MANUAL DE OPERACIONES COCINA CEMA

Elaboró	Revisó	Autorizó
L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR	MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Índice

Objetivos	Pag.3
Alcance	Pag.3
Receptor de servicio	Pag.3
Responsables	Pag.3
Contenido	Pag.4
Diagrama de flujo	Pag.4
Resultado entregables	Pag.5
Indicadores	Pag.5
Cap. 1 Solicitud de servicios de alimentación	Pag.6
Cap. 2 Toma de temperatura a equipo y alimentos	Pag.9
Cap. 3 Solicitud de insumos a proveedor	Pag.12
Cap. 4 Recepción de materia prima	Pag.15
Cap. 5 Servicio de alimentos a paciente	Pag.20
Cap. 6 Servicio de alimentos a personal	Pag.23
Cap. 7 Entrega de alimentos	Pag.27
Cap. 8 Lavado de platos y utensilios	Pag.29
Cap. 9 Manejo de basura	Pag.35
Cap.10 Inventarios	Pag.40
Cap.11 Capacidad de operación en cocina	Pag.43
Cap. 12 Higiene de personal	Pág. 53
Cap. 13 Manejo de materia prima en cocina	Pág. 56
Cap.14 Prevención y control de infecciones	Pág. 60
Cap. 15 Indicador /Estadística	Pág. 66
Cap. 16 Factores de riesgo y medidas preventivas de Accidentes	Pág. 67
Cap. 17 Factores de riesgo al manipular productos Químicos	Pág. 72

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

1. Objetivo

Este manual establece los procesos de la operación de cocina de la organización en base a las disposiciones generales de las normas oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, la NMX-f-605 NORMEX 2018 y a las Acciones esenciales para la seguridad al paciente.

1. Alcance

El presente manual es aplicable y obligatorio en la operación de la cocina de la organización para todas las personas que laboren dentro de esta área.

2. Receptor del servicio

La atención que brinda la cocina de la organización es otorgada a pacientes y personal.

3. Responsable

Líder de Comedor
Sub chef
Cocinero A
Cocinero B
Cocinero C
Nutrición
Intendencia
Mantenimiento

4. Áreas Involucradas

Se debe indicar todas las áreas involucradas que intervienen en el documento o proceso.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
Cocina	Líder, sub chef, cocinero A, cocinero B, cocinero C	
Nutrición	Coordinador de nutrición	
Intendencia	Jefe de intendencia	
Mantenimiento	Jefe de mantenimiento	

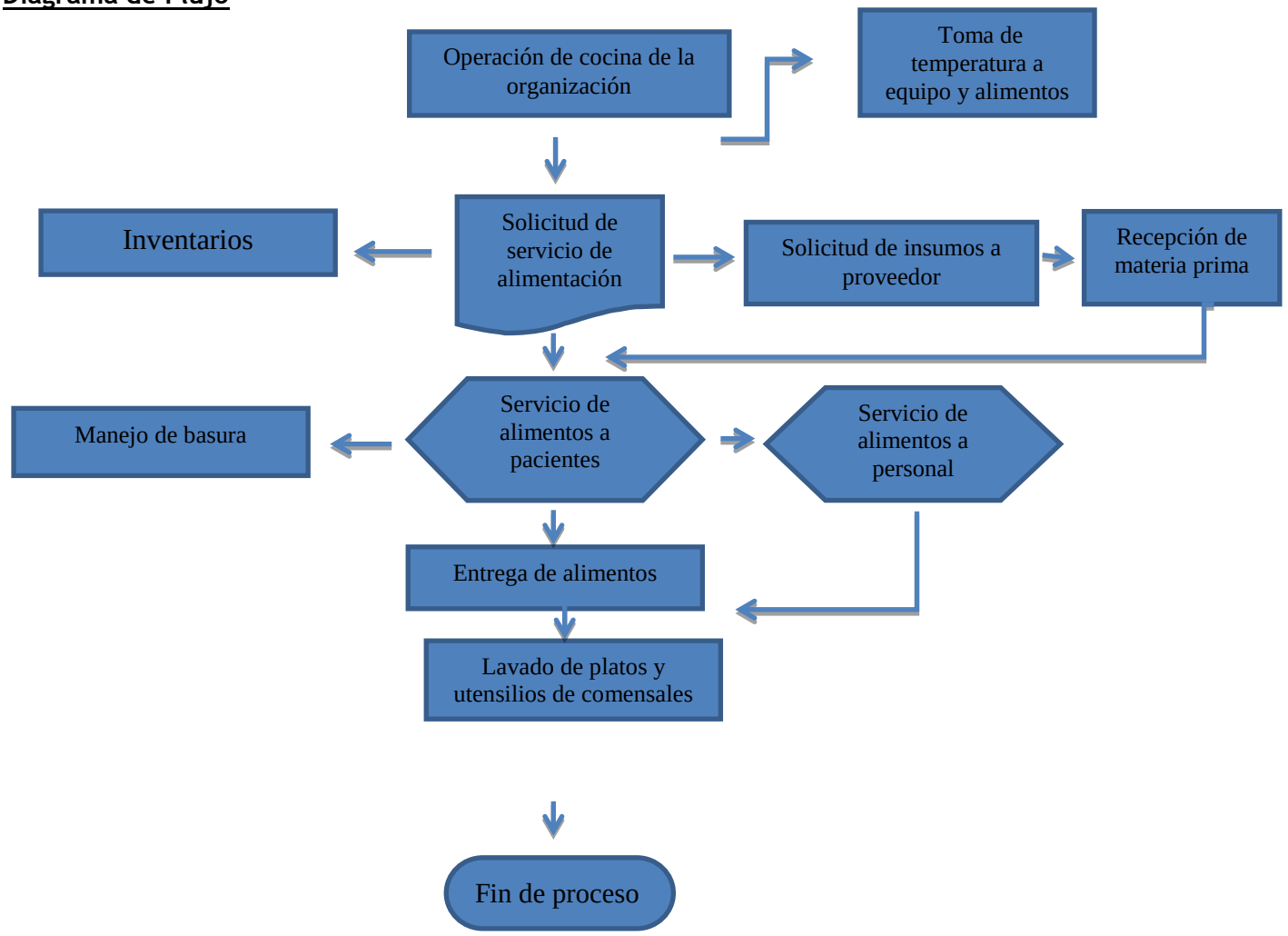
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

5. ***Contenido***

Cap. 1 Solicitud de servicios de alimentación
Cap. 2 Toma de temperatura a equipo y alimentos
Cap. 3 Solicitud de insumos a proveedor
Cap. 4 Recepción de materia prima
Cap. 5 Servicio de alimentos a paciente
Cap. 6 Servicio de alimentos a personal
Cap. 7 Entrega de alimentos
Cap. 8 Lavado de platos y utensilios
Cap. 9 Manejo de basura
Cap.10 Inventarios
Cap.11 Capacidad de operación en cocina
Cap. 12 Higiene de personal
Cap. 13 Manejo de materia prima en cocina
Cap.14 Prevención y control de infecciones
Cap. 15 Indicador /Estadística
Cap. 16 Factores de riesgo y medidas preventivas de Accidentes
Cap. 17 Factores de riesgo al manipular productos químicos
Anexo 1 Manual de nutrición
Anexo 2 Recetario
Anexo 3 Fichas técnicas y hojas de seguridad de Químicos

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

6. Diagrama de Flujo



Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

7. ***Resultado deseado / Entregables***

Se establecen los procesos de la operación de cocina de la organización en base a las disposiciones generales de la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 y la NMX-f-605 NORMEX 2018

8. ***Indicador (es)***

El cumplimiento del menú solicitado por el área de nutrición
La aplicación de las normas NOM 221 SSA1 2009 y NMX-f-605 NORMEX 2018
Calidad en el servicio de alimentos

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 1 SOLICITUD DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1.1 Objetivo

Describir el proceso de recepción de la solicitud de servicio de alimentación para pacientes y/o personal en base a las normas oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, la NMX-f-605 NORMEX 2018 y a las Acciones esenciales para la seguridad al paciente.

1.2 Alcance

El presente capitulo aplica del área de nutrición hacia cocina al realizar la solicitud del servicio de alimentación.

1.3 Receptor del servicio

El procedimiento descrito es aplicable a: pacientes y personal

1.4 Responsable

Líder
Sub chef
Cocinero A
Nutriólogo

1.5 Áreas Involucradas

Se debe indicar todas las áreas involucradas que intervienen en el documento o proceso.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
Cocina	sub chef – Cocinero A	
Nutrición	Nutriólogo	

1.6 *Contenido*

Descripción de proceso.

1.6.1 El área de nutrición entrega la solicitud de servicios de alimentación formato *CLAVE: CEMA-RG-NU-SA-03 y CLAVE: CEMA-RG-NU-SAEE-04* al responsable de cocina, dando lectura a la solicitud, iniciando por mencionarlos datos para la correcta identificación del paciente:

Nombre completo del paciente
Fecha de nacimiento

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

1.6.2 El área de cocina recibe y despeja dudas
1.6.3 Inicia el procedimiento dando seguimiento al del ***Cap.5 Servicio alimentos a pacientes o Cap.6 Servicio de alimentos a personal*** según corresponda.

1.7 Resultado deseado / Entregables

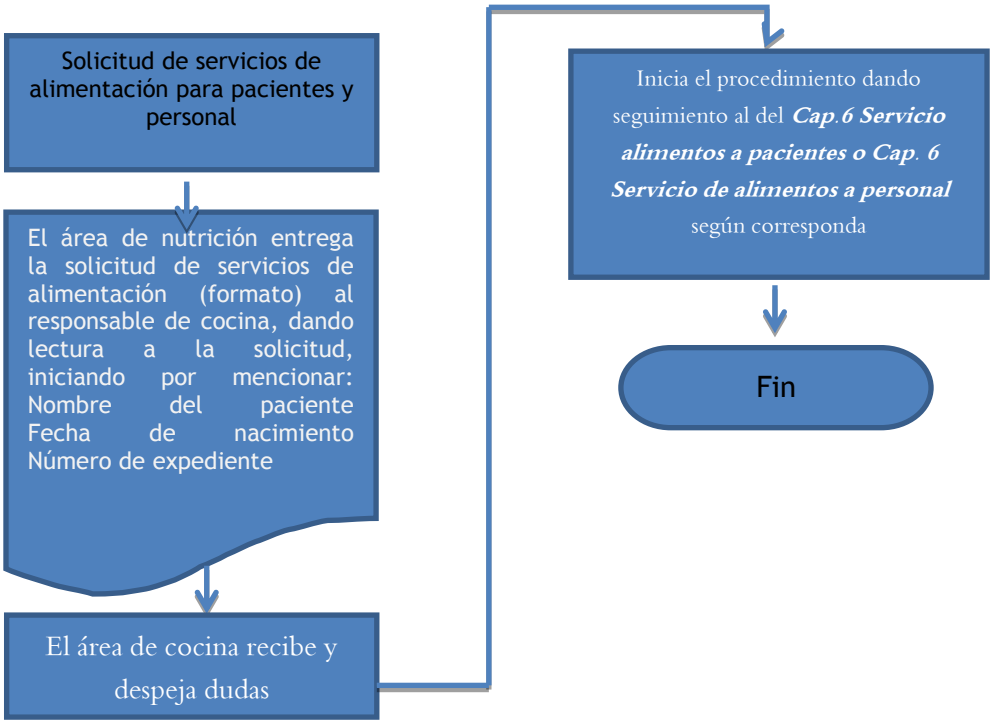
Otorgar el servicio de alimentación correcto a pacientes y/o personal.

1.8 *Aportación al Modelo UFD*

El presente capitulo establece el proceso de la entrega y recepción de la solicitud de servicios de alimentación para pacientes y personal tomando como indicador la sincronización del programa institucional Tuzo5+1

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

1.9 *Diagrama de Flujo*



Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Formato : CLAVE: CEMA-RG-NU-SA-03 y CLAVE: CEMA-RG-NU-SAEE-0

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 2 Toma de temperatura a equipo y alimentos

2.1 ***Objetivo***

Describir el proceso de toma de temperatura de equipo de refrigeración y/o congelación en base las normas oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, la NMX-f-605 NORMEX 2018 y a las Acciones esenciales para la seguridad al paciente.

