



PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD, RECEPCIÓN Y RESGUARDO DE INSUMOS EN ALMACÉN DE VÍVERES

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Código: PR-CH-DI-01
 Página 1 de 13
 Fecha de Revisión: Marzo 2016
 Versión vigente: 00

INDICE

Pág.

1.0 OBJETIVO.....	1
2.0 ALCANCE.....	1
3.0 DEFINICIONES.....	1
4.0 RESPONSABILIDADES.....	2
5.0 DESARROLLO.....	2
6.0 DOCUMENTOS APLICABLES.....	4
7.0 ANEXO.....	5
8.0 CONTROL DE CAMBIOS.....	12
9.0 DIAGRAMA DE FLUJO	13

1. Objetivo:

Llevar a cabo las acciones de solicitud, recepción y resguardo de insumos en el almacén de víveres, a través de procesos estandarizados, en concordancia a lo establecido en la normatividad vigente, NOM-251-SSA1-2009, para el abastecimiento inocuo, adecuado y de calidad durante la preparación de alimentos destinados a la comunidad hospitalaria.

2. Alcance:

Pedir, recibir y resguardar los alimentos en el almacén.

3. Definiciones:

Calidad: Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos.

Proceso: Conjunto de actividades relativas a un procedimiento.

Insumo: Materia prima o subproducto que se incorpora al proceso para satisfacer necesidades de elaboración de alimentos.

Orden de compra: Requisición de solicitud de compra de insumos que se llena por escrito en el formato aplicable correspondiente.

Estandarización: Unificación de características en un producto, servicio o proceso.

Inocuo: Lo que no hace o causa daño a la salud.

	Elaboró	Revisó	Autorizó
COPIA NO CONTROLADA	L.N. Verónica Guadalupe García Magdaleno Aux. de cocina. Unidad de Preparación de fórmulas lácteas	Lic. Patricia Calderón Acosta Jefe de Departamento Dietología y Nutrición	Dr. Héctor Morales Villaruel Jefe de la División de Servicios Paramédicos



PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD, RECEPCIÓN Y RESGUARDO DE INSUMOS EN ALMACÉN DE VÍVERES

Código: PR-CH-DI-01

Página 2 de 13

Fecha de Revisión: Marzo 2016

Versión Vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

PEPS: Primeras entradas Primeras Salidas

Ecónomo: personal que se encarga de administrar el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de víveres y abarrotes requeridos por el servicio, centrado en que cumplan los requisitos de calidad y cantidad, registrar, controlar, recibir y entregar los víveres en almacén además de actividades y funciones según los programas prioritarios.

RB: recibo de bodega

4.- Responsabilidades:

4.1 Elaboración y Actualización. Licenciado en Nutrición.

4.2 Aprobación. Jefe del Departamento de Dietología y Jefe de la División de Servicios Paramédicos.

4.3 Ejecución. Jefe del Departamento de Dietología, Dietista, Responsable almacén, ecónomo.

4.4 Supervisión. Jefe del Departamento de Dietología, Técnico en Nutrición y/o Dietista, Responsable almacén.

5. Desarrollo:

No.	Responsables	Descripción de la Actividad
5.1	Jefe de Dietología o responsable asignado por él.	Elabora pedido mensual de insumos para eventos especiales, banco de sangre, banco de leche, estancia infantil Leoncitos, nutrición clínica, y contingencias de acuerdo a la instrucción de trabajo elaboración de pedido mensual y envía por correo o por dispositivo electrónico al Responsable de almacén.
5.1.1	Dietista/Auxiliar de cocina responsable de menús de comedor.	Elabora pedido mensual de insumos para elaboración de menús cíclicos de pacientes, pediatrias y empleados, de acuerdo a la instrucción de trabajo elaboración de pedido mensual. Hace envío por correo o por dispositivo electrónico al Responsable de Almacén y al Jefe de Dietología.
5.2	Responsable de Almacén	Recibe archivos con el pedido mensual y procede a hacer la captura electrónica íntegra de insumos, por medio del aprovisionamiento en el programa X-farma del Sistema General de Adquisiciones y Suministros del O.P.D. Hospital Civil de

COPIA NO CONTROLADA



PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD, RECEPCIÓN Y RESGUARDO DE INSUMOS EN ALMACÉN DE VÍVERES

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Código: PR-CH-DI-01
 Página 3 de 13
 Fecha de Revisión: Marzo 2016
 Versión Vigente: 00

