

MINISTERIO DE SALUD



Dirección General

## RESOLUCION DIRECTORAL

N° 067-2015-DG-HVLH

Magdalena del Mar, 16 de Marzo del 2015.

Vistos, la Nota Informativa N° 034-OEPE-HVLH-2015 y el Memorando N° 067-NyD-HVLH-2015;

### CONSIDERANDO:

Que, la Ley N° 26842 Ley General de Salud, establece que la protección de la salud es de interés público y por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 526-2011/MINSA del 11 de Julio del 2011 se aprueba las "Normas para la elaboración de documentos Normativos del Ministerio de Salud", la cual establece las disposiciones relacionadas con los procesos de planificación, formulación o actualización, aprobación, difusión, implementación y evaluación de los documentos normativos que expide el Ministerio de Salud;

Que mediante Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, se aprobó la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", el cual tiene por finalidad mejorar la calidad de atención de la Unidad Productora de Servicios de Nutrición y Dietética en todos los establecimientos de salud del país;

Que, el artículo 8º del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera", aprobado mediante Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA, determina los objetivos funcionales generales asignados al Hospital, siendo entre ellos, incisos d) Mejorar continuamente la calidad, productividad, eficiencia y eficacia de la atención de psiquiatría y salud mental, estableciendo las normas y los parámetros necesarios, así como generando una cultura organizacional con valores y actitudes hacia la satisfacción de las necesidades y expectativas del paciente y su familia;

Estando a lo informado por la Jefa del Departamento de Nutrición del Hospital "Víctor Larco Herrera"; y,

Con el visto bueno de la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, de la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica y del Director Ejecutivo de Planeamiento Estratégico del Hospital "Víctor Larco Herrera"; y,

De conformidad con lo previsto en el literal c) del artículo 11º del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera" aprobado por Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA

De conformidad con lo previsto en el literal c) del artículo 11º del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera" aprobado por Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA y la Resolución Ministerial N° 526-2011/MINSA;



**SE RESUELVE:**

**Artículo Primero.-** Aprobar la "Guía Técnica Preparación de Alimentos en el Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera", de ocho (08) páginas, la misma que forma parte integrante de la presente Resolución.



**Artículo Segundo.-** Disponer a la Oficina de Comunicaciones la publicación de la presente Resolución y el texto de la Guía Técnica Preparación de Alimentos en el Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del HVLH, aprobado en el artículo precedente, en la página Web del Hospital "Víctor Larco Herrera"

Regístrese y comuníquese

Ministerio de Salud  
Hospital "Víctor Larco Herrera"

.....  
*Med. Cristina Eguiguren Li*  
Directora General  
CMP 17899 RNE 8270

CAEL/MYRV/eq1

**Distribución:**

- o Departamento de Nutrición
- o Dirección Ejecutiva de Planeamiento Estratégico
- o Oficina de Asesoría Jurídica

**TITULO: GUÍA TÉCNICA PREPARACION DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE PRODUCCION DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL H.V.L.H**

**2. FINALIDAD:** Orientar al personal que forma parte del Servicio de Producción del Departamento de Nutrición del H.V.L.H para el debido cumplimiento de los procesos y procedimiento de la cadena de alimentos.

**3. OBJETIVO:**

**General:**

Establecer una guía y secuencia de pasos para la elaboración de menús.

**Específico:**

- Definir la cantidad de raciones para la elaboración de menús del día.
- Detallar las actividades de cada proceso de la elaboración de menús.
- Identificar puntos de control en el proceso de producción.
- Definir el uso adecuado de los insumos utilizados en la elaboración de menús.
- Justificar el uso adecuado de los insumos utilizados en la elaboración de menús

**4. AMBITO DE APLICACIÓN:**

Es de aplicación para el personal del servicio de Producción incluyendo la Nutricionista de nuestra institución.

**5. NOMBRE DEL PROCESO A ESTANDARIZAR:**

Guía Técnica Preparación de Alimentos en el Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del H.V.L.H

**6. CONSIDERACIONES GENERALES:**

**Definiciones Operativas**

Proceso de Producción de alimentos: Define la cadena de procesos desde la recepción de insumos hasta la distribución o servicio de alimentos.

