

## CAPÍTULO IV: ÁREA DE COCINA-COMEDOR

- 4.1 Sobre el personal.
- 4.2 Órganos estatales que rigen la actividad de Cocina-Comedor.
- 4.3 Esclarecimiento de términos empleados.
- 4.4 Estructura.
- 4.5 Interrelaciones de la actividad Cocina-Comedor con las subdirecciones y sus departamentos.
- 4.6 Funciones.
- 4.7 Funciones del personal del comedor.
- 4.8 En el servicio de Asistencia Médica Internacional.
- 4.9 Funciones del personal del banco de leche.

La actividad de Cocina-Comedor es la encargada de transformar las materias primas (los alimentos) por medio de procesos de preparación y conservación, en comidas o preparaciones lista para el consumo, que se ajustan a las necesidades nutricionales de los usuarios, satisfaciendo sus gustos y hábitos. A nivel hospitalario, la Cocina- Comedor, el Banco de Leche y el área de fórmulas especiales conforman al área de producción del servicio.

### *Sobre informaciones que debe conocer diariamente*

- Disponer del agua suficiente para el servicio de alimentación.
- Conocer si se dispone eficientemente de los sistemas ingenieros.
- Conocer la cantidad de trabajadores y estudiantes, pacientes ingresados, acompañantes permanentes con derecho al servicio de alimentación.
- Disponibilidad de productos seleccionados.

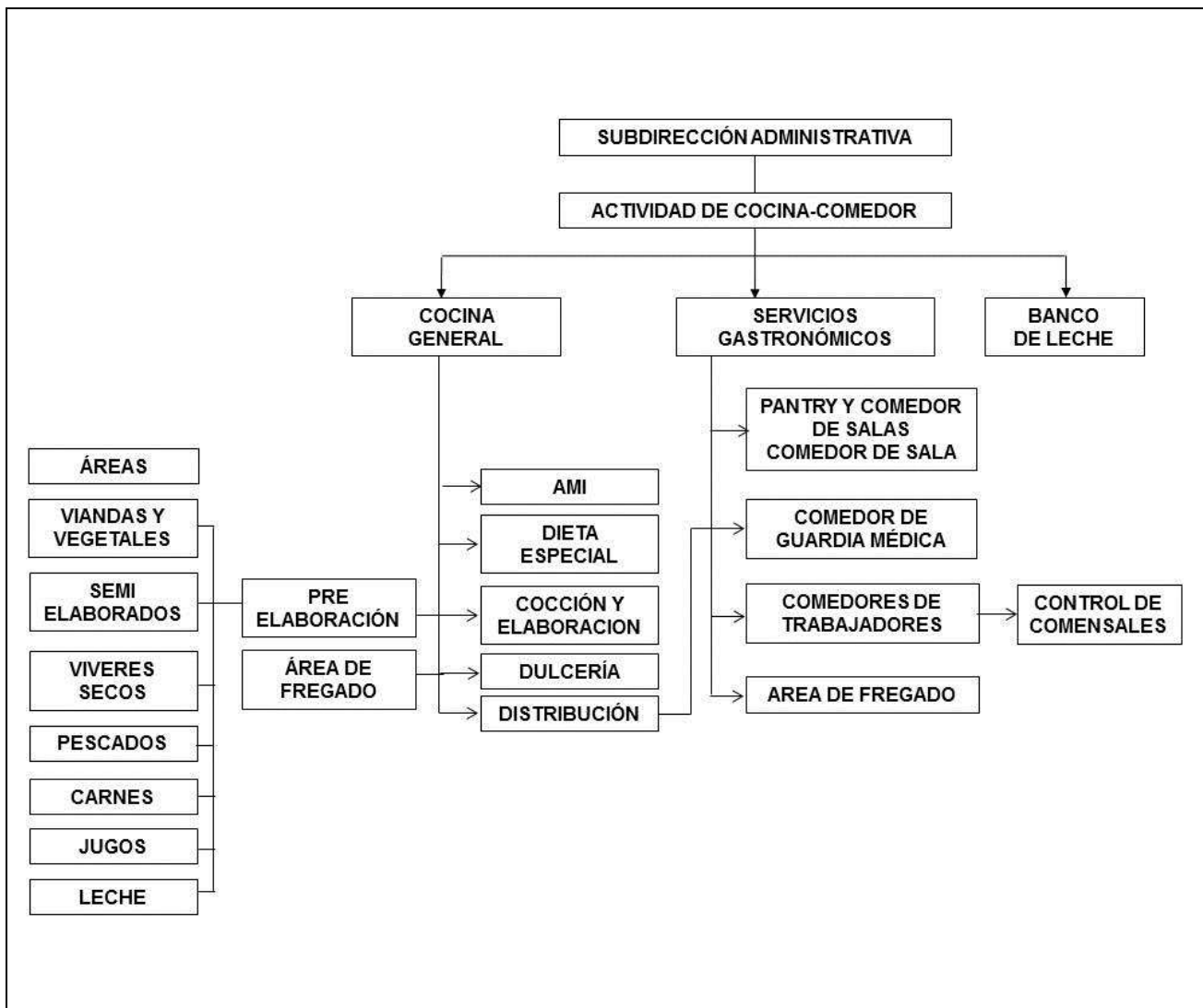
### *Sobre la higiene y limpieza*

- Garantizar el cumplimiento del programa de limpieza de cada área.
- Aplicar con ética estándares de aseguramiento de calidad e inocuidad de los alimentos en diversos contextos.
- Exigir y controlar el cumplimiento del programa de desinsectación y control de vectores.
- Controlar la recogida de residuales sólidos y la higiene de los sumideros.
- Identificar la presencia de moscas en las áreas de alimentación como una evidencia de falta de higiene.
- Realizar diariamente una reunión de apertura de los servicios de alimentación a trabajadores y pacientes donde se revise el cumplimiento del horario, la calidad de los productos confeccionados, la oferta prevista, la temperatura adecuada de los alimentos, la higiene y limpieza de las áreas e insumos y la disponibilidad de vasos, cubiertos, agua fría y confort del comedor.

- Garantizar la disponibilidad de jabón y toallas en los lavamanos de los comedores.
- Realizar diariamente un contacto para el análisis del cumplimiento de todo lo previsto en la reunión de apertura.

***Sobre equipos cuyo mantenimiento y garantía de explotación requieren atención priorizada***

- Conservar y cuidar la documentación técnica que se tenga y se reciba acerca del equipamiento instalado.
- Exigir el cumplimiento del plan de mantenimiento preventivo de los equipos instalados.
- Sobre la disponibilidad del personal recaudador del comedor para el reporte y la venta del vale a los comensales con derecho a recibir alimentación.



## **4.1 Sobre el personal**

### **El cocinero y su importancia social:**

El arte culinario es el conocimiento que procura conseguir que los alimentos conserven su valor nutritivo, transformándolos por acción de calor y combinándolos entre sí, haciéndolos más asimilable, digerible, apetitosos y gustoso.

El cocinero debe amar y desarrollar su profesión sobre la base de la comprensión e interiorización de que garantiza la primera necesidad vital del ser humano que es la alimentación a partir de que su actividad es, incluso, comparada con la de un médico, pues ambos aportan salud física y mental que puede ser curativa y preventiva, y donde ésta última es fundamental.

Es incalculable la satisfacción tanto material como espiritual cuando al paciente o comensal se le ofrece un plato que además de estar bien confeccionado esté bien presentado, despertando el interés en el mismo en degustarlo.

A nivel elemental, un cocinero debe de saber el alto reto y responsabilidad que contribuye esa primera necesidad vital que produce la degustación de una buena comida.