2.2 ***Alcance***

El presente capitulo aplica en el área de cocina al realizar la toma de temperatura de equipo de refrigeración y/o congelación, así como alimentos que se encuentren dentro de los mismos

2.3 ***Receptor del servicio***

El procedimiento descrito es aplicable a: pacientes y personal

2.4 ***Responsable***

Sub chef (ambos turnos)
Cocinero A
Cocinero B
Cocinero C

2.5 ***Áreas Involucradas***
Se debe indicar todas las áreas involucradas que intervienen en el documento o proceso.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
COCINA	sub chef, Cocinero A, Cocinero B y C.	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

2.6 <u>Contenido</u>
Descripción de proceso.

2.6.1 Verifica el termómetro digital y registra la temperatura de equipo de refrigeración y congelación; Si no cumple con la temperatura se aplica el apartado **2.6.7**
2.6.2 Calibrar el termómetro analógico: En un vaso con 75% hielo y 25% agua colocar el termómetro limpio sin que toque ninguna de las superficies, mantener a 0°C por 15"; si este no se mantiene se debe de ajustar de forma manual.
2.6.3 Desinfectar el termómetro
2.6.4 Introducir en el alimento por 15", registrar en el formato ***Grafica de refrigeración clave: ART-RG-CO-GRC-06***
2.6.5 Lavar el termómetro e introducir al retén.
2.6.6 Las temperaturas deseadas son apegadas a la NOM 251 SSA1 2009 en el apéndice ***7.3 control de temperatura*** que se muestra a continuación:

7.3 Control de la Temperatura
7.3.1 La temperatura mínima interna de cocción de los alimentos debe ser de al menos:
a) 63°C (145°F) para pescado; carne de res en trozo; y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor.
b) 68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet.
c) 74°C (165°F) para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves.
7.3.2 Si se llegase a recalentar algún alimento preparado, debe alcanzar una temperatura de por lo menos 74°C (165°F).
7.3.3 Los alimentos preparados y listos para servir y los que se encuentran en barras de exhibición, deberán cumplir con lo siguiente:
a) Los que se sirven calientes mantenerse a una temperatura mayor a 60°C (140°F), y b) Los que se sirven fríos a una temperatura de 7°C (45°F) o menos.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Horarios para toma de temperatura:

7hrs Cocinero A
10hrs Cocinero A
14hrs Cocinero A
22:00hrs Cocinero A

2.6.7 En el caso que el termómetro no cumpla la temperatura debe seguir el siguiente proceso:

a) Cerrar el equipo por 5 minutos y realizar una nueva lectura
b) En caso de no cumplir con la temperatura ideal
c) Cerrar el equipo por 5 minutos y realizar una nueva lectura
d) En caso de no cumplir con la temperatura ideal, informar a líder de comedor o sub chef, en caso de ausencia informar al **jefe de seguridad del turno**, quien se encargara de informar al área de operaciones.
b) Cambiar los insumos a la cámara de refrigeración de cocina ART, trasladando en cajas para alimentos en menos de 40 minutos.

2.7 ***Resultado deseado / Entregables***

Garantizar la disminución de puntos críticos en el manejo higiénico de alimentos a través de la toma de temperatura de equipo de refrigeración, congelación y alimentos. Aplicable en el ***Cap. 5 Servicio de alimentos a pacientes y /o al Cap. 6 Servicio de alimentación a personal***

2.8 Indicador (es)

El presente capitulo establece el proceso de la toma de temperatura de refrigeración, congelación y alimentos tomando como indicador el programa institucional Tuzo5 +1

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

2. 9 <u>Diagrama de Flujo</u>

Descripción de proceso con imágenes.

2.6.2

1.- 75% Hielo con 25% agua

2.- El termómetro limpio sin que toque ninguna de las superficies, mantener a 0°C por 15”

3.- Limpieza de termómetro

4.-Colocar el termómetro en el retén de solución desinfectante

5.-cambiar la solución desinfectante cada 2 hrs.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 3 ***Solicitud de insumos a proveedor***

3.1 Objetivo

Describir el proceso a seguir para solicitar insumos a proveedor en base a las normas oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, la NMX-f-605 NORMEX 2018 y a las Acciones esenciales para la seguridad al paciente.

3.2 Alcance

El presente capitulo es aplicable y obligatorio en la operación de la cocina de la organización para todas las personas que laboren dentro de esta área y para el proveedor de insumos.

3.3 ***Receptor del servicio***

El procedimiento descrito es aplicable a: pacientes y personal

3.4 ***Responsables***

Líder
Sub chef (ambos turnos)
Cocinero A (ambos turnos)

3.5 ***Áreas Involucradas***

Se debe indicar todas las áreas involucradas que intervienen en el documento o proceso.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
COCINA	Líder, sub chef, Cocinero A	
ADMINISTRACION Y FINANZAS	almacén Y Compras	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

3.6 Contenido

Descripción de proceso

3.6.1 Entregar solicitud de insumos al proveedor en formato correspondiente a pedido manual de Soft Restaurant 9.0.0 firmado por líder de comedor y administración de la organización los días martes, y viernes de cada semana durante la reunión técnica de comité de comedor.
3.6.2 En el caso de requerir algún insumo extraordinario, se realizara la solicitud de manera extraordinaria y deberá de atenderse de manera inmediata por parte de almacén
3.6.3 Las fecha y horario de recepción son las siguientes:

Martes	Viernes
12:00 p.m.	12:00 p.m.

3.7 Resultado deseado / Entregables

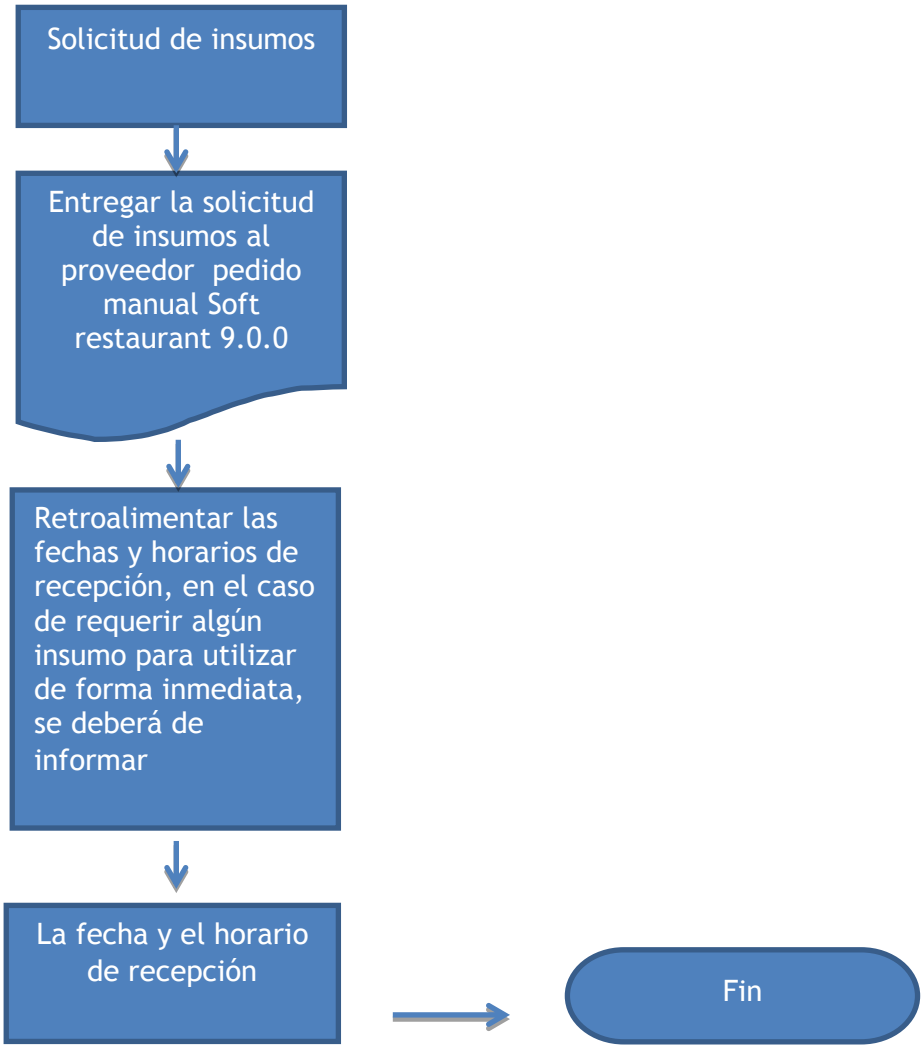
Garantizar la elaboración de los servicios de alimentación para realizar el proceso descrito en el ***Cap. 4 Recepción de materia prima***

3.8 *Indicador (es)*

El presente capitulo establece el proceso de solicitud de insumos tomando como indicador el programa institucional Tuzo5 +1; Coordinación y Sincronización

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

3.10 ***Diagrama de flujo***



Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 4 Recepción de materia prima

4.1 *Objetivo*

Describir el proceso a seguir en la recepción de materia prima en base a las normas oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, la NMX-f-605 NORMEX 2018 y a las Acciones esenciales para la seguridad del paciente

4.2 *Alcance*

El presente capitulo es aplicable y obligatorio en la operación de la cocina para todas las personas que laboren dentro de esta área.

4.3*Receptor del servicio*

El procedimiento descrito es aplicable a: pacientes y personal

4.4 *Responsable*
Líder
Sub chef (ambos turnos)
Cocinero A
Cocinero B
Cocinero C

4.5 *Áreas Involucradas*
Se debe indicar todas las áreas involucradas que intervienen en el documento o proceso.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
Cocina	Cocinero A Cocinero B y C	
Proveedor	Proveedor	
Administración y Finanzas	Administración CEMA	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

4.6 *Contenido*

Descripción de proceso

4.6.1 Notificar al área de administración cuando e proveedor se encuentre en cocina

4.6.2 Recibir lista de materia prima para realizar la recepción e ir registrando las cantidades que ingresan

4.6.3 Iniciar la recepción en el área correspondiente en el siguiente orden:

a) Congelados
b) Carnes
c) Lácteos
d) Embutidos
e) Frutas y verduras
f) Secos

4.6.4 Realizar la inspección de la materia prima de acuerdo a la tabla establecida en la norma NOM-251-SSA1-2009 apéndice **5.6 control de materias primas**

Materia prima/Parámetro	Aceptación	Rechazo
Pre envasadas		
Envase	íntegro y en buen estado	rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	vigente	vencida
Enlatadas		
Latas	íntegras	abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1,5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg, en presentaciones mayores de 1 kg la abolladura deberá ser mayor a 2,5 cm de diámetro.
Congeladas		
Apariencia	sin signos de descongelación	Con signos de descongelación
Refrigeradas		
Temperatura	4°C o menos, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.	Mayor de 4°C, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.
Bebidas embotelladas		

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Apariencia	libre de materia extraña	con materia extraña o con fugas
tapas íntegras y sin corrosión	oxidadas o con signos de violación	
Productos de origen vegetal		
Apariencia	fresca	con mohos, coloración extraña, magulladuras
Olor	característico	Putrefacto
Carnes frescas		
Color: Res Cordero Cerdo Grasa de origen animal	rojo brillante rojo rosa pálido blanca o ligeramente amarilla	verdosa o café obscuro, descolorida en el tejido elástico
Textura	firme y elástica	viscosa, pegajosa
Olor	característico	putrefacto, agrio
Aves		
Color	característico	verdosa, amoratada o con diferentes coloraciones
Textura	firme	blanda y pegajosa bajo las alas o la piel
Olor	característico	putrefacto o rancio
Productos de la pesca		
Pescado		
Color	agallas rojo brillante	gris o verde en agallas
Apariencia	agallas húmedas, ojos saltones, limpios, transparentes y brillantes	agallas secas, ojos hundidos y opacos con bordes rojos
Textura	firme	flácida
Olor	característico	agrio, putrefacto o amoniacal
Moluscos		
Color	característico	no característico
Textura	firme	viscosa
Olor	característico	putrefacto o amoniacal
Apariencia	brillante	mate
Vitalidad (productos vivos)	conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto.	conchas abiertas, que no cierran al tacto.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