		Guadalajara.
5.2.1	Jefe de Dietología	Monitorea el aprovisionamiento en el programa X-farma y verifica la concordancia del pedido mensual y autoriza o no la liberación del pedido, notificando al responsable de almacén.
5.2.2	Responsable de Almacén	Con autorización realiza la requisición por medio de la elaboración de la OC/No. Orden de compra/Número en el Sistema General de Adquisiciones y Suministros del hospital. <i>Si recibe notificación de no autorizado, justifica la no concordancia y rectifica la captura, regresando al punto 5.2.1</i>
5.3		Monitorea la generación de las OC/No. Orden de compras/Número en el Sistema General de Adquisiciones y Suministros, las imprime y ubica a los proveedores designados para la entrega de los insumos, manteniendo las órdenes visibles para su consulta. <i>Si recibe notificación de cancelación de salida de aprovisionamiento, informa a la jefatura la cantidad y tipo de insumos cancelados.</i>
5.3.1.1	Jefe de Dietología	Define la intervención derivada de la cancelación, ya sea mantener cancelación y lo que corresponda o reiterar pedido pasando al punto 5.2.2
5.4	Responsable de Almacén	Realiza el contacto vía telefónica con cada proveedor asignado y solicita su presencia para entregar la Programación Mensual de Alimentos y horarios de recepción de proveedores, dispuesto en punto 7. Anexos.
5.4.1		Mantiene actualizado el directorio de proveedores e integra datos y notas del contacto, entrega de programación u otros relevantes en relación a proveedores en el <u>Reporte diario de actividades en el almacén de víveres.</u>

COPIA NO CONTROLADA



PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD, RECEPCIÓN Y RESGUARDO DE INSUMOS EN ALMACÉN DE VÍVERES

Código: PR-CH-DI-01

Página 4 de 14

Fecha de Revisión: Marzo 2016

Versión Vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

5.5	Dietista de almacén y/o ecónomo	<p>Efectúa la recepción de los insumos, verificando calidad y particularidades solicitadas en los criterios específicos para la recepción de alimentos y a las características de aceptación o rechazo dispuestos en el punto 5.6 Control de Materias Primas, de la Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; a su vez que valora la conformidad en relación a los criterios para proveedores. En concordancia con lo declarado en el punto 7 del procedimiento, anexos.</p> <p><i>En el caso productos rechazados, notifica al Jefe de Dietología, al responsable de almacén y al Dietista responsable de manipulación de alimentos y elaboración de menús para conocimiento.</i></p>
5.5.1		Refleja la recepción y verificación en el formato <u>Criterios de calidad, aceptación y rechazo para la recepción de alimentos</u> conforme lo que refiere la instrucción de trabajo de llenado del documento.
5.5.2		Integra datos y notas de incidencias en el <u>Reporte diario de actividades en el almacén de víveres.</u>
5.6	Responsable de Almacén	Al término de la recepción, registra en la bitácora de control de RB, el consecutivo asignado a facturas de lo recibido.
5.6.1		Mantiene actualizado al día el registro de entradas y salidas de facturas de insumos, y conserva las notas de remisión en los casos que estos procedan.
5.7	Dietista	Comienza el resguardo con el etiquetado de los insumos de acuerdo a la instrucción de trabajo de recepción y acomodo en almacén.
5.7.1		Coloca y atiende las necesidades de etiquetas en los anaqueles y espacios del almacén de víveres, de acuerdo a lo definido por tipo y/o naturaleza de insumo.
5.8	Ecónomo	Realiza el acomodo de los insumos conforme a PEPS en el almacén de víveres siguiendo la instrucción de trabajo de recepción y acomodo en almacén.

COPIA NO CONTROLADA



PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD, RECEPCIÓN Y RESGUARDO DE INSUMOS EN ALMACÉN DE VÍVERES

Código: PR-CH-DI-01
Página 5 de 13
Fecha de Revisión: Marzo 2016
Versión Vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

insumos, su acomodo y lo que corresponda a las buenas prácticas en el procedimiento, según la Bitácora de supervisión para almacén de víveres e íntegra datos o notas adicionales de esta actividad en el Reporte diario de actividades en el almacén de víveres.

6. Documentos Aplicables:

Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

OC/No. Orden de compra/número

Programa mensual de alimentos derivado del Sistema General de Adquisiciones y Suministros.

Menú cíclico

Programación de horarios para los pedidos de cereales no fijos.

Programación de horarios para los pedidos de tortillas.

