al paciente. En general, se identifican errores en la estadística, en cuanto al registro de dietas libres para diabético, hiposódicas y blandas. También, se identifican deficiencias en el personal destinado a servir alimentos en cuanto al tema de tipos de dieta, por lo que se recomienda realizar capacitación al personal.

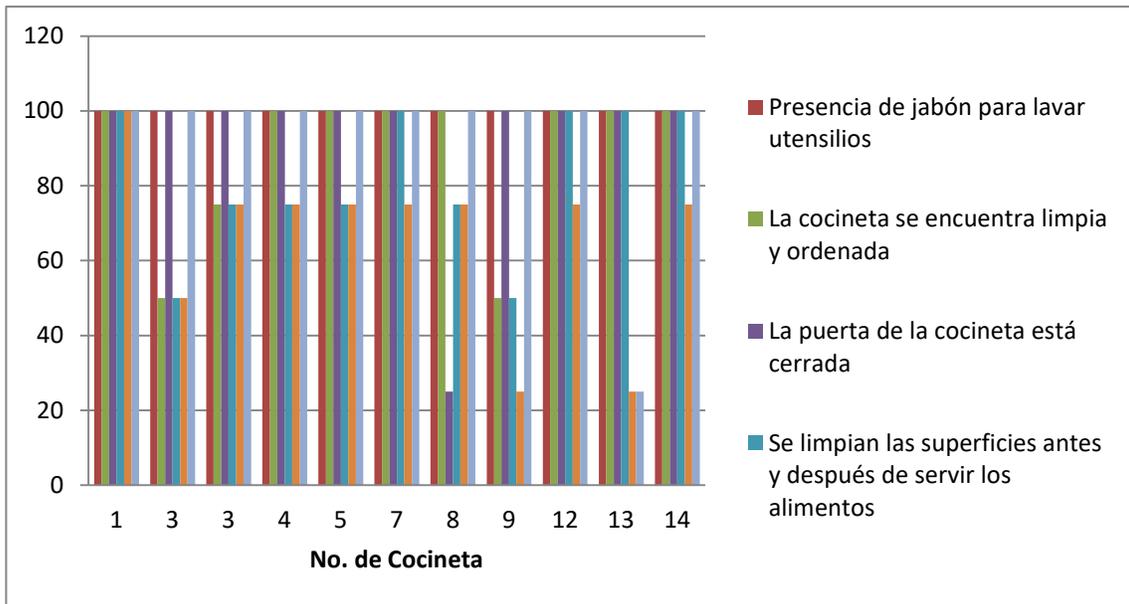
Los aspectos evaluados involucran los siguientes aspectos: cocineta, dieta servida, fungibles, manejo de desechos y trato al paciente. Dentro de la clasificación de cocineta, como se visualiza en la figura 1, las cocinetas supervisadas obtuvieron, en su mayoría, una evaluación positiva, cumpliendo con la presencia de jabón para lavar utensilios, área limpia y ordenada, difiriendo únicamente la cocineta No. 3 y 9, en cuanto al tema de limpieza, presentando residuos de alimentos en las superficies y suelo. Las cocinetas evaluadas, en su mayoría, presentaban puerta cerrada. La limpieza de superficies al momento y después de servir los alimentos, fue un aspecto con deficiencia en 6 cocinetas evaluadas. En cuanto a la presencia de personas ajenas al servicio de alimentación, se encontró únicamente en la cocineta No. 13. No se obtuvo una calificación de satisfacción en la evaluación de presencia de insectos y/o roedores, debido a que en diversas cocinetas, se observó cucarachas en las superficies, incluido el carro transportador de comida.

Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de dieta servida, como se visualiza en la figura 2, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, en su mayoría, cumpliendo con contenedores cerrados antes de iniciar el servicio, orden mientras las dietas son servidas, control de dietas según estadística, y temperatura adecuada para el consumo. En cuanto al uso de utensilios adecuados para servir los alimentos, se resalta que la cocineta No. 3, utiliza las manos para el servido, aun teniendo las herramientas adecuadas para realizar dicho proceso. A la vez, se visualiza deficiencia en cuanto a la porción

servida, en la cocineta No. 3, y 9, sirviendo una cantidad deficiente y quedando al finalizar, una cantidad suficiente en los contenedores de comida, para aumentar la porción servida. Durante la supervisión, se evidencia una estadística errónea, debido a que el tipo de dieta adecuado para el paciente, no se menciona en kardex del paciente, por lo que en ocasiones, pacientes diabéticos, reciben dieta libre (general), pero debido a una disponibilidad de dieta especial, y por referencia del propio paciente, de su estado patológico, es posible realizar un cambio. A la vez, en ocasiones, no se encontraron reportadas dietas hiposódicas y blandas.

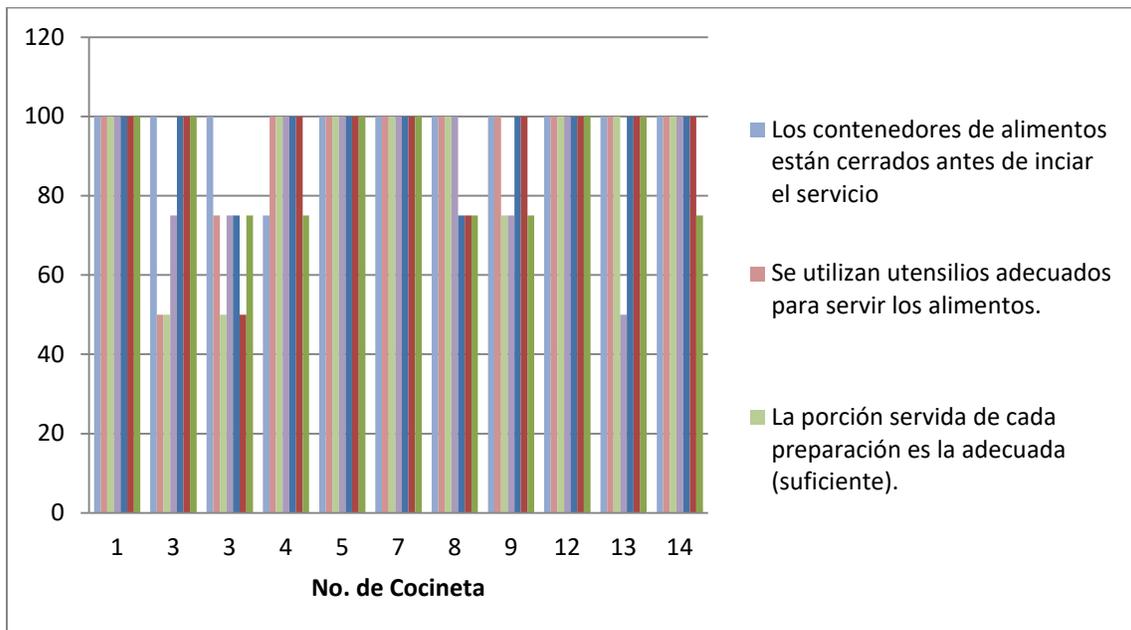
Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de fungibles, como se visualiza en la figura. 3, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, cumpliendo con platos, vasos, cucharas limpias antes de servir, y platos ya utilizados dejados en remojo para su posterior limpieza, así como encontrarse en un adecuado estado, tras la realización de esta. Es importante mencionar, que todas las cocinetas, de manera de general, obtuvieron una evaluación negativa, en cuanto al inventario de fungibles, debido a que no se tiene esta información, contando únicamente con hojas de traslape. Es importante recalcar, que la cocineta No. 3, no presentó disponibilidad de recipientes desechables para el servido de comida, a pesar de tener *Clostridium* dentro de su unidad de reparto.

Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de manejo de desechos, como se visualiza en la figura 4, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, cumpliendo con un descarte adecuado de los desperdicios, y el retiro de los mismos de la cocineta. En cuanto al trato al paciente, como se visualiza en la figura 5, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, dirigiéndose de manera respetuosa, amabilidad al paciente, difiriendo únicamente la cocineta No. 3.



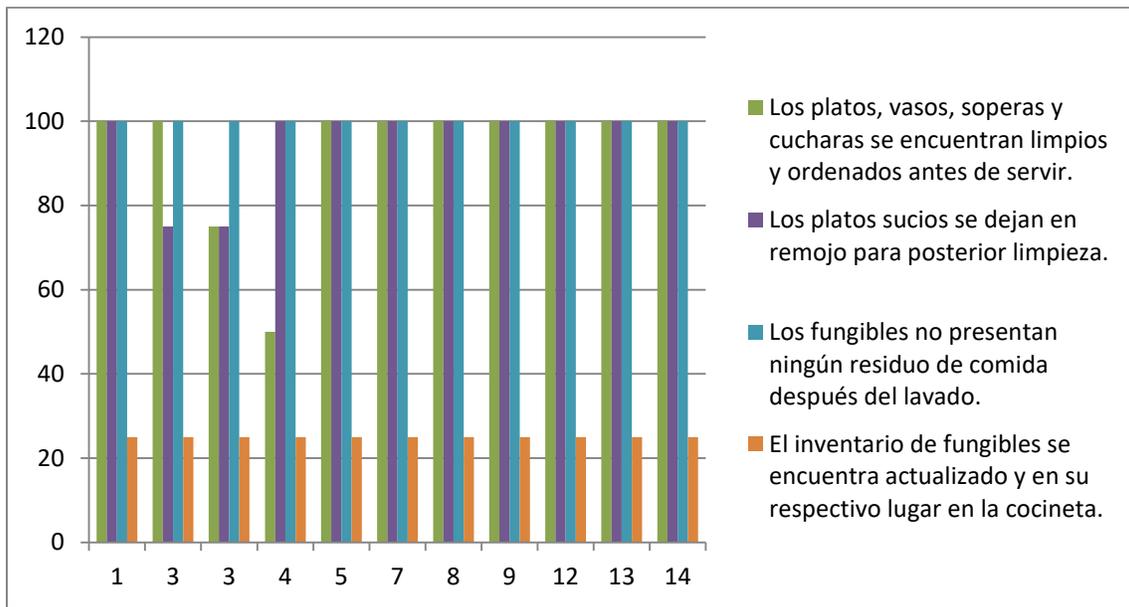
Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 1. Aspectos de Cocineta Evaluados



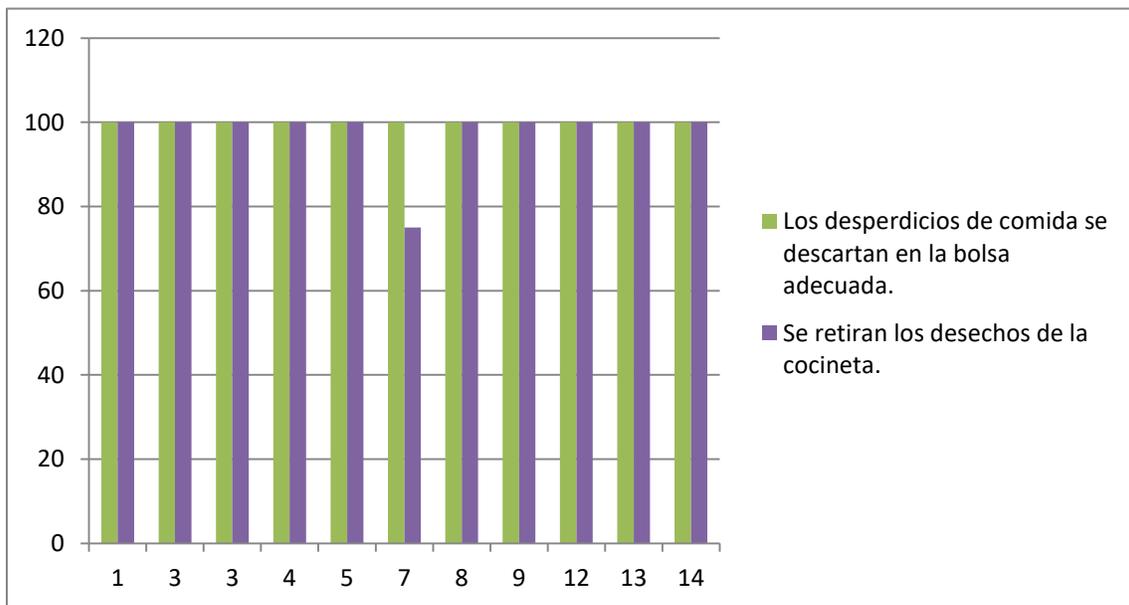
Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 2. Aspectos de Dieta Servida Evaluados



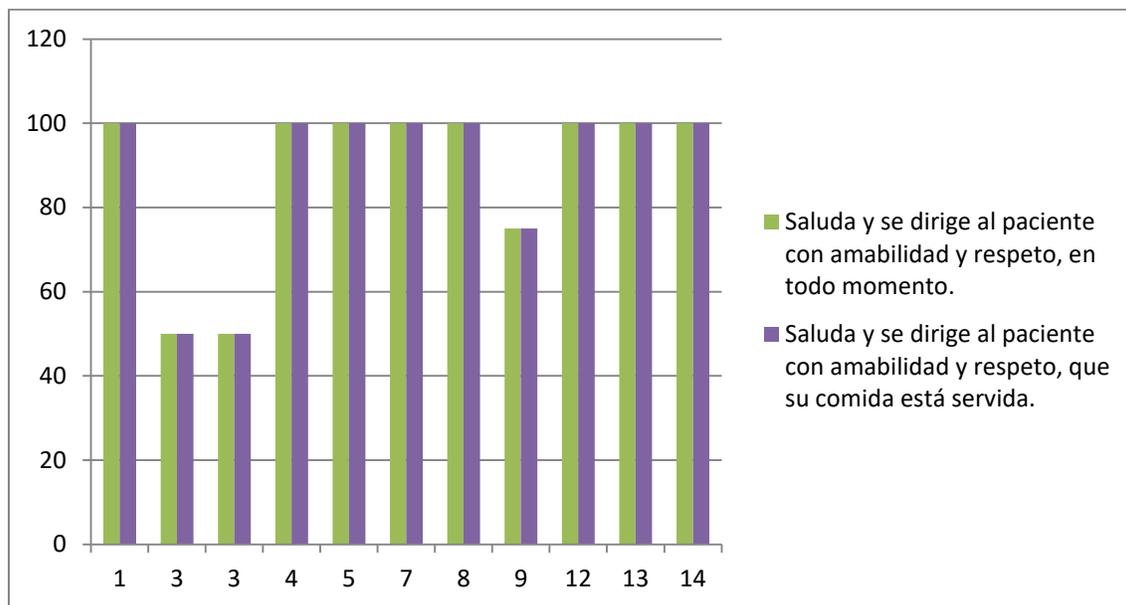
Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 3. Aspectos de Fungibles Evaluados



Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 4. Aspectos de Manejo de Desechos Evaluados



Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 5. Aspectos de Trato al Paciente Evaluados

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Unidad de Servicio de Alimentación

Supervisión de Cocinetas:
Reporte Mensual, Octubre

Resultados de Supervisión

Tabla 1

Escala de Evaluación Obtenida Según No. de Cocineta

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación							
	2	3	5	7	8	9	12	14
Cocineta								
Presencia de jabón para lavar utensilios	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
La cocineta se encuentra limpia y ordenada	Excelente	Regular	Bueno	Excelente	Regular	Excelente	Excelente	Excelente
La puerta de la cocineta está cerrada	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Regular	Excelente	Regular
Se limpian las superficies antes y después de servir los alimentos	Excelente	Regular	Regular	Excelente	Excelente	Bueno	Bueno	Excelente
Presencia de insectos y/o roedores	Bueno	Bueno	Bueno	Bueno	Bueno	Bueno	Bueno	Regular
Presencia de personas ajenas al Servicio de Alimentación	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación								
	2	3	5	7	8	9	12	14	
Dieta Servida									
Los contenedores de alimentos están cerrados antes de iniciar el servicio	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se utilizan utensilios adecuados para servir los alimentos.	Regular	Regular	Excelente	Excelente	Regular	Bueno	Excelente	Regular	
La porción servida de cada preparación es la adecuada (suficiente).	Excelente	Regular	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	
Se mantiene orden mientras las dietas son servidas.	Bueno	Bueno	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	
Se lleva control de comensales (estadística) según tiempo de comida y raciones servidas por unidad.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	
Se sirve el tipo de dieta indicado para cada paciente (según estadística).	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	
La temperatura de los alimentos es adecuado para el consumo.	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Bueno	Bueno	Excelente	

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación							
	2	3	5	7	8	9	12	14
Fungibles								
Los platos, vasos, soperas y cucharas se encuentran limpios y ordenados antes de servir.	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	
Los platos sucios se dejan en remojo para posterior limpieza.	Excelente	Bueno	Excelente	Bueno	Bueno	Excelente	Excelente	
Los fungibles no presentan ningún residuo de comida después del lavado.	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	
El inventario de fungibles se encuentra actualizado y en su respectivo lugar en la cocineta.	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo	

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación							
	2	3	5	7	8	9	12	14
Manejo de Desechos								
Los desperdicios de comida se descartan en la bolsa adecuada.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se retiran los desechos de la cocineta.	Excelente	Excelente	Excelente	Bueno	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente
Trato al Paciente								
Saluda y se dirige al paciente con amabilidad y respeto, en todo momento.	Bueno	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Saluda y se dirige al paciente con amabilidad y respeto, que su comida está servida.	Bueno	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente

No. de Cocineta/Escala de Evaluación										
		2	3	5	7	8	9	12	14	
Nombre de Camarero		Janeth	William Roquel	Shayla Figueroa	Dorian García	Ester García	Marielena Letrán	Gerson Reyes	Aura Lisbeth	
Observaciones		Estadística se encuentra con errores (registro de pacientes diabéticos).	No cuenta con recipientes desechables para servir alimentos (clostridium).	El carro transportador de comida se encuentra con las superficies sucias.	Papaya de papilla no se encuentra en consistencia apropiada (presencia de trozos).	Confundi3 tipo de dieta para un paciente (1).	Chorro de cocineta se encuentra averiado.	No utiliza redcilla para servir.	Estadística se encuentra con errores (registro de dietas blandas).	
		Fruta (sandía) es servida con la mano.								
		No cuenta con una cantidad suficiente de cucharas para todo el paciente.	Huevo de dieta hipos3dica y blanda, se encuentra contenida en el mismo recipiente.			Estadística se encuentra con errores (registro de pacientes diabéticos).	Utiliza mismo utensilio para servir: frijol libre e hipos3dica.		Fruta (papaya) es servida con la mano.	

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Resultados

Se realizaron 8 supervisiones a cocineta durante el mes de Octubre, evaluando a las cocinetas No. 2, 3, 5, 7,8, 9,12, y 14; los aspectos valorados fueron los relacionados con cocineta, dieta servida, fungibles, manejo de desechos y trato al paciente. En general, se identifican errores en la estadística, en cuanto al registro de dietas libres para diabético, hiposódicas y blandas. También, se identifica la deficiencia de utilizar utensilios adecuados para el servido de alimentos, en especial la fruta, la cual en su mayoría, es servida con la mano. Por último, no se cuenta con recipientes desechables para brindar alimentos en caso de la presencia de Clostridium.