TEMPERATURAS DE RECEPCIÓN

Refrigeración	Congelación
4° C	-18°C

Crustáceos		
Color	característico	no característico
Textura	firme	flácida
Olor	característico al marisco	putrefacto o amoniacal
Apariencia	articulaciones firmes	articulaciones con pérdida de tensión y contracción, sin brillo, con manchas obscuras entre las articulaciones
Cefalópodos		
Color	característico	no característico
Textura	firme	flácida y viscosa
Olor	característico	putrefacto
Leche y derivados		
a base de leche pasteurizada	que proceda de leche sin pasteurizar	
Quesos		
Olor, color y textura	característico	Con manchas no propias del queso o partículas extrañas, o contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados.
Mantequilla		
Olor	característico	excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C, rancio
Apariencia	característica	con mohos o partículas extrañas
Huevo fresco		
limpios y con cascarón entero	cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre	
Granos, harinas, productos de panificación, tortillas y otros productos secos		
Apariencia	sin mohos y con coloración característica	con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

4.6.4 Pesar y/o contar los ingredientes registrando las cantidades que entran en la requisición
4.6.5 En la recepción de insumos se debe etiquetar cada producto con la fecha de entrada
4.6.6 Al realizar la recepción de congelados, carnes, lácteos y embutidos se debe realizar el registro en el formato **ART-RG-CO-RRMP-05**
4.6.7 Se deben clasificar los insumos al almacenar siguiendo el sistema PEPS
4.6.8 En el caso de que algún producto no cumpla con las especificaciones de la norma, se deberá trasladar al ***área de rechazo***, notificando al proveedor, registrando en la requisición, dichos productos serán entregados al proveedor en el momento que se retire para que realice el cambio
4.6.9 Al finalizar la recepción el proveedor debe entregar la copia de la requisición firmada por quien recibió
4.6.10 En el caso de frutas y verduras deben ser lavadas y desinfectadas en el área establecida exclusiva para este propósito antes de ser almacenadas

4.6.10.1 El lavado de las frutas y verduras se apega al apéndice ***7.4 Control de la manipulación inciso f:*** Los vegetales, frutas y sus partes se deben lavar con agua, jabón, estropajo o cepillo según el caso y se deben desinfectar con cloro o cualquier otro desinfectante de uso alimenticio. De acuerdo al producto que se emplee, se deben cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante.

4.6.11 Se deberá archivar la requisición en la carpeta correspondiente

4.7 ***Resultado deseado / Entregables***

Garantizar la recepción de la materia prima para realizar el proceso descrito en el ***Cap. 5 Servicio de alimentos a pacientes y/o Cap. 6 Servicio de alimentos a personal***

4.9 ***Indicador (es)***

El presente capitulo establece el proceso de recepción de materia prima se establece tomando como indicador el programa institucional Tuzo5 +1; clasificación, orden, limpieza, estandarización, disciplina, constancia, compromiso, coordinación, sincronización.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

4.10 *Diagrama de flujo*

Descripción de proceso con imágenes

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 5 ***Servicio de alimentos a pacientes***

5.1 ***Objetivo***

Describir el proceso a seguir en la elaboración del ***Servicio de alimentos a pacientes*** en base a las disposiciones generales de las normas oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, la NMX-f-605 NORMEX 2018 y Acciones esenciales para la seguridad al paciente.

5.2 ***Alcance***

El presente capitulo es aplicable y obligatorio en la operación de la cocina de la organización para todas las personas que laboren dentro de esta área

5.3 ***Responsable***

- Líder
- Subchef
- Cocinero A
- Cocinero B
- Cocinero C

5.4 ***Áreas involucradas***

Se debe indicar todas las áreas involucradas que intervienen en el documento o proceso.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
Cocina	Sub chef, cocinero A, cocinero B, C	
Nutrición	Coordinador	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

5.6 ***Contenido***
Descripción de proceso

5.6.1 Se tiene como antecesor al ***Cap. 1 Solicitud de servicio de alimentación*** apartado ***1.6.3***
5.6.2 Ya que se tiene la solicitud de alimentación se deberá consultar el recetario ***Anexo. 2 Recetario*** para iniciar el proceso de preparación y elaboración del menú
5.6.3 Una vez preparados los alimentos y que están por finalizar la elaboración, lo cual deberá ser 15 minutos antes de la hora establecida, se deberán disponer la charola para alimentos en la mesa de montaje e identificar con el nombre del paciente y fecha de nacimiento a través de una tarjeta. **Img.1**
5.6.4 Siguiendo el orden descrito en el menú citado en la solicitud y realizando el check list se colocaran los alimentos en la charola
5.6.5 Los alimentos deberán cubrirse en su totalidad, ya sea con la tapadera correspondiente o film
5.6.6 El acomodo de la charola se efectuara de acuerdo al servicio solicitado el cual se muestra en la **Img. 2**
5.6.7 Ya finalizado el montaje de la charola, se introducirá en el carro de servicio dando seguimiento al

5.6.8 En caso de pacientes aislados o inmunodeprimidos los utensilios y cubiertos que utilizaran serán desechables, y el personal de cocina que entregue los alimentos deberá utilizar las medidas de protección personal, como lo es la bata desechable, cofia, guantes y cubrebocas.
5.6.8.1 Para la entrega de alimentos el personal dará seguimiento al **Cap.7 Entrega de alimentos,** con la única diferencia que la charola de alimentos se entregara al acompañante del paciente y en la puerta de la habitación.

5.7 ***Resultado deseado / Entregables***

Realizar la entrega de servicio de alimentos a pacientes cumpliendo con el menú en el horario establecido, dando continuidad al proceso descrito en el ***Cap. 7 Entrega de alimentos***

5.8 ***Indicador (es)***

El presente capitulo establece el proceso de preparación y elaboración del servicio de alimentos a pacientes tomando como indicador el programa institucional Tuzo5 +1; clasificación, orden, limpieza, estandarización, disciplina, constancia, compromiso, coordinación, sincronización

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

5.9 Diagrama de flujo

Descripción del proceso con imágenes

Tarjeta con número de habitación y nombre de paciente

Img.1

Img. 2

Uso de tapas

Uso de film

DESAYUNO

COMIDA

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

CENA

Nota: en las imágenes se muestran comida y cena sin tapa es para indicar que la presentación del alimento debe ser estética y apetecible.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 6 Servicio de alimentos a personal

6.1 Objetivo

Describir el proceso a seguir en la elaboración del ***Servicio de alimentos a personal*** en base a las disposiciones generales de la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 y la NMX-f-605 NORMEX 2018

6.2 *Alcance*

El presente capitulo es aplicable y obligatorio en la operación de la cocina de la organización para todas las personas que laboren dentro de esta área

6.3 *Responsable*

- Líder
- Sub chef
- Cocinero A
- Cocinero B
- Cocinero C

6.4 *Áreas involucradas*

Se debe indicar todas las áreas involucradas que intervienen en el documento o proceso.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
Cocina	sub chef, cocinero A, cocinero B y C	
Nutrición	Coordinador	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

6.5 ***Contenido***
Descripción de proceso

6.5.1 Se tiene como antecesor al ***Cap. 1 Solicitud de servicio de alimentación*** apartado ***1.6.3***
6.5.2 Ya que se tiene la solicitud de alimentación se deberá consultar el recetario ***Anexo. 2 Recetario*** para iniciar el proceso de preparación y elaboración del menú
6.5.3 Una vez preparados los alimentos y que están por finalizar la elaboración, lo cual deberá ser 15 minutos antes de la hora establecida, se deberán disponer las charolas para alimentos en la mesa de montaje.
6.5.4 Siguiendo el orden descrito en el menú citado en la solicitud y realizando el check list al introducir en el carro de servicio
6.5.5 Los alimentos deberán cubrirse en su totalidad, ya sea con la tapadera correspondiente o film
6.5.6 Los alimentos se trasladarán al área correspondiente *Sala de cirujanos* dando seguimiento al ***Cap.7 Entrega de alimentos***
6.5.7 Los alimentos serán distribuidos según el tipo de servicio:

a) Coffee break
b) Desayuno
c) Comida
d) Cena

6.6 Resultado deseado / Entregables

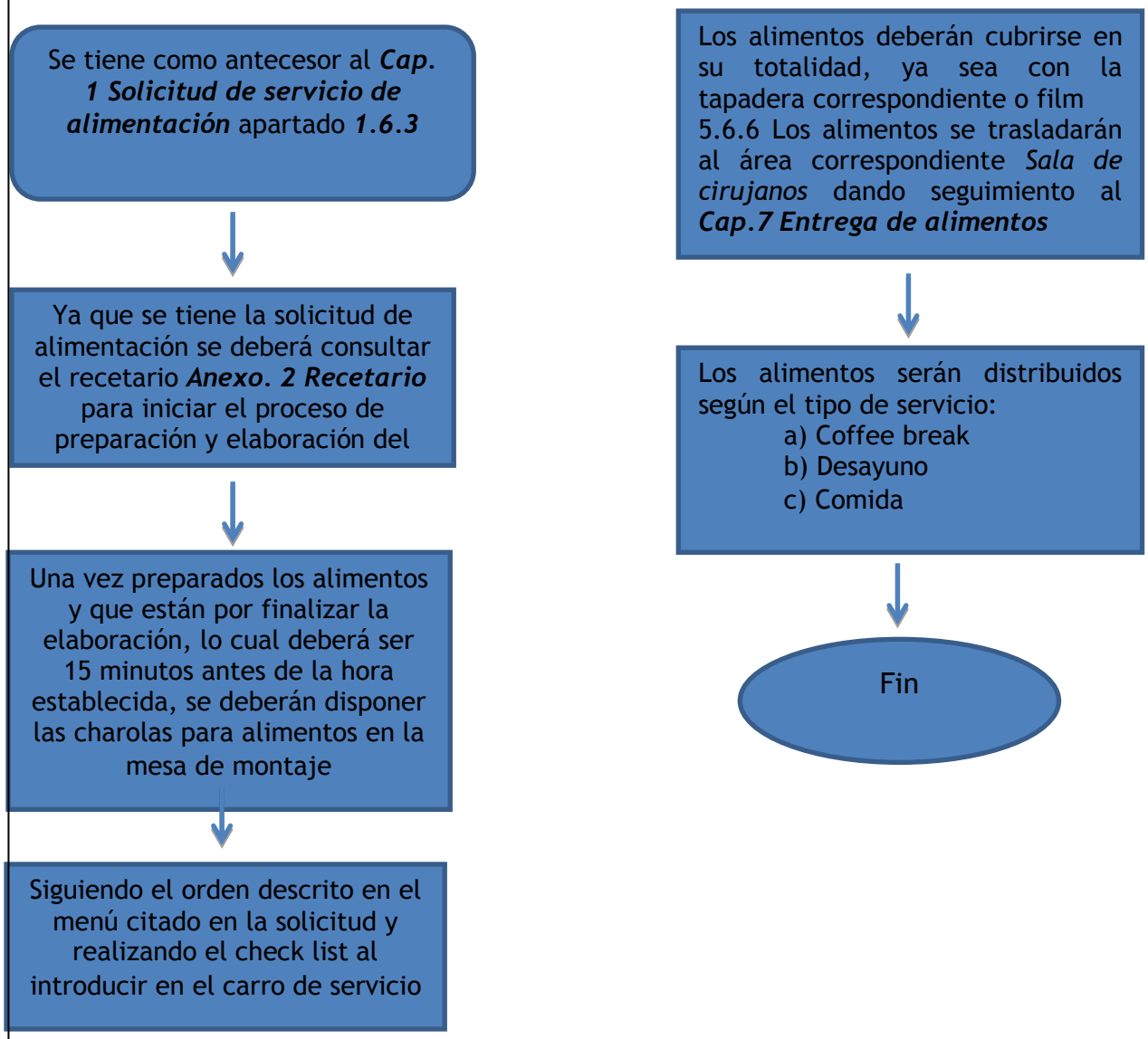
Realizar la entrega de servicio de alimentos a personal cumpliendo con el menú en el horario establecido, dando continuidad al proceso descrito en el ***Cap. 7 Entrega de alimentos***

6.7 ***Indicador (es)***

El presente capitulo establece el proceso de preparación y elaboración del servicio de alimentos a pacientes tomando como indicador el programa institucional Tuzo5 +1; clasificación, orden, limpieza, estandarización, disciplina, constancia, compromiso, coordinación, sincronización

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

6.8 Diagrama de flujo



Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

COFFE BREAK DE SALA DE CIRUJANOS

DESAYUNO SALA DE CIRUJANOS

Elaboró	Revisó	Autorizó
L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR	MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

CENA PERSONAL NOCTURNO

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 7 *Entrega de alimentos*

7.1 Objetivo

Describir el proceso a seguir en la elaboración del ***Servicio de alimentos a pacientes y personal*** en base a las disposiciones generales de la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, la NMX-f-605 NORMEX 2018 y a las Acciones esenciales para la seguridad al paciente.