Criterios de calidad, aceptación y rechazo para la recepción de alimentos.

Bitácora de supervisión en área de almacén de víveres.

Reporte diario de actividades en almacén de víveres

7. Anexos

Horarios de recepción de proveedores

HORA DE RECEPCIÓN	ALIMENTOS A RECIBIR
6:15 horas	Pan dulce
6:30 horas	Gelatinas, bolillo, agua
6:30 a 7:00 horas	Tamales, tacos dorados y tacos al vapor
6:45 horas	Leche y jugo
9:00 a 10:30 horas	Verduras y frutas
10:30 a 11:30 horas	Lácteos y carnes
11:30 a 12:00 horas	Verdura pre cocida, pan de caja, tortillas (harina, maíz)
12:30 a 13:30 horas	Abarrotes
13:20 a 14:00 horas	Pan dulce
13:30 horas	Tortillas
14:00 horas	Agua
17:00 horas	Tortillas, tamales

COPIA NO CONTROLADA



PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD, RECEPCIÓN Y RESGUARDO DE INSUMOS EN ALMACÉN DE VÍVERES

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Código: PR-CH-DI-01

Página 6 de 13

Fecha de Revisión: Marzo 2016

Versión Vigente: 00

Características para la aceptación o rechazo. En: Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Materia prima/Parámetro	Aceptación	Rechazo
Pre-ensadas		
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		
Apariencia	libre de materia extraña	con materia extraña o con fugas
	tapas íntegras y sin corrosión	oxidadas o con signos de violación

COPIA NO CONTROLADA



PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD, RECEPCIÓN Y RESGUARDO DE INSUMOS EN ALMACÉN DE VÍVERES

Código: PR-CH-DI-01
 Página 7 de 13
 Fecha de Revisión: Marzo 2016
 Versión Vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

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 oscuro, descolorida en el tejido elástico
Textura	firme y elástica	viscosa, pegajosa
Olor	Característico	putrefacto, agrio
Aves		
Color	Característico	verdosa, amoratada o con diferentes coloraciones

Criterios específicos para la recepción de alimentos de acuerdo a lo que requiere el Departamento

FRUTAS	
NOMBRE	CARACTERÍSTICA
Ciruela	Piel lisa y brillante y pulpa firme que cede un poco a la presión del dedo, sin machas oscuras o magulladuras
Durazno	Tipo criollo o de temporada de primera, Piel aterciopelada, sonrosada y aroma característico, maduros, sin manchas o magulladuras
Fresa	Color rojo brillante, carne firme, sin machas
Guayaba	Firme pero que cede ligeramente a la presión del dedo
Mango	Firme al tacto, ni blandos, ni duros, Piel color amarillo uniforme o con coloración verde-amarillo-rojizo, lisa y limpia, sin manchas oscuras ni magulladuras
Manzana	Número 138
Melón	Chino: Tocar y oler el círculo donde estaba unido al tallo, no duro y sin aroma. Valenciano: Piel lisa, amarillo brillante, en el extremo, la carne cede a la presión de los dedos.
Papaya	Cede ligeramente a la presión de los dedos, verde maciza.