- Recepción de materia prima
- Operaciones preliminares (régimenes normales y dietas)
- Preparaciones previas
- Procesos intermedios: cocción
- Proceso final: preparaciones finales y servido.

Desinfección: Sub proceso físico o químico que destruye o inactiva agentes patógenos que causan contaminación y son un peligro dentro de nuestro proceso de producción.

El cumplimiento de este sub proceso impide el crecimiento de agentes patógenos en las vegetativa que encuentra en objetos inertes.



## Guías Técnicas Del Departamento De Nutrición y Dietética Del Hospital Víctor Larco Herrera

Actividad a controlar.

- Tiempo
- Concentración de producto químico desinfectante.

Descongelamiento: Proceso por el cual al recibir productos congelados debe seguirse para no poner en riesgo el insumo a utilizar, ejemplo los cárnicos.

Para el proceso de descongelamiento debemos considerar lo siguiente:

- Para carnes rojas es 72 horas no mayor a 4°
- Para carnes blancas y pescados 72 horas no mayor 4°

### CONCEPTOS BASICOS

BPM: Buenas prácticas de manufactura que describen las mínimas condiciones en las que se deben realizar todos los procesos de producción y distribución de alimentos.

PHS: Programa de Higiene y Saneamiento del HVLH que contiene procedimientos de higiene y saneamiento para realizar las actividades en sus ambientes de trabajo.

RACION ALIMENTARIA: Cantidad de alimentos establecida según requerimiento a una persona sana o enferma.

PRODUCCION DE ALIMENTOS: conjunto de procesos con sus correspondientes etapas entre las que destacan la recepción de insumos, la cocción, almacenamiento y distribución de las raciones preparadas.

### REQUERIMIENTOS BASICOS

#### Recursos Humanos:

Cantidad de raciones atendidas: 500 raciones promedio

Responsable del Servicio de Producción: Nutricionista

Personal técnico de Nutrición de turno: 20

#### Recursos Materiales:

- Formatos de distribución de raciones.
- Formatos de registros de atención
- Cuaderno de ocurrencias
- Lapiceros
- Guantes
- Gorro descartable
- Mascarillas



## Guías Técnicas Del Departamento De Nutrición y Dietética Del Hospital Víctor Larco Herrera

### UTENSILIOS DE UMPIEZA

- Solución quita grasa
- Solución desinfectante
- Esponjas
- Baldes
- Guantes

### EQUIPOS

#### SUPERFICIES DE TRABAJO, MESAS:

- Mesas de trabajo de acero inoxidable
- Zona de trabajo en producción
- Zona de carnicería
- Zona de despacho de alimentos en Producción
- Zona de despacho de alimentos en pabellones

#### VAJILLA Y UTENSILIOS:

- Tazas de acero inoxidable
- Bol de acero inoxidable
- Portaviandas de acero
- Porta cubiertos
- Cubiertos
- Cucharones de acero
- Espumaderas de acero inoxidable
- Trinchas de acero inoxidable
- Espátulas de acero inoxidable
- Cuchillo
- Ollas de acero inoxidable
- Bandeja de acero inoxidable
- Carros transportadores de comida
- Estantes de acero inoxidable
- Baldes de acero inoxidable
- Tarimas de acero inoxidable

#### EQUIPOS DE USO DIARIO:

- Horno eléctrico
- Horno microondas
- Cafetera industrial
- Peladora de papa industrial
- Licuadora industrial
- Congeladoras
- Picador de verduras
- Estantes de acero inoxidable
- Tablas de picar



**COCINAS**

- Cocina industrial

**7. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS**

**DESCRIPCIONES DETALLADA DEL PROCESO O PROCEDIMIENTO**

La Nutricionista del Servicio de Producción es la responsable de dirigir y supervisar las siguientes actividades.