7.2 *Alcance*

El presente capitulo es aplicable y obligatorio en la operación de la cocina de la organización para todas las personas que laboren dentro de esta área

7.3 *Responsable*

- Sub chef
- Cocinero A
- Cocinero B
- Cocinero C

7.4 *Áreas involucradas*

Se debe indicar todas las áreas involucradas que intervienen en el documento o proceso.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
Cocina	sub chef, cocinero A, cocinero B y C	
Nutrición	Coordinador	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

7.5 ***Contenido***

Descripción de proceso

7.5.1 El carro de servicio se deberá desinfectar con solución desinfectante antes de utilizar
7.5.2 Se deben acomodar las charolas en el rack y cerrar la puerta asegurándose que cierre bien
7.5.3 Deberá de portar consigo la solitud impresa para la identificación del paciente al entregarla
7.5.4 Deberá realizar la desinfección de manos seguro, garantizando la acción esencial 5 ***reducir el riesgo de infecciones asociadas al cuidado de la salud***
7.5.5 Se trasladara el carro con el debido cuidado hacia el lugar correspondiente
7.5.6 Al llegar al lugar se solicitara el permiso de entrada, dando dos toques firmes
7.5.7 Se dispondrá a verificar el membrete que se encuentra en la cabecera de la cama, llevando a cabo la correcta identificación del paciente y de forma verbal corroborará su nombre completo y fecha de nacimiento. Colocará la charola sobre la mesa.
7.5.8 Se debe salir de la habitación informando que regresara por la charola en 40 minutos y si se necesita algo solicitar al área de enfermería, llevará a cabo la desinfección de manos con gel antibacterial
7.5.9 Al regresar al lugar se solicitara el permiso de entrada, dando dos toque firmes
7.5.10 Se dispondrá de la charola con los platos sucios y retirara e introducirá el carro de servicio
7.5.11 Se cerrara la puerta, llevará a cabo la desinfección de manos con gel antibacterial
7.5.12 Al ingresar a la cocina se llevará a cabo el lavado de manos seguro
7.5.13 Se escamocharan los utensilios y se llevaran al área de lavado dando seguimiento ***al Cap. 8 Lavado de platos y utensilios de comensales***
7.5.14 En caso de pacientes aislados o inmunodeprimidos el personal deberá seguir el procedimiento descrito utilizando guantes desechables, bata, cofia y cubrebocas**,** con la única diferencia que la charola de alimentos se entregara al acompañante del paciente y en la puerta de la habitación, sin ingresar a la misma.

7.6 Resultado deseado / Entregables

Realizar la entrega de servicio de alimentos cumpliendo con el menú en el horario establecido, dando continuidad al proceso descrito en el ***Cap. 8 Lavado de platos y utensilios de comensales***

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

7.7 ***Indicador (es)***

El presente capitulo establece el proceso de preparación y elaboración del servicio de alimentos a pacientes tomando como indicador el programa institucional Tuzo5 +1; clasificación, orden, limpieza, estandarización, disciplina, constancia, compromiso, coordinación, sincronización

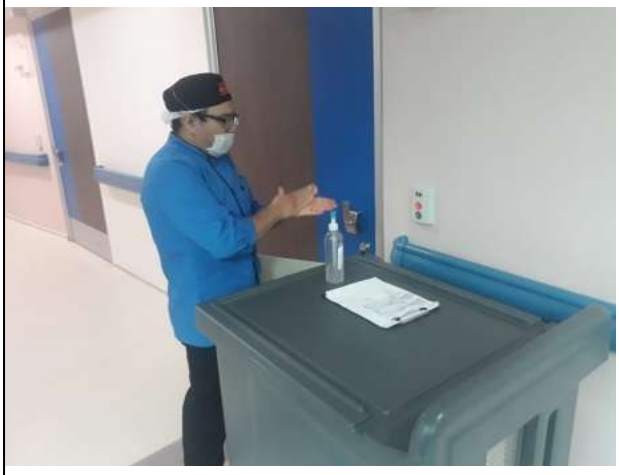
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

*7.7*Diagrama de flujo
Descripción del proceso con imágenes

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Elaboró	Revisó	Autorizó
L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR	MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.



FIN

Elaboró	Revisó	Autorizó
L.N. YARELI JIMÉNEZ HERNÁNDEZ LÍDER DE COMEDOR	MCD. VICENTE MORENO CALVA DIRECTOR DE COMPETITIVIDAD	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UNIVERSITARIO

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap.8 LAVADO DE PLATOS Y UTENSILIOS DE COMENSALES

8.1 Objetivo

Describir el proceso a seguir en la elaboración del ***Servicio de alimentos a pacientes y personal*** en base a las disposiciones generales de la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 y la NMX-f-605 NORMEX 2018

8.2 *Alcance*

El presente capitulo es aplicable y obligatorio en la operación de la cocina de la organización para todas las personas que laboren dentro de esta área

8.3 *Responsable*

- Sub chef
- Cocinero A
- Cocinero B
- Cocinero C

8.4 *Áreas involucradas*

Se debe indicar todas las áreas involucradas que intervienen en el documento o proceso.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
Cocina	sub chef, cocinero A, cocinero C	
Nutrición	Coordinador	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

8.5 ***Contenido***
Descripción de proceso

8.5.1 Tomando como antecesor el **Cap. 7** ***Entrega de alimentos*** iniciaremos el proceso de lavado de platos y utensilio de comensales
8.5.2 Llenar la tarja de lavado y enjuague a 1/3 de su capacidad el detergente scoutt así como la tarja de desinfección a un ½ de su capacidad con el desinfectante Multi quat. (Verificar uso de químicos Anexo 3)
8.5.3 Iniciar el lavado de utensilios con los vasos y jarras, tallando perfectamente dentro y fuera del mismo, enjuagar en la misma tarja con agua corriente e introducir al desinfectante máximo 3 minutos, continuar con el resto de los utensilios.
8.5.4 Sacar del desinfectante y dejar secar
8.5.5 Acomodar en el lugar correcto y mantener cerrado

8.6 Resultado deseado / Entregables

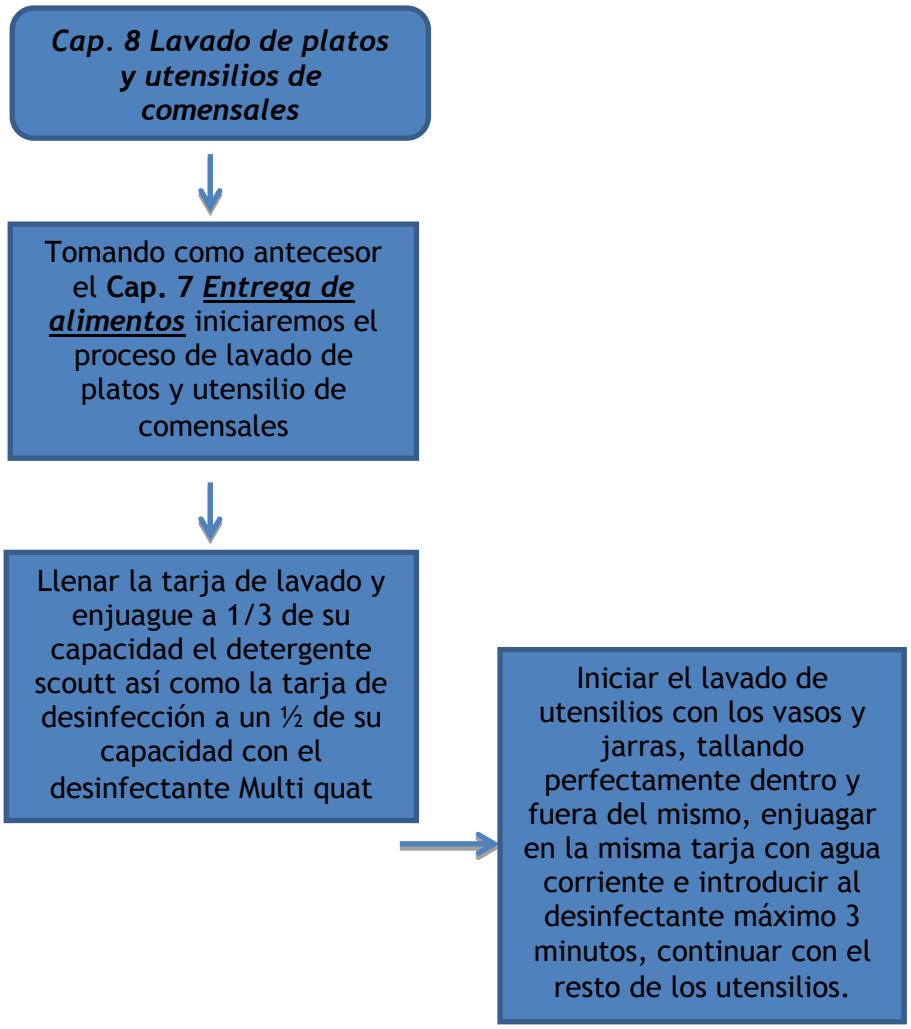
Realizar la entrega de servicio de alimentos cumpliendo con el menú en el horario establecido, dando continuidad al proceso descrito en el ***Cap. 8 Lavado de platos y utensilios de comensales***

8.7 ***Indicador (es)***

El presente capitulo establece el proceso de preparación y elaboración del servicio de alimentos a pacientes tomando como indicador el programa institucional Tuzo5 +1; clasificación, orden, limpieza, estandarización, disciplina, constancia, compromiso, coordinación, sincronización

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

8.8 Diagrama de flujo



Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

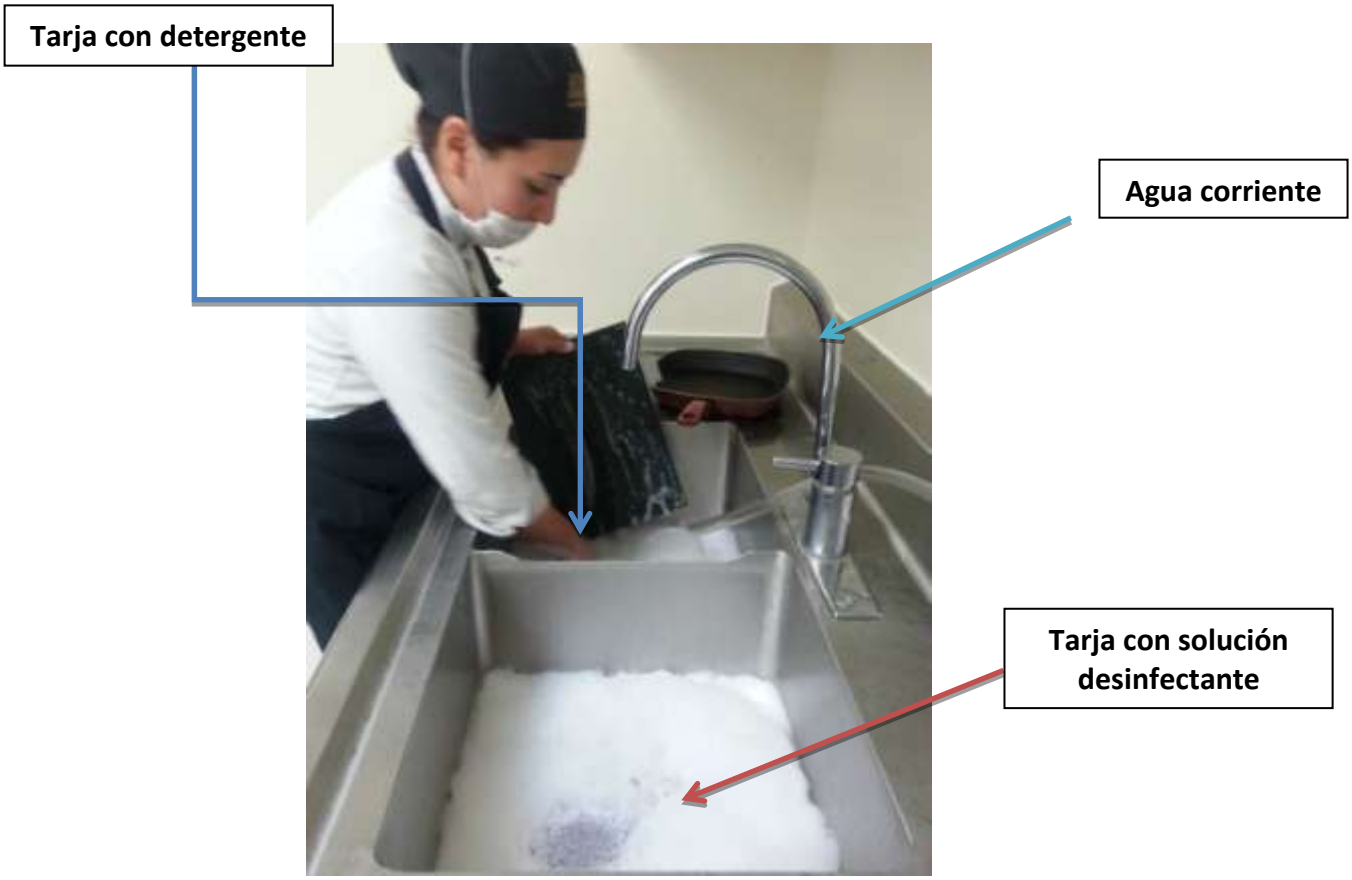
Sacar del desinfectante y dejar secar, en caso que se requiera utilizar trapos esterilizados para secar