COPIA NO CONTROLADA



PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD, RECEPCIÓN Y RESGUARDO DE INSUMOS EN ALMACÉN DE VÍVERES

Código: PR-CH-DI-01
 Página 8 de 13
 Fecha de Revisión: Marzo 2016
 Versión Vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Pera	Tipo d anjou Número 120, Mantequilla: Cede a una ligera presión del dedo, amarillo rojizo, incluso doradas, verdes son duras y maduras un poco más blandas. Mota: Siempre dura
Piña	Fácil de desprender las hojas internas de su penacho, despide una fragancia dulce y agradable, la cáscara y hojas sin coloración café oscuro.
Plátano	Tamaño de segunda (delgado y pequeño), alimonado
Papaya	Tipo maradol de primera
Sandía	Cáscara lisa y brillante, pesada para su tamaño, consistencia dura y maciza, sin golpes o manchas de decoloración
Tuna	Piel de color uniforme, sin manchas oscuras.
Uva	Firmes y llenas, buen color según la variedad, sin machas o arrugas
CITRICOS	
Lima	Cáscara de color verde ligero, tonos amarillos, lisa y brillante; buen peso para su tamaño, sin manchas decoloradas o magulladuras.
Limón	Cáscara verde, lisa y brillante, sin manchas color café, arrugados demasiado amarillos.
Mandarina	Firmes, color amarillo-anaranjado brillante, cáscara gruesa
Naranja	Firmes, pesada para su tamaño y lustrosas, color verde amarillento y las anaranjadas son maduras y dulces, sin zonas muy blandas, manchas café oscuro.
Toronja	Firme. Pesada, cáscara lisa y brillante, coloración rosada o amarilla, las manchas o lo decolorado no afecta al sabor.
VERDURAS	
NOMBRE	CARACTERISTICA
Acelgas	Hojas frescas y brillantes. Tallos crujientes
Aguacate	Carne de color verde pálido y consistencia suave como la mantequilla. En su punto la carne cede fácilmente a la presión de un dedo
Ajo	Duros y pesados para su tamaño, la piel que envuelve la cabeza debe estar seca y se desprende como si fuera papel
Apio	No tener grietas en los tallos verdes pálidos y se quiebran con facilidad, y las hojas verdes brillantes, sin manchas y frescas
Betabel	Sin tallo, tamaño mediano, Pulpa dura y firme y la piel sin demasiada rugosidad.
Brócoli	Preenfriado y despatado (poco tronco), Verde con tintes violáceos
Calabacita	Tamaño mediana, de primera, piel tersa y brillante, sin manchas, decoloraciones y pulpa firme.

COPIA NO CONTROLADA



PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD, RECEPCIÓN Y RESGUARDO DE INSUMOS EN ALMACÉN DE VÍVERES

Código: PR-CH-DI-01

Página 9 de 13

Fecha de Revisión: Marzo 2016

Versión Vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Calabaza de castilla	Firme, brillante, pesada para su tamaño, sin grietas, golpes ni partes blandas.
Camote	Limpio, tamaño mediano
Cebolla	Color blanco brillante, firme al tacto y pesadas para su tamaño, no se acepta con zona reblandecida alrededor del tallo, amarillenta con pequeños brotes.
Cebollitas cambray	Pequeñas y de tallo muy suave.
Col	Hojas exteriores frescas, de color según verde pálido a morado brillante, compacta de hojas apretadas, pesada para su tamaño
Coliflor	Cabeza blanca sin manchas cafés y con botones florales sumamente apretados.
Chayote	Tipo squash: pieza de 400 gramos cada uno, <i>Espinás</i> : Tamaño mediano y flexibles, <i>Sin espinás</i> : Pocas arrugas y piel brillante, sin manchas., <i>Cambray</i> : más claros, chicos y de piel brillante
Chicharos	Vainas más llenas, de piel lisa y brillante, redonditos y lisos.
Chile	<i>Frescos</i> : Piel lisa y brillante y color amarillo canario, verde o verde muy oscuro.
Ejotes	No torcidos y de piel tersa, sin manchas, se parten limpia y fácilmente dejando ver una pulpa jugosa transparente.
Elote	Tierno, hojas que los envuelven verde pálido y flexibles, sin plaga o descomposición, a la presión, el grano sale líquido blanco lechoso.
Espinacas	Hojas verdes oscuro, tersas y lozanas
Jitomate bola	Tamaño 5-5 o 4-5, macizo
Jitomate saladet	Sano, tamaño mediano, Firmes con piel tersa y brillante, sin manchas o magulladuras, algo pesados para su tamaño, no flojos, ni reventados
Lechuga	Preenfriada y emplayada. Aspecto fresco, con hojas exteriores crujientes y es pesada para su tamaño, hojas exteriores color verde brillante, interiores más pálidas.
Nopal	Color verde intenso, sin manchas y de consistencia firme.
Papa	Tamaño súper extra, limpia, Consistencia firme de apariencia tersa, sin machas verdosas, sin golpes ni magulladuras, tener buena forma, ser pesada para su tamaño.
Pepino	Verde oscuro con cáscara lisa y brillante, sin manchas negras o amarillas, blando al tacto.
Pimiento	Brillante con piel cerosa, que no estén blandos al tacto y sin arrugas
Rábano	Manojo con poco hoja, firmes y brillentes, no duros ni esponjosos