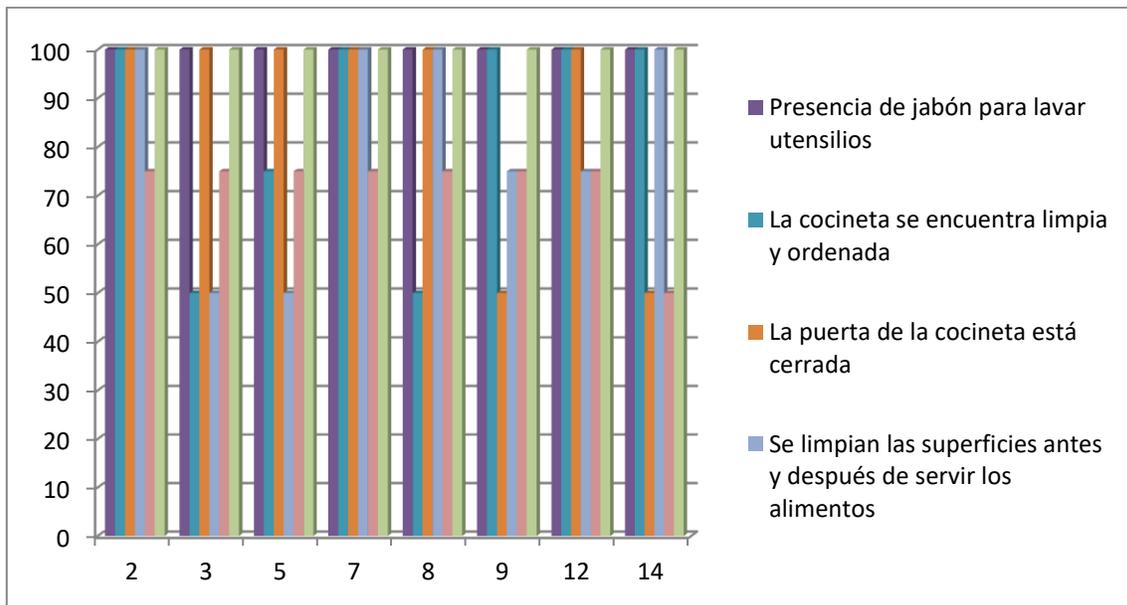
Los aspectos evaluados involucran los siguientes aspectos: cocineta, dieta servida, fungibles, manejo de desechos y trato al paciente. Dentro de la clasificación de cocineta, como se visualiza en la figura 1, las cocinetas supervisadas obtuvieron, en su mayoría, una evaluación positiva, cumpliendo con la presencia de jabón para lavar utensilios, área limpia y ordenada, difiriendo únicamente la cocineta No. 3 y 8, en cuanto al tema de limpieza, presentando residuos de alimentos en las superficies y suelo. Las cocinetas evaluadas, en su mayoría, presentaban puerta cerrada, difiriendo únicamente la cocineta 9 y 14. La limpieza de superficies al momento y después de servir los alimentos, fue un aspecto con deficiencia en las cocinetas 3 y 5. En cuanto a la presencia de personas ajenas al servicio de alimentación, todas las cocinetas evaluadas tuvieron una calificación satisfactoria. No se obtuvo una calificación de satisfacción en la evaluación de presencia de insectos y/o roedores, debido a que en diversas cocinetas, se observó cucarachas en las superficies, y telas de araña en las esquinas superiores del área.

Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de dieta servida, como se visualiza en la figura 2, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, en su mayoría, cumpliendo con contenedores cerrados antes de iniciar el servicio, orden mientras las dietas son servidas, control de dietas según estadística, y temperatura adecuada para el consumo. En cuanto al uso de

utensilios adecuados para servir los alimentos, se resalta que la cocineta No. 2, y 14, utiliza las manos para el servido de fruta; la cocineta No. 9, utiliza el mismo utensilio para servir el frijol de dieta libre y el frijol de dieta hiposódica. A la vez, se visualiza deficiencia en cuanto a la porción servida, en la cocineta No. 3, sirviendo una cantidad deficiente y quedando al finalizar, una cantidad suficiente en los contenedores de comida, para aumentar la porción servida. Durante la supervisión, se evidencia una estadística errónea, debido a que el tipo de dieta adecuado para el paciente, no se menciona en kardex del paciente, por lo que en ocasiones, pacientes diabéticos, reciben dieta libre (general), pero debido a una disponibilidad de dieta especial, y por referencia del propio paciente, de su estado patológico, es posible realizar un cambio. A la vez, en ocasiones, no se encontraron reportadas dietas hiposódicas, blandas y papilla.

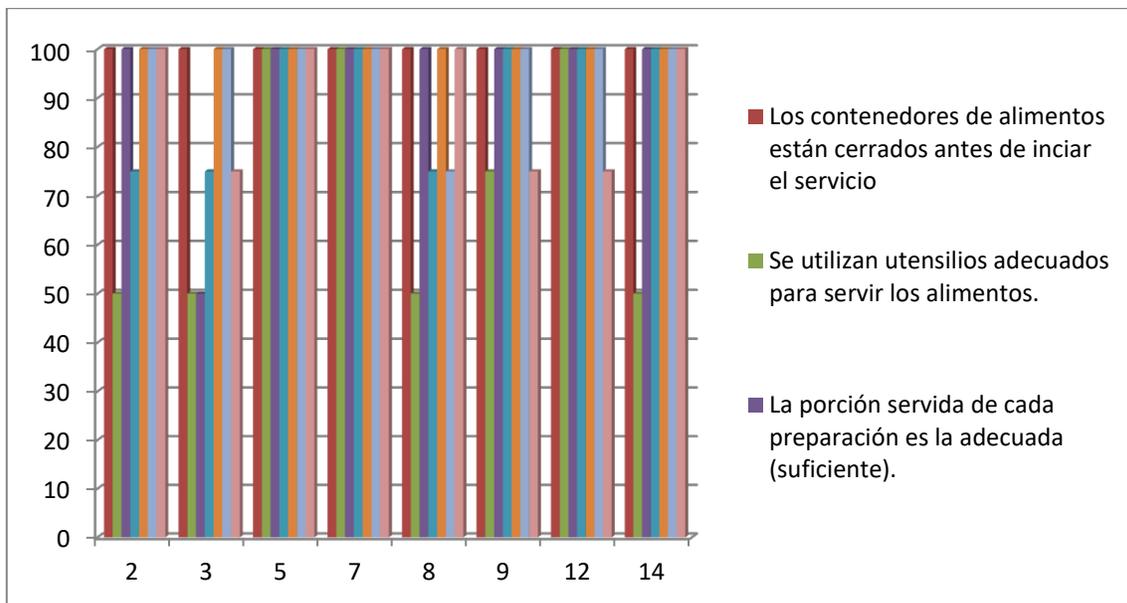
Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de fungibles, como se visualiza en la figura 3, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, cumpliendo con platos, vasos, cucharas limpias antes de servir, y platos ya utilizados dejados en remojo para su posterior limpieza, así como encontrarse en un adecuado estado, tras la realización de esta. Es importante mencionar, que todas las cocinetas, de manera de general, obtuvieron una evaluación negativa, en cuanto al inventario de fungibles, debido a que no se tiene esta información, contando únicamente con hojas de traslape. Es importante recalcar, que la cocineta No. 3, no presentó disponibilidad de recipientes desechables para el servido de comida, a pesar de tener *Clostridium* dentro de su unidad de reparto.

Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de manejo de desechos, como se visualiza en la figura 4, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, cumpliendo con un descarte adecuado de los desperdicios, y el retiro de los mismos de la cocineta. En cuanto al trato al paciente, como se visualiza en la figura 5, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, dirigiéndose de manera respetuosa, amabilidad al paciente.



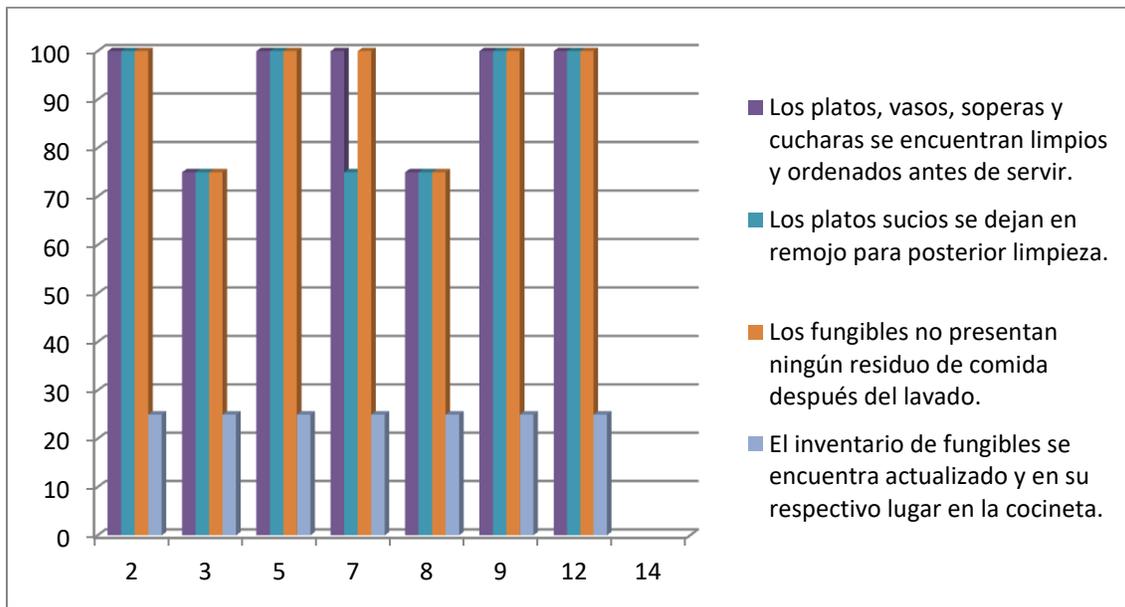
Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 1. Aspectos de Cocineta Evaluados



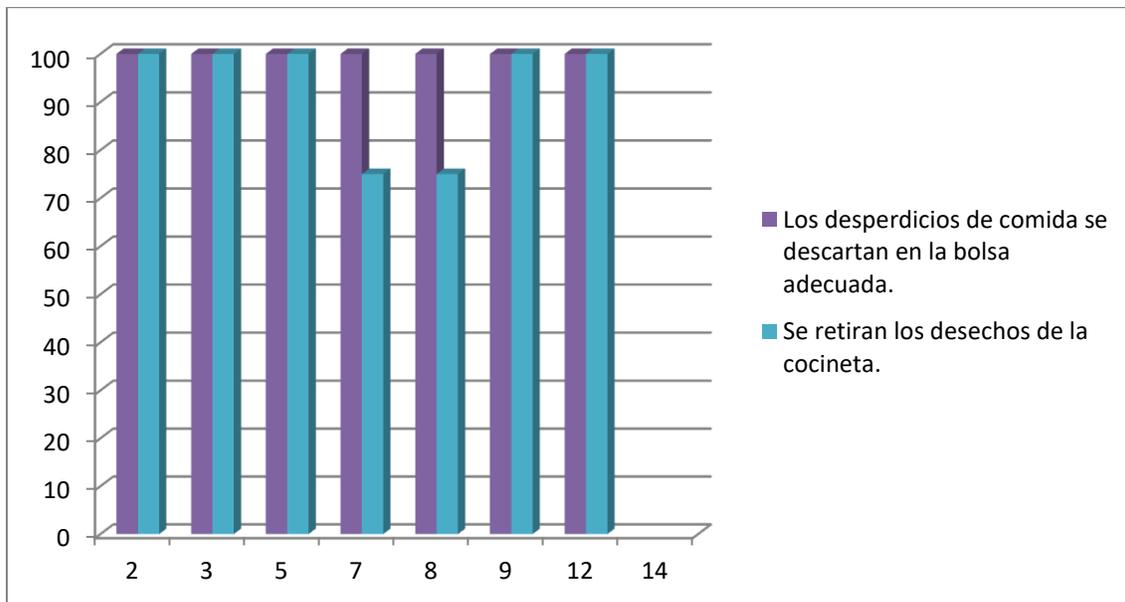
Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 2. Aspectos de Dieta Servida Evaluados



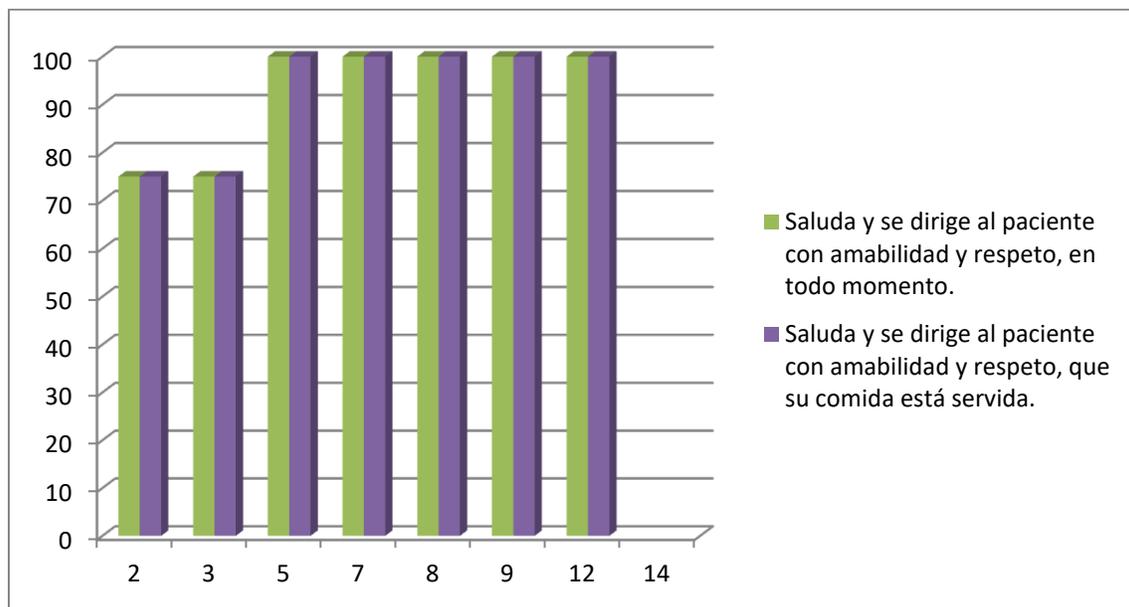
Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 3. Aspectos de Fungibles Evaluados



Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 4. Aspectos de Manejo de Desechos Evaluados



Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 5. Aspectos de Trato al Paciente Evaluados

Hospital General San Juan de Dios
 Departamento de Nutrición y Dietética
 Unidad de Servicio de Alimentación

Reporte Mensual, Noviembre:

Resultados de Supervisión

Tabla 1

Escala de Evaluación Obtenida Según No. de Cocineta

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación						
	1	2	5	6	7	9	12
Cocineta							
Presencia de jabón para lavar utensilios	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
La cocineta se encuentra limpia y ordenada	Excelente	Bueno	Bueno	Bueno	Bueno	Excelente	Regular
La puerta de la cocineta está cerrada	Excelente	Excelente	Excelente	Malo	Excelente	Malo	Excelente
Se limpian las superficies antes y después de servir los alimentos	Bueno	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Bueno	Bueno
Presencia de insectos y/o roedores	Bueno	Bueno	Bueno	Bueno	Regular	Bueno	Bueno
Presencia de personas ajenas al Servicio de Alimentación	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Malo

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación						
	1	2	5	6	7	9	12
Dieta Servida							
Los contenedores de alimentos están cerrados antes de iniciar el servicio	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se utilizan utensilios adecuados para servir los alimentos.	Regular	Regular	Regular	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente
La porción servida de cada preparación es la adecuada (suficiente).	Excelente	Excelente	Bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se mantiene orden mientras las dietas son servidas.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se lleva control de comensales (estadística) según tiempo de comida y raciones servidas por unidad.	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se sirve el tipo de dieta indicado para cada paciente (según estadística).	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
La temperatura de los alimentos es adecuado para el consumo.	Bueno	Excelente	Bueno	Excelente	Bueno	Bueno	Bueno

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación						
	1	2	5	6	7	9	12
Fungibles							
Los platos, vasos, soperas y cucharas se encuentran limpios y ordenados antes de servir.	Regular	Bueno	Bueno		Excelente	Excelente	Excelente
Los platos sucios se dejan en remojo para posterior limpieza.	Regular	Regular		Regular	Regular	Excelente	
Los fungibles no presentan ningún residuo de comida después del lavado.	Regular	Excelente		Excelente	Excelente	Excelente	
El inventario de fungibles se encuentra actualizado y en su respectivo lugar en la cocineta.	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo	Malo

Aspecto a Evaluar	No. de Cocineta/Escala de Evaluación						
	1	2	5	6	7	9	12
Manejo de Desechos							
Los desperdicios de comida se descartan en la bolsa adecuada.	Excelente	Excelente		Excelente	Excelente	Excelente	Excelente
Se retiran los desechos de la cocineta.	Excelente	Excelente		Excelente	Excelente	Excelente	Malo
Trato al Paciente							
Saluda y se dirige al paciente con amabilidad y respeto, en todo momento.	Regular	Bueno	Excelente		Excelente	Excelente	Excelente
Saluda y se dirige al paciente con amabilidad y respeto, que su comida está servida.	Regular	Bueno	Excelente		Excelente	Excelente	Excelente

No. de Cocineta/Escala de Evaluación

	1	2	5	6	7	9	12
Nombre de Camarero	Esperanza Hernández	Martiza Valenzuela	Erick Herrera	Marielena Letrán	Carlos Guelan	María José Sosa/Ana Aguilar	Mayra Alvizures
Observaciones	Platos presentan residuos del desayuno.	Sirve fruta con las manos, aun teniendo utensilios para servir de manera adecuada.	No cuenta con utensilios para el servido de fruta y/o queso. Utiliza guantes.	No cuenta con utensilios para el servido de elote. Utiliza las manos.	Presencia de cucaracha en superficies.	Chorro de cocineta se encuentra averiado.	Presencia de bolsa de residuos con desechos.
	Re-utiliza utensilios para servir los alimentos de los diferentes tipos de dieta.	Uñas largas					
	No coloca candado al salir de la cocineta para entregar dietas.	Mete los dedos en los vasos con fresco para transportarlos.					Camarera sirve con anillo en mano.
	Personal de limpieza colabora para la entrega de dos dietas.	Sirve porción de alimentos encima de la cuchara.					

No. de Cocineta/Escala de Evaluación							
	1	2	5	6	7	9	12
Nombre de Camarero	Esperanza Hernández	Martiza Valenzuela	Erick Herrera	Mariela Letrán	Carlos Guelan	María José Sosa/Ana Aguilar	Mayra Alvizures
Observaciones	Se le caen dos tortillas al suelo y las coloca sobre la comida de un plato servido.	Utiliza el celular y no realiza el lavado de manos.				Se evidencia deficiencias en cuanto a capacitación para el servicio de dietas.	Presencia de persona ajena al servicio de alimentación dentro de la cocineta.

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Resultados

Se realizaron 7 supervisiones a cocineta durante el mes de Noviembre, evaluando a las cocinetas No. 1, 2, 5, 6, 7, 9 y 12; los aspectos valorados fueron los relacionados con cocineta, dieta servida, fungibles, manejo de desechos y trato al paciente. En general, se identifican malas prácticas de manipulación de alimentos, debido a que en diversas ocasiones, se encontró al personal encargado de servir alimentos, sirviendo sin los utensilios adecuados, y realizándolo con las manos.