Acomodar en el lugar correcto y mantener cerrado

Fin de proceso

Área de lavado de utensilios

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.



Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Colocar dentro del mueble correcto y mantener cerrado

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 9 Manejo de basura

9.1 Objetivo

Describir el proceso a seguir en el manejo de basura durante la elaboración del ***Servicio de alimentos a pacientes*** en base a las disposiciones generales de la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 y la NMX-f-605 NORMEX 2018

9.2 ***Alcance***

El presente capitulo es aplicable y obligatorio en la operación de la cocina de la organización para todas las personas que laboren dentro de esta área

9.3 ***Responsable***

- Sub chef
- Cocinero A
- Cocinero B
- Cocinero C
- Encargado de intendencia

9.4 ***Áreas involucradas***

Se debe indicar todas las áreas involucradas que intervienen en el documento o proceso.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
Cocina	sub chef, cocinero A, cocinero b y C	
Nutrición	Coordinador de nutrición	
Intendencia	Encargado	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

9.5 *Contenido*
Descripción de proceso

9.5.1 Este proceso es aplicable en los **Cap. 4 Recepción de materia prima, Cap. 5 Servicio de alimentos a pacientes, Cap. 6 Servicio de alimentos a personal**
9.5.2 Se cuentan con tres botes de basura distribuidos de las siguientes áreas:

- ✓ Lavado de manos
- ✓ Área de preparación y elaboración (orgánica e inorgánica)

9.5.3 Los botes de basura deben de permanecer limpios en todo momento por lo que se entregarán al área de intendencia en los horarios establecidos en el presente capitulo para su lavado, se beben recibir limpios y secos
9.5.4 Se deberá colocar bolsa limpia y transparente, en el momento que se encuentre a un 75% de su capacidad, se solicitara al área de intendencia para que asista a la cocina para retirar la bolsa de basura
9.5.5 El responsable de intendencia sacara el bote de basura de la cocina, atar la bolsa y retirarla del mismo
9.5.6 Se llevara a cabo el cambio de bolsa y se colocara nuevamente en el lugar correspondiente

Programación de lavado de botes de basura
13Hrs
20hrs

9.6 Resultado deseado / Entregables

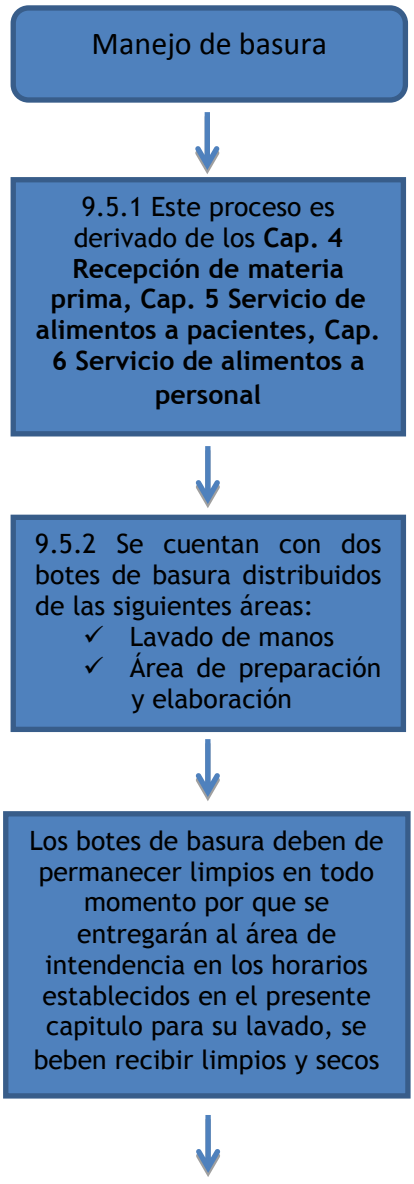
Realizar el correcto manejo de basura apegado a la norma NOM-251-SSA1-2009 y la NMX-f-605 NORMEX 2018

9.7 *Indicador (es)*

El presente capitulo establece el proceso de preparación y elaboración del servicio de alimentos a pacientes tomando como indicador el programa institucional Tuzo5 +1; clasificación, orden, limpieza, estandarización, disciplina, constancia, compromiso, coordinación, sincronización

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

9.8 Diagrama de flujo



Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

El responsable de intendencia sacara el bote de basura de la cocina, atar la bolsa y retirarla del mismo

↓

Se llevar a cabo el cambio de bolsa y se colocara nuevamente en el lugar correspondiente

↓

Fin del proceso

Bote de basura de lavado de manos

Bote de basura de área de preparación y elaboración

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 10 Inventarios

10.1 Objetivo

Describir el proceso de control a seguir en la Cocina de la organización en base a las disposiciones generales de la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, NMX-f-605 NORMEX 2018 con lo referente a manejo de alimentos y bebidas. Y se describe el proceso de control en equipo y utensilios en la cocina de la organización en base a las políticas de la institución.

10.2 *Alcance*

El presente capitulo es aplicable y obligatorio en la operación de la cocina de la organización para todas las personas que laboren dentro de esta área

10.3 *Responsable*

- Líder
- Sub chef
- Cocinero A
- Cocinero B
- Cocinero C

10.4 *Áreas involucradas*

Se debe indicar todas las áreas involucradas que intervienen en el documento o proceso.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
Cocina	Líder, sub chef, cocinero A, cocinero B y C	
Administración y Finanzas	Administración CEMA	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

10.5 *Contenido*

Descripción de proceso

10.5.1 Los inventarios que se llevarán en cocina de la organización son los siguientes:

- ✓ Inventarios de materia prima
- ✓ Inventario de equipo y utensilios

10.5.2 El inventario de materia prima se realizara los días lunes verificando las fechas de caducidad, cantidades de máximos y mínimos, para realizar los cambios de productos y/o destinarlos antes de llegar a la fecha límite de consumo siguiendo el apartado **10.5.7**, en el caso de que exista algún producto que ya no cumpla con las características organolépticas y aún siga en fecha de consumo vigente se llevará a cabo el punto **10.5.4**

10.5.3 El inventario de equipo y utensilios se realizara los días martes, llevando a cabo un conteo del equipo y utensilios del área, haciendo una inspección de preventiva, se llevara a cabo el registro en el formato digital de inventarios, al encontrar equipo y/o utensilio en mal estado se procederá al punto **10.5.5**

10.5.4 En el caso de productos perecederos y/o no perecederos que no cumplan con las características organolépticas correspondientes, se realizara la baja del producto, realizando una bitácora en presencia del sub chef, jefe de seguridad y nutrición, donde se describirá el motivo por el que se desecha el producto

10.5.5 En el caso de encontrar equipo y/o utensilios en mal estado: Realizar una solicitud de reparación al área de operaciones

En el caso de equipo y/o utensilios que requieran reposición o completar: tomar fotografía, solicitar cotización, realizar requisición al área de finanzas, entregar lo antes mencionado impreso con el inventario.

10.5.6 Los inventarios son revisados por el chef y área de nutrición.

10.5.7 Los productos con fecha de consumo preferente menor a 5 días serán destinados al menú del día para personal

Programación de inventarios cocina de la organización

Semanal	Inventario de materia prima
Mensual	Inventario de equipo y utensilios

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

10.6 Resultado deseado / Entregables

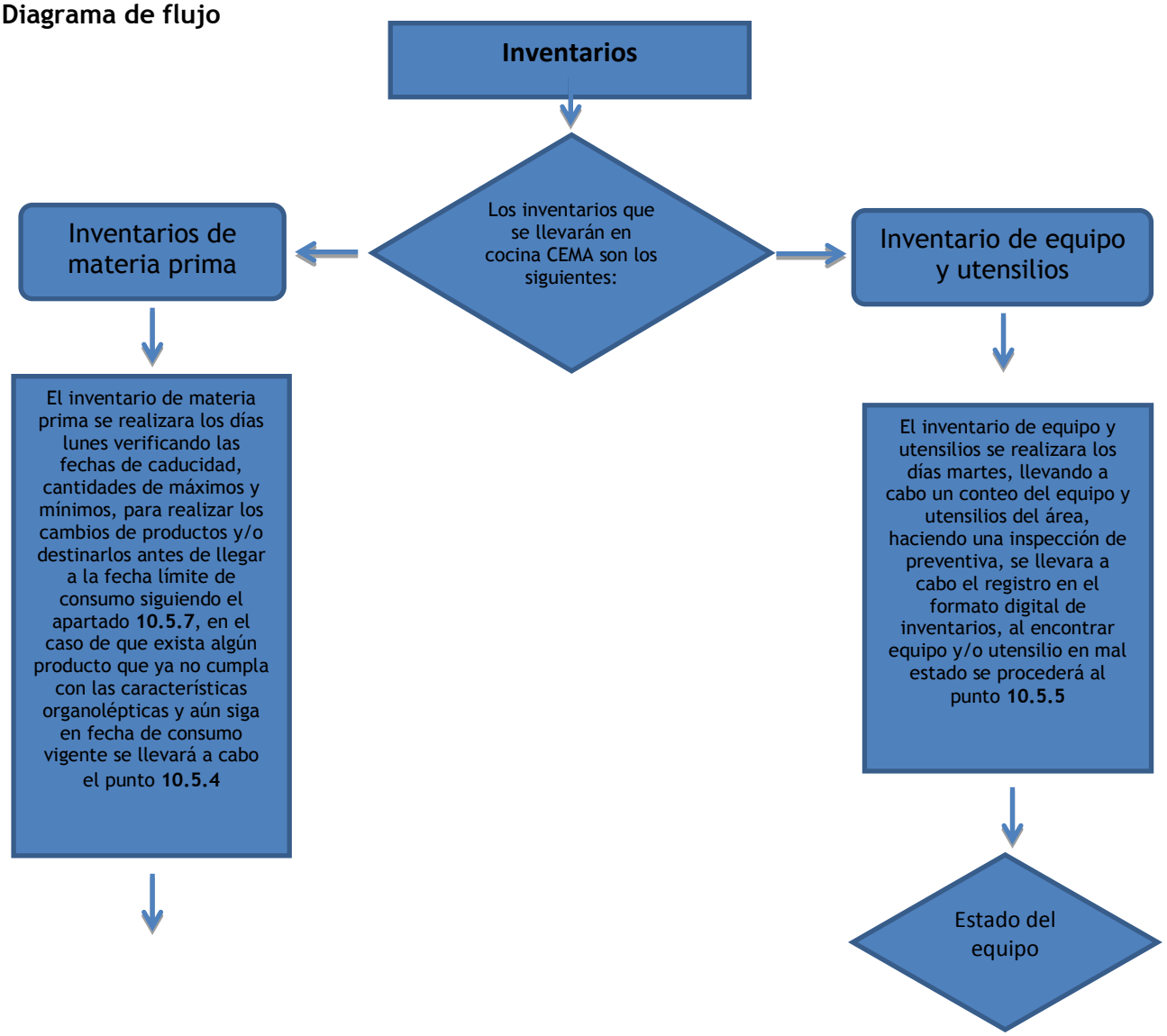
Realizar el correcto control de inventarios de alimentos y bebidas en base a las disposiciones de la norma NOM 251 SSA1 2009 Y NMX 605 NORMEX 2018.
Realizar el correcto control de inventario de equipo y utensilios en base a las políticas de la organización

