



**PROCEDIMIENTO DE TRASPASO  
DE INSUMOS ENTRE ALMACÉN DE VÍVERES,  
COCINA CENTRAL Y OTROS SERVICIOS**

**DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS**

Código:PR-CH-DI-02

Página 1 de 6

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.....	1
5.0 DESARROLLO.....	2
6.0 DOCUMENTOS APLICABLES.....	3
7.0 ANEXO.....	4
8.0 CONTROL DE CAMBIOS.....	5
9.0 DIAGRAMA DE FLUJO .....	6

**1. Objetivo:**

Llevar a cabo las acciones de traspaso de insumos entre almacén de víveres y cocina central por medio de procesos estandarizados que coadyuven a la efectividad en el control, así como a las buenas prácticas de manufactura y calidad de los alimentos y productos durante el resguardo y la manipulación.

**2. Alcance:**

Traspaso de insumos entre almacén de víveres y cocina central

**3. Definiciones:**

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

**Requisición:** Recuento de alimentos.

**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.

**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.

	<b>Elaboró</b>	<b>Revisó</b>	<b>Autorizó</b>
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

	<b>PROCEDIMIENTO DE TRASPASO DE INSUMOS ENTRE ALMACÉN DE VÍVERES, COCINA CENTRAL Y OTROS SERVICIOS</b>	Código: PR-CH-DI-02
		Página 2 de 6
	<b>DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS</b>	Fecha de Revisión: Marzo 2016
		Versión Vigente: 00

4.3 Ejecución. Técnico en nutrición y/o dietista, ecónomo, auxiliar de cocina.

4.4 Supervisión. Técnico en Nutrición y/o Dietista, Encargado de turno/cocinero jefe en hospital

### 5. Desarrollo:

No.	Responsables	Descripción de la Actividad
5.1	Técnico en Nutrición y/o Dietista responsable en almacén	Registra, en formato <u>Requisición diaria de insumos</u> , la cantidad de insumos que encuentra en almacén de víveres (existencias y entradas) de acuerdo a la instrucción de trabajo de llenado del documento.
5.2	Ecónomo	Ubica, pesa, divide y dispone en cajas los insumos según lo solicitado en <u>Menú cíclico</u> (pacientes, pediátricos y empleados) para entrega en el horario establecido para dichas preparaciones y/o cuando sean requeridos por el técnico en nutrición y/o dietista responsable por área. A su vez, si corresponde, también ubica, pesa, divide y dispone insumos de eventos especiales, banco de sangre, banco de leche, estancia infantil Leoncitos y Nutrición clínica para su entrega.
5.3	Técnico en Nutrición y/o Dietista responsable en almacén	Supervisa que la división, pesado y disposición de los insumos sea adecuada y coincidente con la solicitud que corresponda, y registra las entregas o salidas en el formato <u>Requisición diaria de insumos según la instrucción de trabajo</u> .
5.4	Técnico en Nutrición y/o Dietista responsable en cocina	Localiza previas del turno inmediato anterior y se cerciora que la cantidad que se dejó corresponda al menú cíclico o a las preparaciones a elaborar.
5.4.1		Recibe los insumos que se entregan de almacén de víveres en los horarios establecidos y firma de conformidad.
5.4.2	Auxiliar de cocina	Distribuye los alimentos y previas que indica el Técnico en Nutrición y/o Dietista responsable en cocina, a los

COPIA NO CONTROLADA



**PROCEDIMIENTO DE TRASPASO  
DE INSUMOS ENTRE ALMACÉN DE VÍVERES, COCINA  
CENTRAL Y OTROS SERVICIOS**

**DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS**

Código: PR-CH-DI-02

Página 3 de 6

Fecha de Revisión: Marzo  
2016

Versión Vigente: 00

		cocineros y auxiliares de cocina que manipulan los alimentos, entregando de acuerdo a la solicitud de distintas preparaciones de menú.
5.4.2.1	Técnico en Nutrición y/o Dietista responsable en cocina	Supervisa la distribución y se cerciora de que los insumos sean óptimos para su funcionamiento.
5.5		Al término de la preparación de menús, se responsabiliza de la devolución de excesos o uso de sobrantes y hace las anotaciones que correspondan según la instrucción de trabajo en el formato <u>Reservas de insumos</u> .
5.6	Técnico en Nutrición y/o Dietista responsable en almacén	Registra los saldos (parcial y total) de insumos en el formato <u>Requisición diaria de insumos</u>
5.7	Técnico en Nutrición y/o Dietista responsable en cocina	Si se presenta el caso, de que los insumos tengan alguna alteración organoléptica o de calidad detectada durante su preparación según lo referido en el punto 5.4.2.1, se responsabiliza de regresarlos a almacén y registra la devolución conforme la instrucción de trabajo en el formato <u>Devoluciones internas</u> .
5.7.1	Ecónomo	Recibe y acomoda los insumos alterados en el área de devoluciones internas dispuesta en el almacén.
5.7.1.1	Técnico en Nutrición y/o Dietista responsable en almacén	Supervisa que los insumos devueltos, se clasifiquen y se delimiten en el espacio destinado.