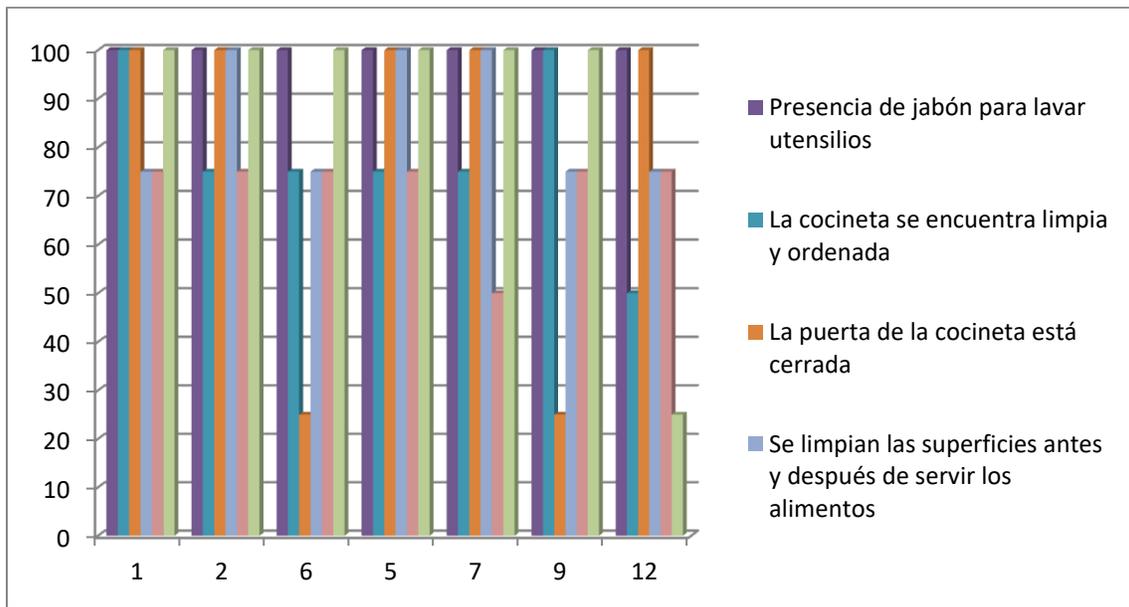
Dentro de la clasificación de cocineta, como se visualiza en la figura 1, las cocinetas supervisadas obtuvieron, en su mayoría, una evaluación positiva, cumpliendo con la presencia de jabón para lavar utensilios, área limpia y ordenada, difiriendo únicamente la cocineta No. 12, quien presentaba la bolsa de residuos del desayuno. Las cocinetas evaluadas, en su mayoría, presentaban puerta cerrada, difiriendo únicamente la cocineta 6 y 9. La limpieza de superficies al momento y después de servir los alimentos, fue un aspecto con valoración positiva. En cuanto a la presencia de personas ajenas al servicio de alimentación, la mayoría de las cocinetas evaluadas tuvieron una calificación satisfactoria, difiriendo únicamente la cocineta No. 12, a quien también se le ha encontrado con personas ajenas al servicio de alimentación, en otras ocasiones. No se obtuvo una calificación de satisfacción total en la evaluación de presencia de insectos y/o roedores, debido a que en la cocineta No. 7, se observó la presencia de una cucaracha en la pared.

Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de dieta servida, como se visualiza en la figura 2, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, cumpliendo con contenedores cerrados antes de iniciar el servicio, orden mientras las dietas son servidas, control de dietas según estadística, y temperatura adecuada para el consumo. En cuanto al uso de utensilios adecuados para servir los alimentos, se resalta que la cocineta No. 1,2, y 5, utilizan las

manos para el servido de fruta y otros alimentos. La cocineta No. 1, utiliza el mismo utensilio para servir los alimentos de los diferentes tipos de dieta (libre-blanda-hiposódica).

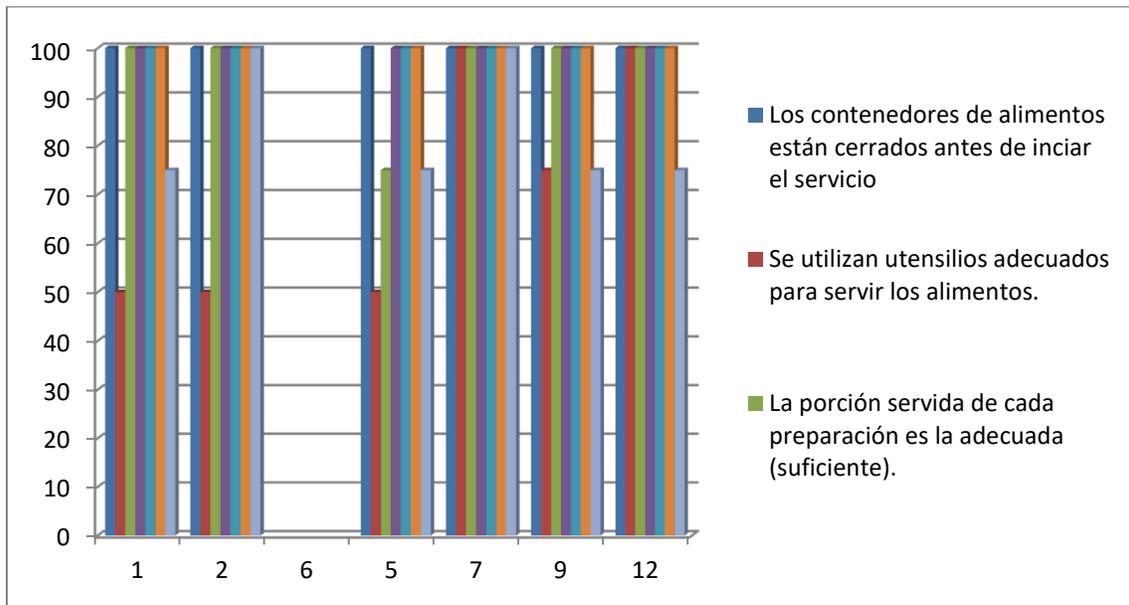
Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de fungibles, como se visualiza en la figura 3, las cocinetas supervisadas obtuvieron, en su mayoría, una evaluación positiva, cumpliendo con platos, vasos, cucharas limpias antes de servir; difiriendo únicamente la cocineta No. 1, quien presentó en varios platos residuos de alimentos del desayuno (frijoles). En cuanto al lavado de los platos, las cocinetas evaluadas, obtuvieron una calificación regular, debido a que estos no son colocados en remojo para su posterior limpieza, sino que estos, son lavados directamente. Es importante mencionar, que todas las cocinetas, de manera de general, obtuvieron una evaluación negativa, en cuanto al inventario de fungibles, debido a que no se tiene esta información.

Los aspectos evaluados dentro de la clasificación de manejo de desechos, como se visualiza en la figura 4, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, cumpliendo con un descarte adecuado de los desperdicios, y el retiro de los mismos de la cocineta, difiriendo únicamente la cocineta No. 12, quien aún presentaba la bolsa de residuos del periodo de comida anterior al servido. En cuanto al trato al paciente, como se visualiza en la figura 5, las cocinetas supervisadas obtuvieron una evaluación positiva, dirigiéndose de manera respetuosa, amabilidad al paciente, difiriendo únicamente la cocineta No. 1, quien obtuvo una calificación regular, debido a que en diversas de ocasiones, únicamente entrega la dieta, sin comunicarle al paciente que esta ya está servida.



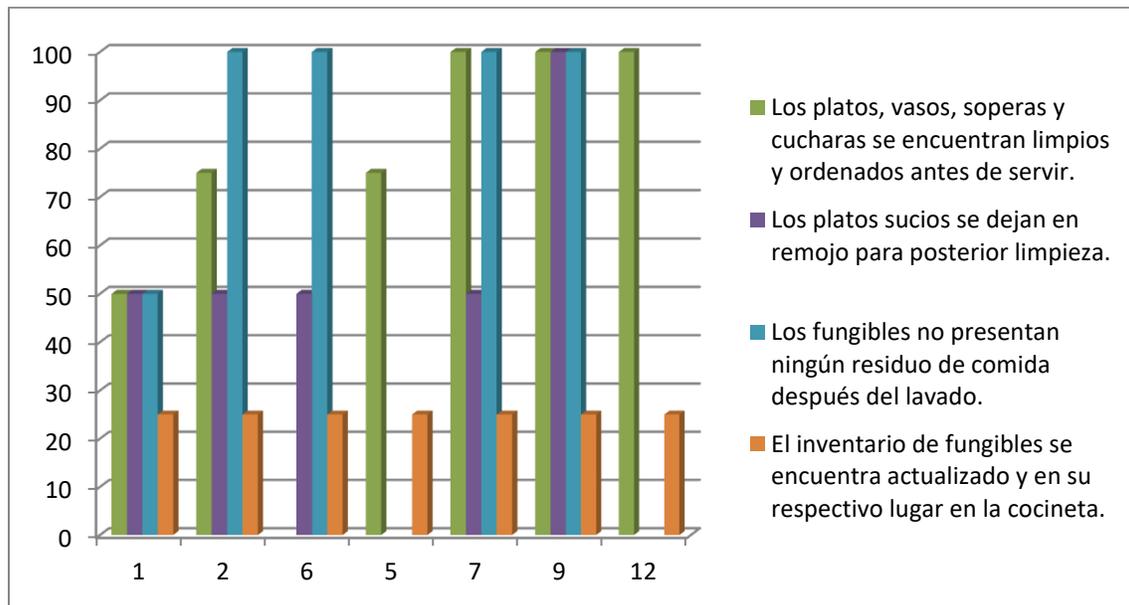
Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 1. Aspectos de Cocineta Evaluados



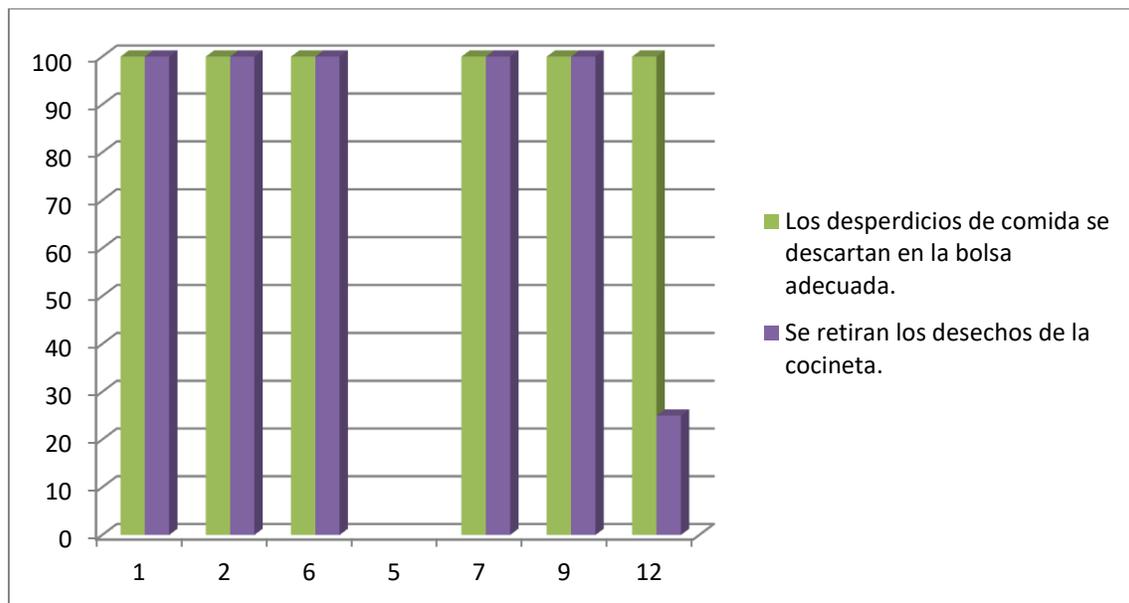
Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 2. Aspectos de Dieta Servida Evaluados



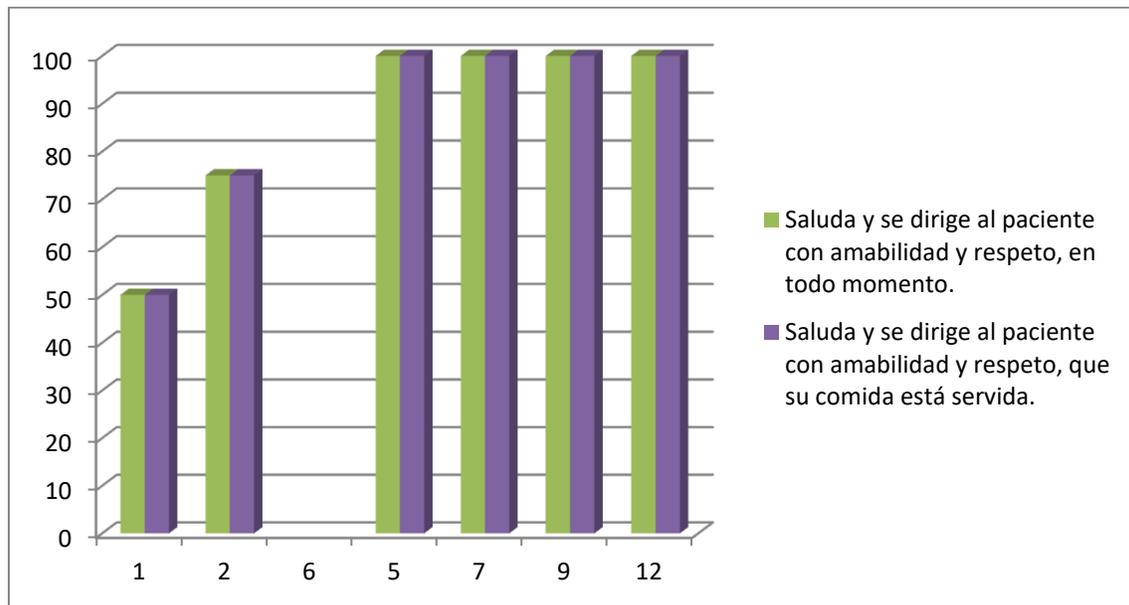
Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 3. Aspectos de Fungibles Evaluados



Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 4. Aspectos de Manejo de Desechos Evaluados



Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Figura 5. Aspectos de Trato al Paciente Evaluados

Apéndice 2.

Informe de Supervisión Productos Cárnicos, y Pollo

Hospital General San Juan de Dios

Departamento de Nutrición y Dietética

Unidad de Servicio de Alimentación

Reporte Supervisiones Productos Cárnicos, Pollo y Producto Mercado

Durante la ejecución del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-, opción de graduación, como se muestra en la tabla siguiente, se supervisó un total de 26,105 libras de productos cárnicos y pollo, las cuales abarcan: 1890 libras de carne tipo badilla, 4038 libras de carne tipo cachito, 2360 libras de carne tipo falda, 5020 libras de carne tipo molida, 350 libras de carne tipo viuda y 12447 libras de pollo.

Tabla 1

Supervisión de Productos Cárnicos y Pollo

Producto	Libras Supervisadas
Badilla	1890
Cachito	4038
Falda	2360
Molida	5020
Pollo	12447
Viuda	350
Total	26105

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

El proceso de supervisión de productos cárnicos, consistió en la evaluación del empaque que contiene la misma, garantizando que esta se encuentre al vacío. Posteriormente, se realiza pesaje del producto, para verificación que corresponda

a la programación previamente realizada por las licenciadas a cargo del servicio de alimentación del Hospital General San Juan de Dios. También, son verificados los datos de fecha de producción, fecha de vencimiento y lote del producto. En general, no se presentaron inconvenientes al momento de la recepción del producto. Sin embargo, tras su aprobación, y al momento de su uso, en ocasiones, se presentó que el trozo, según tipo de carne, no era de tamaño uniforme, por lo que dificultaba el servido de una adecuada porción al paciente.

En cuanto al pollo, el proceso de supervisión, consistió en la evaluación de las características organolépticas de olor y color, valoración del tamaño de la pieza, y posteriormente, pesaje del producto para verificación de peso, según programación. También, son revisados los datos de fecha de producción, fecha de vencimiento y lote del producto. En general, el pollo presentó los siguientes inconvenientes: en ocasiones, ingreso de pollo congelado, y tamaño de las piezas no uniformes, en su mayoría presentando tamaño que no corresponde a un peso de 4 onzas por pieza.

El proceso de supervisión de ingreso de producto de frutas y verduras, consistió en la evaluación y valoración del mismo, según las especificaciones y requerimientos técnicos estipulados. Se supervisó un total de 120,129 libras entre frutas y verduras, los cuales, en general, se encuentran conformados por 40 productos. Durante las supervisiones realizadas, los problemas con frecuencia presentados, consistieron en: tamaño de producto piña no corresponde al indicado y no se encuentra limpio, papaya no corresponde al tipo requerido, y coliflor muestra presencia de gusanos.

Apéndice 3.

Supervisión Líquida de Adultos

Listado de Buenas Prácticas de Manufactura
Lactario Adultos Turno de Mañana
Hospital General San Juan de Dios

No.	PARÁMETROS A EVALUAR	FECHA								OBSERVACIONES
		12/10	23/10	9/11	24/11	30/11	8/12	14/12		
1	El personal se cubre la cabeza adecuadamente con redecilla durante la preparación y distribución de las fórmulas.	2	2	2	2	2	2	2		
2	El personal utiliza vestuario limpio y apropiado.	2	2	2	2	2	2	2		
3	Se utiliza guantes y mascarilla durante la preparación de las fórmulas.	0	0	0	0	0	0	0		
4	El personal no utiliza joyas u objetivos que puedan caer y contaminar durante la manipulación o preparación de las fórmulas.	2	2	2	2	2	2	2		
5	El personal tiene uñas cortas y limpias.	2	2	2	2	2	2	2		
6	El personal no ingiere alimentos dentro del área de preparación de fórmulas.	0	0	0	0	0	0	0		Adaptación por laboratorio
SANITIZACIÓN										
7	Se desinfecta el piso y las superficies de contacto.	2	2	2	2	2	2	2		
8	Se eliminan los desechos en la bolsa de basura.	2	2	2	2	2	2	2		
9	Se evita la acumulación de basura.	2	2	2	2	2	2	2		
10	Los frascos se lavan adecuadamente con agua y jabón.	2	2	2	2	2	2	2		
11	Los utensilios de limpieza se encuentran adecuadamente almacenados.	2	2	2	2	2	2	2		
ESTERILIZACIÓN										
12	Los utensilios a utilizar para la preparación de fórmulas se cubren completamente con agua.	2	2	2	2	2	2	2		
13	Se tapa la olla de esterilización mientras hierve el agua.	2	2	2	2	2	2	2		
14	Se limpia y desinfecta antes y después de la preparación de las fórmulas.	2	2	2	2	2	2	2		

No.	PARÁMETROS A EVALUAR	FECHA								OBSERVACIONES
		12/10	23/10	9/11	24/11	30/11	8/12	14/12		
15	Se lavan y esterilizan adecuadamente los utensilios.	0	0	0	0	0	0	0		Adaptación no funcional.
16	Se previene la contaminación durante el almacenamiento de utensilios.	2	2	2	2	2	2	2		
ELABORACIÓN DE FÓRMULAS DIETOTERAPÉUTICAS										
17	Las fórmulas se encuentran debidamente etiquetadas con número de cama, servicio y nombre del paciente.	2	2	2	2	2	2	2		
18	Se hierve un volumen suficiente de agua.	2	2	2	2	2	2	2		
19	Se utiliza cantidad exacta e indicada de producto para elaboración de fórmula.	2	2	2	2	2	2	2		
20	Se verifica que el preparado en polvo se disuelva por completo y se observe homogéneo.	2	2	2	2	2	2	2		
TRANSPORTE DE FÓRMULAS DIETOTERAPÉUTICAS										
21	El carro para transporte de fórmulas se encuentra limpio.	2	2	2	2	2	2	2		
22	El encargado de distribución de fórmulas cuenta con uniforme limpio y redecilla.	2	2	2	2	2	2	2		
23	Se transporta las fórmulas listas para su consumo en frasco debidamente etiquetado.	2	2	2	2	2	2	2		
24	Las fórmulas preparadas se entregan durante las primeras dos horas posteriores a su preparación.	2	2	2	2	2	2	2		
25	El número de fórmulas elaboradas cumple con el número de fórmulas solicitadas.	2	2	2	2	2	2	2		
26	Se entrega la fórmula de forma amable y al paciente correcto.	2	2	2	2	2	2	2		
PUNTAJE OBTENIDO		46	46	46	46	46	46	46		

Puntaje máximo aplicable al establecimiento (PM): _____ Porcentaje de Cumplimiento: _____
Nombre y Firma del Supervisor: _____

Apéndice 4.

Instrumento para el Registro y Control de Temperatura

Hospital General San Juan de Dios
Sección de Producción

Control de Temperatura de Cuartos Fríos

Instrucciones: Registrar la información solicitada. Para interpretar las temperaturas, se debe comparar con los siguientes rangos, Vegetales (7.0-10.5 °C), Frutas (6.0-8.5 °C) y cárnicos/pollo (1.0-1.5°C)

Fecha	Cuarto Frío	T ^a 1	T ^a 2	T ^a Promedio	Interpretación	Acción Correctiva	Nombre inspector
	Vegetales						
	Frutas						
	Cárnicos/pollo						
	Vegetales						
	Frutas						
	Cárnicos/pollo						
	Vegetales						
	Frutas						
	Cárnicos/pollo						
	Vegetales						
	Frutas						
	Cárnicos/pollo						
	Vegetales						
	Frutas						
	Cárnicos/pollo						
	Vegetales						
	Frutas						
	Cárnicos/pollo						

T^a=Temperatura; T^a1= Temperatura A.M.; T^a2:=Temperatura P.M.