COPIA NO CONTROLADA



PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD, RECEPCIÓN Y RESGUARDO DE INSUMOS EN ALMACÉN DE VÍVERES

Código: PR-CH-DI-01

Página 10 de 13

Fecha de Revisión: Marzo 2016

Versión Vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Soya germinada	Brotos blancos y tersos con punta amarilla.
Tomate verde	Tamaño mediano, cáscara verde amarillenta y flexible
Zanahoria	Tipo perica, tamaño mediano, Dura recta y de color anaranjado brillante, no agrietadas, flácidas o con manchas verdes o amarillas en la parte superior.
CARNES	
NOMBRE	CARACTERISTICA
Bistec de cerdo	Corte de 150 gramos cada uno
Carne molida de cerdo	Poca grasa
Chuleta de cerdo ahumada	Corte de 120 gramos cada uno
Chuleta de cerdo ahumada	Corte de 60g gramos cada uno
Pierna de cerdo en trozo	Corte de 3 kilogramos
Bistec de res espalda	Corte de 150 gramos cada uno
Carne de res para cocido	Con plátano y poco hueso
Carne de res para deshebrar	Corte de 1 kilogramo
Carne de res para su jugo	Rebanada en cortes finos
Carne molida de res	Poca grasa
Chuleta de res	Corte de 200 gramos cada uno
Pata de res	Limpia
Ternera	Corte de 150 gramos cada uno
Nugettes de pollo	Bolsas de 1 kilogramo
Pechuga de pollo en filete	Corte de 150 gramos cada uno
Pollo blanco	Partido en 8
Pollo sin piel	Partido en 8
Cazón tierno	Sin espinas
Filete de huachinango	Corte de 150 gramos cada uno
Huachinango trozo	Sin espinas, sin cabeza con escamas brillantes y pagadas a la piel
EMBUTIDOS	
NOMBRE	CARACTERISTICA
Jamón de pechuga de pavo	Rebanada de 30 gramos
Jamón de pierna	Rebanada de 100 gramos
Jamón de pierna	Rebanada de 30 gramos
Jamón sandwichero	Rebanada de 30 gramos
Lomo canadiense	Rebanado estándar

COPIA NO CONTROLADA



PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD, RECEPCIÓN Y RESGUARDO DE INSUMOS EN ALMACÉN DE VÍVERES

Código: PR-CH-DI-01

Página 11 de 13

Fecha de Revisión: Marzo 2016

Versión Vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Mortadela	Rebanada de 30 gramos
Salami	Rebanado estándar
Tocino	Rebanado estándar
Tocino	Rebanada gruesa
LACTEOS	
NOMBRE	CARACTERISTICA
Leche pasteurizada	Fresca, mínimo 5 días de anaquel
Quesos	Empaquetados y con etiqueta que cumpla con lo mínimo requerido en la NOM 051
Crema	Envasado y con etiqueta que cumpla con lo mínimo requerido en la NOM 051
CEREALES	
NOMBRE	CARACTERISTICA
Bolillo con sal	160 gramos
Bolillo fleima	150 gramos
Bolillo sin sal	80 gramos
Pan dulce para pacientes	Tamaño mini
CONGELADOS	
NOMBRE	CARACTERISTICA
Flauta congelada	Bolsa con 25 piezas
Hamburguesa de pollo congelada	De 120 gramos
DULCES	
NOMBRE	CARACTERISTICA
Bombones	Paquete individual con 25 piezas cada uno
Chocolate en barra	Tipo Carlos V, caja con 16 piezas
Paleta con goma de mascar	Con 4 capas de chile sabor y centro de tamarindo artificial
ABARROTES	
NOMBRE	CARACTERISTICA
Secos	Empaque en buen estado, limpio e integro. Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, sin empaque perforado, roto o con presencia de moho.

COPIA NO CONTROLADA



PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD, RECEPCIÓN Y RESGUARDO DE INSUMOS EN ALMACÉN DE VÍVERES

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Código: PR-CH-DI-01
Página 12 de 13
Fecha de Revisión: Marzo 2016
Versión Vigente: 00

Criterios acerca de los proveedores

Transporte	Los vehículos que transporten los productos deben estar limpios y en buen estado, no deben permitir acúmulos de agua y suciedad. En el interior deben asegurar la integridad y características de los productos.
	Durante la transportación se deben proteger los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de la contaminación física, química o biológica utilizando el empaque, caja y/o envase original además de mantenerlos cubiertos durante el traslado.
Personal	Que reparte los productos debe presentarse aseado, con ropa y calzado limpios además de apegarse a las reglas de operación del servicio, uso de cubre pelo y cubre bocas al ingreso de las instalaciones
	Cuente con el equipo necesario de acuerdo al producto que se esté entregando (chamarra)
	Deben excluirse del proceso aquellos que puedan contaminar el producto y/o que presente signos como: tos frecuente, fluido nasal, diarrea, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