## 6. Documentos Aplicables:

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

Menú cíclico

Requisición diaria de insumos.

Reservas de insumos.

COPIA NO CONTROLADA

	<b>PROCEDIMIENTO DE TRASPASO DE INSUMOS ENTRE ALMACÉN DE VÍVERES, COCINA CENTRAL Y OTROS SERVICIOS</b>	Código: PR-CH-DI-02
		Página 4 de 6
	<b>DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS</b>	Fecha de Revisión: Marzo 2016
		Versión Vigente: 00

Devoluciones internas.

## 7. Anexos

### Horarios aproximados de entrega de alimentos para preparación de alimentos

<b>TURNO MATUTINO</b>		
<b>DESAYUNO</b>		
<b>Horario</b>	<b>Menú</b>	<b>Tipo de alimentos</b>
6:30 horas	-Dietas de pacientes -Comedor -Pediatria y Guardería	Lo necesario para preparación: carnes, té, azúcar, frutas, quesos, chorizo, tocino. Fijos (sal y aceite)
7:30 horas	-Dietas de pacientes -Pediatria y Guardería -Comedor	Acompañamientos (pan, bolillo, tortilla, leche, yogurt, fruta, gelatina, jugos u otros) Depende del menú: jamón, crema, queso para chilaquiles.
10:30 horas	-Comedor	Verdura pre cocida
<b>COMIDA</b>		
<b>Horario</b>	<b>Menú</b>	<b>Tipo de alimentos</b>
9:00 horas	-Dietas de pacientes -Banco de sangre -Empleados	Lo necesario para preparación: carnes, arroz, pastas, verdura, jamaica, tamarindo para agua y otros.
9:30-10:00 horas	-Pediatrias y Estancia infantil Leoncitos	Carnes y lo necesario para preparación: Arroz, pastas, verdura, jamaica, tamarindo para agua y otros.
10:00 horas	-Dietas de pacientes	Agua, azúcar y fruta
11:30 horas	-Dietas de pacientes -Empleados	Acompañamientos (pan, bolillo, tortilla, tostada, leche, yogurt, fruta para comedor, gelatina, jugos u otros)
<b>TURNO VESPERTINO</b>		
<b>CENA</b>		
<b>Horario</b>	<b>Menú</b>	<b>Tipo de alimentos</b>
14:00 horas	-Dietas de paciente	Verduras

COPIA NO CONTROLADA

	<b>PROCEDIMIENTO DE TRASPASO DE INSUMOS ENTRE ALMACÉN DE VÍVERES, COCINA CENTRAL Y OTROS SERVICIOS</b>	Código: PR-CH-DI-02
		Página 5 de 6
	<b>DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS</b>	Fecha de Revisión: Marzo 2016
		Versión Vigente: 00

	-Empleados -Previas de comedor de día siguiente	Carnes <b>No se entregan quesos</b>
15:30 a 16:00 horas	-Dietas de pacientes	Fruta Frijol para lavar <b>Quesos para preparación de platillos</b>
17:00 horas	-Dietas de pacientes	Acompañamientos (pan, bolillo, tortilla, leche, yogurt, gelatina, jugos u otros) Té para cocción
<b>TURNO NOCTURNO</b>		
20:00 horas	-Previas del desayuno para dietas de pacientes, empelados y pediatrias del día siguiente. -Colación comedor	Verduras De acuerdo a menú: carnes, crema, jamón y lo necesario para comedor. Frijol lavado en el turno vespertino Azúcar Acompañamientos (pan, bolillo, tostada, tortilla, leche). Café
<b>OTROS (eventos, banco de leche, nutrición clínica u otros servicios)</b>		
Sin horario definido, se entregan de acuerdo a solicitud		