Para interpretar: √= Temperatura Adecuada y X= Temperatura Inadecuada

Apéndice 5.

Manual de Especificaciones Técnicas

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA
PROGRAMA DE EXPERIENCIA DOCENTES CON LA COMUNIDAD –EDC-
SUBPROGRAMA DEL EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO –EPS-



Manual de Especificaciones Técnicas
Ingreso de Mercado: Frutas y Verduras

Presentado por

Diana Lucrecia Archila Campos 201113508

Estudiante de la Carrera de Nutrición

Guatemala, Septiembre de 2017

Introducción

Las especificaciones técnicas de un producto, es un documento interno que recoge la información básica del mismo. En ella, se recogen datos claves de forma clara y concisa, de las características técnicas del producto en concreto. Las fichas técnicas, son herramientas claves para aprobar o rechazar producto a los proveedores.

La utilización de fichas técnicas, son de vital importancia, ya que a través de ellas, se garantiza la satisfacción del consumidor, especialmente en los casos donde el inadecuado estado de un producto alimenticio, puede llegar a causar daños en el estado de salud del paciente.

A continuación, se presentan fichas técnicas de los principales productos alimenticios, utilizados en el servicio de alimentación del Hospital General San Juan de Dios, y los cuales deben de ser aprobados o rechazados, antes de su ingreso en almacén.

NOMBRE DEL PRODUCTO	Zanahoria		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Hortaliza de forma cónica de coloración naranja, firme, fresca, y sin golpes.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	41	
	Carbohidratos (g)	9.58	
	Proteínas (g)	0.93	
	Grasas (g)	0.24	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 1 libra (453.59 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Brócoli		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	<p>Hortaliza de tallo corto y erecto culminando en una inflorescencia de color verde grisáceo uniforme, sin manchas o puntos negros y/o de coloración amarilla. Producto debe de ingresar limpio, sin hojas.</p>		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	34	
	Carbohidratos (g)	6.64	
	Proteínas (g)	2.82	
	Grasas (g)	0.37	
REQUISITOS MINIMOS	<p>Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 1.5 libras (680.38 g).</p>		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Camote		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Tubérculo de forma alargada de consistencia firme, y de color marrón sin manchas, ni golpes en sus superficies.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	86	
	Carbohidratos (g)	20.12	
	Proteínas (g)	1.57	
	Grasas (g)	0.05	
REQUISITOS MINIMOS	Sin requisitos.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Cebolla		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Bulbo de color blanco, fresco, no húmedo, uniforme, de cuello corto, sin manchas y golpes.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	45	
	Carbohidratos (g)	9.70	
	Proteínas (g)	1.40	
	Grasas (g)	0.20	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por 2-3 unidades debe de corresponder a 1 libra (453.59 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Chile Pimiento		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fruto en baya firme, generalmente cónico, de punta obtusa, sin golpes. Producto debe de ingresar mitad sarazo y mitad maduro sobre la cantidad requerida.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	26	
	Carbohidratos (g)	6.03	
	Proteínas (g)	0.99	
	Grasas (g)	0.30	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por 3-4 unidades debe de corresponder a 1 libra (453.59 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Espinaca		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Planta hortícola de tallo ramosa, hojas estrechas y suaves de color verde, tierno y uniforme. Hojas sin lesiones, ni manchas, unidas por la base, empacadas sin humedad.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	23	
	Carbohidratos (g)	3.63	
	Proteínas (g)	2.86	
	Grasas (g)	0.39	
REQUISITOS MINIMOS	Sin requisitos mínimos.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Guicoyitos		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Producto uniforme mediano, firme, sin lesiones, tiernos, de color verde claro.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	24	
	Carbohidratos (g)	5.50	
	Proteínas (g)	1.00	
	Grasas (g)	0.20	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 0.75 la libra (340.19 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Güisquil		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Tierno, tamaño mediano, color uniforme, sin lesiones, ni golpes.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	31	
	Carbohidratos (g)	7.70	
	Proteínas (g)	0.90	
	Grasas (g)	0.20	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 1 libra (453.59 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Tomate		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Piel firme, sin golpes, ni manchas. Producto debe de ingresar mitad sarazo y mitad maduro sobre la cantidad requerida.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	21	
	Carbohidratos (g)	4.60	
	Proteínas (g)	0.80	
	Grasas (g)	0.30	
REQUISITOS MINIMOS	Sin requisitos mínimos.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Güicoy Sazón		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Calabaza de tamaño, uniforme, de forma cilíndrica, firme y sin lesiones.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	30	
	Carbohidratos (g)	7.60	
	Proteínas (g)	0.60	
	Grasas (g)	0.20	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 5 libras (2,267.96 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Ejote		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Vaina de color uniforme verde, tierno, fresco, no húmeda. Debe de ingresar empacado en costal. No se acepta producto contenido en bolsas plásticas		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	31	
	Carbohidratos (g)	7.13	
	Proteínas (g)	1.82	
	Grasas (g)	0.12	
REQUISITOS MINIMOS	.Sin requisitos mínimos.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Papa		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Tubérculo de coloración amarilla café, de consistencia firme, sin lesiones evidentes, limpio y no húmedo.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	77	
	Carbohidratos (g)	17.47	
	Proteínas (g)	2,02	
	Grasas (g)	0.09	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo debe de corresponder a 3 unidades por libra.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Remolacha		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Raíz limpia, sin tallo, grande y carnosa de piel fina y suave, de coloración rosáceo violáceo.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	43	
	Carbohidratos (g)	9.5 6	
	Proteínas (g)	1.6 1	
	Grasas (g)	0.1 7	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 0.75 libras (12 onzas).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Cebollín		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Planta hortícola, alargado, hojas verdes uniforme, y largas, tierno y fresco.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	24	
	Carbohidratos (g)	5.50	
	Proteínas (g)	1.10	
	Grasas (g)	0.20	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 22 gramos.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Manzana		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fruto de forma redondeada, piel fina de color verde, amarillo o roja. No madura. Manzana debe de corresponder a producto nacional.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	52	
	Carbohidratos (g)	13.81	
	Proteínas (g)	0.26	
	Grasas (g)	0.17	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo de 3 unidades por libra.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Plátano		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fruto de forma alargada, curvada, de piel lisa y color amarillo, sin golpes. Producto debe de ingresar mitad sarazo y mitad maduro.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	122	
	Carbohidratos (g)	31.98	
	Proteínas (g)	1.30	
	Grasas (g)	0.37	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 0.75 libras (340.19 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Miltomate		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Tomate de color verde uniforme, pequeño, y sin golpes. Producto debe de ingresar limpio, sin cáscara.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	40	
	Carbohidratos (g)	8.80	
	Proteínas (g)	1.60	
	Grasas (g)	0.50	
REQUISITOS MINIMOS	Sin requisitos mínimos.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Durazno		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fruta de color amarillo, de textura suave en su corteza. Sin golpes. Producto debe de ingresar mitad sarazo y mitad maduro.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	46	
	Carbohidratos (g)	11.70	
	Proteínas (g)	0.90	
	Grasas (g)	0.10	
REQUISITOS MINIMOS	Sin requisitos mínimos.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja Pelada		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Leguminosa, de color verde uniforme, fresca, de forma cilíndrica. El producto debe de ingresar limpio.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	81	
	Carbohidratos (g)	14.46	
	Proteínas (g)	5.42	
	Grasas (g)	0.40	
REQUISITOS MINIMOS	Sin requisitos mínimos.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Elote		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Mazorca tierna de maíz, de color uniforme amarillo.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	86	
	Carbohidratos (g)	19.02	
	Proteínas (g)	3.22	
	Grasas (g)	1.18	
REQUISITOS MINIMOS	Producto debe de ingresar en bandejas, 4 unidades por bandeja.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Retoño de Soya		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Germinaciones crujientes, compactas, limpias y no húmedas.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	122	
	Carbohidratos (g)	9.57	
	Proteínas (g)	13.09	
	Grasas (g)	6.70	
REQUISITOS MINIMOS	Sin requisitos mínimos.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Pepino		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fruto de forma cilíndrica, de tamaño mediano y corteza áspera y rugosa, de coloración verde oscuro, no descolorido ni manchado.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	12	
	Carbohidratos (g)	2.16	
	Proteínas (g)	0.59	
	Grasas (g)	0.16	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 2.5 libras (1,133.98 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Perulero		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Tierno, de tamaño mediano, color uniforme, sin lesiones ni golpes.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	31	
	Carbohidratos (g)	7.70	
	Proteínas (g)	0.90	
	Grasas (g)	0,20	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 0.75 libras (340.19 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Piña		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fruto de forma ovalada o cónica, de corteza dura. Producto debe de ingresar mitad sarazo y mitad maduro, limpio, sin tallos ni hojas.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	51	
	Carbohidratos (g)	13.50	
	Proteínas (g)	0.53	
	Grasas (g)	0.11	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 5 libras (2, 267,96 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Naranja		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fruto de forma redonda, con cáscara gruesa y rugosa, sin golpes, firmes, de buena textura y sin manchas. El producto debe de ingresar mitad sarazo y mitad maduro.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	50	
	Carbohidratos (g)	13	
	Proteínas (g)	0.70	
	Grasas (g)	0.10	
REQUISITOS MINIMOS	Sin requisitos mínimos.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Papaya		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fruto de forma alargada, de color naranja, amarillo y verde. Producto debe de ser de origen nacional. Producto debe de ingresar mitad sarazo y mitad maduro.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	24	
	Carbohidratos (g)	5.40	
	Proteínas (g)	0.80	
	Grasas (g)	0.20	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 6 libras (2,721.55 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja China		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Vaina de color verde uniforme, fresca, sin lesiones. Producto debe de ingresar limpio.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	42	
	Carbohidratos (g)	7.5 5	
	Proteínas (g)	2.8 0	
	Grasas (g)	0.2 0	
REQUISITOS MINIMOS	Sin requisitos mínimos.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Banano		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fruto de forma oblonga, entero y no lastimado. Producto debe ser de origen criollo.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	89	
	Carbohidratos (g)	22.84	
	Proteínas (g)	89	
	Grasas (g)	1.09	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo debe de corresponder a 3 unidades por libra (453.59 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Apio		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Planta hortícola de tallo grueso, lampiño, surcado y ramoso, hojas largas y hendidas, fresco, limpio y sin lesiones.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	14	
	Carbohidratos (g)	2,97	
	Proteínas (g)	0.69	
	Grasas (g)	0.17	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 0. 75 libras (34,019.43 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Culantro		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Planta de tallo lampiño, hojas inferiores partidas en segmentos de borde dentado y las superiores filiformes. Tierno, fresco y de color uniforme.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	42	
	Carbohidratos (g)	8	
	Proteínas (g)	3.3 0	
	Grasas (g)	0.7 0	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 0.75 libras (34,019.43 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Hierbabuena		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Planta herbácea de tallos erguidos, poco ramosos, hojas vellosas, de borde aserrado y de color verde uniforme. No húmeda.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	44	
	Carbohidratos (g)	8.4	
	Proteínas (g)	3,3	
	Grasas (g)	0.7	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 0.75 libras (34,019.43 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Perejil		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Planta herbácea de tallos finos y angulosos, muy ramificados, hojas brillantes, de color verde oscuro uniforme, partidas en tres gajos dentados, fresco.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	36	
	Carbohidratos (g)	6.33	
	Proteínas (g)	2.97	
	Grasas (g)	0.79	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 0.75 libras (34,019.43 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Sandía		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Fruto esférico, de gran tamaño, con corteza verde dura, sin golpes ni lesiones.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	30	
	Carbohidratos (g)	7.55	
	Proteínas (g)	0.61	
	Grasas (g)	0.15	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 8 libras (3,628.74 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Puerro		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Planta hortícola de bulbo blanco, alargado, hojas verdes uniforme, planas y largas, sin manchas.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	61	
	Carbohidratos (g)	14.15	
	Proteínas (g)	1.50	
	Grasas (g)	0.30	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 40 g.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Repollo		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Planta hortícola de hojas verdes muy anchas y arrugadas, de color blanco sin manchas, ni puntos negros. No húmedo. Producto debe de ingresar limpio.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	24	
	Carbohidratos (g)	5.37	
	Proteínas (g)	1.21	
	Grasas (g)	0.18	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 4.5 libras (20,411 g).		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Loroco		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Flor de coloración verde uniforme, textura adecuada y poca humedad. Sin lesiones, ni manchas. Fresco.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	32	
	Carbohidratos (g)	6.80	
	Proteínas (g)	2.60	
	Grasas (g)	0.20	
REQUISITOS MINIMOS	Sin requisitos mínimos.		

NOMBRE DEL PRODUCTO	Coliflor		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Col de color blanco uniforme, sin manchas, carnosa, granulosa y fresco. Tamaño uniforme, limpio, sin hojas.		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 GRAMOS	Calorías (Kcal)	25	
	Carbohidratos (g)	5.30	
	Proteínas (g)	1.98	
	Grasas (g)	0.10	
REQUISITOS MINIMOS	Peso mínimo por unidad debe de corresponder a 1.5 libras (680.38 g).		

Apéndice 6. Estandarización de Recetas

Nombre de Receta	Papilla de Nestum Trigo Miel	Código	001
Tamaño por Porción	1 cucharón (4 onzas)		
Porciones por Preparación	12 porciones		
Información Nutricional por Porción			
Calorías		477 Kcal	
Carbohidratos		76 g	
Proteínas		16 g	
Grasas		12 g	
*Los valores de los nutrientes están basados en los reportados en composición media en "Nestlé, Nestum, Cereal Infantil, Trigo-Miel®".			
Ingredientes			
Nombre del Ingrediente	Cantidad	Gramaje	
Nestum Trigo Miel	1 caja	200 gramos	
Leche	4 onzas	0.25 libras	
Agua	1 litro	1 litro	
Equipo y Utensilios			
Recipiente Hondo		Cucharón	
Taza Medidora			
Paleta			
Costo de la Preparación			
Ingrediente		Costo	
Nestum Trigo Miel		Q21.30	
Leche Entera		Q8.30	
Total		Q29.60	
Instrucciones de Preparación			
1. Colocar en un recipiente hondo el Nestum Trigo Miel.			
2. Agregar leche y revolver.			
3. Agregar 1 litro de agua caliente y revolver hasta no observar grumos.			
4. Servir.			
Fotografía de la Preparación Final			
			

Nombre de Receta	Papilla de Cerevita	Código	002
Tamaño por Porción	1 cucharon (4 onzas)		
Porciones por Preparación	15 porciones		
Información Nutricional por Porción			
Calorías	451 Kcal		
Carbohidratos	81 g		
Proteínas	11 g		
Grasas	9.2 g		
*Los valores de los nutrientes están basados en los reportados en composición media en "Nestlé, Cerevita, Nutrición Inteligente®".			
Ingredientes			
Nombre del Ingrediente	Cantidad	Gramaje	
Cerevita	1 caja	300 gramos	
Leche Entera	4 onzas	0.25 libras	
Agua	1 litro	1 litro	
Equipo y Utensilios			
Recipiente Hondo		Cucharon	
Taza Medidora			
Paleta			
Costo de la Preparación			
Ingrediente		Costo	
Cerevita		Q17.45	
Leche Entera		Q8.30	
Total		Q25.75	
Instrucciones de Preparación			
1. Colocar en un recipiente hondo el cereal Cerevita.			
2. Deshacer la leche entera en 1 litro de agua caliente.			
3. Añadir al cereal y revolver hasta no observar grumos.			
4. Servir.			
Fotografía de la Preparación Final			
			

Nombre de Receta	Dulce de Zanahoria y Piña	Código	003
Tamaño por Porción	1 cucharon (4 onzas)		
Porciones por Preparación	12 porciones		
Información Nutricional por Porción			
Calorías	76 Kcal		
Carbohidratos	20 g		
Proteínas	0.64 g		
Grasas	0.11 g		
*Los valores de los nutrientes están basados en la Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica, elaborada por el INCAP, 2007.			
Ingredientes			
Nombre del Ingrediente	Cantidad	Gramaje	
Zanahoria	1 unidad	0.87 libras	
Piña	1 unidad	3.5 libras	
Azúcar	4 onzas	0.25 libras	
Agua	1/3 taza	1/3 taza	
Equipo y Utensilios			
Olla	Tabla para picar		
Cuchillo	Licuadora		
Taza medidora	Paleta		
Cucharon			
Costo de la Preparación			
Ingrediente	Costo		
Zanahoria	Q2.00		
Piña	Q10.00		
Azúcar	Q0.74		
Total	Q12.74		
Instrucciones de Preparación			
1. Lavar y pelar la zanahoria un día antes de realizar la preparación.			
2. Lavar, pelar y cortar en trozos la piña.			
3. Poner a cocer en una olla la zanahoria y la piña. Hervir durante 10 minutos.			
4. Licuar la zanahoria y la piña cocida. Cocinar a fuego lento, y agregar azúcar y agua, revolver. Dejar hervir durante 5 minutos.			
5. Servir.			
Fotografía de la Preparación Final			
			

Nombre de Receta	Dulce de Güisquil	Código	004
Tamaño por Porción	1 cucharon (4 onzas)		
Porciones por Preparación	6 porciones		
Información Nutricional por Porción			
Calorías	236 Kcal		
Carbohidratos	40 g		
Proteínas	6 g		
Grasas	6.4 g		
*Los valores de los nutrientes están basados en la Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica, elaborada por el INCAP, 2007.			
Ingredientes			
Nombre del Ingrediente	Cantidad	Gramaje	
Güisquil	1 unidad	1 libra	
Champurradas	6 unidades	28 gramos c/u	
Leche	4 onzas	0.25 libras	
Azúcar	4 onzas	0.25 libras	
Agua	1/3 taza	1/3 taza	
Equipo y Utensilios			
Olla		Cucharon	
Cuchillo		Licadora	
Taza medidora		Tabla para picar	
Cucharon			
Costo de la Preparación			
Ingrediente		Costo	
Güisquil		Q2.00	
Champurradas		Q6.00	
Leche		Q8.30	
Azúcar		Q0.74	
Total		Q17.04	
Instrucciones de Preparación			
1. Lavar y pelar el güisquil un día antes de realizar la preparación.			
2. Poner a cocer en una olla el güisquil. Hervir durante 10 minutos.			
3. Licuar el güisquil cocido y las champurradas.			
4. Deshacer la leche y el azúcar en una olla con agua caliente y agregar lo licuado. Revolver. Cocer a fuego lento durante 5 minutos.			
5. Servir.			
Fotografía de la Preparación Final			
			

Nombre de Receta	Dulce de Güicoy Sazón	Código	005
Tamaño por Porción	1 cucharon (4 onzas)		
Porciones por Preparación	8 porciones		
Información Nutricional por Porción			
Calorías	147 Kcal		
Carbohidratos	26 g		
Proteínas	4 g		
Grasas	3.3 g		
*Los valores de los nutrientes están basados en la Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica, elaborada por el INCAP, 2007.			
Ingredientes			
Nombre del Ingrediente	Cantidad	Gramaje	
Güicoy Sazón	1 unidad	2 libras	
Pan Francés	4 unidades	28 gramos c/u	
Leche	4 onzas	0.25 libras	
Azúcar	4 onzas	0.25 libras	
Agua	1/3 taza	1/3 taza	
Equipo y Utensilios			
Olla		Cucharon	
Cuchillo		Licuadora	
Taza medidora		Paleta	
Tabla para picar			
Costo de la Preparación			
Ingrediente	Costo		
Güicoy Sazón	Q2.00		
Pan Francés	Q0.68		
Leche	Q8.30		
Azúcar	Q0.74		
Total	Q11.72		
Instrucciones de Preparación			
1. Lavar y cortar el güicoy sazón por la mitad, un día antes de realizar la preparación.			
2. Poner a cocer en una olla de presión. Dejar hervir durante 10 minutos.			
3. Licuar el güicoy cocido y el pan francés.			
4. Deshacer la leche y el azúcar en una olla con agua caliente y agregar lo licuado. Revolver. Cocer a fuego lento durante 5 minutos.			
5. Servir.			
Fotografía de la Preparación Final			
			

Apéndice 7.