### **Comportamiento profesional:**

Ética y relaciones interpersonales: La ética del profesional de la elaboración de alimentos está regida por una serie de normas de actuación, dentro de las que se incluyen el cumplimiento de las de higiene personal, ambiental y de manipulación de alimentos en la cocina así como su comportamiento y relaciones laborales en un marco en el que el trabajo colectivo, en equipo es la clave del éxito; para ello los cocineros deben tener una serie de cualidades personales que les permitan enfrentar las diversas tareas en su área.

### **Cualidades personales del cocinero:**

- Elevada moral revolucionaria.
- Amor por su profesión.
- Espíritu de superación constante.
- Sólidos conocimientos técnicos.
- Imaginación y posibilidad de creación e innovación.
- Responsabilidad ante todas sus tareas.
- Habilidades manipulativas.
- Administrador de los bienes con que trabaja.
- Colectivista y desinteresado.
- Garantizar los modelos y registros establecidos.
- Tener buena comunicación, ser atento, y cooperativo con los clientes, tener buenas relaciones con sus compañeros, enfrentar el trabajo en equipo como un estilo, cooperar con todos respetando a cada cual.
- Acatar respetuosamente las orientaciones de sus superiores.
- Ser disciplinados, puntuales, y permanecer en el puesto de trabajo.
- Cuidar los recursos.

**El uniforme del cocinero. Sus características, piezas que lo conforman y designación de éstas:**

- Color blanco: Además de ser símbolo de higiene, permite su lavado o tratamiento con productos químicos para eliminar tiznes, grasas, etc.; sin temor a la decoloración.
- Las partículas de suciedad se distinguen más rápidamente que en tejidos de otros colores.
- Los microorganismos que puedan alojarse en sus tejidos son más perecederos.
- Confección: Se confeccionan con tela gruesa y resistente, con tela similar al *dril*. Puede ser de algodón grueso, de manera que al derramarse algún producto caliente o partícula candente no traspase el vestuario.
- La camisa es holgada, para facilitar los movimientos, y se cruza al pecho y forma un perchero que protege del calor y posibles quemaduras. Su largo llega a la cadera y se usa sobre el pantalón.
- El pantalón es de corte sencillo, sin pliegues ni bajos que retengan la suciedad.
- La pañoleta es una pieza triangular o cuadrada que se dobla en forma de triángulo alrededor del cuello, anudándose debajo de la barbilla para recoger el sudor. Como se sabe el cuello es una zona muy sensible del cuerpo humano para las enfermedades respiratorias. La pañoleta protege al cocinero de los cambios bruscos de temperatura que se puedan producir durante los procesos de elaboración de los alimentos.
- El gorro es para evitar que puedan caer cabellos en los alimentos y recoger el sudor de la frente.
- El delantal está confeccionado de un género grueso y resistente, y descende desde la cintura hasta la rodilla. Según su uso puede ser de tela, lona o cuero; y también de material plástico o de goma. Los dos últimos se usan en el fregadero, encima del de tela; y el de cuero se usa en la carnicería, todos como medidas de protección.
- Los calzados deben ser de piel para proteger el pie de líquidos calientes que puedan derramarse, y de suelas anti resbalante para evitar caídas u otros accidentes.
- Los paños son piezas rectangulares de tela de aproximadamente 30 por 60 centímetros y se emplean para manipular utensilios calientes y secarse las manos.
- Los guantes de amianto son tejidos o forrados con este material, casi incombustible, de textura fibrosa y flexible, y se usan principalmente en el horno para manipular recipientes calientes.

**Normas de higiene personal y de manipulación de alimentos:**

- Uniforme completo y limpio (pantalón, chaqueta, gorro y delantal).
- Pelo corto o recogido y uñas limpias y cortas.
- Afeitado diario.
- Ausencia de joyas (anillos, relojes, aretes).
- Adecuada higiene personal y durante la manipulación de alimentos.
- Mantener siempre limpio y ordenado el puesto y el entorno de su trabajo.
- Desinfectar periódicamente todo el material en uso.
- La ropa sucia (delantales, paños) no se guardarán en la cocina luego de usados.
- No se trabajará cuando se presente quemaduras, infecciones u otras lesiones de la piel.
- Practicar correctos hábitos de comunicación, y no hablar ni toser sobre los alimentos.

- No desperdiciar lo que resulta aprovechable.
- No entrar en la cocina con bolsos o jabas.
- No fumar.
- Conocer y no bloquear las salidas de emergencia.
- Cerrar siempre interruptores después del servicio, pero no apagar nada relacionado con la refrigeración.
- Los contenedores de desperdicios se mantendrán limpios y la circulación de ellos se realizará en recipientes adecuados, protegidos por bolsas de plástico.

#### **4.2 Órganos estales que rigen las actividad de Cocina-Comedor**

Las actividades para el funcionamiento de la Cocina-Comedor están sustentadas por las normativas de los órganos estatales siguientes (y que se citan en el Anexo 2):

- Para la alimentación de estudiantes, trabajadores, procesos de transportación y almacenamiento, materias primas alimentarias, elaboración, envasado y distribución de alimentos terminados, se rige por las normas del MINCIN a través de la Dirección de Alimentación Social.
- Para la actividad de higienización y limpieza se rige por las instrucciones determinada por el MINSAP y MINCIN que no entren en contradicción con las normas establecidas por el Centro de Nutrición e Higiene de los alimentos del INHEM.
- Para todos los procesos y actividades, tales como alimentación, higiene, uso de materiales, productos químicos, productos tóxicos, almacenamiento, diseño y construcción de estructuras entre otros es obligatorio el cumplimiento de las Normas Cubanas (NC) de la Oficina Nacional de Normalización (ONN) del Ministerio de Ciencia Tecnología y Medio ambiente.

#### **4.3 Esclarecimiento de términos empleados.**

**Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que estén destinados.

**Menú:** Listado de comidas, las cuales son planificadas y pueden abarcar almuerzo y cena y/o desayuno-merienda, por un tiempo estipulado.

**Porción:** Cantidad o tamaño de los alimentos que deben ser consumidos en los diferentes tiempos de comida, con la finalidad de promover una alimentación saludable. Se expresa en medidas caseras con su equivalencia en gramos o mililitros.

#### **4.4 Estructura.**

La actividad de Cocina-Comedor está subordinada a la Subdirección Administrativa, participa en su Órgano de Dirección e informa las incidencias relacionadas con la producción de raciones alimentarias listas para el consumo, personal, material y equipos.

Requiere de un local adecuado ubicado en un área anexa a la propia cocina con buena visibilidad para mejor control de su funcionamiento.

La cantidad de personal necesario está en relación con el servicio, volumen, complejidad y estructura de la Institución.

La presencia del Jefe de Cocina-Comedor en las Instituciones siempre se justifica por llevar el peso de las actividades administrativas en la elaboración de raciones alimentarias.

El personal restante, como son los cocineros, ayudantes de elaboración general, dependientes gastronómicos y asistentes integrales de salud (pantristas), depende del servicio, volumen, complejidad y estructura de la Institución.

La cocina es una de las secciones más importante de la actividad, debiendo prestarle gran atención a la ubicación del local, su ventilación, iluminación y desagües.

Deberá tenerse en cuenta que las áreas que componen la Cocina-Comedor cumplan con el flujo de producción de alimentos establecido teniendo presente el principio de *marcha hacia delante*, contando para ello con circulaciones sucias por donde se suministran los alimentos y salgan los desechos y desperdicios, además de circulaciones limpias por donde se manipulen los alimentos que ya están pre-elaborados o aptos para el consumo.

La cocina dispone de closet de limpieza por áreas, que tendrán vertederos y espacio para guardar los útiles de limpieza, taquillas, servicios sanitarios y lavamanos para el personal manipulador de alimentos.

Se tendrá en cuenta la evacuación de residuales de cada una de las áreas según la función a que se dedique.

A todas las áreas se limitará el acceso a personas ajenas a la actividad y a todo visitante autorizado se le exigirá el porte de batas sanitarias o uniformes.

La protección contra vectores es tarea permanente.