### 8. Control de Cambios:

Versión Vigente	Fecha	Motivo
00	Marzo 2016	Alta de documento

COPIA NO CONTROLADA



# PROCEDIMIENTO DE TRASPASO DE INSUMOS ENTRE ALMACÉN DE VÍVERES, COCINA CENTRAL Y OTROS SERVICIOS

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

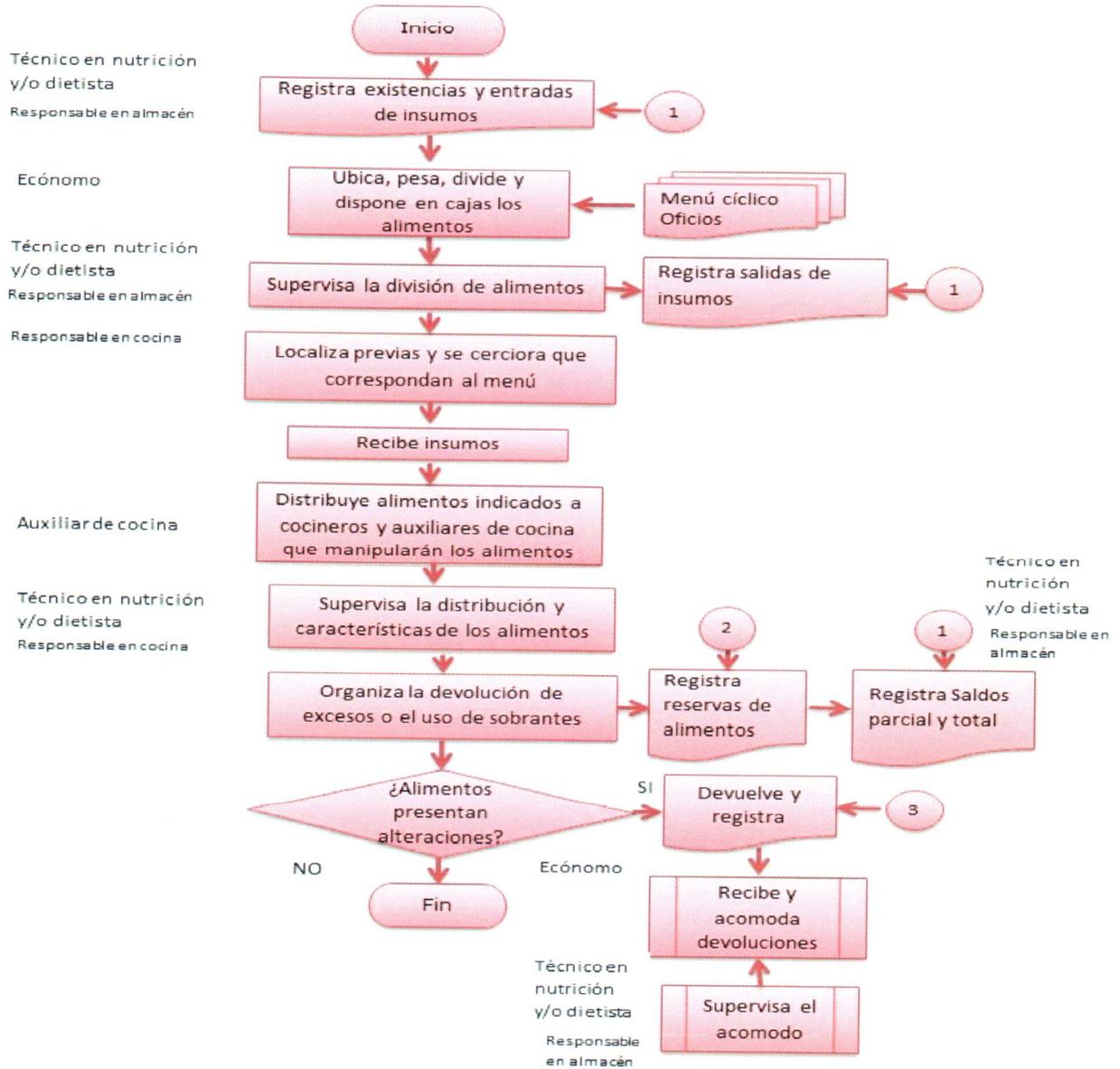
Código: PR-CH-DI-02

Página 6 de 6

Fecha de Revisión: Marzo 2016

Versión Vigente: 00

## 9. Diagrama de Flujo:



1. Instrucción de trabajo de llenado de formato de requisición de alimentos diarios
2. Instrucción de trabajo de llenado de formato de reservas de alimentos en cocina
3. Instrucción de trabajo de llenado de formato de devoluciones internas

COPIA NO CONTROLADA