10.7 *Indicador (es)*

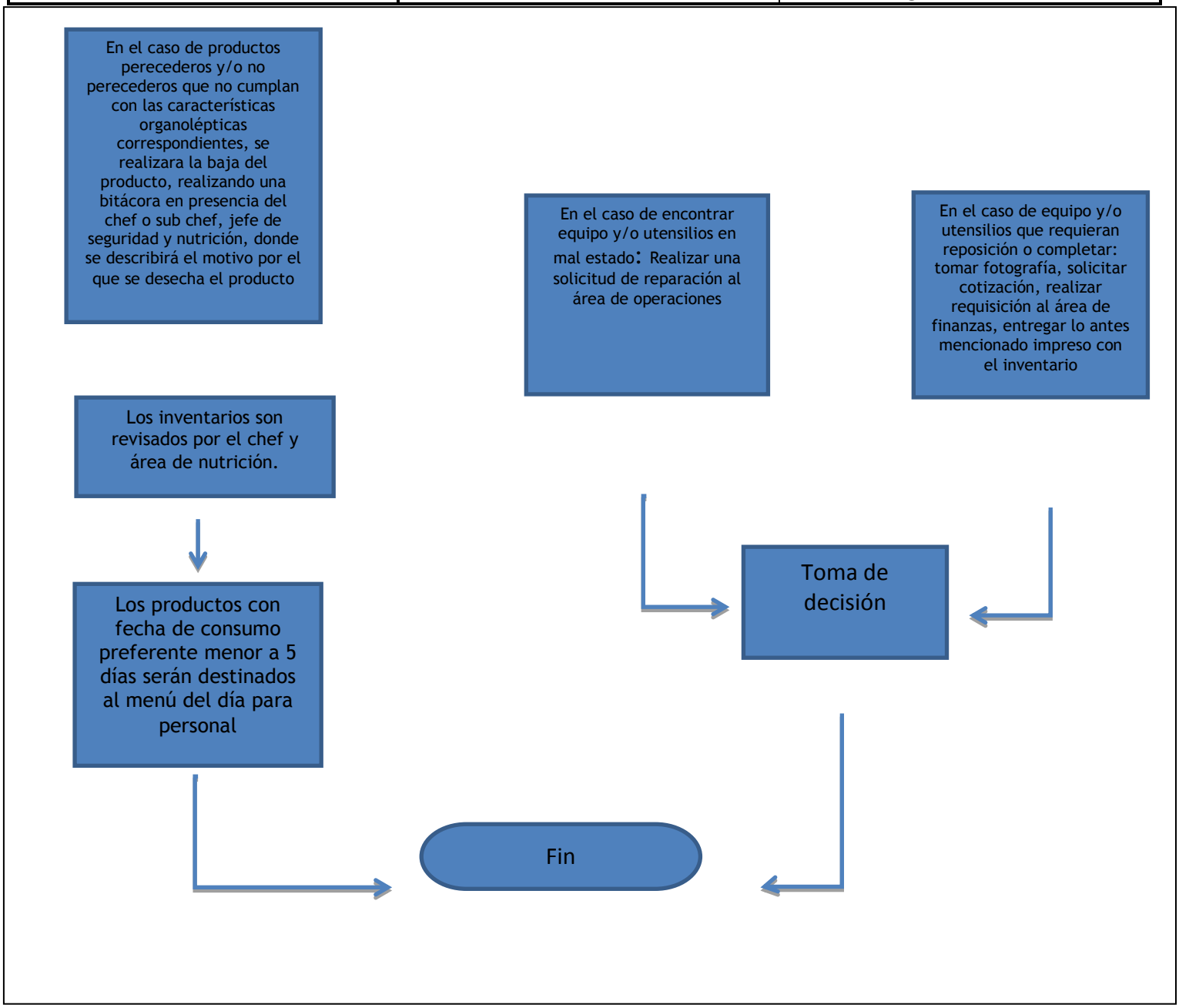
El presente capitulo establece el proceso de preparación y elaboración del servicio de alimentos a pacientes tomando como indicador el programa institucional Tuzo5 +1; clasificación, orden, limpieza, estandarización, disciplina, constancia, compromiso, coordinación, sincronización

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

10.8 Diagrama de flujo



Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.



Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 11. Capacidad de operación en cocina

11.1 Objetivo

Describir la capacidad máxima de atención para la preparación y almacenamiento de insumos.

11.2 *Alcance*

El presente capitulo aplica para los receptores del servicio.

11.3 *Responsable*

- Chef
- Sub chef
- Cocinero A
- Cocinero B
- Cocinero C

11.4 Áreas involucradas

Se debe indicar todas las áreas involucradas que intervienen en el documento o proceso.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
Cocina	Chef, sub chef, cocinero A, cocinero B y C	
Nutrición	Coordinador de nutrición	

11.5 Contenido

De acuerdo a la infraestructura, equipo y mobiliario, la capacidad de atención y almacenamiento de alimentos es de **32 personas**.

11.6 Resultado deseado / Entregables

Garantizar el servicio de alimentación para los usuarios de la organización.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 12 Higiene del personal

12.1 Objetivo

Describir las reglas de higiene del personal que labora dentro la cocina de la organización en base a las disposiciones generales de la norma oficial mexicana NOM-251- SSAI-2009 y la NMX-f-605- NORMEX 2018.

12.2 Alcance

El presente capitulo aplica para todo el personal que labora en la cocina de la organización para garantizar el correcto manejo higiénico de alimentos dentro de la operación de los diferentes servicios otorgados.

12.3 Receptor del servicio

El procedimiento descrito aplica a todo el personal que labora dentro de la cocina.

12.4 Responsable

Líder
Sub chef
Cocineros A, B, C
Auxiliares de limpieza

27.5 *Áreas Involucradas*

Se debe indicar todas las áreas involucradas que intervienen en el documento o proceso.

AREA	RESPONSABLE	FIRMA
Cocina	Sub chef Cocineros A,B,C Galopinos	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

12.5 Contenido

12.5.1 Todo el personal que labora dentro de la cocina de la organización, deberán llevar a cabo la ducha diaria antes de ingresar al área laboral.
12.5.2 Deberá portar uniforme completo:

Cofia
Gorro
Cubre boca
Filipina
Pantalón
Mandil
Calcetín de preferencia blanco o negro
Zapato con casquillo anti derrapante

12.6 Higiene del Personal

12.6.1 Al iniciar la jornada de trabajo, el uniforme o vestimenta debe estar limpio.
12.6.2 El personal que prepare o sirva alimentos o bebidas debe presentarse aseado con una ducha previa al ingreso de cocina
12.6.3 El personal que elabore los alimentos deberá adicionalmente traer el cabello corto o recogido, con uñas recortadas y sin esmalte, sin joyería y utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla recortada.
12.6.4 El personal deberá realizar lavado de manos al ingresar al área, antes de preparar alimentos, al cambio de cada actividad dentro de cocina.
12.6.5 El personal deberá desinfectar las superficies de trabajo son solución desinfectante al ingresar a cocina.
12.6.6 El personal de cocina de nuevo ingreso, recibirá una capacitación de inducción al manejo higiénico de los alimentos antes de ingresar a laborar así como de los procesos básicos de operación.
12.6.7 El personal integrante de la brigada recibirá una capacitación bimestral en el manejo higiénico de los alimentos y el manual de operaciones de los comedores.
12.6.8 El personal que labora dentro de cocina, deberá respetar el área de bebidas, destinada a la conservación y consumo de las mismas. En el caso de botellas o contenedores, deberán estar etiquetados con el nombre del personal.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

12.7 ***Diagrama de flujo***

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 13 Manejo de materia prima en cocina

13.1 Objetivo

Describir el proceso a seguir en el manejo de materia prima en cocina de la organización con base a las disposiciones generales de la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 y la NMX-f-605 NORMEX 2018.

13.2 Alcance

El presente capitulo aplicable y obligatorio en la operación para todas las personas que laboren dentro de esta área.

13.3 Receptor del servicio

El procedimiento descrito es aplicable a colaboradores de cocina y nutriólogos.

13.4 Responsable

Líder de comedor
Sub chef (ambos turnos)
Cocineros
Nutrición

13.5 Áreas Involucradas

Área	Responsable	Firma
Cocina	Líder de comedor sub chef cocineros A cocineros B cocineros C	
Nutrición	Nutriólogo	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

13.6 Contenido

Descripción de proceso

13.6.1 Secos: Toda materia prima de secos que entre a cocina deberá ser etiquetada con la fecha de entrada y apertura acomodada en el área correspondiente.

13.6.2Frutas y verduras:

El lavado de las frutas y verduras se debe llevar a cabo de manera individual con agua, jabón, cepillo de ser necesario, posterior a esto pasar por agua corriente y realizar la desinfección siguiendo las instrucciones del proveedor y apoyándose en las ayudas visuales y capacitación.

Las fruta, verduras limpias y desinfectadas se deben colocar dentro de las cajas para alimentos dentro de la unidad de refrigeración.

13.6.3 Productos de origen animal: Deben ser almacenados en la unidad de refrigeración o congelación según corresponda.

13.6.4 Los equipos de refrigeración deben contar con un registro de temperaturas visible, el cual debe apegarse a lo adscrito en el Cap. 2 Toma de temperatura a equipo y alimentos

13.6.5 El acomodo y manejo de materia prima debe apegarse al apéndice 5.9.2 Refrigeración y Congelación de la norma NMX f-605 NORMEX 2018

13.7 Refrigeración y Congelación

13.7.1 Los alimentos refrigerados deben mantenerse a una temperatura interna máxima de 4°C.

13.7.2 Los alimentos congelados deben mantenerse a una temperatura de –18°C o inferior. Los helados para servicio deben conservarse a–14°C o inferior.

13.7.3 Los alimentos crudos deben almacenarse en recipientes limpios, identificados y tapados, separados de los alimentos preparados o listos para su consumo.

13.7.4 En el caso de refrigeradores o congeladores los alimentos crudos deben mantenerse en los compartimentos inferiores en recipientes cerrados y separados de los alimentos preparados o listos para servirse.

13.8 Se debe aplicar el procedimiento PEPS en todos los almacenes de alimentos con el fin de evitar el rezago de alimentos o que se utilicen.6productos caducados, de todos los alimentos que se consumen

13.8.1 Los alimentos se deben almacenar en recipientes limpios, de superficie inerte, cubiertos, identificados y colocados en orden.

13.8.2 No almacenar los alimentos en cajas de madera, cartón ni costales. Solo se pueden utilizar recipientes de cartón cuando estos sean necesarios para su conservación.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

13.8.3 En caso de tener productos alimenticios rechazados, éstos deben estar claramente identificados de forma individual y separados del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área específica identificada, eliminándolos lo antes posible.
13.8.4 La conservación de huevo fresco debe realizarse en refrigeración a una temperatura máxima de 4°C y su manejo debe ser de conformidad con lo dispuesto en la normatividad Vigente.

13.8.5 **Alimentos procesados:** toda materia prima que ha sido procesada o modificada de su estado natural (empaque o constitución física) debe ser contenida en recipientes limpios, desinfectados, tapada y etiquetada para el servicio que corresponde: nombre del producto, fecha de elaboración o apertura.
***13.8.6* Materia prima dañada en el proceso:** toda materia prima que sea dañada en algún incidente, antes, durante o posterior a la elaboración debe ser notificada al responsable de cocina para la sustitución inmediata. Serán tomados como incidentes:

- Materia prima que sufre alguna alteración que no permita que se utilice
- Sobre cocción en materia prima
- Contaminación de alimentos: física, química, biológica, cruzada

13.8.7 **Métodos de descongelación:** Toda materia prima que se reciba en estado de congelación deber ser manipulada de acuerdo a lo mencionado en el apéndice ***7.4 control de la manipulación*** de la NOM 251 SSA 1 2009, la cual se muestra a continuación.