## **COCINA GENERAL**

### ***La cocina dentro de la estructura de la Instituciones de salud***

A la cocina en un establecimiento de salud se le atribuye un papel fundamental. Desde el punto de vista asistencial y económico, la actividad puede alcanzar cifras de producción y de gastos que tienen gran incidencia en los resultados de la entidad. En tal sentido, su trabajo incide de manera notable en la imagen de la entidad. Por tanto, como unidad de producción debe asumir su responsabilidad, para garantizar la calidad culinaria. Es importante la eficiente coordinación con el resto de las áreas de la unidad.

La cocina constituye el espacio vital del Servicio de Alimentación destinado a realizar los procesos de elaboración de los alimentos. Está delimitado físicamente por diferentes parámetros, y dotada del mobiliario, las máquinas y los utensilios. Su distribución y equipamiento estará en función del tipo de servicio al que esté dedicada.

### **Áreas que la componen:**

#### **A. Pre elaboración de alimentos**

Las áreas de pre-elaboración de alimentos pueden evaluarse como áreas sucias, ya que aquí se reciben los productos del almacén, se preparan para pasar a la cocina o a la distribución según el producto de que se trate.

Estas áreas deberán estar anexas al almacén de alimentos.

- **Área para viandas y vegetales:** En ésta son beneficiadas las viandas y vegetales que se reciben, preparándose para su cocción o distribución en dependencia del producto. Se contará con mesas de descarga, tanques para desperdicios, fregaderos y vertederos, peladoras de viandas y rebanadoras de vegetales, todo de acuerdo al volumen a preparar.
- **Área de víveres secos:** Aquí se escogen los granos y el arroz, contándose para ello con mesas de descarga y tanques para desperdicios.
- **Área de carnicería:** En ella se pre-elaboran todos los alimentos cárnicos tales como pollo, pescado, carne de res, etc. El área contará con tajo para máquina moledora, sierra, equipo de frío, mesas de trabajo y fregaderos, todo en correspondencia con la cantidad de productos a pre-elaborar.
- **Área de preparación de productos semi-elaborados:** Aquí se preparan los productos semi-elaborados que se reciben, como son el queso, los embutidos y las conservas. Para ello debe contar con mesas de trabajo, abridores de latas, rebanadora de embutidos y fregaderos en dependencia del volumen de alimentos a preparar.
- **Área para la preparación de leche:** Aquí se recibe la leche proveniente de los almacenes, donde será reconstituida y procesada. Para ello se contará con el equipo de calor adecuado, según el volumen de leche a procesar. Dispondrá de fregaderos, mesas de trabajo y equipo de frío. El producto terminado pasará de esta área a ser distribuido.
- **Área para la preparación de jugos:** Aquí se reciben las frutas para la preparación de los jugos que pasarán a ser distribuidos. Para ello contará con mesas de descarga y de trabajo, tanques para desechos y desperdicios, así como extractores de jugo y equipo de frío.

## COCCIÓN

- **Cocción General:** En esta área se elaboran todos los alimentos de la cocina genérica que requieren calor. Para ello contará con marmitas, fogones, hornos, sartenes volteables, mesas de trabajo y el menaje según el volumen de alimentos a preparar.
- **Área de cocción para Dietas Especiales:** Toda cocina de una institución asistencial, por pequeña que sea, debe tener un área bien definida donde se elaboren los platos específicos que no están comprendidos en la dieta normal. Contará con fogones, batidoras, puerteas, mesas de trabajo, balanza dietética y juegos de medidas que aseguren el cumplimiento de las normas de consumo y elaboración.
- **Área de cocción para Atención Médica e Internacional (AMI):** Toda cocina de una institución asistencial debe tener un área bien definida como parte de la cocina general en correspondencia al volumen de raciones que se elaboraran para este tipo de servicio. Contará con fogones, hornos, licuadora, mesas de trabajo, balanza dietética, juegos de medidas, equipo de refrigeración y utensilios de cocina que aseguren la preparación de la diversidad de platos que se solicitan por los pacientes extranjeros.
- **Cocción para los médicos de guardia:** Toda cocina de una Institución asistencial debe tener definido como parte de las labores de la cocina general mejorar el menú planificado para la guardia médica a partir de elaboraciones más atractivas y personalizadas que pueden formar parte de un menú opcional u otras alternativas que promuevan la satisfacción de este personal.
- **Preparación final:** En esta zona se realizan labores de preparación de alimentos que pueden ser conformado de croquetas y hamburguesas, sofritos, puré de viandas,

rebozados, etc. Para ello contará con mesas de trabajo, equipos para conformado, y puerteadas o máquinas universales, según lo que se pretenda preparar.

- **Fregado de útiles:** Toda cocina requiere una cantidad adecuada de fregaderos con tamaño suficiente para la capacidad de los utensilios que van a ser fregados, además de las condiciones para su almacenamiento.

#### Equipamiento utilitario según las áreas de elaboración de alimentos

Área de Cocina	Locales	Equipos y utensilios más usados
Fría	<i>Lunch</i>	Neveras de conservación
		Refrigeración
		Batidora
		Máquina rebanadora de fiambre
	Plancha sandwichera	
	Rebanadora de pan	
	Cuchillos	
	Guantes desechables	
	Balanza de mesa	
	<i>Leguminier</i>	Teflón
Cuchillos		
Cortadora de vegetales		
Peladora de viandas		
Carnicería	Moledora de carne	
	Sierra para carnes y huesos	
	Balanza de mesa	
	Cuchillos	
	Teflón	
	Guantes de metal	
Caliente	Panadería	Horno
		Estufa
		Mezcladora
		Batidora
		Tamiz
		Manga
		Boquillas
		Corta pasta
		Molde
		Balanza de mesa
	Áreas de elaboración	Hornos
		Fogones o Marmitas
		Freidora
		Sartenes
		Ollas
Cazuelas		
Cuchillos		



## B. Distribución de alimentos

La distribución de alimentos se realiza tanto a los comedores de trabajadores y la guardia médica, como al área de llenado de carros termos y transportadores que trasladan los alimentos a las salas.

### Distribución en carros transportadores:

- **Estacionamiento de carros:** En esta zona se estacionan los carros termos de toda la institución, donde se protegerán de personas ajenas a la actividad, con el objetivo de que no se rompa la cadena de calor y los alimentos lleguen al paciente a la temperatura adecuada.
- **Llenado de carros:** Concluidos los procesos de producción de los alimentos, éstos se almacenan hasta el momento de su distribución. Para ello se contará con mesas de entrega capaces de mantener la temperatura de los alimentos que, de acuerdo a la solicitud, pasarán a los carros transportadores que a su vez los trasladan a los *pantrys* de sala.
- **Fregados de carros transportadores:** Dispone de una zona con las condiciones adecuadas de insumos y agua para la higienización de los carros antes y después de su uso en el servicio de alimentos.

## COMEDOR DE EMPLEADOS

El comedor tendrá su reglamento, donde se fijen claramente los horarios para el desayuno, almuerzo, comida y cena, debiendo ser cumplido estrictamente.

### ACERCA DEL REGLAMENTO DEL COMEDOR

Cada institución establecerá su reglamento propio para el uso del comedor de los trabajadores y de la guardia médica, teniendo en consideración los criterios establecidos en el “Movimiento de Comedores Modelos”, aprobado por el Secretariado Nacional de la CTC.