Guía Didáctica Capacitación Sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Tema a brindar: Enfermedades más comunes transmitidas por alimentos			
Nombre de Facilitadora: Diana Archila		Beneficiarios: Personal manipulador de Alimentos durante turno matutino (14 participantes)	
Fecha de la Sesión: 8 de Agosto		Tiempo Aproximado: 20 minutos	
Objetivos de Aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la Sesión
<p>Identificar fuentes que propician el padecimiento de enfermedades relacionadas con los alimentos y su manipulación.</p> <p>Identificar acciones preventivas para la reducción de enfermedades relacionadas con los alimentos y su manipulación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conceptos sobre salud y enfermedad. - Tipos de enfermedad: infección e intoxicación. - Enfermedades más comunes: <ol style="list-style-type: none"> 1. Salmonelosis: síntomas, fuentes y prevención. 2. Intoxicación por Estafilococo: síntomas, fuentes y prevención. 3. Gastroenteritis por Clostridium perfringens: síntomas, fuentes y prevención. 4. Botulismo: síntomas, fuentes y prevención. 5. Triquinelosis: síntomas, fuentes y prevención. 	<ul style="list-style-type: none"> - Actividad de bienvenida. - Brindar el contenido. - Reflexión pedagógica. 	<p>Evaluación de forma oral:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Cuán es la diferencia entre infección e intoxicación? 2. Nombre dos ejemplos de enfermedades más comunes y su fuente. 3. De manera general, ¿De qué forma, se pueden prevenir estas enfermedades?

Apéndice 8.

Guía Didáctica Capacitación Sobre 5 Claves de la Inocuidad

Tema a brindar: Buenas Prácticas de Manufactura: Las 5 Claves de la Inocuidad			
Nombre de Facilitadora: Diana Archila		Beneficiarios: Personal manipulador de Alimentos durante turno matutino (14 participantes)	
Fecha de la Sesión: 6, Noviembre		Tiempo Aproximado: 20 minutos	
Objetivos de Aprendizaje	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Evaluación de la Sesión
<p>Identificar prácticas que propician al desarrollo de focos de contaminación.</p> <p>Identificar acciones preventivas para la reducción de enfermedades relacionadas con la manipulación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reglas básicas que debe de cumplir un manipulador de alimentos. - Hábitos higiénicos deseables e indeseables en un manipulador de alimentos. - Adecuado lavado de equipo e instalaciones. - 5 claves para la inocuidad de los alimentos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Agua y materias primas seguras. 2. Cocinar completamente los alimentos. 3. Evitar contaminación cruzada. 4. Lavado de manos. 5. Mantener alimentos a temperatura adecuada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Actividad de bienvenida. - Brindar el contenido. - Reflexión pedagógica. 	<p>Evaluación de forma oral:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mencione 3 buenas prácticas de manufactura. 2. Mencione los pasos para un adecuado lavado de manos. 3. Mencione 3 hábitos higiénicos deseables e indeseables de un manipulador de alimentos.

Apéndice 9.

Asistencia de Camareros a Capacitación Sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos

CAPACITACION :

8, AGOSTO, 2017

ENFERMEDADES MÁS COMUNES

PRODUCIDAS POR ALIMENTOS Y "NO GÉRMENES"

HOSPITAL GENERAL SAN JUAN DE DIOS

1. Dorica Garcia
2. Margaritana Montes.
3. Dorian Garcia
4. Rosmary Rodriguez
5. Brenda S. Cardona.
6. Masvin Maldonado
7. William Alcaez
8. William Roquel
9. Helmer Vazoz
10. Carlos Gonzalo Guedes
- 11) Ester Garcia.

Apéndice 10.

Asistencia de Camareros a Capacitación Sobre 5 Claves de la Inocuidad

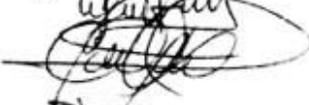
Asistencia Capacitación: 5 Claves INOCUIDAD

1. Maira Lissette Alvizures Solares.
2. Zick Herrera
3. Stroyls Fábros
4. Ethel Solórzano
5. Hortensia Pary
6. Jant Sula
7. William Amilkar Roquel Soto.
8. Dorian Paola Gorcu
9. Ross Rodriguez
10. Pablo Jerez
11. MAHIZAL VALCUELA
12. Isha Espinoza Hernandez
13. Aníbal Miranda

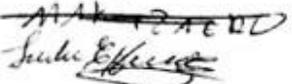










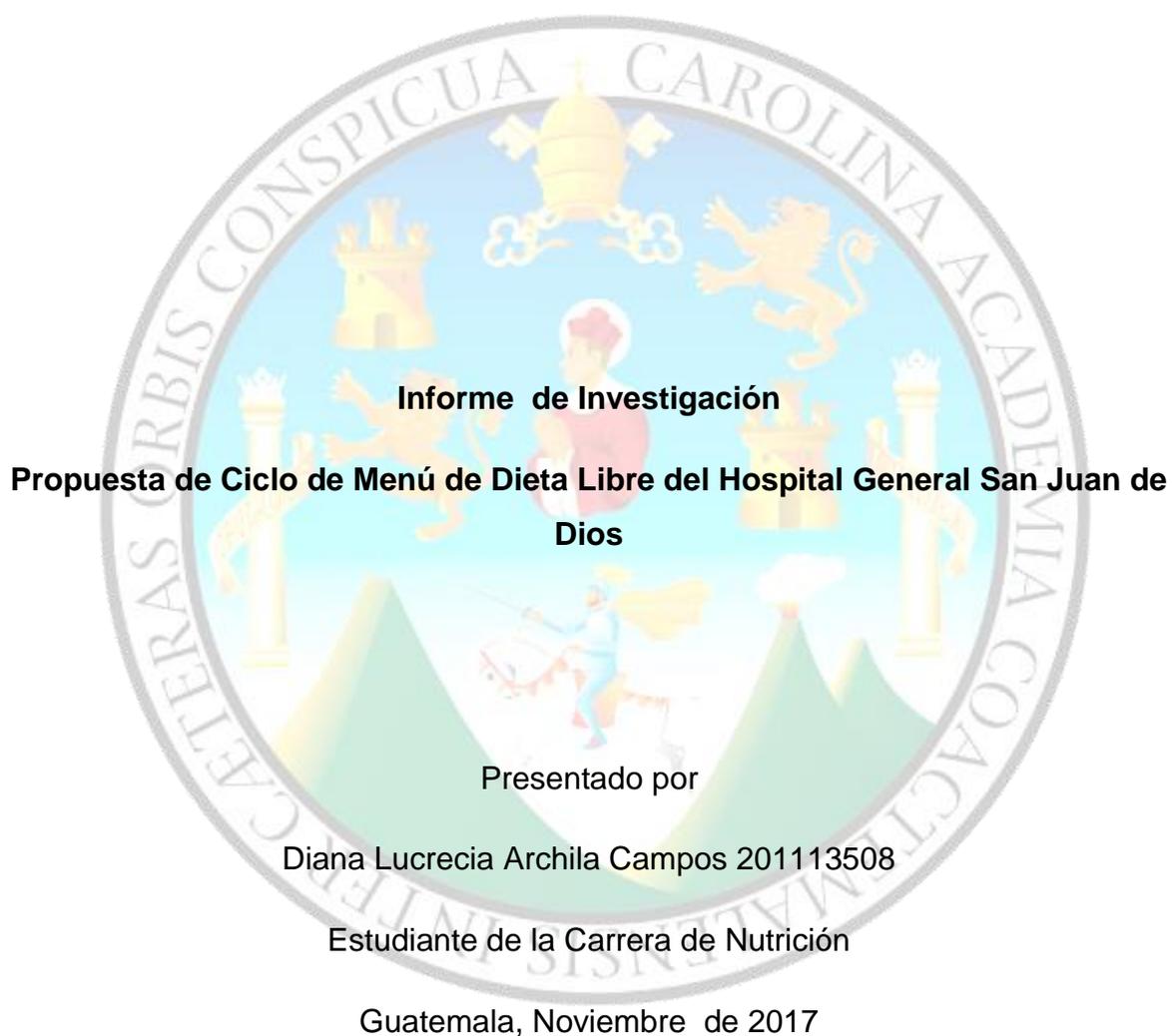




Apéndice 11.

Propuesta de Ciclo de Menú para Dieta Libre

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA
PROGRAMA DE EXPERIENCIA DOCENTES CON LA COMUNIDAD –EDC-
SUBPROGRAMA DEL EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO –EPS-



Resumen

El presente trabajo tiene como propósito elaborar una propuesta de ciclo de menú para dieta libre de adultos para un periodo de cuatro semanas, para el servicio de alimentación del Hospital General San Juan de Dios. Se estableció una cantidad de tres tiempos de comida debido a políticas institucionales, y a través de la caracterización de la población se determinó un aproximado de 227 individuos por periodo, teniendo un total de 681 comensales.

El requerimiento de energía promedio de la población objetivo fue de 2,219; sin embargo, se elaboró un ciclo de menú que provee 2168 kilocalorías por día, y una distribución de macronutrientes de 57%, 13% y 30%, correspondiendo a carbohidratos, proteínas y grasas respectivamente. El patrón de menú incluyó alimentos, y preparaciones que se adecuan a la capacidad financiera, de planta física y equipo, y de personal que compone al Servicio de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Introducción

El servicio de alimentación es un conjunto de recursos, insumos, procesos y procedimientos organizados y autorizados, con el objetivo de prevenir enfermedades, promover, mantener, recuperar y/o rehabilitar la salud de las personas.

Los hospitales e instituciones dedicadas a la alimentación del enfermo manejan dietas de rutina diseñadas para lograr uniformidad y facilidad en el servicio. Estas dietas, están basadas en los fundamentos de un patrón de alimentación adecuado, el cual es diseñado a partir de las recomendaciones mínimas establecidas, y son flexibles con la finalidad de cubrir las necesidades nutricionales, frecuentemente aumentadas en individuos hospitalizados sometidos a estrés.

Se conoce como dieta libre, a aquella que generalmente contiene de 1,600-2,200 calorías, y contiene de 70 a 80 gramos de proteínas, de 80-100 gramos de grasa y de 200-300 gramos de carbohidratos. Incluye alimentos de los cuatro grupos de alimentos básicos que contengan carne, leche, huevos, frutas, verduras, cereales integrales o enriquecidos. En este tipo de dieta, no hay restricciones particulares.

El menú es el documento de trabajo más valioso e indispensable para administrar un servicio de alimentación, ya que por medio de este giran las operaciones del servicio, convirtiéndose en un mecanismo de control. Este influye en la satisfacción de los comensales, y en los sistemas administrativos del área de producción, principalmente en el área de compras, recibo y almacenamiento.

En la presente investigación, se realizó una propuesta de ciclo de menú para el Hospital General San Juan de Dios para dieta libre, destinada a una población adulta.

Antecedentes

La planificación de un menú, consiste en determinar las preparaciones que se servirán en un tiempo de comida, describiendo cómo se preparan, en qué tiempo de comida se servirán y en qué cantidad. La administración de un servicio de alimentación que funciona dentro de una institución donde las personas consumen alimentos con cierta frecuencia, conlleva una gran responsabilidad con los comensales ya que el alimento es esencial para mantener la vida y tiene relación con la salud, actividad física, vitalidad y calidad de vida; por lo tanto, al momento de planificar la alimentación para una población es importante conocer sus características y tomarlas en cuenta, puesto que si las necesidades fisiológicas no se cubren se afecta el estado nutricional por falta de nutrientes y si las necesidades psicológicas, y/o sociales no se cubren, el individuo puede dejar de comer y se obtiene un resultado similar (Dárdano,, C., 2012). Es decir que, el servicio de alimentación, es un conjunto de recursos, insumos, procesos y procedimientos organizados y autorizados, con el objetivo de prevenir enfermedades, promover, mantener, recuperar y/o rehabilitar la salud de las personas (Bejarano, J. & Cortés, A., 2016).

El servicio de alimentación del hospital, como se menciona con anterioridad, tiene responsabilidad en el tratamiento y en la prevención del deterioro nutricional del paciente. Se considera que la alimentación ordinaria por vía oral debe ser la primera opción para corregir o prevenir la desnutrición de los pacientes, y el servicio de alimentación del hospital debe garantizar esta opción. En la resolución, se tratan factores relacionados con la hostelería que tienen impacto en la ingesta dietética del paciente, y que deben ser cuidados con profesionalidad; entre ellos, se incluye: servicio de comidas, temperatura e higiene de los alimentos, mejoras específicas en los menús y dietas hospitalarias, y patrón de comidas, entre otros. (Burgos, R., 2013).

Williams y Walton, recopilaron los resultados de 32 estudios llevados a cabo en 29 países entre 1963 y 2011. Dentro de sus conclusiones, destacaron que el

peso promedio de alimento desperdiciado en cada plato por paciente fue del 30%, esto correspondía a un 27% de contenido energético y a un 26% de la proteína servida. En otro estudio reciente de, del año 2012, se llevó a cabo una experiencia en 150 hospitales, cuyos resultados destacaron que el 38% de la comida procedente de la cocina, servicio de alimentación, fue desperdiciada por los pacientes. Además, el 61% de los pacientes no alcanzaron el 90% de sus requerimientos energéticos y el 75% no logró cubrir el 90% de sus necesidades proteicas.

Las razones del desperdicio alimentario, se encuentra relacionado con la naturaleza del paciente y con el sistema del servicio de alimentación. Dentro de los factores que involucran al servicio, área de producción, se encuentran: factores alimentarios y dietéticos (tamaño de raciones, calidad del alimento), elección de menú (ausencia de elección de alimentos, desagrado de los alimentos servidos), presentación del alimento y repetitividad del menú. En otro estudio, se determinó que a partir del octavo día de hospitalización, existe una correlación positiva entre la duración de la estancia hospitalaria y la insatisfacción alimentaria de los pacientes, por lo que se aprecia un deterioro significativo del estado nutricional de la persona. Por lo tanto, la satisfacción del cliente del hospital, se ve incrementada a medida que la calidad del servicio de alimentación de un hospital se ve mejorada, en cuanto a variabilidad del menú, tamaño de las porciones, temperatura y la calidad de la preparación, entre otros factores (Salvador, F., Fernández, M. & Murillo, J., 2014).

Al planificar el menú, se debe de tener en cuenta el logro de varios objetivos como: satisfacer las necesidades nutricionales de los comensales, cumplir con los requerimientos nutricionales de la población, complacer y agradar a los comensales y utilizar eficientemente los recursos materiales y humanos, entre otros (Dárdano, C., 2012). Los pasos a seguir en la planificación del menú, serán descritos a continuación; como primer paso se debe de determinar las características de los comensales, debido a que el menú debe de adaptarse a las necesidades de los comensales, tomando en cuenta factores como la edad, sexo,

estado fisiológico, actividad física, hábitos alimentarios, preferencias alimentarias, educación, nivel socioeconómico y motivación. Seguido, se debe de establecer el número de comensales, debe de conocerse para cada tiempo de comida el número exacto o aproximado de individuos a los cuales se les brindará alimentación.

Posteriormente, se realiza el cálculo de los requerimientos nutricionales de la población, las cuales se realizan utilizando tablas recientes formuladas por organizaciones internacionales reconocidas, como el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP). Para obtener la energía dietética recomendada, se puede calcular el promedio aritmético de los requerimientos de energía que tienen los individuos sanos de la población de referencia. A partir de este, se realiza la distribución de la energía proveniente de los macronutrientes, adaptándose a las recomendaciones de referencia. Los rangos recomendados para una población de adultos son: carbohidratos entre 45-65%, proteínas entre 10-30% y para grasa entre 25-30%. Para calcular el valor teórico que deberá tener el menú, se puede utilizar, entre otros métodos, el promedio aritmético simple de los requerimientos dietéticos diarios de los grupos de personas a quienes se les proporcionará alimentación. Por último, se realiza el análisis de menú, en donde se tendrá el patrón de menú y el ciclo de menú (Dárdano, C., 2012).

El patrón de menú, incluye información relacionada con el conjunto de tiempos de comida que ofrece el servicio de alimentación, grupos de alimentos que se incluyen en cada tiempo de comida, preparaciones de alimentos de cada grupo y algunas preparaciones que no cambian durante el ciclo, además de los tamaños de porción para cada preparación. El primer paso en el proceso de elaboración del patrón de menú, consiste en determinar el número de tiempos de comida que constará el menú, lo cual se define según las características de los comensales, políticas de la institución y capacidad de operación del servicio de alimentación. La distribución de energía en los diferentes tiempos de comida debe ser calculado evitando así tiempos de comida con excesiva cantidad de energía y

otros muy deficientes. La distribución ideal del contenido de energía para tres tiempos de comida, es el siguiente: desayuno 30%, almuerzo 40% y cena 30%. Posteriormente, se realiza la distribución del contenido de nutrientes, a partir de los porcentajes de referencia, calculando calorías y la cantidad de gramos por macronutrientes; esto permite el cálculo del tamaño de la porción, el cual debe de corresponder tomando en cuenta las características de los comensales y los recursos con los que cuenta el servicio de alimentación. Inmediatamente después, se estima el contenido nutritivo del menú, a través de un método abreviado, donde se utiliza los valores de listas de intercambio clasificados en grupos de alimentos que tienen funciones y un contenido de nutrientes similares. Al tener el número de porciones para cada lista de alimentos, se distribuye en los tiempos de comida previamente establecidos.

El ciclo de menú, es una secuencia planeada que se repite con intervalos regulares de tiempo; debe de seguir el patrón de menú, en cuanto a orden y datos, adicionalmente proporcionar la información sobre la producción: nombre de la preparación, método de cocción y número o código de receta, si existe un recetario. El ciclo de menú, se elabora siguiendo el patrón de menú (Dárdano, C., 2012).

En el Hospital General San Juan de Dios, se brinda un menú institucional cíclico, impuesto, con dos diferentes tipos de dieta: normal y especiales; con tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y cena. Se utiliza el sistema administrativo de Solicitud de Dietas, para el cual una persona del servicio de alimentación se encarga de ir a cada sala de encamamiento para recopilar información acerca del número de pacientes y el tipo de dieta que tiene cada uno. La información es entregada en el servicio de alimentación al responsable del personal que distribuye la alimentación y al responsable de la producción. También, se sirve alimentación al personal que labora en dicha institución. Aproximadamente, se sirven 900 (70 para personal de producción y 150 para otro personal de la institución) dietas libres, y 280 especiales.

Justificación

La ingesta de alimentos por parte de los pacientes en el hospital, contribuye significativamente a su estado de recuperación y bienestar, ejerciendo un soporte tanto físico como emocional durante su estancia. (Salvador, F., Fernández, M. & Murillo, J., 2014). Por lo tanto, es importante evaluar los factores que influyen en el consumo de alimentos, y que pueden ser modificados, con el fin de mejorarlos y evitar de esta manera las consecuencias de una alimentación insuficiente. Uno de los principales factores es el consumo, el cual se encuentra directamente relacionado con la satisfacción del paciente, y este se ve incrementado a medida que la calidad del servicio de alimentación de un hospital se ve mejorada. Por lo tanto, se puede corregir la posible desnutrición hospitalaria con mejoras en el sistema de alimentación, especialmente a través de la confección de menús atractivos y variables.

El ciclo de menú, es la herramienta esencial para garantizar diversidad de menús, esta es la forma más sencilla y práctica de reducir la monotonía, por lo que debe de tener una variedad aceptable que prevenga la insatisfacción que resulta de la monotonía, con una secuencia según el tiempo de permanencia, pudiendo ser de una, dos y hasta cinco semanas, que luego se repiten. Dentro de otras ventajas que favorece su utilización, encontramos que reduce el tiempo dedicado a la planificación, facilita la compra anticipada de alimentos, permite organizar el trabajo del personal con mayor flexibilidad, permite estandarizar procedimientos de trabajo, favorece a mayor organización en el almacenamiento, el manejo y control del inventario de alimentos, y facilita el control de costos (Dárdano, C., 2012).