7.4 Control de la Manipulación
7.4.1 La manipulación de alimentos debe cumplir con lo señalado a continuación:
a) Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, éstos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible.
b) La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas.
c) Se debe evitar en todos los casos la descongelación a temperatura ambiente; en caso de aplicarse la descongelación con agua, ésta debe ser a "chorro de agua fría" evitando estancamientos.
d) Los alimentos que se descongelen no deben volverse a congelar.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

13.9 ***Resultado deseado / Entregables***

Garantizar la recepción y el almacenaje de la materia prima

13.10 ***Indicador (es)***

El presente capitulo establece el proceso de manejo de materia prima, se establece tomando como indicador el programa institucional Tuzo5 +1; clasificación, orden, limpieza, estandarización, disciplina, constancia, compromiso, coordinación, sincronización.

13.11 ***Diagrama de flujo***

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 14 Prevención y control de infecciones

14.1 Objetivo

Describir el proceso a seguir en el manejo higiénico de los alimentos en cocina con base a las disposiciones generales de la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 y la NMX-f-605 NORMEX 2018.

14.2 Alcance

El presente capitulo aplicable y obligatorio en la operación para todas las personas que laboren dentro de esta área.

14.3 Receptor del servicio

El procedimiento descrito es aplicable a colaboradores de cocina y nutriólogos.

14.4 Responsable

Líder de comedor
Sub chef (ambos turnos)
Cocineros
Nutrición

14.5 Áreas Involucradas

Área	Responsable	Firma
Cocina	Líder de comedor sub chef cocineros A cocineros B cocineros C	
Nutrición	Nutriólogo	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

14.6 Contenido

14.6.1 Introducción

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son ocasionadas al consumirlos o al ingerir bebidas contaminadas. Distintos microorganismos pueden contaminar los alimentos, también lo pueden hacer productos químicos u otras sustancias nocivas. Se han descrito más de 250 enfermedades transmitidas por los alimentos. La mayoría son infecciones ocasionadas por distintas bacterias, virus y parásitos que pueden ser transmitidos por los alimentos.

Se debe tener en cuenta que no sólo se preparan los alimentos de los pacientes internados, sino que también en muchos casos los que consume todo el personal de la institución.
Los alimentos pueden contaminarse en distintas etapas de su elaboración. Existen diferentes modos a través de los cuales se pueden dispersar los microorganismos contaminantes de los alimentos: manos contaminadas del personal que manipula alimentos crudos, tiempo inadecuado para la cocción de carne o pollo, inadecuada limpieza del equipamiento y preparación de las superficies, manos contaminadas de quienes transportan los alimentos, conservación a temperatura ambiente, lesiones en la piel de quienes preparan los alimentos, etc.

El trabajo conjunto entre el profesional de control de infecciones y el servicio de alimentación permite realizar la vigilancia para detectar inconvenientes, tales como la infraestructura inadecuada de la cocina, los escasos hábitos de higiene del personal que manipula alimentos, la falta de elementos para el lavado de manos, el uso de materias primas provenientes de lugares no seguros, el déficit de limpieza de utensilios y mesas de preparación de los alimentos, entre otros.

Otro aspecto importante para prevenir la contaminación de los alimentos que se preparan en las instituciones de salud es conservar la higiene durante cada uno de los pasos de la preparación. Para cumplir con este objetivo es fundamental la capacitación del personal que desempeña sus tareas dentro del servicio de alimentación y la supervisión de los procesos. Por lo tanto, el profesional de control de infecciones también debe evaluar las condiciones del servicio e iniciar acciones educativas para disminuir riesgos, entre los que se pueden mencionar los brotes intrahospitalarios por alimentos contaminados.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

14.6.2 Enfermedades transmitidas por alimentos

Tabla 1: Microorganismos que normalmente causan enfermedades transmitidas por alimentos

ORGANISMO	NOMBRE COMÚN DE LA ENFERMEDAD	TIEMPO DE APARICIÓN DESPUÉS DE LA INGESTA	SÍNTOMAS	DURACIÓN	ORIGEN ALIMENTICIO
Bacillus cereus	Envenenamiento por consumo de alimentos con *B. cereus*.	De 10 a 16 horas	Calambres abdominales, diarrea acuosa, náuseas.	De 24 a 48 horas	Carnes, guisos, jugo de carne, salsa de vainilla.
Campylobacter jejuni	Campilobacteriosis	De 2 a 5 días	Diarrea, calambres, fiebre y vómitos; puede tener diarrea con sangre.	De 2 a 10 días	Carne de aves cruda o poco cocida; leche sin pasteurizar, agua contaminada.
Clostridium botulinum	Botulismo	De 12 a 72 horas	Vómitos, diarrea, visión borrosa, visión doble, dificultad para tragar, debilidad muscular. Puede causar insuficiencia respiratoria y la muerte.	Variable	Alimentos mal enlatados, especialmente verduras enlatadas en el hogar; pescado fermentado, papas asadas en papel de aluminio, ajo envasado.
Clostridium perfringens	Intoxicación de alimentos por Perfringens	8 a 16 horas	Calambres abdominales intensos, diarrea acuosa	Habitualmente 24 horas	Carnes, aves, salsa de carne, alimentos precocidos o deshidratados, alimentos con mal uso de la temperatura o del tiempo de cocción.
Cryptosporidium	Criptosporidiasis intestinal	De 2 a 10 días	Diarrea (generalmente acuosa), calambres estomacales, malestar estomacal, fiebre leve.	Puede que se remita y hayan recaídas durante semanas o incluso meses	Alimentos crudos o contaminados por una persona enfermo que la manipuló luego de cocinarla; agua potable contaminada.
Cyclospora cayetanensis	Ciclosporiasis	De 1 a 14 días, generalmente al menos 1 semana	Diarrea (generalmente acuosa), pérdida del apetito, pérdida de peso significativa, calambres estomacales, náuseas, vómitos, fatiga.	Puede que se remita y hayan recaídas durante semanas o incluso meses	Varios tipos de frutas y verduras frescas (bayas, lechuga y albahaca importadas).
E. coli (Escherichia coli) productor de toxina	Infección por *E. coli* (causa común de la "diarrea del viajero")	De 1 a 3 días	Diarrea acuosa, calambres abdominales, algo de vómito.	De 3 a 7 o más días	Agua o alimentos contaminados con excrementos humanos.
E. coli O157:H7	Colitis hemorrágica o infección por *E. coli O157:H7*	De 1 a 8 días	Diarrea aguda (a menudo con sangre), dolores abdominales y vómitos. Por lo general, no se tiene fiebre o se tiene muy poca. Es más común en niños de 4 años o menos. Puede causar insuficiencia renal	De 5 a 10 días	Carne de res poco cocida (especialmente hamburguesas); leche y jugos sin pasteurizar; frutas y verduras crudas (ej. brotes); y agua contaminada.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

ORGANISMO	NOMBRE COMÚN DE LA ENFERMEDAD	TIEMPO DE APARICIÓN DESPUÉS DE LA INGESTA	SÍNTOMAS	DURACIÓN	ORIGEN ALIMENTICIO
Hepatitis A	Hepatitis	28 días en promedio (De 15 a 50 días)	Diarrea, orina oscura, ictericia y síntomas similares a los de la gripe, por ejemplo, fiebre, dolor de cabeza, náuseas y dolores abdominales.	Variable, de 2 semanas a 3 meses	Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos sin cocer o alimentos cocidos que no son recalentados luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló.
Listeria monocytogenes	Listeriosis	De 9 a 48 horas para síntomas gastrointestinales, de 2 a 6 semanas para enfermedades invasivas	Fiebre, dolores musculares y náuseas o diarrea. Las mujeres embarazadas pueden tener síntomas leves similares a los de la gripe, y la infección podría ocasionar un parto prematuro o de un bebé muerto. Los ancianos o pacientes con deficiencias inmunitarias podrían contraer bacteremia o meningitis.	Variable	Leche sin pasteurizar, quesos blandos hechos con leche sin pasteurizar, carnes preparadas listas para comer.
Noroviruses	Se le llama de distintas maneras: gastroenteritis viral, diarrea invernal, gastroenteritis aguda no bacteriana, envenenamiento por consumo de alimentos e infección por consumo de alimentos	De 12 a 48 horas	Náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, fiebre, dolor de cabeza. La diarrea es más frecuente en los adultos y los vómitos en los niños.	De 12 a 60 horas	Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos sin cocer o alimentos cocidos que no son recalentados luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló; mariscos de aguas contaminadas.
Salmonella	Salmonelosis	De 6 a 48 horas	Diarrea, fiebre, calambres abdominales, vómitos	De 4 a 7 días	Huevos, aves, carne de res; no pasteurizados leche o jugos; quesos, frutas y verduras crudas contaminadas.
Shigella	Shigelosis o disentería bacilar	De 4 a 7 días	Calambres abdominales, fiebre y diarrea. La materia fecal puede contener sangre y mucosidad.	De 24 a 48 horas	Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos sin cocer o alimentos cocidos que no son recalentados luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

14.6.3 Prevención De Las Infecciones Asociadas A Los Alimentos

La prevención debe estar centrada en la higiene alimentaria y salud e higiene del personal que manipula los alimentos (haciendo referencia a los capítulos anteriores del manual) con apego a la **NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios** y a la **NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos – Manejo Higiénico En El Servicio De Alimentos Preparados Para La Obtención Del Distintivo "H".**

Cap. 15 Indicador / Estadística

Nombre	Tipo	Algoritmo	Frecuencia de revisión
Numero de servicios otorgados	Estadística	Número de servicios a pacientes + Número de servicios a colaboradores + Servicios de coffee break = Total de servicios de alimentos otorgados en el mes.	Mensual

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 16 Factores de riesgo y medidas preventivas de accidentes

16.1 Objetivo

Identificar los factores de riesgo asociados a la operación de cocina, así como describir las medidas preventivas y acciones a tomar en caso de accidente.

16.2 Alcance

El presente capitulo aplicable y obligatorio en la operación para todas las personas que laboren dentro de esta área.

16.3 Receptor del servicio

El procedimiento descrito es aplicable a colaboradores de cocina.

16.4 Responsable

Líder de comedor
Sub chef (ambos turnos)
Cocineros

16.5 Áreas Involucradas

Área	Responsable	Firma
Cocina	Líder de comedor sub chef cocineros A cocineros B cocineros C	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

16.6 Contenido

La cocina es un área de trabajo que implica una serie de riesgos comunes que pueden dañar la salud de los trabajadores si no se adoptan las medidas preventivas adecuadas. La mayoría de estos riesgos pueden evitarse mediante una correcta organización y formación del personal.

16.6.1 Cortes y Pinchazos
Se trata de unos de los principales riesgos de trabajos en cocinas debido a la manipulación de utensilios manuales (cuchillos, ganchos, tijeras…), máquinas auxiliares (cortadora, picadoras, sierras…), latas de conserva, etc.

16.6.1.1 Medidas preventivas

- Mantener las herramientas de cortes bien afiladas con mangos antideslizantes.
- Utilizar siempre los empujadores en la utilización de equipos auxiliares.
- Desconectar de la corriente los equipos en caso de atasco o procesos de limpieza.
- Coloca una tela de limpieza debajo de la tabla cuando vayas a picar o cortar cualquier alimento: esto evitará posibles deslizamientos
- Realiza el recorrido de corte en dirección contraria al cuerpo.
- Cuando lo deposites encima de la superficie de trabajo, vigila que el filo de la hoja y la punta estén alejados del cuerpo. Se deben apoyar en una superficie estable y no se deben colocar cosas encima que nos impidan verlo.
- Cuando acabes de usarlo, introduce el cuchillo en su funda, soporte u otro lugar seguro.
- Seca los cuchillos con un trapo, manteniendo el filo hacia fuera de la mano.
- Transporta los cuchillos sujetos del mango y con la hoja hacia al suelo.
- No utilices los cuchillos como abrelatas o destornilladores.