En la elaboración del reglamento se debe tener en cuenta, entre otros, los aspectos siguientes:

- Los que tienen derecho a utilizar los servicios del comedor.
- Los horarios de servicio del comedor.
- Presentación del menú y venta de vales el día anterior.
- Definición del responsable de autorizar de vales opcionales.
- Establecimiento de horarios escalonados.
- Definir los trabajadores con derecho a recibir meriendas, cena y desayuno.
- Los que tienen derecho a utilizar el comedor de guardia médica y de salas de hospitalización.
- Los que no podrán disfrutar del servicio del comedor de trabajadores.
- Los derechos y deberes de los trabajadores que reciben el servicio

### Requisitos esenciales que deberán tenerse en cuenta para determinar la certificación en el servicio de comedor

1. El local escogido para cumplir esta actividad debe contar con el Certificado Comercial.
2. Debe existir una adecuada estructura higiénico-sanitaria que garantice limpieza y desinfección del local.
3. Debe poseer lavamanos con toalla y jabón para la higienización de los comensales antes y después del servicio.
4. Buen trato y adecuado porte y aspecto del personal que labora en el servicio (uso de uniforme y medios de protección).
5. Suficiente cobertura de mesas y sillas que dé respuesta a los niveles reales de actividad en los diferentes horarios del servicio.
6. Local pintado y ambientado con iluminación y ventilación adecuada (cultura del buen gusto).
7. Equipamiento suficiente (mesa caliente, dispensador de agua fría, caja de agua, etc.).
8. Existencia de medios y utensilios para brindar el servicio en correspondencia con los niveles de actividad o número de comensales (bandejas o platos, cubiertos, vasos, jarras para agua, etc.).
9. Debe existir una tablilla informativa para la publicación del menú.
10. Adecuado flujo del proceso, así como agilidad y destreza en el servicio.

### Áreas de trabajo del comedor

- **Control de Comensales:** Cuenta con un espacio dedicado a la venta de *tickets* e información a partir de una tablilla o mural que anuncie los alimentos a consumir con el gramaje a servir en la frecuencia alimentaria que corresponda.
- **Área de servicio:** Tendrá una mesa de entrega de alimentos y contará con los mostradores adecuados para platos o bandejas, vasos y cubiertos.
- **Salón de comensales:** En el salón los comensales realizan la ingestión de alimentos. Para ello se tendrá la cantidad necesaria de mesas, sillas, lavamanos y servicio de agua fría.
- **Área de Fregado:** Disponer de mesas, fregaderos, equipos de fregado, recipientes para desechos y tomas de agua fría y caliente, así como estantería para útiles.
- **Servicios gastronómicos:** Con esta área la cocina mantiene un contacto permanente y directo, ya que el personal de servicio es el eslabón entre usuarios y elaboradores de alimentos.
- **Pantry de Sala:** Cada sala de hospitalización cuenta con un *Pantry*, que dispone a su vez con un fogón y refrigerador. En éste se recepcionan, controlan, distribuyen y sirven los alimentos ya elaborados; y se friega y guarda la vajilla de la sala. Se podrán elaborar algunos alimentos ligeros (como infusiones), y calentar caldos, etc.; aunque como norma los alimentos a distribuir vienen preparados desde la cocina.
- **Comedor de la sala:** En cada sala de hospitalización debe existir un comedor para que se sirvan los alimentos a los pacientes que deambulan y trabajadores autorizados. El local estará dotado de ventilación, iluminación y mobiliario adecuado. Los pacientes que no deambulen recibirán los alimentos en sus camas y contarán para ello con mesas adecuadas con el confort necesario.

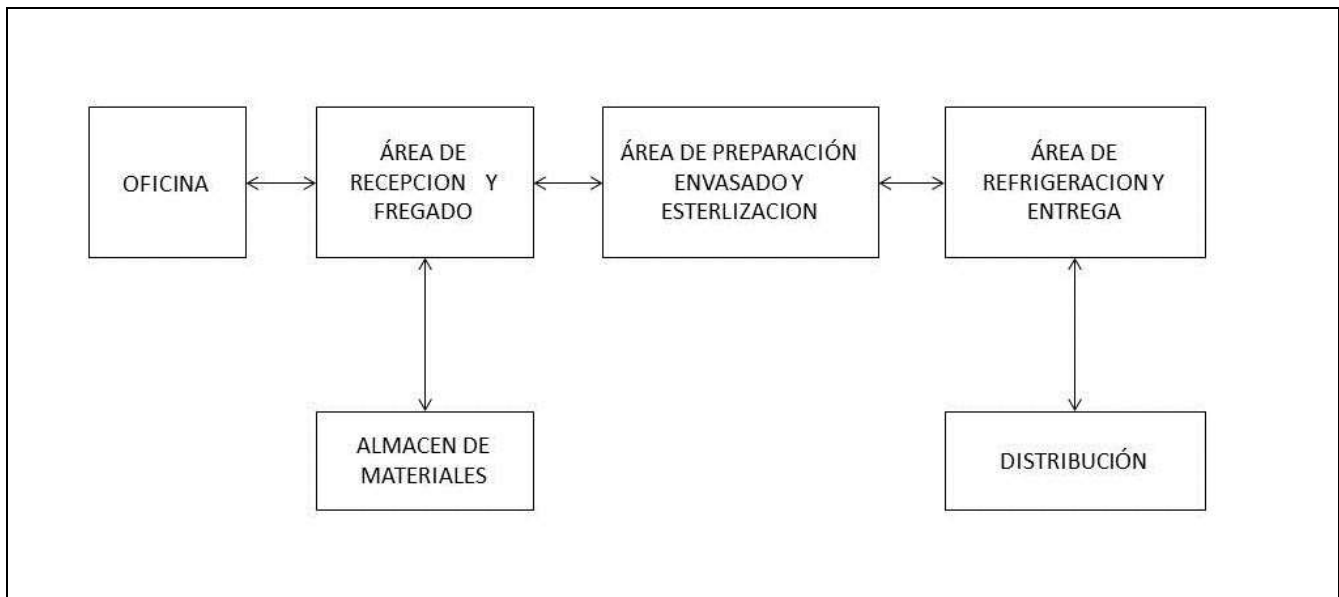
- **Comedor de trabajadores:** Éste debe estar anexo a la cocina y a su vez accesible a todas las áreas del hospital, siendo un local ventilado, iluminado y acogedor. Por excepción, y en casos muy justificados como las unidades cerradas, se contará con comedores para trabajadores de esas áreas.
- **Comedor para la Guardia Médica:** Con el objetivo de ofertar alimentación diferenciada al personal médico de guardia, cada Institución contará con un comedor debidamente ambientado acorde al volumen de personal de guardia, pudiéndose realizar preparaciones finales (ej.: decoraciones, aderezos, aliños, infusiones) de forma independiente según prefiera el comensal.
- **Pantry de la sala AMI:** Cada sala de AMI contará con un *Pantry* con el objetivo de ofertar un servicio de excelencia, que según la Resolución No 351 del MINSAP del 2016, Capítulo II, artículo 8, se plantea lo siguiente:

n) *Pantry*, comedor pequeño con cocina eléctrica de dos hornillas, refrigerador, microondas, batidora, cafetera eléctrica, tostadora, juego de platos, cubiertos y vasos, dos mesas y ocho sillas.

l) Alimentación diferenciada con oferta de menú a seleccionar y propuesta de bebidas a tener en el *pantry* (agua embotellada, jugos y refrescos).

## BANCO DE LECHE

Esta sección debe estar ubicada en un área donde exista el mínimo de peligro de contaminación y alejada del tráfico de personal, pacientes y visitantes.



**Oficina:** Aquí se realizan tareas inherentes a la organización y control de la sección. Debe ubicarse de forma tal que permita controlar el trabajo en las distintas áreas.

**Recepción y fregado (área no estéril o sucia):** En este local se reciben los frascos para ser fregados. Contará con buena ventilación e iluminación para comprobar la limpieza de los frascos. Dispondrá de fregaderos dobles, estantes para guardar frascos, boquilla de presión en la pila para enjuagar los frascos, closet para guardar utensilios de limpieza y vertedero para agua sucia. Se comunica con el área de preparación y envasado por medio de una trampa.