- La nutricionista revisa la programación de menú establecida para el día.
- Revisa y corrige la cantidad de raciones a producir en el día.
- Recibe la cantidad de raciones a producir en dietas o regímenes dietéticos
- Modifica de ser necesario según programación y cantidad de ingresos las raciones a programarse.
- Consolida todos los requerimientos del día y llena el formato de Distribución de Raciones donde se detalla la cantidad de raciones totales a producir en el menú normal y dietas.
- Entrega a cada responsable de producción (menús normales y dietas) que debe preparar cantidad y componentes del menú (entrada o sopa, plato de fondo, postre. Refresco).
- Verificara todo el proceso de producción.
- Realiza la degustación de las dietas antes de ser distribuidas.
- Supervisa la entrega de dietas y menús normales del servicio de producción a cada personal técnico responsable.
- Verifica que las atenciones de dietas y menú normal al personal hospitalizado se realice en los siguientes horarios:

Desayuno: 7 a 7:30 am

Almuerzo : 12 a 12:30 pm

Comida : 5 a 5:30 pm

Para comedor de personal de guardia Cena : 9 a 10 pm

**DESCRIPCION DEL PROCESO PARA LA PODUCCION DE ALIMENTOS**

El personal técnico de nutrición preparara los alimentos de la siguiente forma

- Deberá estar en la zona de trabajo debidamente uniformado y limpio
- Recibirá del almacén los insumos para preparar los alimentos
- Recibe indicaciones de la nutricionista para las preparaciones del día.
- Realiza la desinfección de los alimentos por tipo, 5 minutos en solución desinfectante preparada, enjuaga los alimentos con abundantes agua y los deja listos para usar.
- Realiza las operaciones preliminares de acuerdo al tipo de preparación que vaya a realizar, cortes, rallado, pelado, picado, blanqueado, etc.



## Guías Técnicas Del Departamento De Nutrición y Dietética Del Hospital Víctor Larco Herrera

- f) Si fuese necesario terminar de descongelar carnes del día se hará en chorro de agua por 4 horas como mínimo.
- g) El picado de carnes se realiza en zona de picado y con las tablas de picar según colores asignados a cada tipo de carne, según el programa de higiene y saneamiento del departamento de Nutrición.
- h) En todo momento mantendrán sus zonas de trabajo limpias y ordenadas.
- i) La cocción de los alimentos se realiza según tipo de comida sea sopa, guiso, fritura, salteado, y utilizando el tipo de utensilio adecuado para cada preparación y con las técnicas culinarias ya conocidas por el personal responsable de producción.
- j) La nutricionista de turno verifica que todas las actividades se realicen según las BPM.
- K) Al culminar la producción de menús normales y dietas cada responsable entregara las raciones correspondientes para ser distribuidas según formato de distribución de raciones.
- l) Dejar la zona de trabajo limpia y en orden.

### **8. RECOMENDACIONES:**

- Limitar el acceso al área de Producción de alimentos,
- Exigir y hacer cumplir para el ingreso a zona de producción el uso de uniforme limpio y completo para el ingreso, sin excepción, cabello recogido y mascarilla protectora.
- Publicar la programación de menús en zona de producción.