Por lo tanto, el siguiente trabajo de investigación, tiene como finalidad elaborar una propuesta de ciclo de menú, para dieta libre, con una duración de cuatro semanas, que cumpla con las siguientes características: acorde con las necesidades energéticas y nutricionales de los usuarios, variado para favorecer la motivación del consumo de alimentos por parte de los pacientes, considerando los aspectos de textura, consistencia, color, sabor, humedad y método de

preparación; y que esta planificación se mantenga dentro de los límites del presupuesto, y dentro de la capacidad de producción del servicio de alimentación.

Objetivos

Generales

Elaborar una propuesta de ciclo de menú de dieta libre para un periodo de cuatro semanas, para el servicio de alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Específicos

Caracterizar a la población objetivo para adaptar la dieta a las necesidades de los comensales.

Determinar las necesidades calóricas y requerimientos nutricionales de la población objetivo.

Elaborar el patrón de menú incluyendo información relacionada con el conjunto de tiempos de comida, grupos de alimentos que se incluyen, preparaciones y tamaños de porción.

Elaborar el ciclo de menú con un intervalo de tiempo de cuatro semanas.

Metodología

Universo

Población. Hospital General San Juan de Dios.

Muestra. Pacientes adultos hospitalizados en el Hospital General San Juan de Dios que reciben dieta libre.

Diseño de Investigación

Propositivo, transversal.

Materiales

Los materiales utilizados para la elaboración del ciclo de menú, se enlistan a continuación:

Instrumento para la caracterización de los comensales.

Valor nutritivo de las listas de intercambio utilizadas en la clínica dietética del Centro de Asesoría en Alimentación y Nutrición –CEAAN.-

Patrón de menú.

Recetario que se utiliza en el servicio de alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Recomendaciones dietéticas diarias del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá –INCAP.-

Métodos

Los pasos utilizados para la planificación del menú, se describen a continuación:

Determinación de las Características de los Comensales. Las características de la población que se tomaron en cuenta fueron: edad, sexo,

estado fisiológico, y actividad física. Este proceso de recolección, se realizó a través de un instrumento previamente validado y aprobado por la Licda. Libertad Abrego, en cual se tomaron las diferentes características de los comensales que recibían dieta libre, por Unidad que compone al Hospital General San Juan de Dios. En el apéndice 1, se presenta el instrumento utilizado.

Establecer el número de comensales. Se obtuvo un dato aproximado de individuos a los cuales se les brinda alimentación, a través de la previa recolección de datos, de la caracterización de la población. Al dato aproximado obtenido, se le añadió, en promedio, 220 dietas libres, debido a que el Hospital General San Juan de Dios, sirve alimentación al personal que labora en esta Institución.

Cálculo de Requerimientos Nutricionales. El cálculo de los requerimientos nutricionales de la población, se determinó utilizando las tablas de referencia del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP). La energía dietética, se calculó a través de un promedio aritmético de los requerimientos de energía que tienen los grupos de personas a quienes va dirigido el ciclo de menú, tomando como referencia a una población sana. A partir de este, se distribuyó la energía proveniente de los macronutrientes: carbohidratos, 57%; proteína, 13% y grasa, 30%. Seguido, se utilizó el método abreviado para estimar el tamaño de porción, según grupos de alimentos, utilizando las listas de intercambio de la clínica dietética del Centro de Asesoría en Alimentación y Nutrición –CEAAN-; las porciones obtenidas fueron distribuidas en proporción, 30%-40%-30% en tres tiempos de comida, desayuno, almuerzo y cena, respectivamente. Este número de tiempos de comida, fue definido según políticas de la Institución y capacidad de operación del Servicio de Alimentación.

Patrón de Menú. El patrón de menú fue elaborado tras la obtención, en los procedimientos anteriores, de la siguiente información: distribución de energía por tiempo de comida, distribución del contenido de nutrientes y tamaño de la porción.

La estructura del patrón de menú, abarcó la siguiente información: tiempos de comida, cantidad y unidad de medida de la porción de cada alimento y forma de preparación.

Ciclo de Menú. El ciclo de menú fue elaborado tomando como base el patrón de menú, añadiendo información sobre el nombre de la preparación y métodos de cocción. Este fue elaborado tomando un periodo de permanencia de cuatro semanas, obteniendo un ciclo de menú para un mes.

Resultados

El ciclo de menú elaborado para dieta libre, se encuentra destinado para uso del Hospital General San Juan de Dios. Como se muestra en la tabla 1, se estableció una cantidad de tres tiempos de comida, con un aproximado de 227 individuos por periodo, teniendo un total de 681 comensales.

Tabla 1

Número Promedio y Tipo de Comensal por Tiempo de Comida

Institución:	Hospital General San Juan de Dios		
Tipo de menú y/o tipo de dieta:	Libre		
Número Promedio y Tipo de Comensal por Tiempo de Comida			
Tipo de Comensal	Tiempo de Comida		
	Desayuno	Almuerzo	Cena
Pacientes	227	227	227
Total	681		

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Las características de la población que fueron tomadas en cuenta son: edad, sexo, estado fisiológico y actividad física. Como se muestra en la tabla No. 2, se inicia con un rango de edad de 12 años, debido a tratarse de una población adulta, hasta un rango de edad de 60 a más. Se contó con un población compuesta por 49.6% de féminas y un 50.4% de individuos masculinos.

Tabla 2

Características de los Comensales

Características de los Pacientes		
Rango de Edad		12-13.9
		14-15.9
		16-17.9
		18-29.9
		30-59.9
		60 y +
Sexo en Porcentaje	Femenino: 49.6%	Masculino: 50.4%
Actividad Física	Paciente encamado (sedentario)	

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

El cálculo de los requerimientos nutricionales de la población, como se muestra en la tabla 3, se realizó por grupo poblacional y unidad que compone el Hospital General San Juan de Dios, teniendo un promedio aritmético de kilocalorías por día de dos mil doscientos diecinueve (2,219).

Tabla 3

Requerimiento Promedio de Energía de los Comensales por Unidad de Servicio

Unidad	Cálculo del Requerimiento Energético Femenino Kcal/d	Cálculo del Requerimiento Energético Masculino Kcal/d
Maternidad, Labor y Parto, Complicaciones Prenatales, Ginecología	2,438	No Aplica
	2,563	No Aplica
Operados de Emergencia y Cirugía de Tórax, Cuidados Progresivos, UCIM, UCC	1963	2455
Neurología, Especialidades	1955	2413
Traumatología y Ortopedia	1955	2455
Cirugía	1930	2392
Urología	1925	2413
Nefrología	1955	2456
Cardiología	1925	2100
Medicina Interna XVIII	1931	2400
Medicina XIII, XIV	1955	2456
Promedio Kcal/d	2,045	2,393
Total Kcal/d	2,219	

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

A partir del promedio aritmético, como se muestra en la tabla 4, se distribuyó la energía proveniente de los macronutrientes, los cuales corresponden a un valor del 57% de carbohidratos, 13% de proteínas y 30% de grasas.

Tabla 4

Cálculo de la Distribución del Contenido de Nutrientes

Requerimiento Calculado			2,219
Nutrientes	Porcentaje (%)	Calorías (Kcal)	Gramos (g)
Carbohidratos	57	1265	316
Proteínas	13	288	72
Grasa	30	666	74
Total	100	2219	

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

En la tabla 5, se muestra los grupos de alimentos electos y el tamaño de la porción. El porcentaje de adecuación de calorías y nutrientes, se encuentran dentro del rango de aceptación, de 95-110%.

Tabla 5

Cálculo del Número de Porciones por Lista de Alimentos

	Listas	Número de Porciones	Calorías (Kcal)	Carbohidratos (g)	Proteínas (g)	Grasa (g)
1	Incaparina	2	140	22	14	0
2	Leche Entera	1	150	12	8	8
3	Vegetales	4	140	28	8	0
4	Frutas	2	160	40	0	0
5	Cereales	11	825	165	11	11
6	Carne	6	390	0	30	30
7	Grasa	4.5	203	0	0	23
8	Azúcar	8	160	40	0	0
	Total		2168	307	71	72
	% Adecuación		98%	97%	98%	97%

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

En base al número de porciones para cada lista de alimentos, se distribuyeron en los tres tiempos de comida, como se muestran en la tabla 6, previamente establecidos, con un porcentaje de distribución de 30%, 40%, 30% del valor energético total para desayuno, almuerzo y cena respectivamente.

Tabla 6

Distribución de Porciones por Tiempo de Comida

No. de grupo de intercambio	Listas	Número de Porciones	Desayuno	Almuerzo	Cena
1	Incaparina	2	1	-	1
2	Leche Entera	1	1/2	-	1/2
3	Vegetales	4	1	2	1
4	Frutas	2	-	2	-
5	Cereales	11	3	4	4
6	Carne	6	1	4	1
7	Grasa	4.5	1	2.5	1
8	Azúcar	8	2	4	2

Fuente: Datos experimentales obtenidos en Hospital General San Juan de Dios, Julio-Diciembre, 2017.

Discusión de Resultados

Se elaboró un ciclo de menú para la población adulta del Hospital General San Juan de Dios, esto de acuerdo a las características de los comensales, sus necesidades nutricionales, tiempos de comida brindados por parte de la Institución, y la organización del servicio de alimentación, que incluyó instalaciones, equipo y capacidad del personal.

La organización del servicio de alimentación, fue el principal limitante al momento de la planificación, debido a que las preparaciones gastronómicas electas, fueron seleccionadas según el equipo disponible, su capacidad y demanda, y en su mayoría, estos se encuentran en mal estado, presentando dificultades para su uso, o se encuentran sin funcionamiento o en espera de reparación; también, se tiene una limitada cantidad de marmitas disponibles para cocción, mencionando que dos de estas son utilizadas para el proceso de esterilización de biberones del área de líquidas de pediatría, contando únicamente con ocho marmitas disponibles, las cuales también son utilizadas para la elaboración de la dieta especial. A la vez, se eligieron preparaciones de fácil elaboración, debido a una escasa cantidad de personal destinado para la elaboración de la dieta libre, contando frecuentemente con únicamente cuatro individuos.

Las preparaciones ofrecidas en el menú, también fueron seleccionadas debido a la distancia que hay que recorrer de la cocina a las cocinetas para la distribución de los alimentos, y al tiempo de demora que transcurre debido al mal funcionamiento de los elevadores del hospital, considerando que la disminución de temperatura de los alimentos puede llegar a alterar su textura, sabor, y aspecto, por lo que fueron electas preparaciones que, en su mayoría, eviten la pérdida de estas propiedades sensoriales tan importantes con rapidez. Esta elección, también se basó en la capacidad de los carros transportadores, y la cantidad de recipientes disponibles para transportar las preparaciones, la cual es limitada.

También, estas fueron seleccionadas, debido a que el personal de cocina, reacciona de manera positiva a seguir dentro de las preparaciones conocidas, lo que imposibilita y/o resulta difícil el implementar elaboraciones de menús distintos. Considerando también que, la actitud del personal de los diferentes turnos del área del servicio de alimentación, es diferente, teniendo dificultades principalmente, con el personal de la tarde, debido al tiempo disponible que tienen para la preparación de los alimentos, aceptando de mejor manera las preparaciones sencillas.

El presupuesto a pesar de ser el factor más importante para la planificación del menú, debido a que este debe mantenerse dentro de un costo estipulado, no fue una cifra conocida, y el ciclo de menú propuesto, no se basó en este limitante. Sin embargo, se contó con la información acerca de los productos comprados por la institución, tras la solicitud de una existencia de productos en almacén, que incluye productos perecederos y no perecederos; así como también, registro de programación para el ingreso de productos cárnicos, pollo, huevos, embutidos, lácteos, frutas y verduras.

Los alimentos electos para la propuesta del ciclo de menú, fueron seleccionados debido a la disponibilidad de estos a lo largo de un año, eligiendo alimentos de fácil acceso, y de producción constante. Así como también, alimentos que necesitan técnicas de conservación, que ya presenta la institución, como lo son los cuartos fríos.

Durante la planificación de los menús, lamentablemente, el valor nutricional de las preparaciones fueron estimadas, debido a que no se revisaron, en su mayoría, las recetas utilizadas para la elaboración de los alimentos, por lo que el valor nutritivo de cada una de estas no representa un valor real. Esta limitación, estuvo directamente relacionada al tiempo que abarca la ejecución del Ejercicio Profesional Supervisado, haciéndolo escaso para un cálculo de ingredientes; y a la vez, debido a que las actividades realizadas durante este periodo estuvieron concentradas en el área de servicio y no al de investigación.

Otro de los factores que afecta el cumplimiento del valor nutritivo, es el tiempo que tienen las cocineras y las camareras de laborar dentro del servicio de alimentación del Hospital General San Juan de Dios, siendo este un tiempo bastante prolongado, lo que hace que la ejecución de sus funciones, se realice de forma empírica. Por último, la unidad de medida utilizada, también afecta el valor nutritivo, está corresponde a cucharón, debido a que es este el utensilio, que en su mayoría, el personal que prepara y sirve los alimentos utiliza; sin embargo, esta medida no se encuentra estandarizada en peso y en volumen, principalmente debido a que el personal no maneja de manera uniforme un mismo cucharón; por lo que se recomienda proveer de utensilios adecuados para la preparación y el servido de alimentos e implementar un programa de educación constante, con la finalidad de lograr un mayor desempeño laboral y una alimentación balanceada y adecuada al comensal, que brinde un volumen y tamaño exacto de las porciones que se estipulan en el menú.

Por último, el cumplimiento del patrón de menú, se encuentra afectado por la cantidad de alimentos que son servidos. La norma del hospital es que el plato del almuerzo debe estar compuesto por: una preparación principal, dos guarniciones, pan o tortilla y bebida, lo que dificulta el cumplimiento del patrón de menú; principalmente con los grupos de frutas y verduras. Las frutas, a pesar de estar incluidas dentro del patrón, en general se espera que no se cumplan las dos porciones propuestas, esto debido a la baja disponibilidad de la misma para la dieta libre. Se propone realizar cambios administrativos y operativos, para lograr servir una preparación de alimentos más, especialmente en el tiempo de comida de almuerzo, y así poder cumplir con lo propuesto en el grupo de vegetales, ya que estos frecuentemente se encuentran en una cantidad muy pequeña dentro de las preparaciones principales, siendo no significativa para el conteo como una porción de vegetales.

Conclusiones

Las características de la población objetivo del ciclo de menú son un 49.6% de mujeres, y un 50.4% por individuos de género masculino, con una edad promedio de 44 años.

El requerimiento de energía promedio de la población objetivo fue de 2,219 kilocalorías por día, y una distribución de macronutrientes de 57%, 13% y 30%, correspondiendo a carbohidratos, proteínas y grasas respectivamente.

Se elaboró un patrón de menú que incluyó alimentos, y preparaciones que se adecuan a la capacidad financiera, de planta física y equipo, y de personal que compone al Servicio de Alimentación del Hospital General San Juan de Dios.

Se elaboró un ciclo de menú que provee 2168 kilocalorías, con una distribución de carbohidratos de 57%, proteínas 13% y 30% de grasa.

Recomendaciones

Verificar la cantidad de ingredientes utilizados para la preparación de las recetas, para cumplir de mejor forma el patrón de menú propuesto.

Implementar y estandarizar recetas que incluyan frutas y verduras, para aumentar su consumo, y garantizar que la alimentación del comensal sea balanceada y variada.

Realizar cambios administrativos y operacionales para incrementar el número de preparaciones servidas, principalmente en el tiempo de comida de almuerzo, ya que esto permite cubrir y aportar en la dieta del comensal los diferentes grupos alimenticios.

Proponer un ciclo de menú para cuatro tiempos de comida, debido a que los pacientes en ocasiones pierden uno o varios tiempos de alimentación debido a exámenes médicos, y analizar su factibilidad en base a las políticas de la institución, presupuesto y recurso operacional del servicio.

Proveer de utensilios adecuados para la preparación y el servido de alimentos e implementar un programa educativo con el fin de capacitar al personal, especialmente en el tema de estandarización de porciones, que labora en el Servicio de Alimentación, con la finalidad de lograr un mayor desempeño laboral y una alimentación balanceada en el comensal.

Mantener actualizado, en un tiempo prudencial, las características de los comensales, principalmente ante el cambio de la pirámide poblacional, con la tendencia al aumento del número de personas en determinados grupos de edad y a la reducción de su número en otros grupos, por lo que se requiere modificar el tipo de preparaciones que está brindando el servicio de alimentación.

Agradecimiento

El presente trabajo de investigación, fue realizado bajo la supervisión de las Licenciadas Libertad Abrego y Nadya Juárez, quienes son el profesional de nutrición a cargo de la supervisión del área de producción del Hospital General San Juan de Dios, a quienes me gustaría expresar mi más profundo agradecimiento, por hacer posible la realización de esta investigación. Además, de agradecer su paciencia, tiempo y dedicación que tuvieron para que la culminación de este proyecto terminará de forma exitosa.

También, deseo agradecer a MSc. Claudia Porres Sam, supervisora de opciones de graduación, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, por compartir sus conocimientos, su tiempo, dedicación y su pasión por la actividad docente, ya que fue una guía fundamental para la realización de esta investigación.

Bibliografía

Dárdano, C. (2012). *Manual para la Planificación de Menús Institucionales*. Guatemala: SERVIPRENSA, S.A.

Salvador, F., Fernández, M. & Murillo, J. (2014). *Desnutrición y Factores que Influyen en la Ingesta de Alimentos en Pacientes Hospitalizados: una revisión*. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, volumen 3 (34), 80-91.

Bejarano, J. & Cortés, A. (2016). *Alimentación Hospitalaria como Criterio para la Acreditación en Salud*. Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, volumen 18 (1), 77-93.

Burgos, R. (2013). *Desnutrición y Enfermedad*. *Nutrición Hospitalaria*, Grupo Aula Médica: Madrid, España. Volumen 6 (1), 10-23.

Gil, A. (2010). *Tratado de Nutrición*. Editorial Panamericana: Madrid, España.

Anexos

Anexo 1.

Menú Patrón

Desayuno		Almuerzo		Cena	
Tamaño de la Porción	Nombre de la Preparación	Tamaño de la Porción	Nombre de la Preparación	Tamaño de la Porción	Nombre de la Preparación
1 taza	Incaparina con ½ taza leche entera	4 onzas	carne o sustituto	1 taza	Incaparina con ½ taza leche entera
1 unidad/ 1 cucharón	Huevo o sustituto con ½ taza de verduras	2 cucharones	Vegetales cocidos o crudos	1 unidad/ 1 cucharón	Huevo o sustituto con ½ taza de verduras
1 cucharón/ 1 taza	Frijol o cereal del desayuno	1 cucharón	Cereal de almuerzo	1 cucharón	Frijoles o Cereal de la cena
1 cucharón	Postre (ocasional)	2 rodajas/ 1 unidad/ 1 cucharón	Fruta o postre	2 rodajas/ 1 unidad /1 cucharón	Fruta o postre
1 unidad	Pan Sándwich	2 unidades	Tortilla	2 unidades	Tortilla
2 cucharaditas	Azúcar	1 vaso 4 cucharaditas	Refresco Azúcar	2 cucharaditas	Azúcar

Anexo 2.

