	PROCESO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA	FCV	
		Versión:	
	PROCESO: FUNDACIÓN MONTAÑAS AZULES	Página 1 de 6	

1. PROPÓSITO

Documentar las actividades contenidas en el procedimiento para asegurar la trazabilidad y eficiencia del proceso de servicio de alimentos en el área de alimentación hospitalaria de la Fundación Montañas Azules, garantizando así la seguridad y calidad nutricional de los pacientes.

2. ALCANCE

El procedimiento abarca desde el diligenciamiento de fichos, especiales y fracciones de acuerdo con las plantillas de dietas del Hospital Internacional de Colombia (HIC) hasta la recogida de loza del piso. Este proceso afecta a diversas áreas y servicios, incluyendo al personal de nutrición, logística y cocina, así como al personal encargado de la limpieza.

3. RESPONSABLE

Coordinador (a) de nutrición
 Nutricionista
 Auxiliar Nutrición
 Auxiliar Dietas
 Auxiliar Logística
 Personal de Cocina

4. DEFINICIONES

Carro termo: Un carro termo en hostelería es un dispositivo especialmente diseñado para el transporte seguro de alimentos, manteniendo su temperatura adecuada durante el traslado. Está equipado con aislamiento térmico para conservar el calor o el frío de los alimentos, y puede tener compartimentos o bandejas internas para organizar y separar diferentes platos o recipientes.

Diligenciamiento de fichos: El acto de completar los registros o formularios especiales necesarios para documentar las dietas y necesidades alimentarias de los pacientes, de acuerdo con las plantillas establecidas por el HIC.

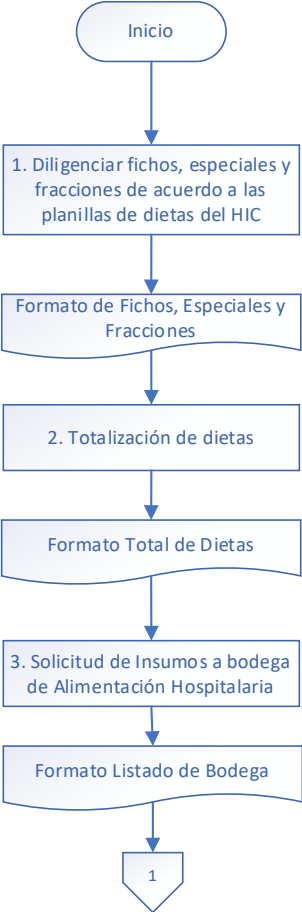
Fracciones: Porciones o partes específicas de una dieta que se adaptan a las necesidades individuales de los pacientes, siguiendo las pautas establecidas por el HIC.

Loza: Conjunto de utensilios de cocina y vajilla utilizados en la preparación, servicio y consumo de alimentos.

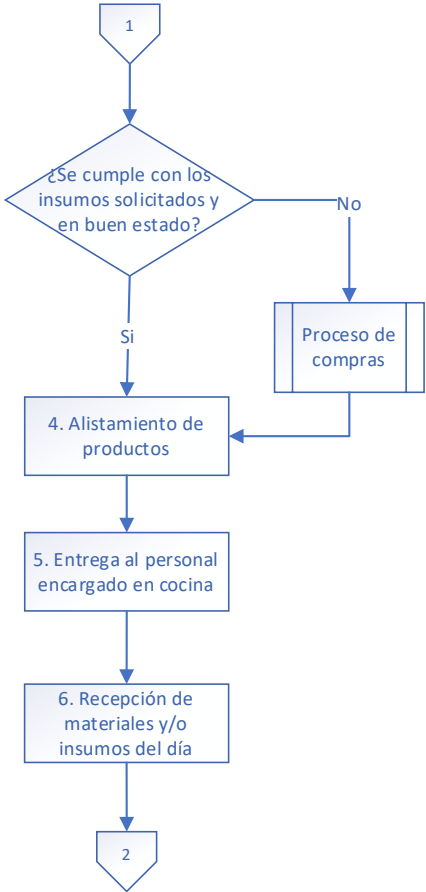
Plantillas de dietas: Formatos predefinidos que especifican las comidas y cantidades recomendadas para los pacientes según sus necesidades médicas y nutricionales, utilizados por el HIC para la planificación de las dietas hospitalarias.