**Preparación, envasado y esterilización (área estéril):** Aquí se preparan y envasan las fórmulas indicadas, concluido el proceso de envasado, se procederá a esterilizar las formulas en autoclave de acuerdo a las normas establecidas. El local tendrá aire acondicionado con filtro de aire y de no contar con aire acondicionado, debe estar lejos de áreas sucias y las ventanas protegidas con tela milimetrada. La iluminación es importante para observar la limpieza de los frascos. La entrada de personal a este local será a través de un filtro. El equipamiento necesario será un fregadero, mesas de trabajo, ollas, cacerolas, embudos, coladores, abridores de lata, cucharas y tazas de medidas, balanza, etiquetas o lápices cristalográficos para identificar las formulas y autoclave. Existirá un almacén con productos para la confección de fórmulas. Se dispondrá de un local para la extracción de la leche materna que debe reunir las condiciones necesarias, y donde se prepare síquica y fisiológicamente a la madre para la extracción. Será un local reservado, con tonalidades claras en las paredes, buena ventilación e iluminación, estará dotada de asientos cómodos, dispondrá de extractores manuales y mecánicos, y no debe permitirse la entrada a este local a personal ajeno al mismo cuando se realicen las extracciones.

**Área de Refrigeración y Entrega:** Concluido el proceso de esterilización, se refrescan las formulas y se conservaran en refrigeración hasta su posterior distribución. Esta área es climatizada y se contará con un mostrador, así como con carros transportadores.

El personal del banco de leche debe disponer de un local con taquillas y servicios sanitarios, lejos del área estéril.

#### **4.5 Interrelaciones de la actividad Cocina-Comedor con las subdirecciones y sus departamentos.**

##### **Con la Subdirección Administrativa:**

##### **Objetivo: Conciliar**

- La organización y funcionamiento del trabajo, recursos humanos, labores de mantenimiento, reparación, protección, seguridad y logística.
- La organización y funcionamiento del trabajo, recursos humanos, labores de mantenimiento, reparación, protección, seguridad y logística.
- Las incidencias relacionadas con las actividades de entrega de la materia prima (alimentos) a cargo del almacén de víveres, necesidades de materiales e insumos de Cocina-Comedor, Banco de leche.
- La disponibilidad de los servicios ingenieros, agua, energía para las labores del día.

- La participación en la asesoría de los procesos inversionistas estructurales y equipamiento de todas las áreas de la Cocina-Comedor.
- El resultado del análisis informado por la actividad de Vigilancia Alimentaria sobre el comportamiento de las encuestas de aceptación de menú.
- Del almacén: el comportamiento del despacho diario de víveres y productos frescos para la elaboración del menú según los pedidos.
- Del área de abastecimiento: la máxima atención en la calidad de la entrada de los alimentos y productos alimenticios, ya que repercute directamente en la calidad de la oferta.

**Con el Área de Nutrición y Dietética:****Objetivo: Conciliar**

- La organización y programación de todas las actividades que garantizan el flujo tecnológico, la higiene de los alimentos en los procesos de elaboración y distribución de los alimentos en la Institución.
- El cumplimiento de las indicaciones alimentarias emitidas.

**Con el Área del Trabajador social:****Objetivo: Conciliar**

- Que se cumpla el servicio de alimentación del caso social.

**Con el Departamento de Higiene y Epidemiología:****Objetivo: Coordinar**

- La evaluación del cumplimiento del programa de higienización.

**Con el Departamento de Economía:****Objetivos: Coordinar**

- El control de todos los recursos y utensilios con que se trabaja, a través de los inventarios y otras formas de control.
- Las informaciones que se soliciten en función de los costos.

**Con el Departamento de Recursos humanos:****Objetivo: Coordinar**

- La capacitación de los cursos a recibir para los manipuladores de alimentos.
- El completamiento de la plantilla laboral.

**Con el Departamento de Mantenimiento:****Objetivo: Conocer y coordinar**

- La disponibilidad de los servicios ingenieros para las labores del día.
- La reparación de cualquier desperfecto en el equipamiento, así como los mantenimientos sistemáticos a los equipos e instalaciones del área.

**4.6 Funciones****4.6 a) Funciones específicas del Jefe de Cocina-Comedor:**

- Para ejercer este cargo debe ser personal con calificaciones inherente a la actividad.
- Despachar con la unidad superior de mando las acciones de administración.
- Aplicar y defender el uso adecuado y obligatorio de la Normas técnicas de elaboración.
- Garantizar las informaciones y modelos inherentes a la actividad.
- Programar, coordinar, dirigir y controlar las acciones de administración que corresponden a su Servicio.
- Exigir la entrega de uniforme y calzado a sus subordinados.
- Informar a la Subdirección Administrativa las incidencias en el Área de cocina.
- Ejecutar todas las normas, medidas y orientaciones de los organismos superiores, las instrucciones generales, programas de seguridad y protección y plan de prevención contra el delito y las ilegalidades.
- Cumplir y hacer cumplir todas las normas y procedimientos establecidos para la buena marcha de las áreas que lo integran.
- Exigir la permanencia en el área de las fichas técnicas culinarias como herramienta de consulta para los cocineros, al igual que la documentación que describe las indicaciones del día.
- Procurar asesoría especializada para el desempeño de las labores del día relacionadas con las dietas modificadas u en otro orden que impida la producción de alimentos saludables.
- Exigir y controlar el cumplimiento de las normas higiénicas de manipulación de alimentos en la Institución a partir de las Normas Cubanas legisladas para la Alimentación Social.
- Programar la rotación de los horarios francos y las vacaciones de su personal.
- Realizar encuestas de satisfacción.
- Analizar porcentualmente el comportamiento de los resultados de las encuestas, e informar a la unidad superior de mando el plan de medidas que contrarreste la insatisfacción.
- Elaborar y remitir el plan de trabajo mensual para su aprobación, y realizar análisis periódicos sobre su cumplimiento.
- Comunicar a las instancias correspondientes las ausencias e incumplimientos del personal que dirige.
- Presidir reuniones de la actividad, y elaborar y remitir actas de lo discutido a la Dirección administrativa.
- Garantizar la preparación del personal hasta categorías superiores a través de los cursos de la Asociación Culinaria de Cuba y la empresa Formatur.

- Gestionar la asesoría especializada para el cumplimiento pertinente de las indicaciones emitidas por la Actividad de Nutrición y Dietética sobre, la realización de las dietas generales y las especiales.
- Brindar información inherente a la actividad de Cocina-Comedor para tener en cuenta durante la planificación de la Dieta Básica de la semana.
- Asesorar y supervisar a los demás cocineros en la confección de los distintos platos.
- Asesorar y supervisar el trabajo del resto del personal de la cocina.
- Participar en las pruebas organolépticas conjuntamente con la especialista.
- Exigir que se recojan las muestras testigos diariamente.
- Exigir el mantenimiento y conservación del local, los equipos y utensilios de la cocina y sus áreas.
- Asesorarse, elaborar y cumplimentar el Programa de Higienización específico de cada área que incluye la limpieza constante y diaria del local, equipos y utensilios, así como semanalmente la limpieza general de éstas.
- Determinar y hacer cumplir las medidas que corrijan las deficiencias e incidencias detectadas e informadas en la supervisión que realiza la actividad de Nutrición y Dietética.
- Cumplir y hacer cumplir la participación en las convocatorias de capacitación continuada.
- Trabajar en función de alcanzar y mantener la condición de colectivo moral.
- Aplicar la Guía de supervisión para el Servicio de Alimentación.
- Realizar cualquier tarea que le sea designada por la Unidad superior de mando.

