

Organización de Cocina y Alimentación

en

Centros Sanitarios



Organización de cocina y alimentación en centros sanitarios

Manual de planificación
técnica y funcional

Serie:

**ARQUITECTURA E INGENIERIA
SANTARIA**

DIRECCION Y REALIZACION:

**GUELBENZU MORTE, Francisco Javier
DUEÑAS ALVAREZ, Pedro Luis**

EQUIPO TECNICO DE COLABORACION:

**AMIGO PREIXENS, Juan. Hospital Clínico. Barcelona.
DIAZ MALAGON, Santiago. Hospital V. de la Salud. Toledo.
MATEO ARIAS, Fernando. Hospital «La Princesa». Madrid.
ULIBARRI PEREZ, Ignacio. Hospital «La Princesa». Madrid.
PEREZ MELON, J. Antonio. Presidente Asociación de Hostelería.
ROCH HAMELIN, Concepción. Hospital Severo Ochoa. Madrid.
VILLOSLADA GARCIA, Eduardo. Hospital «La Paz». Madrid.**

SECRETARIA:

**BERNABE POVEDA, M.ª Teresa.
PEÑA DE LA FUENTE, M.ª Jesús.**

© Copyright 1990
Instituto Nacional de la Salud
Secretaría General

Edita: Instituto Nacional de la Salud
Secretaría General
Servicio de Documentación y Publicaciones
C/. Alcalá, 56
28014 Madrid

I.S.B.N.: 84-351-0081-2
Depósito legal M- 45710-1990
NIPO: 352-90-010-3

Publicación N.º 1.572

Imprenta LERKO PRINT, S. A.
Santa Engracia, 139
28003 Madrid

Ministerio de Sanidad y Consumo
INSTITUTO NACIONAL DE LA SALUD
SUBDIRECCION GENERAL DE GESTION
DE LA ATENCION HOSPITALARIA

Organización de cocina y alimentación en centros sanitarios

Manual de planificación
técnica y funcional

INSTITUTO NACIONAL DE LA SALUD
SECRETARIA GENERAL
Madrid, 1990

Este libro está basado en el documento interno denominado Servicio Integral de Alimentación Hospitalaria, elaborado por la Subdirección General de Gestión de la Atención Hospitalaria del Instituto Nacional de la Salud y que fue divulgado entre los profesionales con competencia en dicha área dependientes del mencionado Organismo. La demanda que ha tenido el citado documento ha motivado la necesidad de completarlo, a fin de que tenga una mayor utilidad para aquellas personas cuya actividad esté relacionada con los Centros Sanitarios.

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo ni en parte, ni registrada en, o transmitida por, un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, sin el permiso previo por escrito de los autores.

PROLOGO

Dentro de los objetivos de esta Subdirección General, se han abordado actuaciones tendentes a garantizar la calidad de los servicios prestados por el sistema sanitario, lo que requiere la implicación integrada tanto de los servicios asistenciales como no asistenciales.

La importancia del Servicio de Alimentación y Nutrición como complemento fundamental del tratamiento de nuestros pacientes, se refleja en la creación de las Unidades de Nutrición Clínica y Dietética en gran número de Hospitales de la red, y en la demanda creciente de formación y reciclaje en esta materia entre los distintos estamentos responsables de la asistencia.

La incidencia de Servicios de Alimentación dentro del resultado global de la actividad del Hospital, es evidente, por su función básica nutricional y por la repercusión en el grado de satisfacción del usuario.

Este estudio pretende valorar medios y sistemas existentes en el mercado, que faciliten la adopción de criterios de planificación y organización del Servicio de Alimentación Hospitalaria.

ADOLFO MARQUES BRAVO
*Subdirector General de
Gestión de la Atención Hospitalaria*

INDICE

	<u>Págs.</u>
CAPITULO I	
EL SERVICIO DE ALIMENTACION EN LOS HOSPITALES.....	13
1. EVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA.....	15
2. CAUSAS O HECHOS QUE MOTIVAN EL CAMBIO.....	16
3. IMPORTANCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN CENTROS SANITARIOS	16
3.1. Funciones del servicio de alimentación en un hospital.....	16
3.2. Importancia del servicio de alimentación desde el punto de vista del paciente	17
3.3. Importancia del servicio de alimentación desde el punto de vista del hospital.....	17
3.4. Conclusiones	18
4. LA COCINA DIETÉTICA.....	22
CAPITULO II	
PLANIFICACION Y OBJETIVOS	23
5. PLANIFICACIÓN CORPORATIVA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.	25
6. CONSIDERACIONES DEL ENFERMO COMO CLIENTE	26
7. CARACTERÍSTICAS DE NUESTRO CLIENTE	27
8. PROPÓSITOS Y OBJETIVOS.....	29
CAPITULO III	
MEDIOS Y TECNICAS	31
9. CALIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	33