Elaborado por: <i>Practicante administrativo</i>		Aprobado por: <i>Coordinadora de nutrición</i>
Revisado por: <i>Analista administrativo</i>		Fecha de Aprobación: 2024-05-20


5. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

Diagrama de Flujo	Descripción	Responsable	Documentación de Referencia
	<p>1. La nutricionista diligencia los fichos especiales y fracciones de acuerdo a las planillas de dietas.</p> <p>2. La nutricionista totaliza las dietas.</p> <p>3. Solicitud de insumos de acuerdo al ciclo de menús establecido y al total de pacientes, diligenciando el formato Listado de Bodega.</p>	<p>Nutricionista</p> <p>Nutricionista</p> <p>Coordinadora de nutrición</p>	<p>Formato de fichos, especiales y fracciones</p> <p>Formato total de dietas</p> <p>Formato listado de bodega</p>

Elaborado por: <i>Practicante administrativo</i>		Aprobado por: <i>Coordinadora de nutrición</i>
Revisado por: <i>Analista administrativo</i>		Fecha de Aprobación: <i>2024-05-20</i>

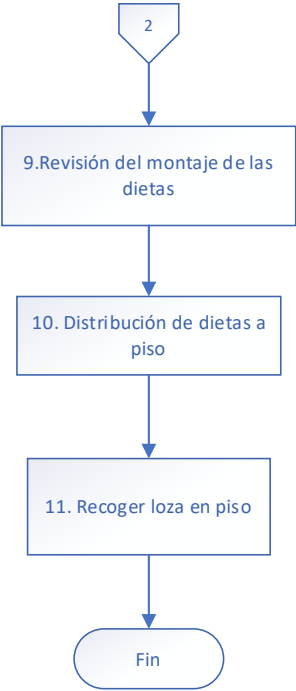
Diagrama de Flujo	Descripción	Responsable	Documentación de Referencia
	<p>En caso de que en bodega no tengan la materia prima y/o insumos solicitados, se procede a realizar el proceso de compras.</p> <p>4. Si hay existencias de MP y/o insumos, se procede al alistamiento de productos.</p> <p>5. Se realiza la entrega al personal encargado en cocina.</p> <p>6. El personal en cocina recibe y revisa que esté la MP y/o insumos necesarios para la producción.</p>	<p>Auxiliar logístico</p> <p>Auxiliar logístico</p> <p>Personal de cocina</p>	

Elaborado por: <i>Practicante administrativo</i>		Aprobado por: <i>Coordinadora de nutrición</i>
Revisado por: <i>Analista administrativo</i>		Fecha de Aprobación: <i>2024-05-20</i>


Diagrama de Flujo	Descripción	Responsable	Documentación de Referencia
	<p>7. Diligenciar el formato de Solicitud de Dietas para que el personal prepare los alimentos.</p> <p>6. Preparar los alimentos según le corresponda al área.</p> <p>7. Se realiza el ensamble de alimentos según corresponda a cada dieta descrita por nutrición clínica.</p> <p>8. Alistamiento de dietas en carros termo.</p>	<p>Coordinadora de nutrición</p> <p>Personal de cocina</p> <p>Auxiliares de dietas y asistente de nutrición</p> <p>Auxiliares de dietas y asistente de nutrición</p>	<p>Formato de solicitud de dietas</p>

Elaborado por: <i>Practicante administrativo</i>	Aprobado por: <i>Coordinadora de nutrición</i>
Revisado por: <i>Analista administrativo</i>	Fecha de Aprobación: <i>2024-05-20</i>

	PROCESO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA		FCV	
			Versión:	
	PROCESO: FUNDACIÓN MONTAÑAS AZULES		Página 4 de 6	

Diagrama de Flujo	Descripción	Responsable	Documentación de Referencia
 <pre> graph TD Start([2]) --> Step9[9.Revisión del montaje de las dietas] Step9 --> Step10[10. Distribución de dietas a piso] Step10 --> Step11[11. Recoger loza en piso] Step11 --> End([Fin]) </pre>	9. Revisión del correcto montaje de las dietas.	Nutricionista	
	10. Distribución de dietas a cada piso.	Auxiliares de dietas	
	11. El personal recoge la loza en piso dos horas después de la distribución de las dietas.	Auxiliares de dietas	

Elaborado por: <i>Practicante administrativo</i>		Aprobado por: <i>Coordinadora de nutrición</i>
Revisado por: <i>Analista administrativo</i>		Fecha de Aprobación: <i>2024-05-20</i>

	PROCESO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA	FCV	
		Versión:	
	PROCESO: FUNDACIÓN MONTAÑAS AZULES	Página 1 de 6	

6. DOCUMENTOS Y REGISTROS RELACIONADOS

Registro fichos, especiales y fracciones
 Registro Dietas
 Registro Lista de bodega
 Registro Solicitud de dietas

Elaborado por: <i>Practicante administrativo</i>		Aprobado por: <i>Coordinadora de nutrición</i>
Revisado por: <i>Analista administrativo</i>		Fecha de Aprobación: 2024-05-20