8. Control de Cambios:

Versión Vigente	Fecha	Motivo
00	Marzo 2016	Alta del documento

COPIA NO CONTROLADA

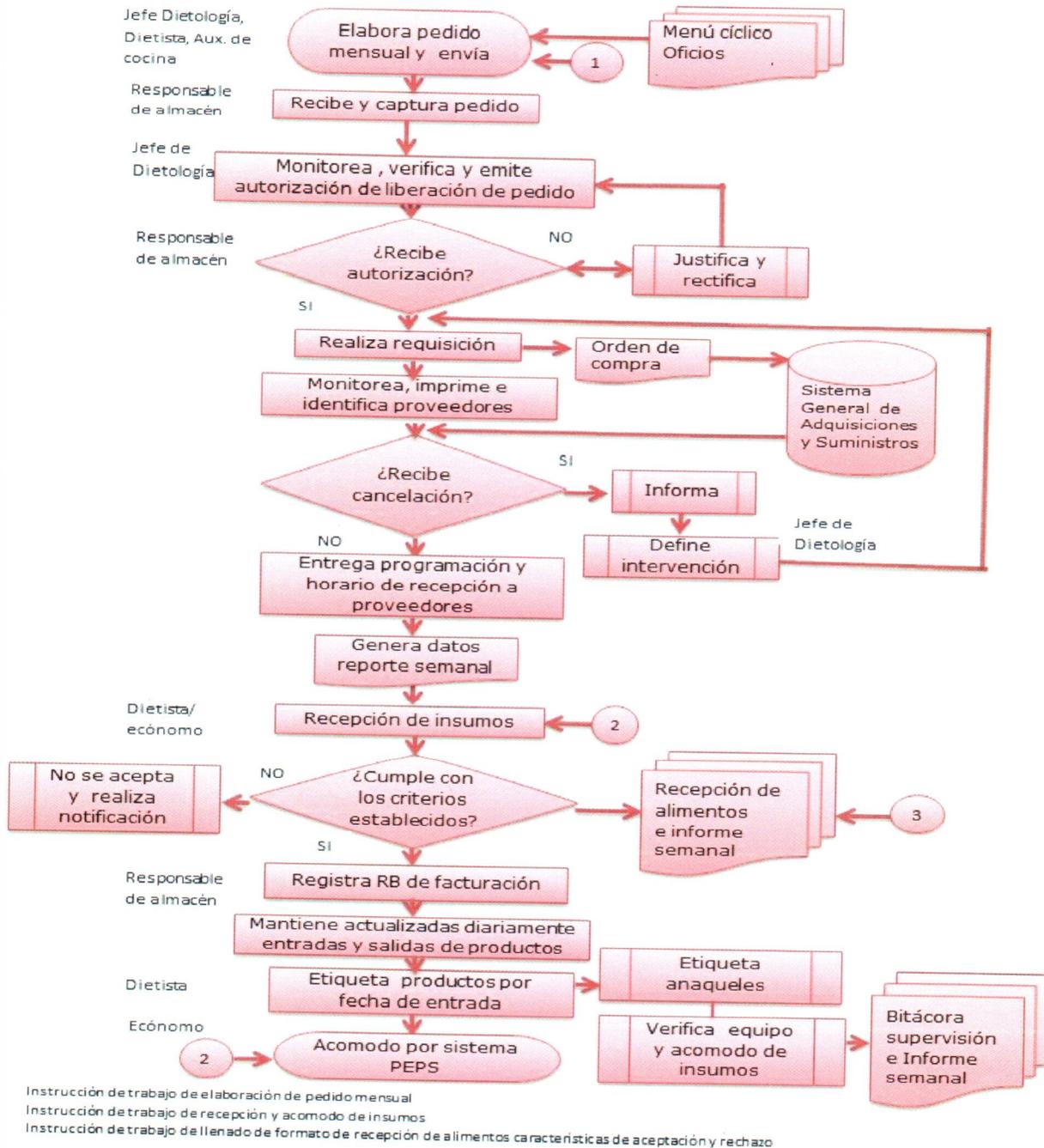


PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD, RECEPCIÓN Y RESGUARDO DE INSUMOS EN ALMACÉN DE VÍVERES

Código: PR-CH-DI-01
 Página 13 de 13
 Fecha de Revisión: Marzo 2016
 Versión Vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

9. Diagrama de Flujo:



COPIA NO CONTROLADA