	Pág.
9.1. Sistema tradicional	33
9.2. Nuevas tendencias. Sistema menús	34
9.3. Criterios de selección de menús	34
9.4. Variedad como elemento de calidad	37
9.5. La combinación de platos	38
9.6. Horario de comidas	39
10. LA BONDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS	42
10.1. Sistema tradicional de aprovisionamiento	42
10.2. Innovaciones a incorporar	43
10.3. Criterios a futuro	44
11. LA BUENA COCINA	45
11.1. Sistema tradicional de preparación y cocción	45
11.2. Innovaciones a incorporar	45
11.2.1. <i>Maquinaria de alta productividad</i>	45
11.2.2. <i>Productos 4.ª gama</i>	46
11.2.3. <i>Cadena fría</i>	47
11.2.4. <i>Cocción al vacío</i>	50
11.3. Criterios de elección entre los diferentes sistemas de cocción	51
11.4. La producción de comida en línea fría	51
11.4.1. <i>Las preparaciones frías</i>	52
11.4.2. <i>Las preparaciones calientes</i>	52
11.4.3. <i>Bases para un planning de fabricación</i>	55
11.4.4. <i>Acondicionamiento</i>	55
11.4.5. <i>Enfriamiento rápido</i>	56
11.4.6. <i>Almacenaje y conservación</i>	57
11.4.7. <i>Regeneración/tiempo para recuperación de temperatura</i>	57
11.4.8. <i>Prescripciones a considerar</i>	57
11.5. La cocción y la conservación de los alimentos al vacío	59
11.5.1. <i>Cocción y cocina al vacío</i>	60
11.5.2. <i>Equipamiento de la cocina al vacío</i>	63
11.5.3. <i>Ventajas e inconvenientes de la cocina al vacío</i>	66
11.5.4. <i>Prescripciones a considerar</i>	67
11.6. Instalación de cocina que combina línea fría y cocción al vacío	68

	<u>Pág.</u>
12. SISTEMAS DE EMPLATADO	70
12.1. Tradicional o de mesas calientes	70
12.2. Centralizado.....	71
13. SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN.....	72
13.1. Cadena caliente	72
13.2. Cadena fría	72
13.3. Otras consideraciones sobre la distribución	73
14. SISTEMAS DE LAVADO	77
14.1. Tradicional.....	77
14.2. Centralización en cocina.....	77
14.3. Criterio general	77
14.4. Elección de equipos de lavado.....	77
15. SISTEMAS Y ÓRGANOS DE CONTROL	78
15.1. De calidad	78
15.2. Económicos.....	78
15.3. Comisión de nutrición clínica y dietética	79
15.4. Comisión de alimentación.....	80
15.5. Círculos de calidad	80
15.6. Relación entre unidades, departamentos y servicios.....	81
16. EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CONTRATADO	81
16.1. Fórmulas de contratación	82
16.2. Aspectos que aporta la contratación	83

CAPITULO IV

ARQUITECTURA E INGENIERIA	87
17. DISTRIBUCIÓN EN PLANTA DE COCINAS. «EL PRINCIPIO DE MARCHA ADELANTE».....	89
18. CONDICIONES MÍNIMAS DE PLANTA FÍSICA.....	94
19. CONDICIONES DE INSTALACIONES DE ARQUITECTURA E INGENIERÍA	96
19.1. De los almacenes	97
19.2. De la cocina.....	98

	<u>Pág.</u>
CAPITULO V	
REGLAMENTACION.....	103
ORDEN DE 21 DE FEBRERO DE 1977 SOBRE NORMAS HIGIÉNICAS SANITARIAS PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE INDUSTRIAS DEDICADAS A LA PREPARACIÓN DE COMIDAS PARA CONSUMO EN COLECTIVIDADES Y MEDIOS DE TRANSPORTE	105
REAL DECRETO 2505/1983, DE 4 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE MANIPULACIONES DE ALIMENTOS	114
REAL DECRETO 2817/1983, DE 13 DE OCTUBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TÉCNICO SANITARIA DE LOS COMEDORES COLECTIVOS	119
UNIDAD DE COCINAS «B.O. COMUNIDAD DE MADRID» DEL 22-3-1986	140