#### **4.6 b) Funciones del Jefe de brigada:**

- Gestionar asesoría con el Jefe de Cocina-Comedor y la especializada para el desempeño de las labores del día.
- Aplicar y defender el uso adecuado y obligatorio de la Normas técnicas de elaboración.
- Distribuir los productos para la confección de los distintos platos asignados.
- Revisar y poner en funcionamiento los equipos para la confección de los alimentos.
- Ayudar en la pre-elaboración de los alimentos.
- Confeccionar las dietas especiales.
- Despachar los alimentos elaborados a los carros termos conjuntamente con los demás cocineros a partir del Modelo 11-10: “Resumen de partes de dietas y leches”.
- Despachar los alimentos elaborados para el comedor de empleados a partir de la cantidad de raciones y peso a servir de las porciones que se informen.
- Realizar tareas afines orientadas por el jefe de Cocina-Comedor.
- Recoger y recepcionar las muestras testigos según se implementa en la NC 453.

**4.6 c) Para el cocinero del servicio en sala AMI:**

Según la resolución del MINSAP plantea lo siguiente

Artículo 7.1.: El personal de servicio que labora en la Asistencia Médica Internacional cumple con los requisitos que a continuación se relacionan:

- a) Tener nivel escolar medio superior;
- b) Dominar el idioma inglés nivel básico; y
- c) Estar capacitado en servicios de protocolo y hotelería según su perfil.

2) En los casos del personal de cocina, además de cumplir con los requisitos expuestos en el Apartado anterior, tiene que estar capacitado en los cursos técnicos especializados por las entidades rectoras de esas actividades en el territorio nacional.

Se procede igual que el resto de las funciones del personal de cocina, atendiendo a las indicaciones de elaboración que se requiere para el servicio de excelencia que se brinda en AMI.

- Aplicar el uso adecuado y obligatorio de la Normas técnicas de elaboración para el servicio de AMI.
- Procurar asesoría especializada para el desempeño de las labores del día relacionadas con las confecciones culinarias u en otro orden que impida la producción de alimentos saludables.

**4.6 d) Funciones de los demás cocineros:**

- Conciliar con el Jefe de Cocina-Comedor las indicaciones emitidas por la actividad de Dietética-Nutrición para las labores de elaboración y distribución del día.
- Aplicar el uso adecuado y obligatorio de la Normas técnicas de elaboración.
- Procurar asesoría especializada para el desempeño de las labores del día relacionadas con las dietas modificadas o en otro orden que imposibilite la producción de alimentos saludables.
- Participar en la pre-elaboración de los alimentos.
- Preparar las marmitas o tachos para la confección de las comidas conjuntamente con los demás cocineros.
- Participar en la ejecución del Programa de Higienización de los equipos y utensilios.
- Participar en otras labores inherentes a la cocina de acuerdo con lo que disponga el Jefe de Cocina.



**4.6 e) Funciones de los ayudantes de elaboración general:**

- Ejecutar el Programa de Higienización.
- Entregar las áreas limpias dejándolas en perfecto orden y estado de limpieza al terminar la jornada.
- Realizar labores de pre-elaboración.
- Realizar limpieza general del local semanalmente.
- Vaciar los contenedores de desechos, desperdicios de alimentos y basura con la frecuencia diaria necesaria.
- Limpiar refrigeradores, fregar las mesas, equipos y utensilios.
- Higienizar diariamente los tanques o contenedores de desechos y desperdicios.
- Ejecutar tareas afines a su cargo orientadas por el Jefe de Cocina-Comedor.

**4.6 f) Funciones del operario dulcero:**

- Confeccionar y preparar los diferentes tipos de dulces.
- Participar en las actividades que le sean encomendadas por el Jefe de Cocina-Comedor.

**4.6 g) Funciones del encargado del área de leche y derivados, café, pan, frutas y jugos:**

- Documentarse con la información que registra el Modelo 11-10 “Resumen de partes de dietas” y el Modelo 11-11 “Alimentos a confeccionar” relacionada con las indicaciones a elaborar de leche y derivados, café, pan, jugos y frutas.
- Ejecutar el Plan de Higienización.
- Ejecutar tareas afines a su cargo indicadas por el Jefe de Cocina-Comedor.

**4.7 Funciones del personal del comedor:**

Es conveniente tener un responsable de la Sección Comedor, que supervise y controle su funcionamiento, los utensilios y equipos con que cuenta y el personal que tiene derecho a hacer uso del mismo.

**4.7 a) Funciones del responsable de la Sección Comedor:**

- Cumplir y hacer cumplir el Reglamento del comedor
- Garantizar y analizar con los trabajadores la organización y funcionalidad del servicio gastronómico y evaluar diariamente la satisfacción de los comensales.
- Informar al Jefe de Cocina-Comedor las incidencias en el servicio del comedor.
- Recibir y verificar los alimentos confeccionados estén correctamente elaborados, con la presentación, cantidad, calidad, temperatura para brindar el servicio.
- Controlar el cumplimiento de las normas de higiene, porte y aspecto del personal.
- Preparar los equipos, utensilios y personal para que estén en condiciones de suministrar los alimentos en tiempo y forma.
- Garantizar el servicio ininterrumpido del comedor.

- Supervisar la disciplina de los comensales en el momento en que se hace uso del comedor.
- Gestionar y controlar los equipos y utensilios que se utilizan en el comedor.
- Reportar con 24 horas de anticipación al Área de Dietética la cantidad de raciones alimentarias vendidas para la planificación de los alimentos a confeccionar.
- Informar al Jefe de Cocina-Comedor y al área de Dietética las raciones servidas por tipo de comensal mediante el Modelo 11-05 “Control de comensales”.
- Controlar y supervisar el Programa de Higienización.
- Ejecutar tareas afines a su cargo indicadas por el Jefe de Cocina-Comedor.

#### **4.7 b) Funciones de los dependientes gastronómicos:**

- Brindar el servicio de desayuno, almuerzo y comida u otra frecuencia alimentaria que se indique.
- Preparar los cubiertos adecuadamente para su utilización.
- Fregar y ordenar los vasos y bandejas o platos para el servicio.
- Mantener el servicio de agua en las mesas.
- Mantener limpias las mesas y sillas cada vez que termine de utilizarlas algún comensal.
- Realizar la limpieza del local diariamente.
- Ejecutar el Programa de Higienización.
- Informar al Responsable del Comedor de cualquier incidencia que afecte el servicio.
- Ofertar el servicio de entrega y recogida de alimentos directamente a la mesa (en dependencia de las posibilidades de cada institución).
- Ejecutar tareas afines a su cargo indicadas por el jefe de Cocina-Comedor.

#### **4.7 c) Funciones del dependiente gastronómico que atiende la guardia médica:**

Es preciso tener en cuenta que no se utilizará este comedor para el personal que se encuentra en su turno normal de trabajo, para evitar que la masividad en el uso del mismo afecte el concepto para el cual fue creado.

Para este tipo de servicio se contará con un personal capacitado en las técnicas gastronómicas. El hecho de mejorar el servicio de alimentación al personal médico de guardia obliga a mejorar la calidad en la elaboración de los alimentos, por lo que en ocasiones anexo al comedor se cuenta con un *Pantry*. Para el mejor control de uso del comedor de la guardia médica, diariamente se contará con un listado del personal autorizado hacer uso del mismo que lo recibirá del Jefe de Cocina-Comedor.

- Ofertar un servicio especializado al personal médico de guardia.
- Servir directamente en la mesa las frecuencias alimentarias del día, contando para ello con la cantidad suficiente de platos, tazas, tazas de café, cubiertos, vasos, etc.
- Dar terminación a algunos platos, teniendo en cuenta la preferencia de los usuarios.
- Cumplir con las funciones inherentes del servicio gastronómico

#### **4.5 d) Funciones del personal de Pantry:**

##### **Funciones del Jefe de Sección de Pantry:**

Se justifica este cargo según la complejidad y volumen de la Institución.