Patrón de Menú por Tiempo de Comida

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción
Desayuno	Incaparina	Incaparina	Atol de Incaparina	1 taza (1 porción)
			Atol de Incaparina	1 taza (1/2 porción)
			Panqueque con miel	1 unidad (1/2 porción)
			Panqueques con jalea	1 unidad (1/2 porción)
			Panqueques con dulce de leche	1 unidad (1/2 porción)
	Leche entera	Leche entera	Plátanos con margarina	1 cucharón (1 porción)
			Cereal de desayuno con leche	½ taza (1 porción)
	Cereales	Frijol	Avena Mosh	1 cucharón (1 porción)
			Arroz en leche	1 cucharón (1 porción)
			Dulce de chocolate	1 cucharón (1 porción)
			Dulce de leche	1 cucharón (1 porción)
			Frijol negro con salchicha, tomate y cebolla	1 cucharón (1 porción)
			Frijoles colados	1 cucharón (1 porción)
			Frijoles parados con cebolla y tomate	1 cucharón (1 porción)
	Cereales	Nestum	Frijoles parados	1 cucharón (1 porción)
			Frijoles parados con crema	1 cucharón (1 porción)
			Papilla Nestum arroz	1 cucharón (1 porción)

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción	
Desayuno	Cereales	Nestum	Papilla Nestum trigo miel	1 cucharón (1 porción)	
		Cerevita	Papilla Cerevita	1 cucharón (1 porción)	
		Avena	Avena Mosh	1 cucharón (1 porción)	
		Cereal de Desayuno	Cereal con leche	½ taza (1 porción)	
		Arroz	Arroz en leche	1 cucharón (1 porción)	
		Plátano	Plátano cocido	1/3 unidad (1 porción)	
			Molé de plátano	1 cucharón (1 porción)	
			Plátanos en gloria	1 cucharón (1 porción)	
			Plátano frito	1/3 unidad (1 porción)	
			Plátanos con mantequilla	1/3 unidad (1 porción)	
		Harina de Maíz	Panqueques con miel	1 unidad (1 porción)	
			Panqueques con dulce de leche	1 unidad (1 porción)	
			Panqueques con jalea	1 unidad (1 porción)	
			Tamalitos blancos	1 unidad (1 porción)	
		Maicena	Dulce de chocolate	1 cucharón (1 porción)	
			Dulce de leche	1 cucharón (1 porción)	
		Pan Sándwich	Pan Sándwich	1 unidad (1 porción)	
		Papa	Huevo revuelto con papa	1 cucharón (1/2 porción)	
		Carnes	Huevo	Huevo duro con salsa	1 unidad (1 porción)

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción
Desayuno	Carnes	Huevo	Huevo revuelto con cebollín y tomate	1 cucharón (1 porción)
			Huevo revuelto con güisquil y cebolla	1 cucharón (1 porción)
			Huevo revuelto con papa, tomate y cebolla	1 cucharón (1 porción)
			Huevo revuelto con cebolla y tomate	1 cucharón (1 porción)
			Huevo revuelto con chipilín y tomate	1 cucharón (1 porción)
			Huevo estrellado con cebolla y tomate	1 unidad (1 porción)
			Panqueques con miel	1 unidad (1/2 porción)
			Panqueques con jalea	1 unidad (1/2 porción)
			Panqueques con dulce de leche	1 unidad (1/2 porción)
			Omelet de huevo con cebolla y tomate	1 unidad (1 porción)
		Omelet de huevo con cebolla y espinaca	1 unidad (1 porción)	
		Salchicha	Frijol negro con salchicha, tomate y cebolla	1 cucharón (1/2 porción)
			Salchicha guisada con salsa	1 onza (1 porción)
		Jamón	Rollos de jamón con salsa	1 unidad (1 porción)
		Queso	Queso fresco	1 onza (1 porción)

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción	
Desayuno	Vegetales	Güisquil	Huevo revuelto con güisquil y cebolla	1 cucharón (1/2 porción)	
			Huevo revuelto con papa, tomate y cebolla	1 cucharón (1/2 porción)	
			Huevo revuelto con cebollín y tomate	1 cucharón (1/2 porción)	
			Omelet de huevo con cebolla y tomate	1 cucharón (1/2 porción)	
			Huevo duro con salsa	1 cucharón (1/2 porción)	
			Rollos de jamón con salsa	1 cucharón (1/2 porción)	
		Tomate	Salchicha guisada con salsa	1 cucharón (1/2 porción)	
			Huevo revuelto con chipilín y tomate	1 cucharón (1/2 porción)	
			Frijol negro con salchicha, tomate y cebolla	1 cucharón (1/2 porción)	
			Huevo revuelto con cebolla y tomate	1 cucharón (1/2 porción)	
		Ejote	Frijoles parados con tomate y cebolla	1 cucharón (1/2 porción)	
			Omelet de huevo con cebolla y ejote	1 cucharón (1/2 porción)	
		Espinaca	Huevo revuelto con ejote	1 cucharón (1/2 porción)	
			Omelet de huevo con cebolla y espinaca	1 cucharón (1/2 porción)	
		Cebolla	Cebolla	Huevo revuelto con papa, tomate y cebolla	1 cucharón (1/2 porción)

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción	
Desayuno	Vegetales	Cebolla	Rollos de jamón con salsa	1 cucharón (1/2 porción)	
			Huevo revuelto con güisquil y cebolla	1 cucharón (1/2 porción)	
			Huevo duro con salsa	1 cucharón (1/2 porción)	
			Omelet de huevo con cebolla y espinaca	1 cucharón (1/2 porción)	
			Salchicha guisada con salsa	1 unidad (1/2 porción)	
			Frijoles parados con cebolla y tomate	1 unidad (1/2 porción)	
			Frijol negro con salchicha, tomate y cebolla	1 unidad (1/2 porción)	
			Omelet de huevo con cebolla y tomate	1 unidad (1/2 porción)	
			Omelet de huevo con cebolla y ejote	1 cucharón (1/2 porción)	
			Huevo revuelto con cebolla y tomate	1 unidad (1/2 porción)	
		Huevo estrellado con cebolla y tomate	1 cucharón (1/2 porción)		
		Cebollín	Huevo revuelto con cebollín y tomate	1 cucharón (1/2 porción)	
		Azúcares	Azúcar	Plátanos en gloria	1 cucharón (1 porción)
				Atol de Incaparina	1 cucharadita (1 porción)
				Plátano cocido	1 cucharadita (1 porción)
				Plátanos con margarina	1 cucharadita (1 porción)
				Dulce de leche	1 cucharón (1 porción)
				Papilla Nestum Arroz	1 cucharón (1 porción)
	Papilla Nestum Trigo Miel			1 cucharón (1 porción)	
	Arroz en leche			1 cucharón (1 porción)	
	Molé de plátano			1 cucharón (1 porción)	
	Papilla de Cerevita			1 cucharón (1 porción)	
	Panqueques con jalea			1 unidad (1 porción)	
	Panqueques con dulce de leche			1 unidad (1 porción)	
	Panqueques con miel			1 unidad (1 porción)	
	Flan de vainilla			1 cucharón (1 porción)	
	Jalea	Panqueques con jalea	1 cucharadita (1 porción)		
	Miel	Panqueques con miel	1 cucharadita (1 porción)		
	Dulce de leche	Panqueques con dulce de leche	1 cucharadita (1 porción)		

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción	
Desayuno	Azúcares	Gelatina	Gelatina variedad	1 cucharón (1 porción)	
		Chocolate	Molé de plátano	1 cucharón (1 porción)	
			Dulce de chocolate	1 cucharón (1 porción)	
	Grasas	Aceite	Huevo revuelto con chipilín y tomate	1 cucharón (1 porción)	
			Huevo revuelto con cebollín y tomate	1 cucharón (1 porción)	
			Huevo revuelto con tomate y cebolla	1 cucharón (1 porción)	
			Huevo revuelto con güisquil y cebolla	1 cucharón (1 porción)	
			Huevo revuelto con papa, tomate y cebolla	1 cucharón (1 porción)	
			Rollos de jamón empanizados	1 cucharón (1 porción)	
		Omelet de huevo con cebolla y tomate	Omelet de huevo con cebolla y ejote	1 unidad (1 porción)	
			Salchicha guisada con salsa	1 unidad (1 porción)	
			Omelet de huevo con cebolla y espinaca	1 unidad (1 porción)	
			Panqueques con miel	1 unidad (1 porción)	
			Huevo revuelto con chipilín y cebolla	1 cucharón (1 porción)	
			Plátano frito	1 cucharón (1 porción)	
			Panqueque con miel	1 unidad (1 porción)	
			Crema	Frijoles parados con crema	1 cucharadita (1 porción)
				Crema	1 cucharadita (1 porción)
			Manteca	Tamalitos blancos	1 unidad (1 porción)
	Margarina	Mole de plátano	1 cucharón (1 porción)		
		Plátanos con margarina	1 cucharón (1 porción)		
	Almuerzo	Carnes	Pollo	Pollo frito	1 pieza (4 porciones)
				Pollo en salsa de tomate	1 pieza (4 porciones)
				Pollo en amarillo	1 pieza (4 porciones)
				Pollo en jocón	1 pieza (4 porciones)
				Pollo en crema chipilín	1 pieza (4 porciones)

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción
Almuerzo	Carnes	Pollo	Pollo en salsa de pimiento	1 pieza (4 porciones)
			Pollo encebollado	1 pieza (4 porciones)
			Pollo al chirmol	1 pieza (4 porciones)
			Pollo al ajillo con crema de espárragos, cebolla y puerro	1 pieza (4 porciones)
		Carne	Carne guisada	1 pieza (4 porciones)
			Carne prensada a la sartén	1 pieza (4 porciones)
			Carne en crema de hongos	1 pieza (4 porciones)
			Hilachas	1 cucharón (1 porción)
			Carne al chirmol	1 pieza (4 porciones)
			Bistec de Carne	1 pieza (4 porciones)
		Carne Molida	Tortitas de carne con zanahoria	1 unidad (2 porciones)
			Albóndigas con salsa	1 unidad (2 porciones)
		Jamón	Tortitas de carne con papa	1 unidad (2 porciones)
			Rollos de jamón y queso empanizados con salsa	1 unidad (2 porciones)
			Frijol colorado con salchicha y jamón	1 cucharón (1 porción)
			Ensalada de papa con jamón y mayonesa	1 cucharón (1/2 porción)
			Arroz a la oriental	1 cucharón (1 porción)
			Pasta tipo codito con jamón y salsa	1 cucharón (1/2 porción)
			Pasta tipo codito con jamón y mayonesa	1 cucharón (1/2 porción)
			Pasta tipo codito con salchicha y mayonesa	1 cucharón (1/2 porciones)
			Salchicha	Frijol colorado con salchicha y jamón
Salchicha en salsa de tomate	2 unidades (2 porciones)			
Pasta tipo espagueti con salchicha y margarina	1 cucharón (1/2 porciones)			

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción
Almuerzo	Carnes	Salchicha	Caldo de frijol colorado con salchicha	1 cucharón (1/2 porción)
		Queso	Salchicha empanizada	1 unidad (1 porción)
			Rollos de jamón y queso empanizados con salsa	1 unidad (2 porciones)
		Protemas	Ceviche de Protemas	1 cucharón (1 porción)
	Arroz	Arroz blanco	1 cucharón (1 porción)	
		Arroz con arvejas	1 cucharón (1 porción)	
		Arroz a la oriental	1 cucharón (1 porción)	
		Arroz con zanahoria	1 cucharón (1 porción)	
		Arroz con perejil	1 cucharón (1 porción)	
		Arroz amarillo	1 cucharón (1 porción)	
		Pasta tipo espagueti	Pasta tipo espagueti con salchicha y margarina	1 cucharón (1 porción)
		Pasta tipo codito	Pasta tipo codito con jamón y salsa	1 cucharón (1 porción)
			Pasta tipo codito con mayonesa	1 cucharón (1 porción)
			Pasta tipo codito con salchicha y salsa	1 cucharón (1 porción)
		Frijol	Frijol colorado con salchicha y jamón	1 cucharón (1 porción)
	Frijol Colorado		1 cucharón (1 porción)	
	Cereales	Miga de Pan	Salchichas empanizadas	1 unidad (1 porción)
			Rollos de jamón y queso empanizados con salsa	1 unidad (1 porción)
	Harina de Maíz	Pollo en amarillo	1 cucharón (1 porción)	
	Papa	Ensalada de papa con jamón y mayonesa	1 cucharón (1 porción)	
		Hilachas	1 cucharón (1/2 porción)	
		Carne guisada	1 cucharón (1 porción)	
		Ensalada Rusa	1 cucharón (1 porción)	
		Tortias de carne con papa	2 unidades (2 porciones)	
	Puré de papa	1 cucharón (1 porción)		
	Maicena	Dulce de camote y piña	1 cucharón (1 porción)	
		Dulce de camote y pasas	1 cucharón (1 porción)	
		Budín de manzana	1 cucharón (1 porción)	
		Budín de zanahoria y piña	1 cucharón (1 porción)	
		Budín de Banano	1 cucharón (1 porción)	

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción
Almuerzo	Cereales	Maicena	Dulce de piña	1 cucharón (1 porción)
			Dulce de papaya y piña	1 cucharón (1 porción)
			Tortilla de maseca	2 unidades (2 porciones)
	Vegetales	Coliflor	Coliflor al vapor	1 cucharón (1 porción)
			Coliflor en escabeche	1 cucharón (1 porción)
			Puré de coliflor	1 cucharón (1 porción)
		Guicoyitos	Guicoyitos al vapor	1 cucharón (1 porción)
			Guicoyitos guisados	1 cucharón (1 porción)
			Brócoli al vapor	1 cucharón (1 porción)
		Brócoli	Ensalada de brócoli con limón	1 cucharón (1 porción)
			Ensalada de brotes de soya con brócoli	1 cucharón (1 porción)
			Brócoli en vinagreta	1 cucharón (1 porción)
		Zanahoria	Zanahoria al vapor	1 cucharón (1 porción)
	Puré de zanahoria		1 cucharón (1 porción)	
	Vegetales	Pepino	Ensalada de zanahoria con piña	1 cucharón (1 porción)
			Pepino en vinagreta	1 cucharón (1 porción)
			Ensalada de pepino con limón	1 cucharón (1 porción)
		Güicoy Sazón	Puré de güicoy Sazón	1 cucharón (1 porción)
		Apio	Ensalada de apio, chile pimiento, tomate y puerro	1 cucharón (1 porción)
		Chile pimiento	Ensalada de apio, chile pimiento, tomate y puerro	1 cucharón (1 porción)
		Tomate	Ensalada de apio, chile pimiento, tomate y puerro	1 cucharón (1 porción)
		Puerro	Ensalada de apio, chile pimiento, tomate y puerro	1 cucharón (1 porción)
		Remolacha	Ensalada de remolacha con limón	1 cucharón (1 porción)
		Güisquil	Güisquil al vapor	1 cucharón (1 porción)
			Güisquil guisado	1 cucharón (1 porción)
		Brotos de Soya	Ensalada de brotes de soya con brócoli	1 cucharón (1 porción)
		Frutas	Piña	En rodajas
	Budín de zanahoria y piña			2 cucharones (1 porción)
	Dulce de camote y piña			2 cucharones (1 porción)
	Dulce de zanahoria y piña			2 cucharones (1 porción)
	Dulce de papaya y piña			2 cucharones (1 porción)
	Dulce de piña con pasas			2 cucharones (1 porción)
	Banano		Dulce de piña	2 cucharones (1 porción)
			Budín de banano	2 cucharones (1 porción)
	Pasas		Budín de Banano	2 cucharones (1 porción)
			Dulce de piña con pasas	2 cucharones (1 porción)
			Dulce de camote con pasas	2 cucharones (1 porción)

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción	
Almuerzo	Frutas	Piña	En rodajas	2 rodajas (1 porción)	
			Budín de zanahoria y piña	2 cucharones (1 porción)	
			Dulce de camote y piña	2 cucharones (1 porción)	
			Dulce de zanahoria y piña	2 cucharones (1 porción)	
			Dulce de papaya y piña	2 cucharones (1 porción)	
			Dulce de piña con pasas	2 cucharones (1 porción)	
			Dulce de piña	2 cucharones (1 porción)	
		Banano	Budín de banano	2 cucharones (1 porción)	
			Budín de Banano	2 cucharones (1 porción)	
		Pasas	Dulce de piña con pasas	2 cucharones (1 porción)	
			Dulce de camote con pasas	2 cucharones (1 porción)	
		Papaya	Dulce de papaya y piña	2 cucharones (1 porción)	
			Papaya sin cáscara	2 rodajas (1 porción)	
		Sandía	En rodajas	2 rodajas (1 porción)	
		Manzana	Budín de manzana	2 cucharones (1 porción)	
			Entera	1 unidad (1 porción)	
		Pera	Entera	1 unidad (1 porción)	
		Piña, papaya y sandía	Cóctel de frutas	2 cucharones (1 porción)	
			cóctel de frutas con miel	2 cucharones (1 porción)	
		Bebida	Jamaica	Refresco	1 vaso (1 porción)
			Limonada	Refresco	1 vaso (1 porción)
			Horchata	Refresco	1 vaso (1 porción)
			Cáscara de piña	Refresco	1 vaso (1 porción)
			Tamarindo	Refresco	1 vaso (1 porción)
		Azúcar	Azúcar	Refresco Jamaica	1 vaso (1 porciones)
				Refresco Limonada	1 vaso (1 porción)
				Refresco Concentrado de mora	1 vaso (1 porción)
Refresco Horchata	1 vaso (1 porción)				
Refresco Cáscara de piña	1 vaso (1 porción)				

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción	
Almuerzo	Azúcares	Azúcar	Refresco Tamarindo	1 vaso (1 porción)	
			Dulce de camote con piña	1 cucharón (3 porciones)	
			Dulce de papaya y piña	1 cucharón (3 porciones)	
			Dulce de piña	1 cucharón (3 porciones)	
			Dulce de camote con pasas	1 cucharón (3 porciones)	
			Budín de Banano	1 cucharón (3 porciones)	
			Budín de manzana	1 cucharón (3 porciones)	
			Miel	cóctel de frutas con miel	1 cucharadita (1 porción)
				Pollo frito	1 pieza (1 porción)
	Aceite	Pollo en salsa de tomate	1 pieza (1 porción)		
		Pollo al ajillo con crema de espárragos	1 pieza (1 porción)		
		Pollo en jocón	1 pieza (1 porción)		
		Hilachas	2 cucharones (1 porción)		
		Pollo encebollado	1 pieza (1 porción)		
		Pollo en amarillo	1 pieza (1 porción)		
		Pollo en salsa de pimienta	1 pieza (1 porción)		
		Bistec de carne	1 pieza (1 porción)		
		Carne al chirmol	1 pieza (1 porción)		
		carne guisada	1 pieza (1 porción)		
		Perulero migado	1 unidad (1 porción)		
		Tortitas con papa	2 unidades (1 porción)		
		Grasas	Salchichas en salsa de tomate	2 unidades (1 porción)	
			Tortitas con zanahoria	2 unidades (1 porción)	
			Salchicha empanicada	1 unidad (1/2 porción)	
			Rollos de jamón y queso empanizados con salsa	1 unidad (1/2 porción)	
			Crema	Carne en salsa de hongos	1 cucharón (1 porción)
		Pollo en crema		1 cucharón (1 porción)	
		Margarina	Zanahoria Guisada	1 cucharón (1 porción)	
			Carne prensada a la sartén	1 pieza (1 porción)	
			Espagueti con salchicha y margarina	2 cucharones (1 porción)	
	Manteca	Carne en miltomate	1 cucharón (1 porción)		

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción		
Almuerzo	Grasas	Manteca	Pollo en jocón	1 cucharón (1 porción)		
		Mayonesa	Ensalada Rusa	1 cucharón (1 porción)		
			Pollo en salsa de pimiento	1 cucharón (1 porción)		
			Ensalada de papa con jamón y mayonesa	1 cucharón (1/2 porción)		
			Incaparina	Incaparina	Atol de Incaparina	1 taza (1 porción)
Cena	Leche Entera	Leche Entera	Atol de Incaparina	1 taza (1/2 porción)		
			Panqueques con miel	1 unidad (1/2 porción)		
			Plátanos con margarina	1 cucharón (1/2 porción)		
			Dulce de güicoy sazón	1 cucharón (1/2 porción)		
			Arroz en leche	1 taza (1/2 porción)		
			Dulce de chocolate	1 cucharón (1/2 porción)		
			Dulce de leche	1 cucharón (1/2 porción)		
			Flan de vainilla	1 cucharón (1/2 porción)		
			Dulce de camote con leche	1 cucharón (1/2 porción)		
			Frijoles		Frijol colorado con cebolla, tomate y salchicha	1 cucharón (1 porción)
	Frijoles colados	1 cucharón (1 porción)				
	Frijoles parados	1 cucharón (1 porción)				
	Arroz				Arroz con frijoles parados	1 cucharón (1 porción)
					Arroz con frijoles parados	1 cucharón (1 porción)
					Arroz en leche	1 cucharón (1 porción)
	Cereales		Arroz blanco	1 cucharón (1 porción)		
			Plátano	Plátano cocido	1/3 de unidad (1 porción)	
				Mole de plátano	1 cucharón (1 porción)	
				Plátanos en gloria	1 cucharón (1 porción)	
				Plátano frito	1/3 unidad (1 porción)	
Plátanos con mantequilla	1 cucharón (1 porción)					
Miga de pan		Chanquetas	1 cucharón (1/2 porción)			
		Rollos de jamón empanizados	1 unidad (1 porción)			
		Pasta tipo codito	Pasta tipo codito con margarina	1 cucharón (1 porción)		
		Harina de Maíz	Panqueques con miel	1 unidad (1 porción)		