16.6.1.2 Medidas correctivas
En caso de cortaduras menores

- Lavarse las manos con jabón antibacterial para prevenir una infección.
- Lava completamente la herida con agua y jabón.
- Presiona directamente para detener el sangrado.
- Acudir al servicio médico de la organización
- Notificar de manera inmediata al subchef en turno

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

16.6.2 Caídas

El desorden, la suciedad, la posible presencia de objetos fuera de su sitio y de sustancias resbaladizas en el suelo pueden ser causa de resbalones, caídas o choques.

16.6.2.1 Medidas preventivas:

- Reparar inmediatamente los suelos en mal estado.
- Proceder a la limpieza inmediata ante derrames o salpicaduras.
- Colocar carteles de "suelo mojado" en procesos de limpieza.
- Mantener el piso libre de obstáculos
- Para acceder a zonas altas utilizar escaleras de mano en buen estado y colocarlas de forma segura que impida el deslizamiento. (Nunca subir a cajas, sillas, etc.)
- Cuando se utilicen escaleras fijas no circular con prisas y utilizar todos los peldaños.
- Se debe usar calzado de seguridad con suela antideslizante, resistente a la penetración y repelente al agua.

16.6.2.2 Medidas correctivas

- Si sospecha una fractura o una lesión articular, no se mueva al más de lo estrictamente necesario.
- Llamar de inmediato al servicio médico de la organización
- Notificar de manera inmediata al subchef en turno

16.6.3 Contacto Térmico y quemaduras

En la cocina las superficies calientes, el contenido de los recipientes y la misma fuente de calor (fogones, hornos, freidoras…) son factores de riesgo que provocan accidentes graves provocando quemadura.

16.6.3.1 Medidas Preventivas

- Orientar los mangos de los recipientes hacia el interior de los fogones.
- No poner agua en sartenes calientes o en llamas.
- Introducir progresivamente los alimentos en los recipientes con líquidos calientes o aceites para freír.
- Utilizar guantes, mandiles, etc. para proteger frente a quemaduras por contacto directo o por salpicaduras.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

16.6.3.2 Medidas correctivas

- La principal acción que hay que realizar es enfriar la quemadura con agua corriente y fresca durante diez minutos o más; es importante que el chorro no caiga directamente sobre la parte afectada, es decir, tiene que tocar la zona adyacente y dejar que el líquido caiga sobre la quemadura. Esta simple acción tiene el doble objetivo de reducir la temperatura, limitando la actividad lesiva del calor, al tiempo que se atenúa el dolor.
- Acudir al servicio médico de la organización
- Notificar de manera inmediata al subchef en turno

16.6.4 Riegos Ergonómicos

Existen numerosas tareas realizadas por el personal de trabajos en cocinas que pueden ocasionar a largo plazo lesiones al trabajador, como:

16.6.4.1 Medidas Preventivas

- **Manipulación manual de cargas**: levantar la carga con los músculos de las piernas y no con los de la espalda, evitar mover una sola persona cargas muy pesadas y mantener el objeto pesado próximo al cuerpo en todo el trayecto realizando pasos cortos.
- Intenta no utilizar cacerolas demasiado grandes. Ajusta el tamaño de la cacerola a la cantidad de comida a preparar y evita llenarlas hasta arriba.
- Toma las cacerolas llenas de líquido con las dos manos, manteniendo la espalda recta y flexionando las
- piernas. Evita movimientos bruscos y vigila que no se desplace su contenido.
- Cuando las cacerolas sean de gran tamaño, realiza la manipulación o trasporte de las mismas entre dos
- personas.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

16.6.4.2 Medidas correctivas

- Evitar el movimiento brusco del parea afectada
- Acudir al servicio médico de la organización
- Notificar de manera inmediata al subchef en turno

16.7 *Resultado deseado / Entregables*

Evitar la incidencia de accidentes dentro del área de trabajo

16.8 *Indicador (es)*

El presente capitulo establece las medidas de prevención de accidentes, se establece tomando como indicador el programa institucional Tuzo5 +1; clasificación, orden, limpieza, estandarización, disciplina, constancia, compromiso, coordinación, sincronización.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

Cap. 17 Factores de riesgo al manipular productos químicos

17.1 Objetivo

Identificar los factores de riesgo asociados a la utilización de productos químicos, así como describir las medidas preventivas y acciones a tomar en caso de accidente.

17.2 Alcance

El presente capitulo aplicable y obligatorio en la operación para todas las personas que laboren dentro de esta área.

17.3 Receptor del servicio

El procedimiento descrito es aplicable a colaboradores de cocina.

17.4 Responsable

Líder de comedor
Sub chef (ambos turnos)
Cocineros

17.5 Áreas Involucradas

Área	Responsable	Firma
Cocina	Líder de comedor sub chef cocineros A cocineros B cocineros C	

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

17.6 Contenido

En la cocina se emplean productos de limpieza. Algunos de ellos contienen sustancias químicas que pueden producir intoxicaciones o eczemas en la piel, entre otros, si no se manipulan de forma adecuada.

17.6.1 Etiquetas

Antes de manipular cualquier producto de limpieza se debe leer su etiqueta. En ella encontrarás información de los riesgos y medidas preventivas que se deben adoptar al manipular dicho producto. Se debe revisar la información más detallada en la Ficha de Seguridad del producto (Anexo 3). Es indispensable seguir siempre las indicaciones del fabricante.

- No se deben oler los productos para identificarlos
- Siempre que sea posible conserva los productos de limpieza en sus envases originales o en envases homologados a tal efecto, manteniéndolos siempre bien cerrados.
- No intentes aflojar o quitar el tapón del envase con la boca.

17.6.2 Trasvases

Cuando se hagan trasvases de productos:

- Etiqueta los nuevos envases, indicando los datos de la etiqueta original.
- No se deben reutilizar los envases para productos distintos a los que contenían originalmente, dado que algunos productos al mezclarse pueden reaccionar violentamente o desprender gases tóxicos.
- No introducir productos de limpieza en envases de bebidas o alimentos.
- Realiza el trasvase en lugares ventilados, de forma lenta y utilizando embudos para evitar derrames.
- Utiliza los equipos de protección adecuados al realizar los trasvases (guantes, delantales de protección, etc.), especialmente cuando se trate de líquidos corrosivos.

17.6.3 Ventilación

- Los productos de limpieza que son tóxicos por inhalación deben manipularse en lugares bien ventilados, si es necesario abre las ventanas.
- En caso contrario, y cuando se trate de productos etiquetados como peligrosos, deberás utilizar mascarilla.

17.6.4 Higiene:

- No coma, beba, fume, aplique cosméticos o manipule lentes de contacto en la zona de trabajo en las que manipule o almacene agentes químicos
- Lávate las manos después de utilizar los productos, aunque hayas utilizado guantes.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

17.7 Relación De Reactivos Almacenados En Cocina CEMA

	PRODUCTO	DESCRIPCION	PROVEEDOR	CANTIDAD ALMACENADA	PRECAUCIONES	NFPA	RIESGO
1	VEGA - KLEEN	Detergente liquido alcalino para el lavado de frutas y vegetales	ECOLAB	1gal.	No ingerir. No ponga en ojos, en piel o en la ropa. Evitar la inhalación del vapor, la pulverización o neblina. Conservar el recipiente cerrado.	RIESGO PARA LA SALUD	3
						RIESGO DE INCENDIO	0
						REACTIVIDAD	0
						RIESGO ESPECIFICO	SIN INFORMACION
2	SCOUT	Detergente liquido para vajilla	ECOLAB	1 gal.	Contacto no tratado puede provocar irritación severa y quemaduras químicas. Lávese completamente después del manejo	RIESGO PARA LA SALUD	2
						RIESGO DE INCENDIO	0
						REACTIVIDAD	0
						RIESGO ESPECIFICO	SIN INFORMACION
3	MULTI-QUAT SANITIZER	Agente liquido desinfectante de utensilios, equipos y áreas de preparación de alimentos	ECOLAB	4KG	Causa quemaduras en el tracto digestivo, piel y ojos. Puede causar irritación del tracto respiratorio. Nocivo por ingestión	RIESGO PARA LA SALUD	3
						RIESGO DE INCENDIO	0
						REACTIVIDAD	0
						RIESGO ESPECIFICO	SIN INFORMACION
4	VICTORY	Agente liquido desinfectante para frutas y verduras	ECOLAB	58oz	Causa quemaduras en el tracto digestivo, piel y ojos. Oxidante.	RIESGO PARA LA SALUD	3
						RIESGO DE INCENDIO	1

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

					Puede incendiarse al contacto con diversas sustancias. Nocivo o fatal si se ingiere	REACTIVIDAD	1
						RIESGO ESPECIFICO	OX
5	DERMA KLENZ	Jabón antibacterial para el lavado de manos	ECOLAB	4KG	No ingerir. No poner en los ojos	RIESGO PARA LA SALUD	0
						RIESGO DE INCENDIO	0
						REACTIVIDAD	0
						RIESGO ESPECIFICO	SIN INFORMACION
6	SANIGIZER PLUS	Gel instantáneo desinfectante para manos	ECOLAB	27oz	Líquido y vapor inflamable. Puede provocar irritación ocular	RIESGO PARA LA SALUD	1
						RIESGO DE INCENDIO	3
						REACTIVIDAD	0
						RIESGO ESPECIFICO	SIN INFORMACION
7	DETERGENTE ROMA	Detergente en polvo para la limpieza y el lavado	LA CORONA	10kg.	No ingerir. Evitar exposición ocular. Evitar inhalación.	RIESGO PARA LA SALUD	1
						RIESGO DE INCENDIO	0
						REACTIVIDAD	0
						RIESGO ESPECIFICO	SIN INFORMACION
8	CLORO	Blanqueador y desinfectante liquido	LA GOLONDRINA	1LT.	Se recomienda usar con guantes de hule. No mezclar con otros productos. Evitar contacto con ojos, piel y ropa	RIESGO PARA LA SALUD	2
						RIESGO DE INCENDIO	0
						REACTIVIDAD	1
						RIESGO ESPECIFICO	OX
9	WASH´N WALK	Limpiador liquido para pisos	ECOLAB	2.5 gal	Evite el contacto con los ojos, piel y ropa. No ingerir	RIESGO PARA LA SALUD	1
						RIESGO DE INCENDIO	0
						REACTIVIDAD	0
						RIESGO ESPECIFICO	SIN INFORMACION

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.

10	GREASEST RIP	Gel desengrasante de uso pesado	ECOLAB	4kg	Causa quemaduras en el tracto digestivo, piel y ojos. Causa irritación del tracto respiratorio.	RIESGO PARA LA SALUD	3
						RIESGO DE INCENDIO	0
						REACTIVIDAD	0
						RIESGO ESPECIFICO	SIN INFORMACION

17.8 Vías de entrada de contaminantes al cuerpo

VÍA RESPIRATORIA a través de la nariz y la boca, los pulmones, etc.

Es la vía de penetración de sustancias tóxicas más importantes en el medio ambiente de trabajo, ya que con el aire que respiramos pueden penetrar en nuestro organismo polvos, humos, aerosoles, gases, etc.

VÍA DIGESTIVA a través de la boca, estómago, intestinos, etc.

Es la vía de penetración a través de la boca, el esófago, el estómago y los intestinos. También hemos de considerar la posible ingestión de contaminantes disueltos en mucosidades del sistema respiratorio.

VÍA PARENTERAL a través de heridas, llagas, etc.

Es la vía de penetración del contaminante en el cuerpo a través de llagas, heridas, etc.

VÍA DÉRMICA a través de la piel

Es la vía de penetración de muchas sustancias que son capaces de atravesar la piel, sin causar erosiones o alteraciones notables, e incorporarse a la sangre, para posteriormente ser distribuidas por todo el cuerpo.

17.8 *Resultado deseado / Entregables*

Evitar la incidencia de contaminación, intoxicación ó envenenamiento dentro del área de trabajo

17.9 *Indicador (es)*

El presente capitulo establece las medidas de prevención de accidentes por la manipulación de productos químicos, se establece tomando como indicador el programa institucional Tuzo5 +1; clasificación, orden, limpieza, estandarización, disciplina, constancia, compromiso, coordinación, sincronización.

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, S.C.