- Analizar diariamente con el jefe de Cocina-Comedor lo relacionado con la Sección.
- Organizar el trabajo de las Asistentes integrales de salud (pantristas) a partir de las indicaciones del Jefe de Cocina-Comedor.
- Verificar la calidad de los alimentos confeccionados para su distribución.
- Supervisar las condiciones para que los equipos, utensilios y personal estén en condiciones para la distribución de las comidas en tiempo y forma.
- Velar por el mantenimiento, limpieza y orden de los *Pantrys*.
- Participar en el despacho de las raciones de alimentos conjuntamente con las pantristas.
- Supervisar la distribución de los alimentos en las salas.
- Gestionar el asesoramiento metodológico del área de Dietética-Nutrición para el servicio dieto terapéutico a los pacientes hospitalizados.
- Hacer cumplir el Programa de Higienización.
- Ejecutar tareas afines a su cargo indicadas por el jefe de Cocina-Comedor.

##### **Funciones de la Asistente integral de salud (pantristas):**

- Informar a la responsable de Sala y de la Sección de *Pantry* todo lo relacionado con el servicio de alimentación y sobre las insatisfacciones planteadas por los pacientes y acompañantes.
- Gestionar la asesoría especializada del área de Dietética-Nutrición para el cumplimiento de las indicaciones nutricionales que debe de atender durante el día.
- Conciliar con el Jefe de brigada de Cocina lo reportado en el Modelo 11-01 “Parte Diario de Dietas” de la sala a cargo con lo registrado en el Modelo 11-10 “Resumen de Partes Diario de Dietas” de la cocina.
- Preparar los equipos y utensilios necesarios para realizar el servicio.
- Recibir los alimentos listos para el consumo en horario establecido que le corresponde distribuir en la sala.
- Servir y entregar en la unidad del paciente (mesita al pie de la cama) las porciones de alimentos que conforman la oferta del menú en las frecuencias alimentarias del día.
- Fregar los vasos, platos o bandejas, y cubiertos, así como los carros termos y demás utensilios necesarios para las labores.
- Cumplir con las normas de manipulación de alimentos.
- Cumplir y ejecutar el Programa de Higienización.
- Cumplir y hacer cumplir el reglamento del *Pantry*.
- Cumplir con el programa de capacitación y alcanzar la calificación establecida.
- Entregar y recibir el *Pantry* en condiciones óptimas de orden y limpieza.
- Ejecutar tareas afines a su cargo indicadas por el Jefe de Cocina-Comedor.

A continuación, se expone un ejemplo de la distribución típica del contenido de trabajo de la Asistente de Servicio Integral de Salud (pantristas) en el turno de trabajo:

- Recibe el *Pantry* en las condiciones que se lo entrega el turno anterior, reportando de inmediato cualquier irregularidad a la Jefa de Sala y de la Sección de *Pantry*.
- Friega los vasos, platos o bandejas y cubiertos, donde se va a servir el desayuno a los pacientes. Después de fregados los utensilios, el área de leche, derivados, jugos, café, pan, frutas y vegetales le suministrará las distintas raciones correspondientes al desayuno.
- Le sirve y entrega el desayuno en la unidad del paciente el desayuno de acuerdo con el parte diario de dietas, de completo uniforme y con turbante.
- Friega los utensilios después de servido el desayuno.
- De 8:00 am a 8:30 am recibe la asesoría especializada del área de Dietética-Nutrición en cuanto a las indicaciones nutricionales del día en el servicio de hospitalización que labora, y concilia con el Jefe de brigada las indicaciones nutricionales de su sala.
- De 8.30 am a 9.30 am limpia el *Pantry*, el refrigerador, y los azulejos y ventanas, con el fin de que este local se mantenga con absoluta higiene. Los refrigeradores se descongelarán dos veces por semana para su limpieza general.
- De 9.30 am a 10.00 am recibe la merienda y se la servirá entregándola en la unidad del paciente de acuerdo con el parte diario.
- De 10.00 am a 10.30 am limpia el carro termo para tenerlo listo para el almuerzo y verifica la limpieza de las bandejas, vasos y cubiertos a utilizar.
- De 10:30 am a 11:00 am se sitúa en la cocina para recibir las dietas generales y especiales. Almuerza mientras espera el turno para abastecer su carro.
- De 11.00 am a 1.00 pm sirve y entrega las dietas, de acuerdo con lo reportado en el Modelo 11-01 “Parte Diario de Dietas”.
- En caso de hallarse desocupada alguna cama y que esté reportada como ocupada, debe informarlo inmediatamente.
- Usará la bata reglamentaria y turbante, sirviéndole a cada paciente los alimentos en forma individual en el comedor de la sala para los que deambulen, y en la unidad del paciente para los pacientes que no deambulen.
- De 1.00 pm a 2:30 pm limpiará nuevamente los utensilios, las superficies, el comedor de la sala y los carros termos para ser utilizados nuevamente; y preparará la recogida y distribución de la merienda vespertina.
- De 3.00 pm a 4.00 pm distribuye la merienda vespertina.
- De 4.30 pm a 5.00 pm sitúa los carros termos en la cocina para recibir las dietas generales y especiales. Come mientras espera el turno para abastecer su carro.
- De 5.00 pm a 7.00 pm sirve las dietas en la sala, procediendo de igual manera en la entrega como se describe anteriormente.
- Usará la bata sanitaria, turbante u uniforme designado, sirviéndole a cada paciente los alimentos en forma individual.
- Limpiará totalmente el *Pantry* para dejarlo en las condiciones idóneas.
- Hará entrega del *Pantry* a la enfermera chequeando inventario de los utensilios, cubiertos, vasos, platos, jarros, etc.
- Se establecerá horario deslizante para cubrir el horario nocturno de distribución de la cena de los pacientes.

- Friega nuevamente las teteras y utensilios usados.
- Atenderá dentro de su horario de trabajo las llamadas de los enfermos para servicios relacionados con el *Pantry* como agua e infusiones.
- Elaborará infusiones, o cualquier otro alimento que esté orientado elaborarse en el *Pantry*.

#### **REGLAMENTO DEL PANTRY:**

- En los refrigeradores de los *Pantrys* de cada piso se guardarán exclusivamente los jugos, leches, caldos, fórmulas y postres preparados en la cocina o *Pantry* que vayan a consumirse. Por excepción, previa indicación médica, se almacenarán alimentos propios de los pacientes.
- Cada recipiente de jugo, leche, caldo o fórmulas deberá estar debidamente tapado.
- Cuando exista un solo refrigerador en el *Pantry*, se ubicarán los medicamentos que requieran refrigeración, en la repisa inferior del refrigerador. En estas repisas no se guardarán alimentos de ningún tipo. En caso de utilizar la repisa superior deben guardarse dentro de una bandeja.
- El refrigerador está sujeto a inspección en cualquier momento. La jefa de la sala en el turno será responsable de controlar que se mantenga en las condiciones adecuadas.
- Los depósitos de hielo de cada *Pantry* serán exclusivamente para guardar hielo.
- La vajilla y los utensilios estarán guardados siempre que no estén en uso. Se exceptúan los que se entreguen al paciente para usar hasta su egreso.
- Los equipos de cada *Pantry*, tales como batidoras, etc.; se limpiarán cuidadosamente cada vez que se utilicen.
- Cuando se encuentren dificultades en la limpieza o funcionamiento de los equipos, debe informarse al Jefe de Cocina-Comedor.
- La asistente de servicio integral de salud deberá lavarse las manos antes de comenzar a trabajar, y cuantas veces sea necesario de forma tal que se garantice una correcta manipulación higiénica de los alimentos.
- Deben mantener un adecuado porte y aspecto personal y uso adecuado del uniforme.
- Al terminar su trabajo realizará el inventario de los medios y útiles puestos a su disposición.
- El acceso al *Pantry* podrá realizarlo solamente el personal autorizado. Sus nombres deberán estar expuestos en un lugar visible.
- Antes de marcharse, deberá informar cualquier irregularidad a la jefa de sala y/o turno para que lo refleje en su informe.