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción
Cena	Cereales		Empanadas de queso fresco con chipilín y cebolla	1 unidad (1 porción)
			Tamalitos de chipilín	1 unidad (1 porción)
			Empanaditas de jamón con salsa	1 unidad (1 porción)
			Torrejas	1 cucharón (1 porción)
		Camote	Dulce de camote con leche	1 cucharón (1 porción)
		Tortilla	Tortilla de maseca	2 unidades (2 porciones)
		Maicena	Dulce de chocolate	1 cucharón (1 porción)
			Dulce de leche	1 cucharón (1 porción)
		Papa	Huevo revuelto con papa	1 cucharón (1 porción)
			Chancletas	1 cucharón (1 porción)
			Torrejas	1 cucharón (1 porción)
			Huevo revuelto con güisquil y cebolla	1 cucharón (1 porción)
			Huevo revuelto con papa	1 cucharón (1 porción)
			Huevo revuelto con chipilín y cebolla	1 cucharón (1 porción)
			Huevo revuelto con cebolla y tomate	1 cucharón (1 porción)
		Huevo	Huevo revuelto con chipilín y tomate	1 cucharón (1 porción)
			Huevo estrellado con cebolla y tomate	1 unidad (1 porción)
			Panqueques	1 unidad (1/2 porción)
		Carnes	Huevos Duros con salsa	1 unidad (1 porción)
			Omelet de huevo con cebolla y ejote	1 unidad (1 porción)
			Omelet de huevo con cebolla y espinaca	1 unidad (1 porción)
			Salchicha guisada	1 unidad (1 porción)
		Salchicha	Frijol colorado con cebolla, tomate y salchicha	1 cucharón (1/2 porción)
			Rollos de jamón empanizados	1 unidad (1 porción)
		Jamón	Frijol colorado con cebolla, tomate y jamón	1 cucharón (1/2 porción)
			Rollos de jamón con salsa	1 unidad (1 porción)

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción
Cena	Carnes	Queso	Empanaditas de jamón	1 unidad (1 porción)
			Queso fresco	1 onza (1 porción)
			Empanada de queso fresco con chipilín y cebolla	1 unidad (1 porción)
	Güisquil	Huevo revuelto con güisquil y cebolla	1 cucharón (1/2 porción)	
		Chanquetas	1 cucharón (1 porción)	
	Guicoyito	Guicoyito cocido	1 cucharón (1 porción)	
	Chipilín	Empanada de queso fresco con chipilín y cebolla	1 unidad (1/2 porción)	
		Huevo revuelto con chipilín y tomate	1 cucharón (1/2 porción)	
		Huevo revuelto con chipilín y cebolla	1 cucharón (1/2 porción)	
	Vegetales	Cebolla	Empanaditas de jamón con salsa	1 cucharón (1/2 porción)
			Huevo revuelto con güisquil y cebolla	1 cucharón (1/2 porción)
		Ejote	Rollos de jamón con salsa	1 cucharón (1/2 porción)
			Huevo revuelto con chipilín y cebolla	1 cucharón (1/2 porción)
			Huevo duro con salsa	1 cucharón (1/2 porción)
			Omelet de huevo con cebolla y espinaca	1 unidad (1/2 porción)
			Salchicha guisada	1 unidad (1/2 porción)
			Frijol colorado con cebolla, tomate y salchicha	1 cucharón (1/2 porción)
			Omelet de huevo con cebolla y ejote	1 unidad (1/2 porción)
			Huevo revuelto con cebolla y tomate	1 cucharón (1/2 porción)
	Huevo estrellado con cebolla y tomate	1 cucharón (1/2 porción)		
	Omelet de huevo con cebolla y ejote	1 unidad (1/2 porción)		
	Huevo revuelto con ejote	1 cucharón (1 porción)		

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción		
Cena	Vegetales	Tomate	Empanadita de jamón con salsa	1 cucharón (1/2 porción)		
			Huevo duro con salsa	1 cucharón (1/2 porción)		
			Rollos de jamón con salsa	1 cucharón (1/2 porción)		
			Salchicha guisada	1 cucharón (1/2 porción)		
			Huevo revuelto con chipilín y tomate	1 cucharón (1/2 porción)		
			Frijol colorado con cebolla, tomate y salchicha	1 cucharón (1/2 porción)		
			Huevo revuelto con cebolla y tomate	1 cucharón (1/2 porción)		
			Huevo estrellado con cebolla y tomate	1 cucharón (1/2 porción)		
			Mole de plátano	1 cucharón (1 porción)		
			Espinaca	Omelet de huevo con cebolla y espinaca	1 unidad (1/2 porción)	
			Güicoy Sazón	Dulce de güicoy sazón	1 cucharón (1 porción)	
			Azúcares	Azúcar	Plátanos en gloria	1 cucharón (1 porción)
					Atol de Incaparina	1 cucharadita (1 porción)
					Chanquetas	1 cucharón (3 porciones)
	Dulce de camote con leche	1 cucharón (3 porciones)				
	Plátanos con margarina	1 cucharón (1 porción)				
	Arroz en leche	1 cucharón (1 porción)				
	Mole de plátano	1 cucharón (3 porciones)				
	Flan de vainilla	1 cucharón (1 porción)				
	Torrejas	1 cucharón (3 porciones)				
	Dulce de güicoy sazón	1 cucharón (3 porciones)				
	Gelatina	1 cucharón (1 porción)				
	Dulce de chocolate	1 cucharón (3 porciones)				
	Miel	Panqueques con miel			1 cucharadita (1 porción)	
	Grasas	Aceite	Rollos de jamón empanizados	1 unidad (1 porción)		
			Huevo revuelto con chipilín y tomate	1 cucharón (1 porción)		
			Huevo revuelto con tomate y cebolla	1 cucharón (1 porción)		
Huevo revuelto con güisquil y cebolla			1 cucharón (1 porción)			
Huevo revuelto con papa			1 cucharón (1 porción)			
Rollos de jamón empanizados			1 unidad (1 porción)			

Tiempo de Comida	Grupo de Alimento	Tipo de Alimento	Forma de Preparación	Tamaño de la Porción		
Cena	Grasas	Aceite	Omelet de huevo con cebolla y ejote	1 unidad (1 porción)		
			Salchicha guisada	1 unidad (1 porción)		
			Omelet de huevo con cebolla y espinaca	1 unidad (1 porción)		
			Panqueques con miel	1 unidad (1 porción)		
			Empanada de queso fresco con chipilín y cebolla	1 unidad (1 porción)		
		Empanadita de jamón con salsa	1 unidad (1 porción)			
					Huevo revuelto con chipilín y cebolla	1 cucharón (1 porción)
					Plátano frito	1 cucharón (1 porción)
			Crema		Frijoles parados con tomate, cebolla y crema	1 cucharadita (1 porción)
			Manteca		Plátanos en gloria	1 cucharón (1 porción)
				Tamalitos de chipilín	1 unidad (1 porción)	
				Torrejas	1 cucharón (1 porción)	
			Margarina		Mole de plátano	1 cucharón (1 porción)
				Plátanos con margarina	1 cucharón (1 porción)	
				Chanquetas	1 cucharón (1 porción)	
	Pasta tipo codito con margarina	1 cucharón (1 porción)				

Anexo 3.

Ciclo de Menú Semana 1

Semana 1							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno	1 cucharón de huevo revuelto con cebollín y tomate	1 unidad de salchicha guisada con salsa	1 unidad de rollo de jamón con salsa	1 cucharón de cereal de desayuno con leche	1 unidad de queso fresco	1 cucharón de huevo revuelto con cebolla y tomate	1 unidad de huevo duro con salsa
	1 cucharón de frijoles parados	1 cucharón de dulce de chocolate	1 cucharón de avena	1 unidad de huevo duro	1/3 unidad de plátano frito	1 cucharón de arroz en leche	2 cucharones de frijoles colados
	1 cucharón de dulce de leche	1 cucharón de frijoles colados	1 cucharón de frijoles parados con crema	1 cucharón de frijoles parados con tomate y cebolla	1 cucharón de frijoles parados con tomate y cebolla	1 cucharón de frijoles parados	1 cucharadita de crema
	1 unidad de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidades de pan sándwich	1 unidades de pan sándwich
	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina
	2 unidades de tortitas de carne con zanahoria	1 pieza de pollo al ajillo con crema de espárragos, cebolla y puerro	1 pieza de carne al chirmol	1 pieza de pollo en amarillo	2 rollos de jamón y queso empanizados con salsa	2 cucharones de frijol colorado con salchicha y jamón	4 cucharones de ceviche de Protemas
Almuerzo	1 cucharón de arroz blanco	1 cucharón de arroz amarillo	1 cucharón de arroz blanco		1 cucharón de coditos con margarina	1 cucharón de arroz blanco	1 cucharón de arroz blanco
	2 cucharones de ensalada de pepino	2 cucharones de brócoli en vinagreta	2 cucharones de güisquil guisado	2 cucharones de ensalada en escabeche	2 cucharones de ensalada de brotes de soya con coliflor	2 cucharones de coliflor cocida	2 cucharones de Guicoyitos al vapor
	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla
	1 cucharón de dulce de camote y piña	1 cucharón de dulce de papaya y piña	2 cucharones de cóctel de frutas con miel	1 cucharón de dulce de piña	1 cucharón de dulce de camote y pasas	2 unidades de pera	1 cucharón de budín de zanahoria y piña
	1 vaso de fresco de Jamaica	1 vaso de fresco de horchata	1 vaso de fresco de tamarindo	1 vaso de fresco de cáscara de piña	1 vaso de fresco de Jamaica	1 vaso de fresco de tamarindo	1 vaso de fresco de cáscara de piña

Anexo 4.

Ciclo de Menú Semana 2

Semana 2							
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	
1 unidad de panqueque con jalea	1 cucharón de huevo revuelto con papa, tomate y cebolla	1 cucharón de cereal de desayuno con leche	1 cucharón de frijol negro con tomate y cebolla	1 unidad de Omelet de huevo con cebolla y ejote	1 cucharón de huevo revuelto con chipilín y tomate	1 unidad de rollo de jamón con salsa	
Desayuno	1 cucharón de frijoles parados con salchicha, tomate y cebolla	1 unidad de huevos estrellados con tomate y cebolla	1 cucharón de arroz con leche	1 cucharón de frijoles colados	1 cucharón de plátanos con margarina	1 cucharón de Nestum trigo miel	
	1 cucharón de dulce de leche	1 cucharón de avena	1 cucharón de frijoles parados	1 unidad de queso fresco	1 cucharón de Nestum trigo miel	1 cucharón de frijoles colados	
	1 unidad de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	
	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	
	1 pieza de carne prensada a la sartén	1 pieza de pollo en salsa de pimienta	1 pieza de carne en crema de hongos	1 pieza de pollo frito	2 unidades de albóndigas con salsa	2 rollos de jamón y queso empanizados con salsa	1 pieza de bistec de carne
Almuerzo	2 cucharones de arroz con perejil	1 cucharón de arroz con arvejas	1 cucharón de arroz blanco con zanahoria	1 cucharón de arroz blanco	2 cucharones de ensalada de ejote y cebolla con vinagreta	2 cucharones de arroz con zanahoria	
	2 cucharones de zanahoria al vapor	2 cucharones de ensalada de brócoli	2 cucharones de ensalada de pepino y cebolla con vinagreta	2 cucharones de ensalada de apio, chile pimiento, puerro y tomate	2 cucharones de puré de güicoy sazón	2 cucharones de remolacha al vapor	
	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	
	4 rodajas de piña	4 rodajas de papaya	1 cucharón de dulce de piña	1 cucharón de budín de manzana	1 cucharón de dulce de piña	1 cucharón de dulce de camote y pasas	1 cucharones de cóctel de frutas
	1 vaso de fresco de tamarindo	1 vaso de fresco de concentrado de mora	1 vaso de fresco de cáscara de piña	1 vaso de fresco de Jamaica	1 vaso de fresco de tamarindo	1 vaso de fresco de Jamaica	1 vaso de fresco de concentrado de mora

Semana 2							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Cena	1 unidad de Omelet de huevo con cebolla y ejote	1 unidad de salchicha guisada	1 unidad de Omelet de huevo con cebolla y espinaca	1 unidad de rollo de jamón con salsa	1 cucharón de arroz con frijoles parados con tomate y cebolla	1 unidad de salchicha guisada	1 cucharón de huevo revuelto con güisquil y cebolla
	1 cucharón de arroz blanco	1 cucharón de frijoles colados	1 cucharón de dulce de camote con leche	2 cucharones de pasta tipo codito con margarina	1 cucharón de dulce de leche	1 cucharón de frijoles colados	1 cucharón de frijoles parados
	1 cucharón de dulce de chocolate	1 cucharón de dulce de leche	1/3 de unidad de plátano cocido	1 cucharón de flan de vainilla	1 onza de queso fresco	1 cucharón de dulce de leche	1 cucharón de dulce de leche
	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla
	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina
						1 vaso de Incaparina	

Anexo 5.

Ciclo de Menú Semana 3

Semana 3							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	1 cucharón de huevo revuelto con chipilín y cebolla	1 unidad de huevo duro con salsa	1 unidad de salchicha guisada con salsa	1 unidad de Omelet con cebolla y tomate	1 unidad de panqueque con miel	1 cucharón de frijol negro con salchicha, tomate, cebolla y crema	1 cucharón de huevo revuelto con güisquil y cebolla
Desayuno	1 unidad de tamalitos blancos	1 cucharón de frijoles parados con crema	1/3 de unidad de plátano cocido	1 cucharón de frijoles colados	1 cucharón de frijoles parados con salchicha, tomate y cebolla	1 unidad de huevo duro	1/3 de unidad de plátano cocido
	1 cucharón de frijoles parados	1 cucharón de Cerevita	1 cucharón de frijoles colados	1 cucharón de arroz en leche	1 unidad dulce de chocolate	1 cucharón de arroz con leche	1 cucharón de frijoles colados
	1 unidad de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidades de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidades de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich
	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina
	1 pieza de carne guisada	1 pieza de pollo en jocón con 1 pieza de güisquil y zanahoria	1 pieza de bistec de carne	1 pieza de pollo en crema y chipilín	2 unidades de salchicha en salsa de tomate	2 unidades de salchicha empanizada	2 cucharones de espagueti con salchicha, jamón y margarina
Almuerzo	2 cucharones de arroz blanco	1 cucharón de arroz blanco	2 cucharones de güisquil al vapor	1 cucharón de arroz con arveja	2 cucharones de arroz oriental	2 cucharones de pasta tipo codito con jamón y salsa	2 cucharones de ensalada de ejote y cebolla con vinagreta
	2 cucharones de puré de zanahoria			2 cucharones de ensalada de remolacha	2 cucharones de Guicoyitos guisados	2 cucharones de Guicoyitos al vapor	
	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla
	4 cucharones de cóctel de frutas	1 cucharón de dulce de zanahoria con piña	1 cucharón de dulce de camote y piña	1 cucharón de budín de zanahoria y piña	2 unidades de manzana	2 unidades de pera	4 rodajas de sandía
	1 vaso de fresco de concentrado de mora	1 vaso de fresco de horchata	1 vaso de fresco de limonada	1 vaso de fresco de Jamaica	1 vaso de tamarindo	1 vaso de fresco de horchata	1 vaso de fresco de Jamaica

Semana 3						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
1 cucharón de huevo revuelto con tomate y cebolla	1 unidad de empanadita de jamón	1 unidad de huevo estrellado con tomate y cebolla	1 onza de queso fresco	1 cucharón de huevo revuelto con chipilín y tomate	1 cucharón de huevo revuelto con papa y cebolla	1 unidad de rollo de jamón con salsa
1 cucharón de arroz blanco	1 cucharón de frijoles parados con tomate y cebolla	1 cucharón de frijoles colados	1 cucharón de frijoles parados con tomate y cebolla	1 cucharón de arroz y frijoles	1 unidad de tamal de chipilín	1 cucharón de frijoles parados con crema
1 cucharón de dulce de chocolate	1 cucharón de gelatina	1 cucharón de arroz en leche	1 cucharón de torrijas	1 cucharón de flan de vainilla	1 cucharón de dulce de güicoy sazón	1 cucharón de arroz en leche
2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla
1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina

Cena

Anexo 6.

Ciclo de Menú Semana 4

Semana 4							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	1 unidad de Omelet de huevo con cebolla y espinaca	1 unidad de huevo duro con salsa	1 cucharón de frijoles parados	1 unidad de salchicha guisada con salsa	1 onza de queso fresco	1 cucharón de huevo revuelto con tomate y cebolla	1 unidad de panqueque con miel
Desayuno	1/3 de unidad de plátano cocido	1 cucharón de Nestum arroz	1 unidad de queso fresco	1 cucharón de arroz con leche	1/3 de unidad de plátano frito	1 cucharón de cereal de desayuno con leche	1 cucharón de frijoles parados con salchicha, tomate y cebolla
	1 cucharón de dulce de chocolate	1 cucharón de frijoles colados	1 cucharón de plátanos con margarina	1 cucharón de frijoles parados	1 cucharón de dulce de chocolate	1 cucharón de frijoles parados	1 cucharón de dulce de leche
	1 unidad de pan sándwich	1 unidades de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidad de pan sándwich	1 unidades de pan sándwich	1 unidades de pan sándwich
	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina	1 vaso de Incaparina
	2 unidades de tortitas de carne con papa	1 pieza de pollo en salsa de tomate	1 pieza de pollo al chirmol	2 cucharones de hilachas	1 pieza de pollo encebollado	2 cucharones de frijol colorado con salchicha, jamón y queso fresco	1 pieza de pollo en amarillo
Almuerzo	2 cucharones de arroz blanco con arveja	2	1 cucharón de arroz blanco	2 cucharones de puré de papa	1 cucharón de arroz	2 cucharones de coliflor al vapor	2 cucharones de arroz blanco
	2 cucharones de ensalada de pepino y cebolla	2 cucharones de güisquil al vapor	2 cucharones de ensalada de brócoli	2 cucharones de Guicoyitos guisados	2 cucharones de zanahoria al vapor	2 cucharones de coliflor al vapor	2 cucharones de puré de guicoy sazón
	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla	2 unidades de tortilla
	4 cucharones de cóctel de frutas con miel	1 cucharón de budín de banano	1 cucharón de dulce de papaya y piña	4 rodajas de sandía	1 cucharón de dulce de camote con piña	2 unidades de pera	2 unidades de manzana
	1 vaso de fresco de Jamaica	1 vaso de fresco de limonada	1 vaso de fresco de concentrado de mora	1 vaso de fresco de tamarindo	1 vaso de fresco de horchata	1 vaso de fresco de Jamaica	1 vaso de fresco de tamarindo

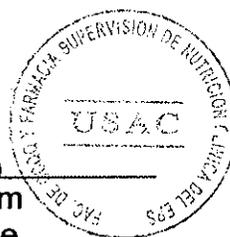
Diana Archila

Br. Diana Lucrecia Archila Campos
Estudiante EPS Nutrición

Asesorado y aprobado por:

Claudia G. Porres Sam

MSc. Claudia G. Porres Sam
Supervisora de Prácticas de
Ciencias de Alimentos del
Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-



Silvia Rodríguez de Quintana

MSc. Silvia Rodríguez de Quintana
Directora de Escuela de Nutrición
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia
USAC