### **9. ANEXOS**

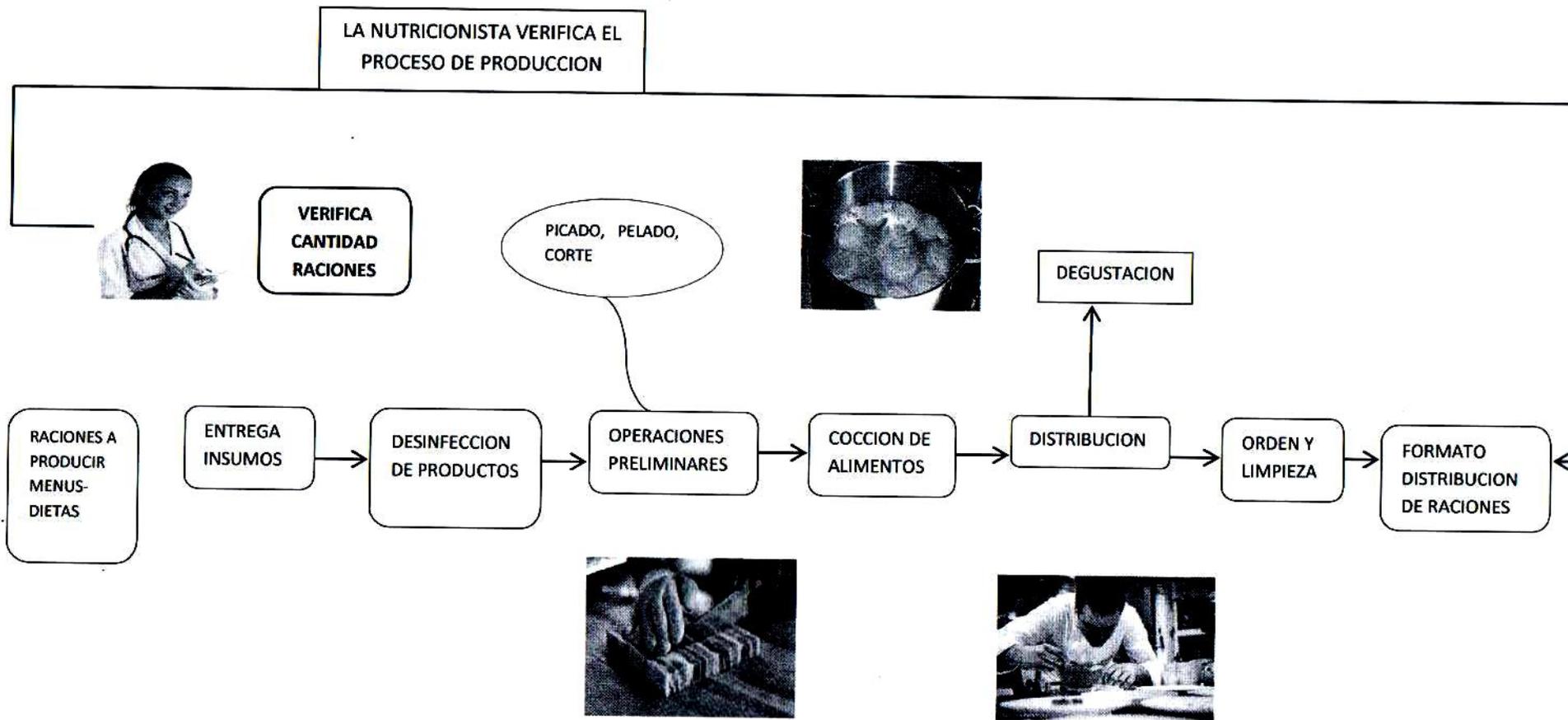
- Cuadro de Raciones Atendidas Mensualmente.
- Flujograma de Producción de Alimentos en Servicio de Producción Departamento de Nutrición HVLH.

### **10. BIBLIOGRAFIA**

- Nutrición Clínica y Metabolismo 1º Edición 2010
- Guía de Autocontrol Sanitario Servicios de Alimentación y Nutrición Hospitales y Clínicas. Lima-Perú 2012.



FLUJOGRAMA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS EN SERVICIO DE PRODUCCION DEPARTAMENTO DE NUTRICION HVLH





**DISTRIBUCION DE RACIONES DEL SERVICIO DE PRODUCCION**

FECHA:

--	--	--

PABELLON	REGIMENES		TOTAL DE RACIONES	FIRMA TECNICO DE NUTRICION
	NORMAL	DIETAS		
1				
2				
4				
5				
8				
9				
12				
13				
18				
20				
INPE				
UCE				
EMERGENCIA				
R. MEDICA				
COMEDOR				
CENA				
<b>TOTAL</b>				

N-3mod.



**CUADRO DE RACIONES ATENDIDAS MENSUALMENTE**

MES	RACIONES PARA PACIENTES			MES	RACIONES PARA EL PERSONAL		
	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA		DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1				1			
2				2			
3				3			
4				4			
5				5			
6				6			
7				7			
8				8			
9				9			
10				10			
11				11			
12				12			
13				13			
14				14			
15				15			
16				16			
17				17			
18				18			
19				19			
20				20			
21				21			
22				22			
23				23			
24				24			
25				25			
26				26			
27				27			
28				28			
29				29			
30				30			
31				31			
<b>TOTAL</b>	0	0	0	<b>TOTAL</b>	0	0	0

**TOTAL RACIONES POR MES**      0