#### **4.8 En el servicio de Asistencia Médica Internacional:**

Según la Resolución se plantea que:

Artículo 7.1.: El personal de servicio que labora en la Asistencia Médica Internacional cumple con los requisitos que a continuación se relacionan:

- a) Tener nivel escolar medio superior;
- b) Dominar el idioma inglés nivel básico; y
- c) Estar capacitado en servicios de protocolo y hotelería según su perfil.

2) En los casos del personal de cocina, además de cumplir con los requisitos expuestos en el Apartado anterior, tiene que estar capacitado en los cursos técnicos especializados por las entidades rectoras de esas actividades en el territorio nacional.

- Brindar servicio especializado de gastronomía hospitalaria (plateado y personalizado).
- Informar a la responsable de Sala y de la Sección de *Pantry* todo lo relacionado con el servicio de alimentación y sobre las insatisfacciones planteadas por los pacientes y acompañantes.
- Gestionar la asesoría especializada de área de Dietética-Nutrición para el cumplimiento de las indicaciones nutricionales que debe de atender durante el día.
- Cumplir las funciones que se refieren en el epígrafe 4.5 inciso d de este Manual.

#### **4.9 Funciones del personal del banco de leche**

Esta sección funciona en los hospitales Pediátricos, Materno-Infantiles, y Generales con servicio de Maternidad y/o Pediatría.

Debe estar dirigida por un Dietista/Nutricionista.

Se elaboran todas las fórmulas lácteas, agua estéril y otras preparaciones para infantes.

##### **4.9 a) Funciones del responsable del Banco de Leche:**

- Organizar las normativas y procedimientos del Banco de Leche.
- Recibir los Partes Diarios de Dietas y cuantificar las preparaciones.
- Recibir y dirigir los alimentos para la preparación de las distintas fórmulas.
- Realizar la planificación y solicitud de materia prima de las preparaciones al almacén de víveres.
- Controlar y supervisar la preparación y manipulación de las fórmulas que se confeccionan en el Banco de Leche.
- Evaluar nutricionalmente las preparaciones.
- Supervisar la exactitud de la balanza dietética.
- Supervisar y colaborar en la medición y pesaje de los productos que se utilizan.

- Garantizar el mantenimiento y conservación de los equipos y utensilios de la Sección.
- Capacitar y adiestrar periódicamente mediante seminarios al personal de la Sección.
- Supervisar el envío periódico de muestras al laboratorio bacteriológico.

#### **4.9 b) Funciones del personal calificado:**

- Preparar fórmulas.
- Esterilizar fórmulas.
- Servir fórmulas en los frascos.
- Medir y pesar.
- Clasificar e identificar fórmulas.
- Preparar y manejar la autoclave.
- Preparar las condiciones higiénicas para el proceso de manipulación.
- Participar en la entrega de las fórmulas a las pantristas.

#### **4.9 c) Funciones del en el área de recepción y limpieza de frascos:**

- Recibir los frascos vacíos de las salas.
- Lavar los pomos y demás materiales.
- Fregar y hacer limpieza general de todos los pomos, carros y su área.

#### **4.9 d) Funciones del personal en el área de preparación y envasado:**

- Participar en la preparación de los frascos.
- Limpiar el local de la Sección durante el proceso de manipulación.
- Realizar la limpieza general de toda su área.

#### **4.9 e) Generalidades del Banco de Leche:**

##### **Sobre el personal auxiliar:**

Debe ser un personal fijo que trabaja bajo la supervisión directa de la responsable de la Sección. La cantidad de personal necesario para esta Sección dependerá del volumen de trabajo.

Los requisitos generales para el personal son:

- Buena salud.
- Pulcritud y limpieza.
- C.P.E.T. (Carné de salud) y pruebas complementarias: exudados naso-faríngeos y vaginales, coprocultivo y búsqueda de lesiones dermatológicas en las manos.
- Buena actitud ante el trabajo.
- Recibir entrenamiento y capacitación específicos.

Sobre el desarrollo del trabajo:

Los frascos deben enjuagarse antes de llevarlos al Banco de Leche.

Se dejan remojados por 30 minutos en una solución de detergente, a una temperatura se lavan con hisopo o bien con una máquina lavadora de frascos.

Se enjuagan en agua caliente corriente, si se tiene una máquina fregadora; o invertidos en una rejilla, para que se sequen.

Los protectores plásticos o metálicos se lavan en agua caliente con detergente, se frotan y se enjuagan también con agua caliente corriente.

Los canastos, los utensilios, protectores y equipos que se utilizan en la preparación de fórmulas se deben lavar con cepillo en solución caliente de detergente; se enjuagan en agua caliente, y se colocan invertidos en una superficie limpia para que se sequen.

Antes y después de preparar las fórmulas de leche hay que lavar la superficie de la mesa de trabajo con una solución de detergente y enjuagarla bien con agua caliente.

Preparación y envasado (área estéril):

Se realizan las mediciones correspondientes a la preparación de cada tipo de fórmula estandarizada y las indicadas por el personal médico.

Se envasarán todas las fórmulas, para luego someterlas a los procesos de esterilización, refrigeración y entrega.

Al realizar la limpieza diaria del piso, mesetas, etc., se agregará al agua de limpieza soluciones antisépticas según normativas.

No se permitirá la entrada a personal ajeno a la Sección.

Cumplir las normas higiénicas establecidas.

Esta área debe estar climatizada.

Preparación de las fórmulas:

Calcular la cantidad a preparar.

Colocar los pomos en las cestas con el número determinado del tipo de leche y etiquetar la cesta para identificar el tipo de fórmula preparada.

Las latas y recipientes en que vienen los ingredientes se lavan con agua y detergente, se enjuagan, y se frotan con un paño empapado en alcohol al 70 %.



Cuando se usa leche natural hay que lavar las botellas antes de guardarlas.

Esterilización, refrigeración y entrega de fórmulas:

Esta área será la encargada de la esterilización final por autoclave.

Deberá contar con un mostrador de entrega adecuado.

Es conveniente señalar la importancia de un local o filtro para la entrada con ropa estéril al área de preparación, y de otro anexo a esterilización con refrigeración adecuada.

Después de preparados los frascos, con sus protectores, se somete al proceso de esterilización terminal, que puede ser por dos métodos; el de sin presión (baño de vapor o de agua) y el de presión que se realiza mediante autoclave.

**Método sin presión:** Se coloca agua en un recipiente cubierto para que ésta no se evapore con facilidad, y se mantiene por 25 minutos en ebullición, tanto en el baño de vapor, como en el de agua.

**Método a presión:** Se lleva a cabo por medio de autoclave. Se colocan las canastas de alambre con los frascos. La puerta de la autoclave se cierra herméticamente. Cuando marque 7 libras de presión, se abre la válvula, que deja pasar el aire a la cámara de esterilización, y cuando el termómetro marque 110°C se mantendrá durante 10 minutos a esa temperatura.

A los 10 minutos, se cierra la llave que se comunica con la cámara.

Cuando el manómetro indique cero, es cuando se puede abrir la autoclave.

Se retiran los cestos que se colocan sobre los paños o toallas secas para que escurra el agua.

Debe cuidarse que no queden unidos, para facilitar el enfriamiento durante dos horas.

Transporte a las salas:

Debe ser en carros transportadores cerrados o pueden cubrirse los cestos que contienen las fórmulas, se llevan a las salas para colocarlos en los refrigeradores a 4,4°C.

Al dársele la leche a los niños, se calienta en baño maría, cuidando que el agua no toque los protectores.

Métodos para identificar las tomas:

- Con lápiz cristalográfico, se numerarán con el número de la cama.
- De haber dificultades con la obtención del lápiz cristalográfico, se identificará la toma en el gorro de papel del frasco.

Prueba bacteriológica:

- Deben tomarse muestras al azar (de cada fórmula) del Banco y de las salas, diariamente, y mandarse al laboratorio, para su examen.